



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR D'ONZE CENTRES DE LA COMARCA DEL PLA D'URGELL

1. OBJECTE I CONSIDERACIONS GENERALS

Aquest plec comprèn les prescripcions tècniques del servei de menjador escolar d'onze centres educatius de la comarca del Pla d'Urgell gestionats pel Consell Comarcal del Pla d'Urgell.

Al marge d'aquestes prescripcions, l'empresa contractista també haurà d'atendre totes aquelles altres prescripcions incloses al Plec de Clàusules Administratives i la proposta que hagi presentat a la seva oferta.

Nombre de lots:

LOT 1

ESCOLA	Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències
Escola Arnau Berenguer del Palau d'Anglesola	73
Escola El Sitjar de Linyola	98
Escola Mossèn Ton Clavé de Vilasana	37
Escola La Bassa de Torregrossa	60
Escola Mestre Ignasi Peraire de Mollerussa	222

LOT 2

ESCOLA	Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències
Escola El Roser del Poal	26
Escola El Timó de Sidamon	28
Escola Sant Roc de Barbens	24
Escola L'Estel de Castellnou de Seana	21
Escola Minyons d'Urgell de Fondarella	31

LOT 3

CEE Siloé de Mollerussa	30
-------------------------	----





El servei de menjador escolar inclou, a part del menú, el monitoratge amb l'atenció directa a l'alumnat dels centres durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda, d'acord amb allò que estableix la Resolució EDF/483/2026, de 20 de febrer, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2026-2027.

2. PRESTACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES EDUCATIUS

La prestació del servei de menjador escolar és a càrrec íntegrament de l'empresa licitadora i comprèn: l'adquisició d'aliments i matèries primeres, l'elaboració dels plats cuinats i de menús adequats a l'alumnat usuari del menjador i, si és el cas, el trasllat del menjar al centre escolar; totes les tasques de distribució del menjar dins el menjador escolar, inclòs el servei d'atenció a l'alumnat durant el temps de menjador fixat; la neteja, la desinfecció i el manteniment dels estris que s'utilitzin tant en la preparació com en la distribució i la consumició del menjar, així com la neteja i la desinfecció dels locals i les instal·lacions de cuina i menjador d'ús exclusiu per al servei de menjador, i el manteniment d'aquestes en condicions òptimes.

L'empresa és la responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

2.1. Modalitat de prestació del servei

D'acord amb les necessitats i característiques dels centres, s'estableixen dues modalitats d'elaboració de menús: el sistema de cuina in situ i el sistema de càtering en línia calenta mitjançant el subministrament diari.

Cuina al centre. Cuina in situ: S'utilitza la cuina del menjador escolar del centre per a l'elaboració dels menús diaris.

Servei de càtering amb línia calenta: El personal de cuina elabora els menús a la cuina central i són transportats diàriament al centre escolar.

LOT 1:



ESCOLA	Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències	Modalitat de prestació del servei
Escola Arnau Berenguer del Palau d'Anglesola	73	Cuina al centre. Cuina in situ
Escola El Sitjar de Linyola	98	Cuina al centre. Cuina in situ
Escola Mossèn Ton Clavé de Vila-sana	37	Servei de càterring amb línia calenta
Escola La Bassa de Torregrossa	60	Servei de càterring amb línia calenta
Escola Mestre Ignasi Peraire de Mollerussa	222	Servei de càterring amb línia calenta

LOT 2:

ESCOLA	Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències	Modalitat de prestació del servei
Escola El Roser del Poal	26	Servei de càterring amb línia calenta
Escola El Timó de Sidamon	28	Servei de càterring amb línia calenta
Escola Sant Roc de Barbens	24	Servei de càterring amb línia calenta
Escola L'Estel de Castellnou de Seana	21	Servei de càterring amb línia calenta
Escola Minyons d'Urgell de Fondarella	31	Servei de càterring amb línia calenta

LOT 3:

ESCOLA	Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències	Modalitat de prestació del servei
Centre CEE Siloé de Mollerussa	30	Servei de càterring amb línia calenta

2.2. Dies de servei

El servei s'ha de prestar tots els dies lectius del calendari escolar, d'acord amb l'Ordre que el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya publica per a cada curs escolar. Caldrà tenir en compte els festius locals, els dies de lliure disposició de cada centre, els horaris previstos en cada centre i els torns que, si s'escau, cada centre estableixi al Pla de Funcionament del Menjador. L'empresa haurà de conèixer amb antelació suficient els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, sortides o altres prèviament programades.



No es realitzarà servei els dies que, tot i ser lectius amb caràcter general, tinguin el caràcter de festius locals en el municipi del centre escolar; aquells dies que el centre escolar declari festius en exercici de les seves facultats; o bé aquells dies que el Departament d'Educació i Formació Professional i la direcció del centre determinin que no es requereix la prestació del servei.

2.3. Usuaris

D'acord amb la Resolució EDF/483/2026, de 20 de febrer, els usuaris de menjador poden ser comensals fixes o comensals esporàdics. Es considera comensal esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana o, en el cas de l'alumnat d'educació secundària, el qui en fa ús menys de dos dies a la setmana, i sempre que, en ambdós casos, el comensal no sigui beneficiari d'un ajut de menjador.

Així mateix, els usuaris de menjador escolar poden ser considerats:

- Usuaris preceptius o obligatoris. Es considera usuari obligatori l'alumnat que està obligat a desplaçar-se fora del seu propi municipi de residència, d'acord amb allò establert en el decret 160/1996 de 14 de maig.
- Usuaris amb ajuts socioeconòmics Ajuts Individuals de Menjador (AIM) o altres tipus d'ajuts que es puguin esdevenir.
- Usuaris opcionals (que no gaudeixen de gratuïtat ni ajut sobre el preu del menú escolar).

El Consell Comarcal facilitarà a l'empresa la relació d'alumnes preceptius del menjador, la relació dels alumnes amb ajuts AIM de menjador socioeconòmics concedits pel Consell Comarcal del Pla d'Urgell, així com la relació d'alumnes, que disposi d'algun altre tipus d'ajut de menjador gestionat pel Consell.

Pel que fa al professorat i al personal d'administració del centre escolar, aquest també podrà ser usuari del servei de menjador. En aquest cas, se li descomptarà del preu la part que correspongui al monitoratge.

