



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA
CONTRATACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE
DIVERSOS CENTRES EDUCATIUS DE LA COMARCA DE
L'URGELL.**

**PER ALS DOS CURSOS 2026-2027 i 2027-2028, AMB
POSSIBILITAT DE PRÒRROGA D'UN ANY MÉS (2028-2029)**

ester.corbella@urgell.cat (per a consultes de caràcter tècnic)
Tel. 973 50 07 07

ÍNDEx

1. **Objecte del contracte**
2. **Característiques del servei**
3. **Instal·lacions i material: neteja, manteniment i subministrament de material**
4. **Projecte educatiu**
5. **Pla de comunicació**
6. **Recursos humans: personal d'atenció a l'alumnat, personal de cuina i de serveis**
7. **Ràtios de monitoratge i horaris**
8. **Inspecció i vigilància del servei**
9. **Comissió de menjadors**
10. **Període i horari**
11. **Cobrament del preu i gestió de llistats**
12. **Imatge corporativa**

ANNEX A

Fitxa descriptiva de funcionament del servei de menjador escolar curs 2026/2027
L'empresa adjudicatària haurà d'emplenar una fitxa per a cada centre i presentar-la al CCU abans de l'1 d'octubre de cada curs escolar.



1. Objecte del contracte

1.1 És objecte d'aquest contracte de serveis contractar el servei escolar de menjador a diversos centres docents públics de primer cicle d'educació infantil implantats a l'escola, de segon cicle d'educació infantil, d'educació primària i d'educació secundària de la comarca de l'Urgell, mitjançant la contractació d'una empresa del sector, en la modalitat de cuina al centre o de càtering amb línia calenta, segons s'indiqui.

Aquest contracte correspon als dos cursos escolars 2026-2027 i 2027-2028, amb possibilitat de pròrroga d'un any més (2028-2029), d'acord amb les competències que exerceix el Consell Comarcal de l'Urgell (CCU) per delegació del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.

1.2 El servei inclou l'elaboració, el subministrament, el transport (quan sigui necessari) i la distribució dels aliments que componen cada àpat, de manera individualitzada, a cada menjador escolar.

També inclou el servei de monitoratge de l'alumnat usuari del menjador, que consisteix en la vigilància i la realització d'activitats en horari interlectiu als centres objecte del contracte, durant tota la fracció horària compresa entre l'acabament de les classes del matí i l'inici de les classes de la tarda.

Així mateix, inclou el servei d'administració i control dels usuaris i usuàries que accedeixen al servei.

1.3 Els centres educatius de la comarca objecte d'aquest contracte i les modalitats de prestació en cadascun d'ells són:

1.3.1 Amb cuina al propi centre (cuina in situ)
Institut Lo Pla d'Urgell, de Bellpuig

1.3.2 Amb servei de càtering amb línia calenta
(elaboració dels àpats a la cuina central i transport diari al centre escolar)

Escola el Terrall de Castellserà + Llar Castellserà I1 I2

Escola Puigverd d'Agramunt

Escola Espígol de Tornabous INF I5 + PRI + Llar Tornabous INF I1 I2 I3 I4

Escola El Jardí de Verdú + Llar Verdú INF I1 I2

Escola de Ciutadilla

Escola Guimerà de Guimerà + Llar Guimerà INF I1 I2

Escola Ramon Perelló de Vilagrassa

Escola Santa Creu d'Anglesola

Escola Maldanell de Maldà

Escola El Tallat de St.Martí de Maldà

Escola Guillem Isarn de la Fuliola

Escola Montalbà de Preixana + Llar Preixana INF I1 I2

Escola Pere Teixiné de Belianes + Llar Belianes INF I1 I2



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

En el cas que un centre educatiu vulgui variar la forma d'elaboració del menú per accedir a la modalitat de cuina in situ, serà imprescindible que les instal·lacions del centre ho permetin, que disposi dels equipaments bàsics necessaris, que el nombre d'usuaris i usuàries sigui suficient per garantir-ne la viabilitat i que es compleixin les condicions sanitàries corresponents, d'acord amb el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i, si escau, amb el Departament d'Educació.

1.4 El servei escolar de menjador als centres docents públics és una prestació complementària d'ajuda a l'escolarització. Es regula, d'una banda, com un servei que s'ha de garantir amb caràcter preceptiu i, de l'altra, com una prestació de caràcter opcional que els centres poden oferir.

1.4.1 Servei escolar de menjador de caràcter preceptiu gestionat pel CCU
Es considera menjador obligatori el que s'ha de prestar necessàriament en un centre educatiu pel fet que hi ha alumnat matriculat procedent d'altres municipis que no disposen, en el seu lloc de residència, d'oferta del nivell educatiu corresponent, i al qual el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya ha assignat un centre de referència dins la comarca.

1.4.2 Servei escolar de menjador de caràcter opcional gestionat pel CCU
Es considera menjador opcional el que es presta en un centre educatiu quan el consell escolar n'ha acordat la creació amb l'autorització del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.

2. Característiques del servei

L'**objectiu** bàsic del servei de menjador escolar, atenent el seu caràcter educatiu i social, és cobrir les necessitats nutritives de l'alumnat, així com fomentar l'adquisició d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut en el marc de la convivència ordinària als centres docents.

Les **característiques** inicials del servei, com ara el nombre de centres, les modalitats de prestació, el nombre estimat de comensals, l'equipament disponible per prestar el servei, les singularitats de cada centre i el personal que s'ha de subrogar a efectes contractuals per part de l'empresa contractista, són les establertes en aquests plecs. No obstant això, al llarg del curs escolar es podran adaptar a les necessitats reals del servei.

A l'inici de cada curs escolar, el CCU determinarà el quadre i la relació de serveis a prestar, d'acord amb el nombre d'alumnes de cada centre usuaris del servei de menjador. Aquest quadre podrà ser objecte de les adaptacions necessàries al llarg del curs escolar per adequar-se a les necessitats reals del servei.

Així mateix, el CCU establirà el calendari i l'horari d'acord amb els que aprovi el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya de la Generalitat de Catalunya per a cada centre escolar.

El nombre d'alumnat usuari del servei serà revisable mensualment. L'empresa contractista no podrà exigir una assistència mínima diària i regular d'usuaris i usuàries com a requisit per a la prestació del servei.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

2.1 Dies, horaris i organització de la prestació del servei

2.1.1 Els **dies de funcionament** del servei de menjador a les escoles d'educació infantil i primària seran de dilluns a divendres, durant tots els dies lectius del curs escolar 2026-2027, fins a un màxim de 177 dies. A l'educació secundària, el servei es prestarà dos dies a la setmana (dilluns i dimarts), fins a un màxim de 71 dies.

En tot cas, s'estarà al que estableixin el calendari i l'horari escolar d'acord amb l'ordre que, per a cada curs escolar, publiqui el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.

No es prestarà el servei els dies que, tot i ser lectius amb caràcter general, tinguin la consideració de festes locals al municipi del centre educatiu; aquells que el mateix centre declari **festius** en exercici de les seves facultats; o bé aquells dies del mes de desembre o juny en què el centre tingui autoritzada la jornada intensiva i el Departament d'Educació i la direcció del centre determinin que no es requereix la prestació del servei.

Els dies de **jornada intensiva**, si es presta el servei de menjador al centre, en podran fer ús l'alumnat amb ajuts socials, l'alumnat fix i l'alumnat esporàdic. L'ús del servei per part de l'alumnat transportat, tant obligatori com no obligatori, quedarà condicionat a l'horari de les rutes de transport escolar i es determinarà cada curs escolar. En cas que no es presti el servei de menjador, cap alumne o alumna podrà romandre al centre amb aquesta finalitat.

2.1.2 L'empresa contractista s'haurà d'adaptar a l'horari de menjador que determini cada centre, amb una **antelació màxima en la distribució dels àpats de 30 minuts** respecte a l'hora fixada per al seu servei. No obstant això, es podran introduir variacions d'acord amb les instruccions que dicti el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya i/o el CCU.

2.1.3 L'**horari** del menjador s'adaptarà a les necessitats de cada centre i no tindrà, en cap cas, una durada superior a 2 h i 1/2. En tot cas, se situarà dins la franja horària interlectiva.

2.1.4 En el cas que els horaris del temps del migdia d'educació infantil i primària siguin diferents, s'atendrà l'alumnat amb la **ràtio** corresponent en cada cas, d'acord amb aquests plecs tècnics i per a cada horari concret.

2.1.5 En funció de la capacitat del menjador, la direcció del centre escolar establirà els **torns** del servei.

2.1.6 L'**organització i el funcionament** del servei han de respectar la programació general i el desenvolupament normal de les activitats lectives ordinàries del centre, i s'han d'ajustar al projecte educatiu del centre, així com al calendari i a l'horari escolar.

Així mateix, el servei s'ha de dur a terme d'acord amb el **pla de funcionament** aprovat per la direcció del centre, amb el consens del consell escolar.

Aquest pla de funcionament s'haurà d'ajustar a les orientacions establertes pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya i haurà d'especificar els



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

espais, el personal, les funcions i els continguts a treballar, fent referència als àmbits alimentari, higiènic i de convivència.

En tot moment s'hauran de respectar i aplicar les mesures sanitàries vigents.

2.2 Prestació del servei alimentari

2.2.1 La **prestació del servei alimentari** inclou l'adquisició dels aliments i de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, l'elaboració dels àpats i, si escau, el seu trasllat i la distribució individualitzada a cada centre escolar, així com la neteja del parament utilitzat i de les instal·lacions del menjador.

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

Pel que fa al sistema de **cuina al centre**, l'empresa contractista haurà d'utilitzar obligatòriament les cuines dels centres educatius per elaborar diàriament els àpats destinats als usuaris i usuàries del mateix centre.

Quant al sistema de **càtering** amb subministrament diari en línia calenta, l'empresa contractista haurà d'utilitzar la seva cuina central per elaborar els àpats. Els menús s'hauran de transportar mitjançant contenidors i envasos homologats, distribuir-los als menjadors dels centres educatius i servir-los en condicions òptimes per al consum.

En els casos en què, per les característiques del menjador i amb la prèvia indicació de les autoritats sanitàries, **no es puguin complir els requisits** normatius exigits per a l'ús de la línia calenta, es podrà establir una alternativa de prestació del servei, com ara el sistema de línia freda. En aquest cas, caldrà el consentiment previ del CCU.



2.2.3 Concretament, **el tipus de servei** que s'exigeix en cadascun dels centres és el següent:

CENTRES EDUCATIUS	MODALITAT
LOT 1	
Escola el Terrall de Castellersà Llar Castellersà II I2	Càtering. Modalitat línia calenta (5 dies a la setmana)
Escola Puigverd d'Agramunt	Càtering. Modalitat línia calenta (5 dies a la setmana)
Escola Espígol de Tornabous INF I5 + PRI Llar Tornabous INF I1 I2 I3 I4	Càtering. Modalitat línia calenta (5 dies a la setmana)
Escola El Jardí de Verdú Llar Verdú INF I1 I2	Càtering. Modalitat línia calenta (5 dies a la setmana)
Escola de Ciutadilla	Càtering. Modalitat línia calenta (5 dies a la setmana)
Escola Guimerà de Guimerà Llar Guimerà INF I1 I2	Càtering. Modalitat línia calenta (5 dies a la setmana)
Escola Ramon Perelló de Vilagrassa	Càtering. Modalitat línia calenta (5 dies a la setmana)
LOT 2	
Escola Santa Creu d'Anglesola	Càtering. Modalitat línia calenta (5 dies a la setmana)
INS Lo Pla d'Urgell de Bellpuig	Cuina al centre. Modalitat cuina in situ (2 dies a la setmana, dilluns i dimarts)
LOT 3	
Escola Maldanell de Maldà	Càtering. Modalitat línia calenta (5 dies a la setmana)
Escola El Tallat de St.Martí	Càtering. Modalitat línia calenta (5 dies a la setmana)
Escola Guillem Isarn de la Fuliola	Càtering. Modalitat línia calenta (5 dies a la setmana)
Escola Montalbà de Preixana Llar Preixana INF I1 I2	Càtering. Modalitat línia calenta (5 dies a la setmana)
Escola Pere Teixiné de Belianes Llar Belianes INF I1 I2	Càtering. Modalitat línia calenta (5 dies a la setmana)

2.2.4 A l'inici del servei, l'empresa contractista ha de presentar un model de **pla d'emergència** per garantir la preparació i el lliurament dels menús davant situacions com el tancament de la cuina o interrupcions en els subministraments de llum, aigua o telecomunicacions, entre d'altres.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

2.2.5 Transport i trasllat dels aliments

L'empresa contractista es farà càrrec del trasllat dels aliments quan els menús s'elaborin a la cuina central. El trasllat s'haurà de dur a terme respectant les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, utilitzant contenidors homologats i assegurant que no es vegi afectada la qualitat ni la temperatura dels aliments.

L'empresa contractista està obligada a controlar la temperatura dels àpats servits, proporcionant un registre escrit diari amb els resultats de les mesures a cada centre educatiu.

2.3 Programació dels menús i qualitat del servei

2.3.1 Els menús han de proporcionar als/les comensals aliments de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com des dels criteris higiènics, sensorials i educatius, potenciant la varietat i la identitat gastronòmica de la zona, d'acord amb les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i els criteris nutricionals del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.

- Cada menú ha d'estar compost per un **primer plat** i un **segon plat, postres, pa i aigua**. Quan l'aigua no sigui potable, s'oferirà aigua envasada. L'alumnat podrà repetir el plat sense cap cost addicional, sempre que ho autoritzi el/la monitor/a. La quantitat de pa s'ajustarà quan l'àpat contingui hidrats de carboni similars.
- La **planificació i combinació dels menús** hauran de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista-nutricionista acreditat/da, preferentment col·legiat/da, que també haurà de preveure recomanacions dietètiques per a l'àpat familiar del sopar. El nom i número de col·legiat/da, si escau, hauran de figurar al full de menús.
- En cas que la família de l'alumne/a sol·liciti un **menú adaptat**, aquest haurà de ser validat pel/la dietista-nutricionista de l'empresa contractista. Si existeixen dificultats en el seu subministrament, el CCU determinarà la viabilitat i, si escau, oferirà el tipus de menú adaptat sol·licitat.