Per a l'estimació dels usuaris del servei de menjador s'han tingut en compte diferents dades quantitatives i aportacions qualitatives.



	Estimació dades usuaris diaris al servei de menjador						
	1r cicle infantil		2n cicle infantil		Primària		
Centre	Fix	Esporàdic	Fix	Esporàdic	Fix	Esporàdic	
Arnau Berenguer			25	2	40	6	73
El Sitjar			26	4	61	7	98
Mossèn Ton Clavé			8	1	24	4	37
La Bassa			20	2	31	7	60
Ignasi Peraire			63	2	152	5	222
	1r cicle infantil		2n cicle infantil		Primària		
Centre	Fix	Esporàdic	Fix	Esporàdic	Fix	Esporàdic	
El Roser	3		6	1	15	1	26
El Timó	2	1	5	1	19		28
Sant Roc	2		5	2	11	4	24
L'Estel			5	1	9	6	21
Minyons d'Urgell			15	6	7	3	31
	Educació Especial						
Centre			Fix	Esporàdic			
CEE Siloé			27	3			30

	FIX AIM 70%	FIX AIM 100% i/o PRECEPTIU	FIX	ESPORÀDIC	TOTAL
Arnau Berenguer	6	18	41	8	73
El Sitjar	22	20	45	11	98
Mossèn Ton Clavé	7	4	21	5	37
La Bassa	17	22	12	9	60
Ignasi Peraire	57	122	36	7	222
El Roser	8	6	10	2	26
El Timó	3	5	18	2	28
Sant Roc	1	8	9	6	24
L'Estel	4	8	2	7	21
Minyons d'Urgell		2	20	9	31
CEE Siloé		27		3	30



Observacions:

Durant el curs 2025/2026, la majoria d'alumnat amb AIM al 70% ha compactat l'ajut.

2.4. Organització del servei

L'empresa contractista té les obligacions següents:

- Vetllar perquè tot l'alumnat usuari del servei en faci ús, i si hi han alumnes que, pel motiu que sigui, no assisteixen al servei, ha d'informar d'aquest fet al centre educatiu i al Consell Comarcal.
- Vetllar pel bon funcionament del menjador i organitzar, si s'escau, els torns que siguin necessaris per a la correcta prestació del servei d'acord amb el Pla de Menjador del centre.
- Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint-los i donant-los suport a fi i efecte que el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins d'un clima de normalitat absoluta.
- Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat i procurar que cada alumne tingui un lloc fix.
- Organitzar l'ús dels espais cedits pel centre educatiu amb la finalitat de dur a terme les diferents activitats del menjador.
- Acompanyar i vigilar els alumnes usuaris que s'han de traslladar a peu d'un centre educatiu a un l'altre per poder fer ús del servei de menjador, si s'escau.
- Establir les funcions i responsabilitats del personal adscrit al centre.
- Establir sistemes de comunicació entre el Consell Comarcal i l'empresa i entre l'empresa i les famílies dels alumnes.
- Retornar en bon ús i/o reposar el material didàctic per a la prestació del servei cedit, si s'escau, pel centre educatiu.

L'empresa contractista restarà obligada a requerir directament a cada centre a l'inici del curs, la informació sobre els dies lectius en què s'hagin de realitzar excursions, sortides o altres activitats que puguin tenir com a resultat una disminució substancial del nombre de comensals, a fi de poder atendre aquesta variació sense cap repercussió o responsabilitat per a l'ens comarcal.



2.5. Control d'usuaris

L'empresa contractista ha de garantir el correcte funcionament del servei de menjador, per la qual cosa ha de dur a terme el control, l'accés i el seguiment diari de l'alumnat usuari d'aquest servei.

El contractista ha de disposar d'un sistema de planificació diària del funcionament del servei menjador, el contingut del qual s'ha de comunicar al Consell Comarcal i ha de ser consultable pels monitors, la direcció del Centre i el Consell Comarcal en temps real.

Per identificar a l'alumnat s'utilitzarà preferiblement el codi IDALU.

2.6. Elaboració, composició i planificació dels menús. Criteris nutricionals

El contractista haurà d'elaborar els menús d'acord amb les previsions per a cada centre educatiu i tenint en compte el Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, d'aplicació als centres educatius que imparteixen educació infantil (2n cicle), primària i educació especial, entre altres, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius, així com les obligacions recollides en aquests plecs tècnics. En relació a l'alumnat de 1r cicle d'educació infantil, els menús s'adequaran a l'edat tenint en compte també les recomanacions del departament de Salut de la Generalitat de Catalunya "Recomanacions per a l'alimentació a la primera infància (0-3 anys). Caldrà tenir en compte, així mateix, tot allò establert en el plec de prescripcions administratives en relació als menús.

Els menús hauran de planificar-se anticipadament i mensual per trams setmanals. Se n'enviarà per correu electrònic una còpia a les famílies o tutors legals i als centres escolars, prèvia supervisió i aprovació del Consell Comarcal del Pla d'Urgell. Si el Consell creu convenient una modificació del pla de menús, l'empresa haurà d'assumir-la sense cap cost addicional.

Les empreses adjudicatàries han de disposar de les fitxes tècniques dels plats que formen part dels menús amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.

En cas que alguna vegada s'hagi de fer algun canvi de menú per raons de proveïment, higiene alimentària o altres, caldrà que l'empresa adjudicatària ho comuniqui a les famílies, al centre i al Consell Comarcal del Pla d'Urgell.

La planificació setmanal dels menús no es pot repetir abans de quatre setmanes.

El Consell Comarcal podrà comprovar, en tot moment, la procedència dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús.



Les modalitats seran les següents:

- Modalitat de cuina pròpia in situ: Utilització de les instal·lacions de cuina en aquells centres educatius que en disposin per elaborar el menjar que han de consumir els usuaris.
- Servei de càterring amb línia calenta: Utilització de la cuina central autoritzada per elaborar el menjar i traslladar-lo posteriorment als centres educatius receptors.

El Consell haurà d'autoritzar qualsevol canvi de modalitat que pugui esdevenir-se per circumstàncies relacionades amb els equipaments que conformen el servei de menjador escolar.

La matèria primera que s'utilitzi per cuinar ha de ser sempre l'adient pel que fa a les condicions de salubritat i higiene segons les disposicions vigents, i no es poden utilitzar matèries que tinguin gravades en els seu embolcalls dates de caducitat o de consum preferent anteriors a la data d'utilització.

Així mateix, cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintoreta) i lluç de riu o luci, així com espècies que provenen de destinacions molt llunyanes, com per exemple el panga o el perca.

D'acord amb el Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen els criteris mínims de qualitat nutricional, l'oferta d'aliments ha d'estar integrada, fonamentalment, per aliments frescos, de temporada i procedents de canals curts de distribució, com ara: hortalisses, llegums, cereals preferiblement integrals, fruites, fruits secs i oli d'oliva, que inclogui també un consum moderat de fonts de proteïnes d'origen animal com ara peix, ous, lactis i carn, preferentment d'au i conill.

Almenys el 45% de les racions de fruites i hortalisses que s'ofereixin han de ser de temporada.

Almenys el 5% del total del cost d'adquisició d'aliments oferts han de ser de producció ecològica. Alternativament, almenys 2 plats principals de menjar al mes han de ser de producte ecològic.

S'ha de prioritzar la compra d'aliments en la producció dels quals s'hagin respectat les normes de producció integrada, d'acord amb l'article 2.a) del Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles, i la dels productes alimentaris marins i de l'aqüicultura més respectuosos amb el medi ambient, d'acord amb certificacions o distintius de sostenibilitat i traçabilitat, com l'estàndard MSC, la certificació ASC (aquicultura sostenible) o d'altres de similars.



S'han d'introduir elements orientats a la reducció al mínim de la generació de residus i el malbaratament alimentari, així com a la seva recollida separada per al reciclatge posterior, i al mínim impacte ambiental al llarg del cicle de vida del producte o servei, de conformitat amb el que preveu la Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular.

S'ha de donar prioritat a utilitzar tècniques culinàries més saludables com ara coure al forn i al vapor, bullir, coure a la planxa i fer sofregits i salses de tomàquet, enfront d'altres com ara fregir, arrebossar i fer preparacions amb altres salses.

L'oli utilitzat per amanir les amanides ha de ser oli d'oliva verge o verge extra i per cuinar i fregir s'ha d'utilitzar preferentment oli d'oliva o oli de gira-sol alt oleic.

Per motius mediambientals, l'oli culinari sobrant s'ha de dipositar en els circuits de reciclatge.

S'ha d'utilitzar sal iodada i se n'ha de reduir la quantitat afegida en les preparacions, i s'ha de substituir per l'ús d'espècies com a alternativa.

En les elaboracions s'ha de limitar l'ús de concentrats de brou o altres potenciadors del gust i, en cas que se n'utilitzin, s'ha d'optar per les opcions existents en el mercat amb un 25% reduït en sal.

S'ha de reduir l'ús d'envasos monodosi, de conformitat amb el manament que preveu l'article 55 de la Llei 7/2022, de 8 d'abril. En tot cas, els envasos monodosi de sal, sucre, oli d'oliva verge, vinagre i altres salses han de contenir com a màxim les quantitats següents: 3 grams per al sucre, 0,8 grams per a la sal, 10 ml per a l'oli d'oliva verge, 8 ml per al vinagre i 10 grams per a altres salses.

A més del menú genèric, cal atendre el que s'especifica a les obligacions específiques dels plecs administratius pel que fa els menús.

S'ha de disposar de gerres d'aigua de consum a les taules dels menjadors escolars, llevat que no sigui possible a causa de les condicions del subministrament, cas en què s'han de prioritzar envasos grans reutilitzables.

Els àpats servits en els centres educatius han de ser equilibrats i adaptats a les necessitats nutricionals i les recomanacions de seguretat alimentària de cada grup d'edat. Han d'estar supervisats per professionals amb una formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

Els menús escolars, servits de dilluns a divendres, s'han de confeccionar tenint en compte les freqüències de consum per als diferents grups d'aliments, sobre la base de l'estructura tradicional dels components de l'àpat del migdia:



a) Primers plats:

- 1r Hortalisses: d'una a dues racions per setmana.
- 2n Llegums: d'una a dues racions per setmana.
- 3r Arròs: una ració per setmana.
- 4t Pasta: una ració per setmana.

b) Segons plats:

- 1r Peixos: d'una a tres racions per setmana.
- 2n Ous: d'una a dues racions per setmana.
- 3r Carns: màxim tres racions a la setmana. Màxim una ració de carn vermella a la setmana. Màxim dues racions de carn processada al mes.
- 4t Plats la base dels quals siguin aliments que aportin proteïna d'origen vegetal: d'una a cinc racions per setmana. En els centres educatius que facin una oferta de menú vegetarià, els cinc segons plats s'han de basar en aliments que aportin exclusivament proteïna vegetal.

c) Guarnicions:

- 1r Amanides variades: de tres a quatre racions per setmana.
- 2n Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums): d'una a dues racions per setmana.

d) Postres:

- 1r Fruites fresques: de quatre a cinc racions per setmana.
- 2n Altres postres, preferentment iogurt i quallada sense sucre afegit, formatge fresc: màxim una vegada a la setmana.

Altres requisits:

- a) Aigua com a única beguda. S'ha de garantir la presència d'aigua de consum com a única beguda, llevat que no sigui possible a causa de les condicions del subministrament.
- b) Almenys dues vegades a la setmana s'ha d'oferir pa integral.
- c) Almenys quatre vegades al mes l'arròs o la pasta ha de ser integral.
- d) S'ha de prioritzar el peix blau i blanc de forma alterna i es poden incloure crustacis i mol·luscos.
- e) S'ha de donar prioritat a les amanides i la guarnició de verdura fresca enfront d'altres formes de presentació.
- f) Es prohibeix el consum de fruits secs sencers en els menors de 6 anys pel risc d'asfíxia.
- g) Els fregits s'han de limitar com a màxim a una ració per setmana.



- h) El consum de plats precuinats, com ara pizzes, canelons, croquetes, crestes, peixos o carns arrebossades, anàlegs vegetals, entre d'altres, s'ha de limitar com a màxim a una ració al mes.
- i) Utilització de sal iodada, de forma reduïda.