2.3.2 Els **menús** seran **adequats i suficients** segons l'edat i les necessitats dietètiques, energètiques i de creixement de l'alumnat, tenint en compte aspectes nutricionals (grups d'aliments, freqüència d'ús, presència d'aliments frescos, predomini d'aliments d'origen vegetal, etc.) i aspectes sensorials (textures, temperatures, sabors, presentació, colors). Es buscarà varietat i equilibri, amb tècniques culinàries adaptades a l'edat i característiques dels/les comensals.

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament d'Educació i Formació Professional i les recomanacions de Salut Pública, en particular les guies de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) i l'Agència de Seguretat Alimentària (ACSA).

2.3.3 La **matèria primera** haurà de ser sempre adequada segons les condicions de salubritat i higiene vigents, sense utilitzar productes amb data de caducitat vençuda.

2.3.4 L'empresa contractista presentarà un **pla de menús** per al curs escolar complet (setembre-juny), amb obligació de variar tots els primers i segons plats durant una quinzena.



- Els menús s'elaboraran segons les temporades (**tardor-hivern i primavera-estiu**) per garantir varietat i aprofitar productes locals i de proximitat.
- Es fomentarà la utilització de productes alimentaris frescos de **circuit curt**, és a dir, amb doble proximitat **territorial i comercial**.
- Es consideraran productes **frescos** aquells no congelats ni ultracongelats. No es consideraran frescos els productes precuinats ni els productes secs (pasta, arròs, llegums).

2.3.5 Model genèric de **composició dels àpats**:

- **Primer plat:** pastes, arròs, llegums, sopes, cremes, verdures, hortalisses fresques, etc.
- **Segon plat:** carn (vedella, bou, porc, aus), peix, ous, prioritant **proteïna vegetal**; la freqüència de carn vermella serà menor que la de les aus.
- **Guarnicions:** variades, preferentment verdures o hortalisses fresques.
- **Postres:** quatre dies a la setmana fruita fresca, un dia làctic (preferentment iogurt natural sense saboritzar).
- **Pa i aigua.**

2.3.6 Consideracions sobre la **composició i especificació dels plats**:

- Incloure **verdura o hortalissa fresca en cada àpat**; la patata sola no compta com a ració de verdura.
- **Especificar tipus de preparació i ingredients** de tots els plats i variar-ne la presentació.
- Variar **tècniques culinàries** per enriquir l'aprenentatge i adaptar la digestibilitat a l'edat.
- Evitar preparacions seques i eixutes; **procurar varietat** d'aliments, preparacions i presentacions.
- **Fregits:** màxim una vegada per setmana en **guarnicions**, màxim dues vegades per setmana en **segons plats**.
- **Preparacions càrniques** amb alt contingut en greix: màxim una vegada per setmana, sense guarnicions fregides.
- **Peix:** preferiblement filet; variar tècniques culinàries (forn, guisat, etc.) i limitar determinats peixos (panga, perca, tilàpia).
- **Fruita:** quatre dies a la setmana fresca, suc comercial no substitueix la fruita fresca.
- **Làctics:** naturals, sense edulcorants ni colorants artificials, amb baix contingut en sucres i greixos. Un dia a la setmana.
- **Evitar repetir** estructura de menús segons el dia de la setmana.
- **Reduir aliments precuinats** a màxim tres vegades al mes, evitant fregits en les guarnicions.
- Si carn i peix **arrebossats** són elaboracions casolanes, cal indicar-ho explícitament.
- Incloure **propostes gastronòmiques culturals o festives** (castanyes, panelllets, escudella, torrons, tortells...).
- Oli: per amanir, **oliva verge extra**; per cuinar, oliva amb **mínim 75% àcid oleic**; justificar l'ús amb factures.
- **Sal:** moderada i **iodada**, segons recomanacions OMS.
- **Aigua:** beguda principal, accessible a tots els àpats; en cas d'aigua no potable, proporcionar aigua envasada.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

2.3.7 La mida de les **racions** s'adaptarà a l'edat i a l'apetència de l'alumnat per cobrir les necessitats i reduir malbaratament. L'empresa s'haurà de comprometre a preparar la **dotació suficient de menús** segons el nombre d'usuaris de cada centre.

2.3.8 Productes ecològics i de temporada, proximitat o km 0:

- **Producte ecològic:** certificat segons el Reglament (UE) 2018/848 (aplicable des de l'1-1-2022), i amb la certificació del CCPAE o el logotip ecològic europeu vigent.
- **Productes de proximitat o km 0:** distància màxima de 100 km entre productor i consumidor final i màxim un intermediari.

2.3.9 Adaptacions del menú de base

El nombre creixent d'alumnat procedent d'altres països, cultures i religions, així com de famílies amb preferències alimentàries específiques, justifica la conveniència de disposar d'una opció de menú paral·lel que integri variants alimentàries alternatives.

- Una programació de menús **ovolactovegetarians** ha de cobrir les necessitats nutricionals dels infants i joves, alhora que permeti satisfer opcions religioses i personals. En aquesta programació s'exclouen la carn, el peix i els seus derivats, però s'inclouen ous, làctics, cereals, llegums, tubercles, verdures, fruita, fruita seca, olis i aigua.
- És recomanable adaptar la programació del menú ovolactovegetarià al menú estàndard, fent només les modificacions necessàries per afavorir la integració de l'alumne/a i la interacció social durant l'àpat.
- L'empresa contractista, quan les condicions d'organització i instal·lacions ho permetin, haurà d'elaborar menús especials per a l'alumnat amb **al·lèrgies o intoleràncies alimentàries** diagnosticades i acreditades amb certificat mèdic. Quan això no sigui possible, s'hauran de facilitar mitjans de refrigeració i escalfament adequats d'ús exclusiu per a aquests menjars proporcionats per la família. Si les mesures sanitàries ho restringeixen, caldrà buscar alternatives.
- L'empresa contractista haurà d'elaborar menús adaptats per a situacions derivades de **malalties** com diabetis o celiàquia, amb prescripció mèdica corresponent. En cas d'impossibilitat, s'aplicaran les mesures descrites anteriorment.
- En cas de necessitar una **dieta astringent** per més de tres dies, la família haurà de presentar un escrit mèdic al/la coordinador/a del menjador.
- L'empresa és responsable d'informar-se sobre possibles **intoleràncies alimentàries** (per exemple, fructosa) i d'exigir el certificat mèdic corresponent. **Garantirà que els menús especials mantinguin l'equilibri nutricional recomanat** pel Departament de Salut i que siguin variats i no repetitius. La programació mensual dels menús haurà d'incloure també aquests casos.
- Quan la família sol·liciti un **menú adaptat**, aquest haurà de ser validat pel/la dietista-nutricionista de l'empresa contractista. Si hi ha dificultats en el subministrament, el CCU determinarà la viabilitat i, si escau, oferirà el tipus de menú adaptat sol·licitat.
- En el cas d'excursions programades, el dinar es prepararà en modalitat de **pínic**, sempre que l'escola ho avisi amb almenys dos dies d'antelació. El menú de pínic inclourà, com a mínim, 2 entrepans, una peça de fruita i una ampolla d'aigua de 33 cl. El preu del menú no variarà.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

2.3.10 Temperatura dels aliments

Cada plat ha d'arribar a l'alumnat a la temperatura adequada segons el tipus de preparació i l'època de l'any (per exemple, la sopa calenta i l'amanida freda). Cal evitar reescalfaments reiterats que puguin afectar la qualitat nutritiva, higiènica i sensorial.