Definicions

S'entén per:

- a. Aliments frescos: els productes alimentaris no transformats i no sotmesos a processos tèrmics de conservació.
- b. Sucres afegits: els sucres refinats utilitzats en la preparació d'aliments, així com el sucre de taula.
- c. Sucres lliures: sucres afegits més els sucres presents de forma natural en la mel, els xarops, els suc de fruita i els concentrats de suc de fruita.
- d. Canal curt de distribució: aquella cadena de distribució en la qual intervenen un nombre limitat d'agents econòmics i les relacions geogràfiques i socials de proximitat entre els productors, els transformadors i els consumidors.
- e. Carn processada: carn transformada mitjançant salaó, curació, fermentació, fumatge o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació.
- f. Fruites i hortalisses de temporada: les que estableixen els calendaris de fruites i hortalisses de temporada publicats per l'Administració General de l'Estat o per les administracions autonòmiques.
- g. Greixos saturats: tots els àcids grassos que no presentin doble enllaç, d'acord amb la definició que adopta l'annex I del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els reglaments (CE) núm. 1924/2006 i (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) núm. 608/2004 de la Comissió

2.7. Disponibilitat de menús especials

Els centres educatius han de disposar de menús especials per a l'alumnat amb diagnòstic mèdic d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries o altres malalties que ho exigeixin, i que mitjançant el certificat mèdic corresponent acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquin la seva salut o, si s'escau, han de disposar dels mitjans de refrigeració i escalfament adequats perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per l'entorn familiar, sense perill per a la salut de l'alumnat afectat.

Els centres educatius han de disposar de menús especials per a l'alumnat que ho requereixi, per motius ètics o religiosos, o, si s'escau, han de disposar dels mitjans de



refrigeració i escalfament adequats perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per l'entorn familiar, sense perill per a la salut de l'alumnat afectat.

2.8. Informació dels menús a l'entorn familiar

D'acord el Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, els centres educatius han d'informar les famílies, tutors o persones responsables de l'alumnat sobre la planificació mensual dels menús que se serviran d'una manera clara i detallada orientar amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari amb el menú del migdia, d'acord amb les recomanacions dietètiques vigents de les autoritats sanitàries.

En els casos dels menús elaborats expressament per a l'alumnat amb necessitats especials, s'ha de proporcionar també als progenitors, tutors o responsables la informació del paràgraf anterior.

La informació ha d'incloure el nom dels plats, la tècnica culinària d'elaboració, els tipus de salses i guarnicions i la llista d'al·lergògens presents en cadascun dels plats. Respecte de les postres, s'ha d'indicar també la varietat en el cas de les fruites o el tipus de lacti.

Tota la informació anterior ha d'estar disponible als taulers d'anuncis, a les pàgines web dels centres docents o en qualsevol altre mitjà de fàcil accés per a totes les famílies, tutors o responsables de l'alumnat que facin ús del servei del menjador escolar, ja sigui de forma permanent o de forma ocasional. Aquesta informació també ha de ser accessible a persones amb discapacitat.

2.9. Transport dels menús

L'empresa contractista sempre s'ha de fer càrrec del trasllat dels aliments ja sigui des de la seva cuina central o bé des de les cuines que tingui autoritzades. El trasllat es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors i envasos homologats, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments ni la temperatura. L'empresa adjudicatària està obligada a controlar la temperatura dels àpats servits, facilitant un registre escrit diari dels resultats de les mesures a cada centre educatiu. Els menús s'hauran de servir en condicions de ser consumits.

En els casos en què per indicació de les autoritats sanitàries, no es pugui complir amb els requisits normatius que exigeix l'ús de la línia calenta, el Consell Comarcal del Pla d'Urgell haurà de donar el seu consentiment a una alternativa al servei.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un model de pla d'emergències per assegurar la preparació i entrega dels menús davant situacions com tancament de la cuina, talls de subministrament de llum, aigua, etc.



2.10. Compliment normativa de condicions higièniques i sanitàries

El contractista ha de complir tota la normativa vigent sobre seguretat alimentària.

2.11. Control de qualitat dels aliments

El contractista ha de dur els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració del menjar i fins al seu consum als centres educatius receptors, i per aconseguir aquest objectiu ha d'aplicar els recursos humans i materials necessaris per a garantir un bon servei.

L'empresa ha de garantir mitjançant els seus propis autocontrols, i sota la supervisió de l'autoritat sanitària competent, tot el referent a:

- Control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats.
- Revisió de les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments en el moment de la recepció al centre educatiu.
- Circuits net/brut.
- Cadenes de fred.
- Control de temperatura dels aliments i dels equips per a la conservació dels aliments a temperatura regulada (Pla de Control de Temperatures).
- Prevenció i control de les possibles plagues utilitzant el sistema de "lluïta integral" (Pla de Control de Plagues).
- Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estris emprats (Pla de Neteja i Desinfecció).
- Conservació dels menús testimoni d'acord amb la normativa vigent.
- Capacitació higiènic-sanitària de tot el personal manipulador d'aliments.
- Control de processos: establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats.

L'empresa contractista s'ha de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en l'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC). Cal aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

Cal garantir que, en cas de no poder servir un menú o aliment per qualsevol circumstància, l'empresa concessionària pugui reemplaçar-ho per un altre d'equivalent sense cap pertorbació del servei.



2.12. Altres obligacions de l'empresa contractista

Sense perjudici de les obligacions previstes als plecs, l'empresa contractista també estarà obligada a:

- Comunicar al Consell Comarcal, de forma immediata, qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que li notifiquin les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
- Fer un seguiment in situ dels menjadors escolars en els quals es presta el servei per part del personal responsable de l'empresa amb una periodicitat mensual, com a mínim, i comunicar-ho al Consell.

3. INSTAL·LACIONS, MATERIAL, MANTENIMENT I NETEJA

3.1. Instal·lacions, material i manteniment

Les obligacions específiques de l'adjudicatari relacionades amb les instal·lacions i els materials estan recollides al plec de clàusules administratives. La informació dels annexos fa referència al material inventariat de cada menjador, sense perjudici que calgui aportar-ne novament per l'empresa adjudicatària o bé complementar-lo.

Així mateix, qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de les cuines, tant si el servei es presta sota la modalitat de cuina al mateix centre o càtering, i ja sigui a l'inici del curs o bé durant total vigència del contracte, anirà a càrrec del contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional.

3.2. Manteniment i neteja

Al marge de les obligacions descrites al plec de prescripcions administratives, l'empresa assumeix el manteniment i la neteja diària i a fons de les cuines, els estris, els menjadors i altres instal·lacions dels centres educatius utilitzades de forma exclusiva per a la prestació del servei en finalitzar aquest.

La neteja periòdica a fons tipus industrial de les instal·lacions (rajoles, llums, finestres, etc.) s'haurà de fer sempre que sigui necessària per poder treballar amb les màximes garanties higièniques i sanitàries amb el material adequat segons la normativa vigent.

Com a mínim es realitzarà a l'inici i a l'acabament del curs escolar.

Cada menjador escolar haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. L'empresa contractista ha de dur a terme, al seu càrrec, actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que sigui necessari i haurà de lliurar un informe d'aquesta actuació al centre i al Consell Comarcal.



L'empresa haurà d'efectuar la separació selectiva de les diferents fraccions dels residus municipals (orgànics, envasos lleugers, paper i cartró, vidre i rebuig) generats durant la prestació del servei, i haurà de dipositar-los diàriament als punts de recollida establerts per l'Ajuntament del municipi. També és responsable de la recollida i reciclatge de l'oli de cuina usat que es generi de la prestació del servei, d'acord amb la normativa aplicable.

L'empresa haurà de disposar d'un pla de reducció de residus, d'acord amb el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya.

L'empresa haurà de disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari, d'acord amb la Llei 3/2020 de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

L'empresa serà responsable del manteniment i reposició del material necessari per al servei així com higiènic i de neteja: dosificador de sabó, rotllo eixugamans, productes de neteja, etc.

Quan l'empresa finalitzi el servei, bé per descans setmanal, vacances o per finalització del seu contracte, haurà de deixar en perfecte estat de conservació i funcionament el material i estris de les instal·lacions del menjador.

Caldrà disposar de tots els registres de neteja (dels cubells, de les fregidores, dels calaixos del congelador, de la nevera,...) i de temperatures pertinents actualitzats i emplenats (del refrigerador, del congelador, del rentaplats,...).

4. PROJECTE EDUCATIU

L'empresa adjudicatària haurà de concretar durant el primer mes de l'inici del curs escolar un model de projecte educatiu que s'adeqüi al funcionament del servei de menjador escolar objecte de la licitació i que permeti dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida amb els equips directius dels centres escolars.

El projecte anual haurà de promoure la vessant educativa del servei de menjador i haurà de respondre als aspectes següents:

- **Continguts alimentaris:** Els alumnes han d'assolir una sèrie de coneixements relacionats amb l'alimentació i la nutrició (menjar de manera equilibrada i correcta) i les tradicions culinàries. Es realitzaran jornades gastronòmiques en cada curs escolar.
- **Hàbits higiènics:** L'objectiu és que els alumnes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris com ara rentar-se les mans abans i després de dinar, rentar-se les dents, seure amb una bona postura a taula, etc.
- **De relació social:** L'espai de menjador ha de servir per treballar la relació de grup, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, la diversitat i la integració social.



S'haurà d'establir una programació d'activitats de lleure que faci incidència en aquests aspectes.

- **D'educació ambiental:** Es realitzaran activitats durant el curs escolar per al foment d'hàbits i la sensibilització envers l'estalvi energètic, la recollida selectiva, etc.

La dotació del material per a les activitats de l'espai del migdia correspon al contractista i s'haurà d'adaptar a les necessitats de cada centre i al perfil de l'alumnat, sense perjudici del material cedit per part del mateix centre educatiu i/o de l'AFA o Ajuntament.

L'empresa contractista coneixerà i actuarà d'acord amb el Pla de Funcionament del Menjador escolar aprovat pel consell escolar de cada centre educatiu i altres documents de funcionament i condicions que elabori o disposi l'escola i el Consell Comarcal.

5. SISTEMES DE COMUNICACIÓ

Al marge de les obligacions descrites al plec de prescripcions administratives, s'exigirà també a l'empresa adjudicatària les següents actuacions:

El sistema d'alta al servei de menjador haurà de garantir l'accés amb facilitat i la comunicació ràpida i efectiva amb l'empresa adjudicatària.

L'empresa haurà de disposar d'alternatives per fer compatible la inscripció en paper i també la inscripció digital.

L'empresa informará al Consell Comarcal i a les escoles de la data a partir de la qual es podrà donar d'alta al servei de menjador escolar.

La família podrà sol·licitar l'alta al servei abans de les 9:00 hores del mateix dia i també podrà comunicar les baixes puntuals al servei per causes inesperades fins a les 9:00 hores del mateix dia.

En el cas dels alumnes amb ajuts de menjador, el Consell Comarcal del Pla d'Urgell facilitarà a l'empresa una relació d'alumnes amb ajut, el percentatge d'ajut i la compactació, si s'escau. Els llistats inclouran totes aquelles dades necessàries per a una correcta gestió del servei de cara a l'usuari i a la facturació i comprovació de dades posteriors per part del Consell, respectivament.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar diàriament a la direcció del centre de la relació d'usuaris que aquell mateix dia es quedaran al menjador perquè la direcció pugui preveure les sortides al migdia.

L'empresa haurà d'organitzar una sessió de presentació abans de l'inici del curs escolar a les direccions i a les famílies dels alumnes en relació al servei de menjador escolar. Els representants del Consell estaran presents a la reunió.

A disposició de les famílies, s'habilitarà una bústia digital de suggeriments i queixes sobre els menús, oberta també a les aportacions de les direccions i les AFES dels centres.



L'empresa haurà de donar resposta individualitzada a les queixes, tal com s'estableix en els plecs administratius i facilitar còpia de les queixes i les respostes al Consell Comarcal.

Per a cada curs escolar, l'empresa establirà un quadre amb el calendari de dies de servei d'acord amb el calendari lectiu aprovat pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya i la relació de festius locals i dies de lliure disposició de cada centre. En aquest quadre amb calendari, l'empresa també farà constar els dies de compactació dels ajuts de menjador facilitats pel Consell Comarcal del Pla d'Urgell. Aquesta documentació, adaptada a cada usuari, s'haurà de lliurar a les famílies a l'inici del curs escolar o en el moment que l'alumne s'incorpori al servei de menjador escolar.

6. PERSONAL, RÀTIOS I HORARIS

El contractista té l'obligació de subrogar els treballadors/es que presten el servei als diferents menjadors, d'acord amb les disposicions del conveni col·lectiu vigent i de la legislació laboral aplicable, en els termes que preveu el plec de clàusules administratives. La relació de treballadors/es afectats per la subrogació consta detallada i amb observacions a l'apartat d'annexos. L'empresa adjudicatària ha de disposar, durant el temps de prestació del servei de menjador, del personal adient per atendre l'alumnat.