La **presentació i els colors** de les preparacions són importants per fer els menús atractius i equilibrats. Les **textures** s'hauran d'adaptar a les necessitats de cada grup d'edat, evitant triturats excessius per als més grans.

2.3.11 Menús de reserva per a casos d'urgència

Caldrà comptar amb menús de reserva degudament acreditats per situacions com interrupcions del subministrament elèctric o inclemències meteorològiques. L'empresa contractista haurà de garantir subministrament suficient d'aigua embotellada per als usuaris del servei de menjador en cas de fallada del subministrament.

2.3.12 Programació de menús

L'empresa contractista presentarà mensualment la programació dels menús amb una previsió mínima de dos dies abans de l'inici del mes següent, en un format clar per a les famílies.

Els menús definitius es lliuraran al CCU i als centres educatius en format digital i es publicaran al web corporatiu de l'empresa contractista.

2.3.13 Modificació del pla de menús

Durant el curs escolar, si el CCU considera necessària una modificació del pla de menús, l'empresa contractista l'haurà d'assumir sense cap cost addicional.

2.3.14 Modificació excepcional del menú

Per circumstàncies excepcionals i justificades, l'empresa podrà variar puntualment el menú, comunicant el motiu del canvi a la direcció del centre escolar.

2.3.15 Administració de medicaments

- Els medicaments s'administraran només amb **prescripció mèdica** que inclogui nom del medicament, posologia i pauta d'administració, i amb autorització familiar corresponent.
- L'administració de medicaments seguirà la **normativa** reguladora vigent del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.
- En cas d'indisposició, malaltia o accident de l'alumnat durant el servei, l'empresa **avisarà immediatament la direcció del centre i la família**.
- L'empresa no pot subministrar cap producte farmacològic sense prescripció mèdica i consentiment familiar. En situacions d'urgència, s'avisarà els **serveis sanitaris corresponents**.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

2.3.16 Marc normatiu i guies de referència

- El servei de menjador s'ajustarà al que estableix el **Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril**, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible als centres educatius, així com a les seves possibles modificacions o normes que el substitueixin.
- Complementàriament, es prendran com a referència tècnica la guia *L'alimentació saludable en l'etapa escolar* de la Generalitat de Catalunya i qualsevol altra recomanació o instrucció emanada de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) o de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN), en les seves versions vigents en cada moment.

2.3.17 Bústia de suggeriments

Hi haurà una bústia de suggeriments en cadascun dels menjadors escolars, amb resposta als usuaris en un termini màxim de dues setmanes. També es permetrà l'ús de mitjans electrònics per fer suggeriments.

2.4 Protocol de recollida i conservació de mostres d'aliments

2.4.1 Obtenir mostres dels diferents aliments per a la realització d'anàlisis bacteriològiques i altres proves que es considerin necessàries. Això inclou també la presa de temperatures dels plats a servir, d'acord amb la normativa vigent de salut, utilitzant termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut i seguint els protocols de registre homologats.

- Caldrà disposar de tots els **registres** actualitzats de neteja (cubells, fregidores, calaixos del congelador, neveres, etc.) i de temperatures pertinents (refrigerador, congelador, rentaplats, etc.), correctament emplenats.

2.5 Usuaris del servei

2.5.1 Tindran consideració d'usuaris/usuàries del servei escolar de menjador:

- L'**alumnat** matriculat a cada centre docent.
- El **personal docent, d'administració i de serveis** dels centres corresponents, quan faci ús del servei.

2.5.2 Es distingeixen diferents categories d'usuaris:

- **Usuaris obligatoris:** alumnat obligats a desplaçar-se fora del seu municipi de residència per inexistència d'oferta del nivell educatiu corresponent, amb dret al servei de menjador gratuït.
- **Usuaris no obligatoris-geogràfics:** alumnes que es desplacen dins del seu propi municipi i no estan inclosos com a obligatoris.
- **Usuaris amb AIM (ajuts individuals de menjador, socials i/o econòmics):** alumnes que reben un ajut aprovat pel CCU.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

- **Usuaris directes de caràcter opcional:** alumnes no inclosos en cap dels apartats anteriors; poden ser fixes o esporàdics. Es consideren esporàdics si fan ús del menjador escolar menys de tres dies a la setmana a primària, i menys de dos dies a secundària.

2.5.3 En cas que un/a alumne/a **no utilitzi el servei de menjador de manera puntual o sistemàtica**, la família haurà de comunicar-ho al personal de monitoratge, que informará el centre i el CCU. Si es produeixen **baixes definitives** d'usuaris, la direcció del centre escolar ho comunicarà al CCU tan aviat com sigui possible.

2.5.4 El nombre **d'usuaris és orientatiu**, basat en les dades del curs **2025-2026**. L'empresa contractista haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals del curs i acceptar tots els usuaris amb dret al servei, independentment de si el nombre final és superior o inferior a la previsió inicial.



La previsió per al curs 2026-2027 del nombre total d'alumnes que utilitzaran el servei és de 465 alumnes, distribuïts de la manera següent:

CENTRES EDUCATIUS	ALUMNAT TRASLLADAT OBLIGATORI	ALUMNAT TRASLLADAT NO OBLIGATORI-GEOGRÀFIC	ALUMNAT AMB AIM SOCIAL I/O ECONÒMIC (gran part compacten l'ajut en 4 dies setmanals de dilluns a dijous)	ALUMNAT DIRECTE DE CARÀCTER OPCIONAL (fix i esporàdic)	TOTAL ALUMNAT
LOT 1 PREU 10,03 €					
Escola el Terrall de Castellserà	0	0	2 compact 70% 11 ajuts 100%	9	30
Llar Castellserà II I2			1 compact 70%	7	
Escola Puigverd d'Agramunt	0	0	1 ajut 100%	3	4
Escola Espígol de Tornabous INF I5 + PRI	0	7	4 compact 70% 8 ajuts 100%	7	27
Llar Tornabous INF I1 I2 I3 I4	0	0	1 ajut 100%		
Escola El Jardí de Verdú	3	0	2 compact 70% 8 ajuts 100%	10	25
Llar Verdú INF II I2	0	0	1 ajut 100%	1	
Escola de Ciutadilla	2	0	2 ajuts 100%	10	14
Escola Guimerà de Guimerà	0	0	1 compact 70% 7 ajuts 100%	1	10
Llar Guimerà INF II I2	0	0	1 ajut 100%		
Escola Ramon Perelló de Vilagrassa	0	0	1 sense compact 70% 3 ajuts 100%	26	30
				TOTAL:	140
LOT 2 PREU 7,41 €					
Escola Santa Creu d'Anglesola	0	0	3 sense compact 70% 12 compact 70% 18 ajuts 100%	18	51
INS Lo Pla d'Urgell de Bellpuig (ESO Dilluns i Dimarts)	117	2	1 sense compact 70% 13 compact 70% 17 ajuts 100%	0	150
				TOTAL:	201



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

LOT 3 PREU 10,09€					
Escola Maldanell de Maldà	0	0	1 sense compact 70% 2 compact 70%	4	7
Escola El Tallat de St.Martí	12	17	9 ajut 100%	5	43
Escola Guillem Isarn de la Fuliola	0	0	4 sense compact 70% 3 compact 70% 15 ajuts 100%	24	46
Escola Montalbà de Preixana	0	0	1 compact 70% 2 ajuts 100%	7	13
Llar Preixana INF I1 I2	0	0	0	3	
Escola Pere Teixiné de Belianes	1	0	4 compact 70%	8	15
Llar Belianes INF I1 I2	0	0	1 compact 70%	1	
				TOTAL	124

Nota: El total de la taula indica la quantitat d'alumnat global, separat per tipologies: obligatoris, no obligatoris-geogràfics, AIM socials i/o econòmics, i de caràcter opcional (fixos o esporàdics).