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a l'inici del curs escolar al Consell Comarcal la relació de personal adscrit al servei en cada un dels centres educatius especificant les seves funcions. Aquesta relació s'haurà d'actualitzar cada cop que es produeixi una baixa o un canvi de personal.

El personal necessari per garantir un bon funcionament del servei de menjador serà sempre contractat per l'empresa i dependrà exclusivament del contractista, sense cap mena de vinculació actual o futura amb el Consell Comarcal del Pla d'Urgell. Haurà d'anar identificat convenientment i vestit d'acord amb la higiene requerida al lloc de treball.

En les sortides escolars, el servei de monitoratge haurà de romandre en el centre i prestar l'atenció a l'alumnat que faci ús del servei de menjador o altres tasques que se li encomanin, tals com la preparació d'activitats, l'elaboració d'informes, coordinacions, etc. En cap cas, l'empresa contractista pot deixar d'oferir el servei d'atenció a l'alumnat de manera unilateral.

L'empresa haurà d'atendre la resta d'obligacions previstes al Plec de Clàusules Administratives Particulars.

6.1. Organització i funcions del personal

6.1.1. Persona interlocutora responsable del servei

L'empresa adjudicatària designarà una persona responsable de la bona marxa del servei, que també serà la persona interlocutora amb les famílies, amb els centres, el Consell



Comarcal del Pla d'Urgell, la Comissió de Menjador i els monitors/es de cada menjador escolar.

Aquesta persona haurà d'estar localitzable durant el servei i en casos d'incidències. Abans de l'inici de cada curs, haurà de facilitar al Consell la proposta de distribució del calendari de compactació dels ajuts AIM i tenir un control diari dels alumnes que es queden al menjador, separant els que s'han de facturar al Consell i els que no.

Així mateix, haurà de vetllar pel funcionament del pla de neteja i el pla de les bones pràctiques dins del menjador i desenvolupar les gestions administratives i organitzatives necessàries per al correcte desenvolupament del servei.

6.1.2. Monitoratge

L'equip de monitors i monitores s'haurà de fer-se càrrec de l'atenció de l'alumnat durant el temps de migdia mentre duri la prestació del servei a l'escola i haurà de desenvolupar una tasca amb uns objectius i condicions organitzatives establertes que sempre es farà d'acord amb el projecte educatiu i el pla de funcionament de cada centre escolar. També caldrà que atenguin les qüestions i requeriments del Consell Comarcal del Pla d'Urgell.

D'acord amb el punt 6.2, l'empresa organitzarà el personal del servei de la manera més òptima per atendre també el control de les comandes diàries de menú i avís a la cuina diàriament per demanar-les, passar llista als usuaris, registrar les dades d'assistència, assistir a les sessions de seguiment i de formació oportunes, atendre personalment els pares, mares o tutors legals dels alumnes usuaris del servei i preparar activitats per realitzar durant l'espai de migdia.

Sense perjudici d'allò establert en les obligacions del plec administratiu, l'equip de monitoratge s'encarregarà també de: preparar el servei de taula dels alumnes, distribuir el dinar, organitzar els hàbits d'higiene dels alumnes abans i, al final de l'àpat, organitzar l'espai lliure d'aquests alumnes abans i/o després de dinar: joc lliure o semi dirigit al pati, activitats lliures, semi dirigides o dirigides a altres espais que indiqui la direcció del centre en cas de pluja o altres circumstàncies que ho facin aconsellable, i també participar en la neteja de l'espai del menjador escolar amb el material adequat.

Així mateix, en els menjadors amb alumnat de 1er cicle d'Educació Infantil caldrà atendre el canvi de bolquers i higiene.

En el cas del monitoratge al Centre CEE Siloé, caldrà atendre també les següents funcions:

- Administració d'àpats als alumnes amb alt grau de dependència. En casos concrets, alimentació per botó gàstric.
- Supervisió d'hàbits a taula, especialment de masticació per evitar ennuegaments, deglució,...)
- Control d'esfínters i canvi de bolquers i higiene.
- Supervisió de conductes disruptives durant l'àpat.



Així mateix, són funcions del personal encarregat de tasques de cuina/office:

- Cuinar o rebre el menjar, segons la tipologia de cuina del centre i d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir. En el cas de menjadors amb càtering, caldrà comprovar que el menjar rebut és correcte, tant pel que fa a la qualitat, la quantitat com les dietes especials que hi pugui haver, fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, entre altres.
- Mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja. La neteja i desinfecció haurà de ser diària.
- Retirar diàriament els residus generats, vigilat la seva correcta separació (paper, envasos, vidre, rebuig i orgànic). En aquest últim cas (orgànic), amb l'ús de bosses compostables.
- Portar a terme tots els controls i registres sanitaris obligatoris i aquells que li encomani l'empresa, el Consell Comarcal o d'altres administracions competents.
- En el cas de les cuines in situ o centrals, vetllarà perquè els proveïdors compleixin amb el dia i l'horari d'entrega que s'hagi determinat (el subministrament haurà de ser fora de l'horari d'entrada i sortida de l'alumnat al centre escolar), a més de la qualitat, quantitat i higiene del producte que subministren. En el cas d'incompliment, haurà de formalitzar una "no confirmat" del proveïdor per tal que l'empresa faci els tràmits pertinents per resoldre la incidència que s'hagi produït.
- En les cuines in situ o centrals, quan aquest personal estigui de baixa, l'empresa haurà de disposar d'una persona suplent, formada per cuinar i portar a terme les obligacions sanitàries.

6.2. Ràtios

S'estableix tot seguit el nombre mínim de monitors/es que es requereix per a cada menjador escolar. Correspondrà al Consell Comarcal del Pla d'Urgell determinar, si s'escau, un increment perquè el nombre de comensals i les ràtios vigents així ho requereixin. La resolució vigent en aquest moment és la Resolució EDF/483/2026, de 20 de febrer.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a adoptar les noves disposicions que li comuniqui el Consell pel que fa a l'increment del nombre de monitoratge als menjadors escolars. Els monitors i les monitores hauran de complir el servei de dilluns a divendres.