*El nombre d'usuaris previstos és orientatiu i s'ha tingut com a referència la matrícula del curs escolar 2025-2026, per la qual cosa l'empresa adjudicatària ha d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

Cal tenir en compte que el nombre de comensals que utilitzen el servei de menjador pot variar cada dia, ja que els alumnes amb ajuts individuals de menjador (AIM) poden tenir diferents modalitats de beca:

- Alguns alumnes amb AIM compacten la beca en quatre dies a la setmana (normalment dilluns, dimarts, dimecres i dijous). Això significa que en aquests quatre dies el preu del servei està cobert al 100% per l'ajut, mentre que el dia restant, generalment divendres, no utilitzen el menjador. Aquest alumnat acostuma a finalitzar la seva beca al mes de maig.
- La resta d'alumnes amb AIM que no compacten la beca estan becats al 70% i poden fer ús del menjador els cinc dies de la setmana. El 30% restant del preu del servei és assumit per la família i abonat directament a l'empresa contractista. Aquest alumnat sol mantenir la beca fins a final del curs.
- També pot haver-hi alumnes amb beca al 100%, els quals poden utilitzar el servei els cinc dies lectius de la setmana fins a final de curs.

Aquesta previsió ha de servir com a orientació per a l'empresa contractista a l'hora de planificar el nombre de racions, l'elaboració dels menús i la distribució del personal.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

Previsió d'alumnes/dia/menjador – curs 2026-2027:

CENTRES EDUCATIUS	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
LOT 1 PREU 10,03 €					
Escola el Terrall de Castellserà	22	22	22	22	20
Llar Castellserà I1 I2	8	8	8	8	7
Escola Puigverd d'Agramunt	4	4	4	4	4
Escola Espígol de Tornabous INF 15 + PRI	26	26	26	26	22
Llar Tornabous INF I1 I2 I3 I4	1	1	1	1	1
Escola El Jardí de Verdú	23	23	23	23	21
Llar Verdú INF I1 I2	2	2	2	2	2
Escola de Ciutadilla	14	14	14	14	12
Escola Guimerà de Guimerà	9	9	9	9	8
Llar Guimerà INF I1 I2	1	1	1	1	1
Escola Ramon Perelló de Vilagrassa	30	30	30	30	30
LOT 2 PREU 7,41 €					
Escola Santa Creu d'Anglesola	51	51	51	51	39
INS Lo Pla d'Urgell de Bellpuig (ESO Dilluns i Dimarts)	150	137	0	0	0
LOT 3 PREU 10,09€					
Escola Maldanell de Maldà	7	7	7	7	5
Escola El Tallat de St.Martí	43	43	43	43	43
Escola Guillem Isarn de la Fuliola	46	46	46	46	43
Escola Montalbà de Preixana	10	10	10	10	9
Llar Preixana INF I1 I2	3	3	3	3	3
Escola Pere Teixiné de Belianes	13	13	13	13	9
Llar Belianes INF I1 I2	2	2	2	2	1

2.5.5 Cal tenir en compte també l'alumnat directe de caràcter opcional, sense dret a gratuïtat del servei de menjador escolar, que pot utilitzar-lo de manera fixa o esporàdica segons les necessitats familiars i la disponibilitat del servei.

2.6 Financament i forma de cobrament del servei

2.6.1 Components del preu del menú

El preu del menú ha d'incloure obligatòriament els següents conceptes:



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Cost del monitoratge: sous, seguretat social, vestuari, formació en higiene i seguretat alimentària, etc.
- Transport dels aliments segons la normativa vigent.
- Salaries i Seguretat Social del personal.
- Aportació i/o reposició de vaixel·la, estris de cuina, olles, dispensadors, superfícies de treball i tot el material necessari per al servei.
- Manteniment i conservació dels equips dels centres educatius.
- Despeses d'electricitat, aigua, gas i altres subministraments relacionats amb el servei.
- Implementació i seguiment del Pla d'Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control (APPCC).
- Programa de neteja, desinfecció, desinsectació i desratització.
- Controls de clor residual lliure.
- Gestió del cobrament dels menús.
- Assegurança de responsabilitat civil.
- Costos indirectes als centres (fotocòpies, material, etc.).
- Controls microbiològics dels aliments.
- Repercussió de qualsevol inversió en equipament, maquinària i estris necessaris per al servei.
- Programa educatiu i de lleure durant l'horari interlectiu, incloent material lúdic i didàctic.
- Despeses generals essencials per a la correcta prestació del servei.
- Benefici industrial.
- Tributs aplicables relacionats amb el servei.

2.6.2 Cobrament del servei

a) Usuaris obligatoris, no obligatoris-geogràfics i amb AIM ajut individual de menjador (socioeconòmics)

- El CCU abonarà a l'empresa contractista **el cost dels menús efectivament servits** per a l'alumnat amb dret al servei gratuït.
- No serà exigible cap import als usuaris, llevat dels casos en què l'alumne no disposi d'ajut econòmic complet.
- La factura electrònica mensual s'haurà de confeccionar seguint els passos següents:
 1. Retornar prèviament al CCU un excel de cada centre on hi constin els dies i càlculs de la factura per a la seva validació.
 2. Incloure a la factura el nom del centre, i a la descripció indicar la tipologia dels alumnes (obligatoris, no obligatoris, AIM socioeconòmics, fons propis, mesures de monitoratge, etc...).
 3. Factura separada per tipologia i per centre.
 4. Incloure a la factura línia detallada per a cada alumne: indicant nom i cognoms, curs, dies d'ús del servei i preu unitari. Si no és possible es pot adjuntar un document excel on hi consti aquesta informació.
 5. Desglossar el preu del menjar més IVA, el cost del monitor exempt d'IVA i el total.
 6. Adjuntar mensualment certificat conforme s'està al corrent de pagament amb Hisenda (AEAT), i amb la Tresoreria de la Seguretat Social.
 7. Adjuntar mensualment declaració jurada del personal conforme han cobrat la nòmina del mes anterior, signada per cada treballador/a.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

8. Adjuntar mensualment la RNT/TC2, més el rebut acreditatiu de pagament de la Seguretat Social del mes anterior amb indicació dels treballadors/es que presten el servei al menjador.
9. El CCU podrà demanar a l'empresa contractista qualsevol altra documentació que consideri convenient per acreditar el compliment de les seves obligacions laborals amb els treballadors.

b) Usuaris directes de caràcter opcional

Inclou l'alumnat sense dret a gratuïtat, personal docent i no docent autoritzat, i alumnat dels ensenyaments postobligatoris. El cobrament es realitzarà directament per l'empresa contractista, que portarà el seu propi llistat de control dels pagaments, i es facilitarà una còpia al CCU mensualment per tal de verificar-ne la facturació.