L'empresa també haurà d'atendre la proposta que hagi presentat en la seva oferta en relació amb la borsa d'hores de monitoratge.



LOT 1

ESCOLA ARNAU BERENGUER DEL PALAU D'ANGLESOLA

- Durada de l'espai de migdia: 2,5 h
- Nombre de monitors/es mínim: 4 (un dels monitors/es amb funcions de coordinació)
- Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències: 73 alumnes (27 alumnes d'infantil i 46 d'educació primària. Inclou esporàdics).
- Personal de cuina: 1 cuiner/a
- Personal a subrogar: Veure Annex personal a subrogar, tenint en compte les observacions.

ESCOLA EL SITJAR. LINYOLA

- Durada de l'espai de migdia: 2,5 h
- Nombre de monitors/es mínim: 5 (un dels monitors/es amb funcions de coordinació)
- Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències: 98 alumnes (30 alumnes d'infantil i 68 d'educació primària. Inclou esporàdics).
- Personal de cuina: 1 cuiner/a
- Personal a subrogar: Veure Annex personal a subrogar, tenint en compte les observacions.

ESCOLA MOSSÈN TON CLAVÉ. VILA-SANA

- Durada de l'espai de migdia: 2 h
- Nombre de monitors/es mínim: 2
- Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències: 37 alumnes (9 alumnes d'infantil i 28 d'educació primària. Inclou esporàdics).
- Personal a subrogar: Veure Annex personal a subrogar, tenint en compte les observacions.

ESCOLA LA BASSA DE TORREGROSSA

- Durada de l'espai de migdia: 2,5 h
- Nombre de monitors/es mínim: 3
- Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències: 60 alumnes (22 alumnes d'infantil i 38 d'educació primària. Inclou esporàdics).
- Personal a subrogar: Veure Annex personal a subrogar, tenint en compte les observacions.



ESCOLA MESTRE IGNASI PERAIRE DE MOLLERUSSA

- Durada de l'espai de migdia: 2,5 h
- Nombre de monitors/es mínim: 11 (un dels monitors/es amb funcions de coordinació)
- Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències: 222 alumnes (65 alumnes d'infantil i 157 d'educació primària. Inclou esporàdics).
- Personal a subrogar: Veure Annex personal a subrogar, tenint en compte les observacions.

LOT 2

ESCOLA EL ROSER. EL POAL

- Durada de l'espai de migdia: 2 h
- Nombre de monitors/es mínim: 2
- Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències: 26 alumnes (10 alumnes d'infantil -inclou alumnat de 1r. cicle- i 16 d'educació primària. Inclou esporàdics).
- Personal a subrogar: Veure Annex personal a subrogar, tenint en compte les observacions.

ESCOLA EL TIMO. SIDAMON

- Durada de l'espai de migdia: 2 h
- Nombre de monitors/es mínim: 3
- Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències: 28 alumnes (9 alumnes d'infantil -inclou alumnat de 1r. cicle- i 19 d'educació primària. Inclou esporàdics).
- Personal a subrogar: Veure Annex personal a subrogar, tenint en compte les observacions.

ESCOLA SANT ROC. BARBENS

- Durada de l'espai de migdia: 2 h
- Nombre de monitors/es mínim: 2
- Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències: 24 alumnes (9 alumnes d'infantil -inclou alumnat de 1r. cicle- i 15 d'educació primària. Inclou esporàdics).
- Personal a subrogar: Veure Annex personal a subrogar, tenint en compte les observacions.



ESCOLA L'ESTEL DE CASTELLNOU DE SEANA

- Durada de l'espai de migdia: 2 h
- Nombre de monitors/es mínim: 2
- Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències: 21 alumnes (6 d'infantil i 15 d'educació primària. Inclou esporàdics).
- Personal a subrogar: Veure Annex personal a subrogar, tenint en compte les observacions.

ESCOLA MINYONS D'URGELL DE FONDARELLA

- Durada de l'espai de migdia: 2,5 h
- Nombre de monitors/es mínim: 2
- Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències: 31 alumnes (21 alumnes d'infantil i 10 d'educació primària. Inclou esporàdics).
- Personal a subrogar: Veure Annex personal a subrogar, tenint en compte les observacions.

LOT 3

CENTRE D'EDUCACIÓ ESPECIAL SILOE DE MOLLERUSSA

- Durada de l'espai de migdia: 2 h
- Nombre de monitors/es mínim: 6 (un dels monitors/es amb funcions de coordinació)
- Hores dedicació al servei per cada monitor: 2,5 h per a 5 monitors/es i 3 hores per a 1 monitor/a per preparar alguns menús a les 12:30 h.
- Mitjana d'alumnes estimats diaris d'acord referències: 30
- Personal a subrogar: Veure Annex personal a subrogar, tenint en compte les observacions.

En els centres ordinaris l'atenció als alumnes amb necessitats específiques que requereixen una atenció especial de suport en l'espai de menjador s'ha de dur a terme mitjançant els vetlladors que el Departament incorpora per a l'atenció d'aquest alumnat durant el període lectiu.

Per altres situacions específiques que es puguin donar als menjadors dels centres, el Consell Comarcal estudiarà cada cas, juntament amb la direcció del centre i el Departament d'Educació i Formació Professional.

Sense perjudici de l'especificat anteriorment, caldrà també atendre la proposta que l'empresa hagi presentat a la seva oferta pel que fa a monitoratge.



L'empresa haurà de facilitar quan li requereixi el Consell Comarcal una relació numèrica de tot l'alumnat usuari del servei de menjador, especificant el curs. Aquesta informació s'haurà d'acompanyar, també, d'una relació de monitoratge.

7. INSPECCIÓ I VIGILÀNCIA DEL SERVEI

Correspon al Consell Comarcal vetllar pel correcte funcionament del servei i podrà requerir la informació que cregui adient de l'empresa i realitzar les inspeccions necessàries.

En aquest sentit, l'ens contractant exercirà directament, tal com s'especifica als plecs, o a través de tercers degudament acreditats les funcions d'inspecció i vigilància en l'execució del contracte. El contractista haurà de posar a la seva disposició els elements necessaris per tal que puguin acomplir les seves funcions.

També estan facultats per inspeccionar els serveis adjudicats, els inspectors/es del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

Si s'escau, l'empresa haurà d'esmenar amb la màxima celeritat les deficiències detectades i n'informarà en tot moment al Consell Comarcal.