ACLARIMENT SOBRE LA FACTURACIÓ DELS LOTS AMB PREU SUPERIOR AL PREU MÀXIM ESTABLERT PEL DEPARTAMENT (LOTS 1 I 3) I DEL LOT AMB PREU NO SUPERIOR AL MÀXIM AUTORITZAT

El Departament té una atenció especial a les necessitats específiques del servei de menjador en les escoles rurals, atenent el reduït nombre d'alumnes que fan ús d'aquest servei.

En els lots LOT 1 i LOT 3, com que el preu és superior al màxim previst però autoritzat pel Departament d'Educació, i aquest sobre cost deriva del reduït nombre d'alumnes, el Departament estableix una partida complementària per assumir aquesta diferència. Així, l'alumnat escolaritzat en una escola rural **no pagarà més de l'import màxim fixat**, tant per alumnes ordinaris com per esporàdics. A més, en els LOT 1 i LOT 3 hi ha una actuació extraordinària per la incorporació del **segon monitor**, quan sigui necessari segons la ràtio, la presència d'alumnes de primer cicle d'infantil, o si el servei s'ha de prestar en instal·lacions exteriors. En aquests casos, el Departament ha autoritzat el segon monitor, ja indicat a la taula d'aquest plec.

LOT 1

- Horari interlectiu: 2 h .
- Preu màxim del Departament: 7,41 €.
- Preu del menjador del centre: 10,03 €.
 - Factura segons tipologia d'usuaris fins a 7,41 € per centre. Caldrà desglossar l'IVA del menjador i exempció d'IVA del monitoratge.
 - Diferència (2,62 €) es factura mensualment amb concepte **MESURES MONITORATGE**, sense diferenciar tipologies, només centres, relació alumnes i menús dies/mes. Amb exempció d'IVA del monitoratge.

LOT 3

- Horari interlectiu: 2 h i ½.
- Preu màxim del Departament: 7,83 €.
- Preu del menjadors del centre: 10,09 €.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

- Facturació:
 - Factura segons tipologia d'usuaris fins a 7,83 € per centre. Caldrà desglossar l'IVA del menjador i exempció d'IVA del monitoratge.
 - Diferència (2,26 €) es factura mensualment amb concepte **MESURES MONITORATGE**, sense diferenciar tipologies, només centres, relació alumnes i menús dies /mes. Amb exempció d'IVA del monitoratge.

En el LOT 2 com que el preu **no és superior al preu màxim fixat** pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, les factures han d'anar detallades per centre i tipologia d'alumnes, amb detall d'alumnat, curs i dies/mes

LOT 2

- Horari interlectiu Escola Sta. Creu d'Anglesola: 2 h
- Horari interlectiu Ins Lo Pla d'Urgell de Bellpuig 1 h
- Preu màxim del Departament: 7,41 €.
- Preu del menjadors del centre: 7,41 €.
- Facturació:
 - Factura segons tipologia d'usuaris de 7,41 € per centre. Caldrà desglossar l'IVA del menjador i exempció d'IVA del monitoratge.

En els supòsits següents es procedirà com es detalla a continuació:

Alumnat amb ajut:

- L'empresa facturarà mensualment el servei al CCU.
- L'empresa percebrà l'import de l'ajut del CCU a mesura que es presti el servei.
- Si l'ajut no cobreix el 100%, l'empresa cobrarà directament a les famílies la diferència.
- Els ajuts parcialment coberts es podran compactar per períodes setmanals, amb autorització del CCU, garantint un ús equitatiu del servei al llarg del curs.
- L'empresa lliurarà mensualment al CCU els controls d'assistència dels alumnes beneficiaris, indicant la modalitat d'ajut, centre, nom i cognoms, curs, preu i dies d'ús del servei.

Alumnat sense ajut:

- Obligat a pagar el preu per dia d'ús del servei. Poden ser comensals fixos o esporàdics (que són el que fa ús del servei menys de tres dies per setmana en el cas de primària, i menys de dos dies per setmana en el cas de secundària)

Personal docent i administratiu:

- Obligat a pagar el preu d'adjudicació, descomptant el cost dels monitors. Poden ser comensals fixos o esporàdics.



Pagament i gestió del servei

- L'empresa pot exigir **pagament anticipat** a les famílies mitjançant tiquets o domiciliació bancària, comunicant-ho per escrit a l'escola i a les famílies.
- L'empresa ha de requerir la informació sobre els **dies lectius** amb activitats especials (sortides, colònies, excursions) per ajustar el nombre de comensals sense repercussió sobre l'ens comarcal, i no facturarà els menús de l'alumnat absent.
- Reducció proporcional de menús a la factura quan hi hagi menys alumnes.
- **Gestió administrativa** inclou baixes, rebuts i impagaments.
- Nombre de menús diaris definit **fins a les 9.30 h.** Alumnes amb preavis no es facturen.
- Si el centre educatiu no pot **facilitar la informació**, l'empresa assignarà un **monitor per obtenir-la o establir un sistema alternatiu.**
- Pel que fa a les faltes imputables a l'empresa s'aplicarà una reducció proporcional a la part del servei deixat de prestar, sense perjudici de les sancions que siguin procedents.
- Els dies no lectius, el servei no es prestarà i per tant no es facturarà. **En el cas que no es pugui prestar el servei per causes meteorològiques o alienes a l'empresa el CCU decidirà que fa en cada cas.**

3. Instal·lacions i material: neteja, manteniment i subministrament de material

NETEJA:

3.1 L'empresa contractista haurà de mantenir net i en perfecte estat d'ús el local, les instal·lacions i els objectes, de manera que el servei es pugui prestar adequadament.

3.2 També haurà d'assumir la neteja diària de les cuines, els estris, el parament de taula, el menjador i les altres instal·lacions i espais utilitzats en finalitzar la prestació del servei.

3.3 Amb independència de la neteja diària, correspon a l'empresa contractista realitzar una neteja a fons (tipus industrial) de les instal·lacions —rajoles, llums, finestres, etc.— per garantir les màximes condicions higièniques i sanitàries, amb el material adequat segons la normativa de salut vigent, sempre que sigui necessari.

3.4 Els requeriments mínims de neteja del menjador escolar són els següents:

a) **Interiors de cuina, office i menjador escolar:**

- Diàriament: escombrar, fregar, desinfectar i recollir les papereres.
- Setmanalment: desempolsar.

b) **Altres instal·lacions i locals utilitzats per l'empresa (magatzem, vestidor, rebost...):**

- Diàriament: escombrar.
- Dos vegades per setmana: fregar i desinfectar.
- Setmanalment: desempolsar.

c) **Vaixella i material de menjador i cuina:**

- Diàriament: segons correspongui.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

d) **Finestres, vidres, superfícies vidrades i interiors de la cuina, menjador i altres espais:**

- Trimestralment: fregar.

e) **Cortines:** si escau, un cop l'any.

3.5 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 corresponents.

3.6 L'empresa contractista durà a terme els controls periòdics de desinfecció, desinsectació i desratització establerts per la legislació vigent, així com en casos de necessitat, i lliurarà un informe d'aquestes actuacions al centre i al CCU.

3.7 Els residus generats per la prestació del servei es recolliran de manera selectiva i es dipositaran als contenidors corresponents, o es traslladaran als punts de recollida designats. L'empresa contractista serà responsable de retirar diàriament les escombraries generades pel servei.

MANTENIMENT:

3.8 L'empresa es responsabilitza del manteniment i la reposició immediata de tot el material de la cuina, office i menjador de cada centre, així com del manteniment i adequació dels equipaments i inversions indispensables per a la correcta prestació del servei durant tota la vigència del contracte.

- També haurà de **reposar o substituir** la maquinària que esdevingui inservible o insuficient, assumint les reparacions i inversions necessàries.
- En cap cas el CCU no assumirà cap cost de millora o inversió per al servei.

3.9 L'empresa assumirà la reposició dels béns cedits o la indemnització pel seu valor en cas de pèrdua irreparable, incloent-hi els danys i perjudicis causats per culpa o negligència imputable a l'empresa.

3.10 Quan el material estigui en reparació o revisió, l'empresa farà servir material de reserva propi, similar al substituït, per evitar interrupcions en el servei.

3.11 L'empresa serà responsable del manteniment i reposició del material higiènic i de neteja: dosificadors de sabó, rotllos d'eixugamans, paper higiènic, productes de neteja, etc. També serà responsable del material higiènic-sanitari que determini el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

3.12 Qualsevol requeriment del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per adequar instal·lacions i infraestructures de les cuines, tant si el servei és in situ com en càtering, serà a càrrec de l'empresa contractista, sense repercutir cap cost addicional més enllà de l'oferta acceptada.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

3.13 Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència del contracte. L'ús quedarà limitat als dies lectius del curs escolar.

- L'autorització d'ús dels locals i instal·lacions es limitarà al necessari per a la prestació del servei i estarà sotmesa a les normes del centre i al calendari escolar.

3.14 En els centres amb cuina in situ, es garanteix l'exclusivitat d'ús de les instal·lacions de cuina a l'empresa contractista. Els desperfectes ocasionats per l'empresa seran sufragats directament per aquesta.

- L'empresa haurà de prestar especial cura a la neteja de la campana extractora i dipòsit de greixos, inclosos filtres i estris, amb accés a tota la superfície segons les indicacions de la direcció.
- En finalitzar el contracte, les instal·lacions hauran d'estar en perfecte estat de conservació i funcionament.

SUBMINISTRAMENT DE MATERIAL:

3.15 El centre escolar subministrarà el mobiliari del menjador (taules, cadires...). La seva reposició serà a càrrec del centre.

3.16 El material inventariat existent per al servei és propietat del centre escolar o de l'empresa contractista actual.

3.17 L'empresa contractista proporcionarà el material de parament de taula i maquinària auxiliar necessària per al servei.

- L'empresa adscriurà correctament el material a cada servei, sense perjudici que sigui complementat o millorat per a la correcta prestació del servei; aquest material serà propietat de l'empresa.
- No s'admet l'ús de parament de plàstic d'un sol ús.
- En finalitzar el servei, l'empresa haurà de deixar el material i estris del menjador en perfecte estat, segons indicacions del centre.
- Quan es requereixi, el centre facilitarà un inventari previ al CCU, que es farà arribar a l'empresa contractista.
- Cada curs escolar, l'empresa haurà de realitzar un inventari del material i equipaments de cuina a l'inici i final del servei, reforçat amb fotografies.
- L'empresa lliurarà al CCU, abans d'iniciar el servei, la relació de tot el material que aportarà i adscriurà a cada centre, amb descripció tècnica detallada.
- En finalitzar el contracte, l'empresa podrà retirar els elements de la seva propietat incorporats, deixant les instal·lacions com les va trobar; els elements permanents passaran a ser propietat del centre.
- L'empresa lliurarà la cuina i el menjador equipats segons inventari.
- L'empresa emplenarà la fitxa de funcionament del menjador escolar (ANNEX A) i la lliurarà al CCU abans del 1 d'octubre de cada curs escolar.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

3.18 La dotació de material per a les activitats del període interlectiu correspon a l'empresa contractista, adaptada a les necessitats del centre i perfil de l'alumnat, sense perjudici del material cedit pel centre o l'AFA.

- L'empresa posarà a disposició **material lúdic** per a cada menjador i curs escolar.

4. Projecte educatiu

4.1 L'empresa contractista haurà de definir un model de projecte educatiu que s'adapti al funcionament del servei de menjador escolar objecte de licitació, garantint continuïtat i coherència educativa, coordinat amb els equips directius dels centres. La proposta ha de reflectir els eixos transversals i finalitats educatives del currículum, com ara educació per al consum i educació per a la salut.

- El projecte anual haurà de promoure el vessant educatiu del servei de menjador i respondre als següents aspectes:
 - a) **Alimentari:** fomentar, de manera lúdica i amena, hàbits i coneixements relacionats amb la nutrició i l'alimentació equilibrada, inclòs el consum complet i el ritme adequat al menjar.
 - b) **Higiènic i sanitari:** assegurar que l'alumnat conegui i practiqui hàbits higiènics i sanitaris, com rentar-se les mans abans i després de dinar, i cuidar la salut bucodental.
 - c) **Relació social:** utilitzar l'espai del menjador per fomentar valors de respecte, solidaritat i responsabilitat, així com autonomia i comportament relaxat durant els àpats.
 - d) **Educació mediambiental:** promoure hàbits i sensibilització mediambiental, inclòs l'estalvi energètic i la recollida selectiva.
 - e) **Lleure:** activitats organitzades pels monitors, com jocs de pati, ludoteca o tallers.

4.2 L'empresa contractista coneixerà i actuarà d'acord amb el pla de funcionament del menjador escolar aprovat pel consell escolar de cada centre i altres documents de funcionament establerts pel centre i el CCU.

4.3 L'empresa col·laborarà amb la direcció del centre en la redacció del pla de funcionament del menjador, ajustant el projecte educatiu del servei amb el projecte educatiu del centre.

5. Pla de comunicació

5.1 Cada centre disposa de canals d'informació i comunicació amb les famílies per compartir responsabilitat educativa i millorar el funcionament del servei de menjador. Aquests canals han de ser bidireccionals i garantir la comunicació directa entre escola i famílies.