També haurà de comunicar de forma immediata al Consell Comarcal qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

L'empresa contractista haurà de facilitar la informació necessària per dur a terme la feina dels inspectors de Salut i en general, de la resta d'administracions que hi tinguin competència.

Caldrà que l'empresa identifiqui degudament i faciliti les dades relatives a la correcció en l'aprovisionament, l'emmagatzematge, la manipulació, l'elaboració, la presentació dels aliments, així com les garanties i els processos de qualitat aplicats, sempre que siguin requerits per l'administració.

L'empresa haurà de vetllar perquè la via d'evacuació d'emergència quedi lliure d'obstacles i objectes.

7.1 Controls

El Consell Comarcal del Pla d'Urgell durà a terme controls periòdics sobre el compliment del que preveu el Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.



8. COMISSIÓ DE MENJADOR

Es constituirà una Comissió de Menjador per a cada lot amb l'objectiu de realitzar el control i el seguiment del servei de menjador. Estarà integrada per:

- Un representant en nom de la direcció del centre escolar
- Un representant de l'AFA
- Un representant de l'Ajuntament
- Una persona en representació de l'empresa adjudicatària
- La gerència del Consell Comarcal del Pla d'Urgell
- La coordinació d'Educació del Consell Comarcal del Pla d'Urgell.

La comissió tindrà cura de fer el seguiment del servei de menjador escolar (menús, activitats i altres), així com de recollir propostes i iniciatives per a l'optimització i millora del servei.

La comissió es reunirà almenys dos cops durant el curs lectiu i realitzarà seguiment del servei de menjador en els seus diferents vessants: monitoratge, activitats de l'espai del migdia, hàbits educatius, qualitat del menjar, etc.

La comissió podrà fer propostes de millores que afectin servei i propostes de correcció de mancances que observin i també haurà de proposar qüestionaris de satisfacció sobre el servei.

A l'efecte d'inspecció i control, representants de la comissió podran fer ús del servei de manera gratuïta amb previ avís.

9. COBRAMENT DEL PREU I GESTIÓ DELS LLISTATS

9.1 Cobrament directament a usuaris

D'acord amb els preus unitaris del contracte i el seu corresponent desglossament, l'empresa gestionarà directament i cada principi de mes el cobrament del servei a les famílies o els tutors legals de l'alumnat usuari del servei de menjador que no disposi d'ajuts de menjador o de menjador preceptiu amb gratuïtat.

En el cas que de l'alumnat no tingui un ajut AIM del 100% i la família o tutor legal opti per no compactar-lo, l'empresa gestionarà directament cada principi de mes el cobrament de l'import restant a les famílies o als tutors legals, sense que en cap cas, el Consell Comarcal del Pla d'Urgell respongui per impagaments o retards en el pagament d'aquestes tarifes.

En el cas que l'alumnat tingui algun altre tipus d'ajut parcial sobre el preu del menú, l'empresa gestionarà directament a la família o als tutors legals el cobrament de l'import



restant que no cobreixi aquest ajut, sense que en cap cas, el Consell Comarcal del Pla d'Urgell respongui per impagaments o retards en el pagament d'aquestes tarifes.

9.2 Cobrament al Consell Comarcal

L'empresa contractista presentarà cada principi de mes al Consell Comarcal la factura electrònica corresponent del mes anterior, d'acord amb els preus unitaris del contracte i el seu corresponent desglossament. Al desembre, caldrà fer-ho quan hagi acabat el servei i dins del mateix mes.

Juntament amb la factura electrònica, l'empresa haurà de lliurar els corresponents controls d'assistència especificant centre escolar, l'alumne/a, preferiblement amb IDALU, el nivell educatiu, percentatge d'ajut, si és o no ajut amb compactació o menjador preceptiu, el nombre de dies que els alumnes han utilitzat el servei, així com les absències, tant les que han estat degudament comunicades com les que no.

Caldrà afegir també un segon llistat quan es tracti d'alumnat fix sense ajuts i usuari de menjador d'escoles amb mesures complementàries. En aquest cas, caldrà especificar les següents dades: centres escolar, alumne/a (preferiblement amb IDALU), el nivell educatiu i el nombre de dies que els alumnes han utilitzat el servei, així com les absències, tant les que han estat degudament comunicades com les que no.

El Consell Comarcal facilitarà a l'empresa un model normalitzat amb tots els camps que caldrà emplenar.

En el cas d'ajuts de menjador escolar, el llistat haurà de dur la validació del centre escolar, a poder ser, amb el seu segell.

En tots els casos, serà necessària la firma de la persona responsable de l'empresa i la presentació d'aquesta documentació serà necessari que es faci per registre electrònic.

9.3 Absències degudament comunicades

En cas d'absències degudament comunicades a l'empresa, a les famílies o tutors legals se'ls haurà de descomptar del preu del servei de menjador el cost de l'àpat no consumit, i s'hauran de fer càrrec de la part del preu que correspon a monitoratge.

En cas d'absències degudament comunicades d'alumnes amb ajuts de menjador AIM o menjador obligatori, al Consell Comarcal se li haurà de descomptar del preu del servei de menjador, el cost de l'àpat no consumit, i s'haurà de fer càrrec de la part del preu que correspon a monitoratge. Els alumnes beneficiaris de l'ajut no poden recuperar el dia.

En cas d'absències degudament comunicades d'alumnes amb menú parcialment subvencionat per altres ajuts sobre el preu del servei de menjador, al Consell Comarcal se li ha de descomptar del preu/menú el cost de l'àpat no consumit, i s'ha de fer càrrec



de la part del preu proporcional que correspon a monitoratge. I a l'alumne usuari se li ha de descomptar del preu/menú el cost de l'àpat no consumit, i s'ha de fer càrrec de l'altra part proporcional corresponent al monitoratge. Els alumnes beneficiaris de l'ajut no poden recuperar el dia.

9.4 Documentació complementària

Cada mes de gener, l'empresa haurà de facilitar al Consell Comarcal del Pla d'Urgell la següent informació en relació amb l'alumnat beneficiari d'ajuts:

- IDALU de l'alumne/a:
- Centre escolar de l'alumne/a:
- Import cost menjador per trimestres de gener a març; d'abril a juny; de juliol a setembre i d'octubre a desembre:

La coordinadora del servei

Mollerussa, a data de la signatura electrònica