- L'empresa contractista haurà d'elaborar un pla de comunicació per a cada centre, que inclogui com a mínim:
 - a) **Presentació a la direcció:** sessions inicials per donar a conèixer l'empresa, metodologia, valors, etc., el primer any i en possibles pròrrogues, amb supervisió del CCU.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

- b) **Presentació a les famílies del nou alumnat:** sessions anuals i participació en jornades de portes obertes o similars per difondre i promocionar el servei.
- **L'empresa designarà un representant com a interlocutor** que, juntament amb el/la coordinador/a i l'equip de monitors, assistirà a aquests actes.
 - **Trimestralment**, la direcció de l'AFA i representants de l'administració podran visitar el menjador per **tastar el menú** i valorar el servei, amb un màxim de tres visites gratuïtes, avisant prèviament.
- c) **Informes periòdics a les famílies:** l'equip de monitoratge d'educació infantil (I1-I5) informarà periòdicament sobre el desenvolupament de cada alumne. Si el centre ho considera necessari, s'ampliarà la freqüència i l'abast a la resta de cursos.
- d) **Tutoria:** programació d'espais per atendre les famílies si ho sol·liciten.

5.2 La responsabilitat d'elaborar els informes de l'alumnat recau sobre el personal d'atenció directa de l'empresa contractista. Els informes es lliuraran al centre, que els farà arribar a les famílies.

- L'equip de monitoratge disposarà d'un **full d'incidències** per informar les famílies sobre qualsevol eventualitat que afecti el servei.

5.3 En cas d'incidents o conductes contràries a les normes del servei, s'aplicaran les mesures establertes per cada centre educatiu.

5.4 Tots els suggeriments, queixes o reclamacions sobre el servei de menjador es presentaran per escrit al centre i al CCU. Les reclamacions han de ser concretes per permetre una adequada atenció.

5.5 Un cop per trimestre, el/la coordinador/a general es reunirà amb l'equip de monitoratge per fer un seguiment del servei i controlar incidències.

5.6 Sempre que sigui necessari, es convocarà una reunió amb l'equip directiu del centre i el CCU, i posteriorment es traslladarà la informació al consell escolar.

5.7 A l'inici del curs, l'empresa elaborarà i presentarà a la direcció i al CCU el pla de comunicació adaptat a cada centre. Al final de curs, lliurarà la memòria del servei de menjador amb possibles propostes de millora per al curs vinent.

5.8 El centre educatiu i l'empresa contractista han de tenir i mantenir la mateixa normativa en matèria d'administració de medicaments, comunicació amb les famílies, autorització d'imatge i dades personals, i ús de grups de WhatsApp amb el consentiment corresponent.

- El protocol per comunicar incidències a les famílies implica notificar també a la direcció del centre.
- Les mesures de l'empresa no poden contradir les del centre; prevaldran les establertes al Pla de Funcionament del centre.



6. Recursos humans, personal d'atenció a l'alumnat, personal de cuina i de serveis

6.1 Tot el personal necessari per garantir el correcte funcionament del servei de menjador serà contractat exclusivament per l'empresa contractista, sense cap tipus de vinculació actual o futura amb el CCU.

6.2 Personal per a vigilància i atenció a l'alumnat:

- **Coordinador/a a cada escola:** designat/da per l'empresa contractista, assumint les tasques de coordinació del servei de menjador, incloent: recollir tiquets i comunicar menús a la cuina, passar llista als usuaris, registrar assistències segons models del CCU, assistir a sessions de seguiment i formació, atendre les famílies, preparar activitats per al període interlectiu i actuar com a interlocutor amb centres, CCU i alumnat.
- **Equip de monitoratge:** responsable de: preparar el servei de taula, distribuir el menjar, organitzar hàbits d'higiene abans i després de l'àpat, gestionar l'espai lliure (joc lliure o activitats dirigides segons la direcció del centre), netejar el menjador amb material adequat, i col·laborar amb l'equip de cuina si cal.
 - **Dedicació:** l'hora de treball directe correspon al temps amb alumnes; la dedicació indirecta inclou preparació de taules, neteja i altres tasques relacionades.
 - Les activitats del monitoratge han de seguir el projecte educatiu i el pla de funcionament del centre, fomentant hàbits higiènics, alimentaris, socials i de convivència.
- **Jornada laboral:** mínim l'horari del servei de menjador, amb complement horari si cal per preparació, neteja i gestió d'informes.
- **Requisits:** preferentment **diploma de monitor/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil, o certificat equivalent** i experiència acreditada, amb domini del català.

6.3 L'empresa contractista és responsable de la netedat, uniformitat, decòrum, cortesia i tracte correcte del personal envers l'alumnat i públic.

- Ha de reparar qualsevol **perjudici o dany** causat pels seus empleats i substituir immediatament personal que no actuï adequadament.
- Ha de disposar de **personal qualificat** suficient per **cobrir absències** per malaltia, vacances, sancions o altres causes.
- L'empresa adjudicatària està obligada a cobrir les baixes mèdiques del personal (així com altres absències per vacances, permisos o sancions) amb caràcter immediat. Aquestes substitucions s'han de fer des del primer dia de la baixa (el mateix dia en què es produeix), garantint que el servei no quedi desatès en cap moment. Per fer-ho possible, s'exigeix que l'empresa compti sempre amb personal suficient a la reserva que disposi de la mateixa qualificació professional requerida per al lloc de treball. A més, té l'obligació de comunicar de forma immediata qualsevol substitució de personal a l'òrgan contractant.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

6.4 El personal de cuina, neteja i atenció a l'alumnat ha de romandre al centre el temps necessari per complir les seves funcions.

- **Prohibició:** menjar durant l'horari de treball a cuina o menjador.
- En **sortides escolars**, el monitoratge mantindrà atenció a l'alumnat i realitzarà activitats assignades.
- **En cap cas, l'empresa contractista pot deixar d'oferir el servei d'atenció a l'alumnat de manera unilateral.**

6.5 L'empresa ha de disposar del personal adient per atendre l'alumnat des de l'acabament de l'horari escolar del matí fins a l'inici de l'horari de tarda.

6.6 Coordinador/a general del monitoratge:

- **Nomenat/da per l'empresa**, actua com a portaveu entre famílies, empresa i CCU.
- **Elabora el pla trimestral** d'activitats conjuntament amb els monitors, manté informades les parts sobre incidències i garanteix el pla de neteja del centre.
- Ha d'estar **localitzable** durant la prestació del servei i estar en possessió de la titulació oficial de **Director/a d'Activitats d'Educació en el Lleure Infantil i Juvenil o equivalent**.
- **Funcions:**
 - a) Vetllar pel bon funcionament dels menjadors.
 - b) Elaborar objectius específics amb l'equip de monitoratge.
 - c) Dissenyar programació trimestral d'activitats.
 - d) Coordinar l'equip de monitoratge.
 - e) Mantenir-se informat de les incidències.
 - f) Supervisar l'equip i proposar millores de funcionament.
 - g) Desenvolupar tasques de monitoratge.
 - h) Vetllar pel bon ambient de l'equip.
 - i) Coordinar-se amb els centres davant problemes.
 - j) Supervisar el pla de neteja i bones pràctiques.
 - k) Participar en reunions amb la Comissió de Menjadors.
 - l) Coordinar-se amb el CCU per garantir eficiència.
 - m) Desenvolupar gestions administratives i organitzatives necessàries.

6.7 Monitoratge:

- Considerats educadors/res, transmetent valors i realitzant tasques establertes en apartats previs.
- **Requisits:**
 - a) Major de 18 anys.
 - b) Diploma de monitor/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil o certificat equivalent i experiència acreditada.
 - c) Experiència/formació per atendre alumnat amb NEE.
 - d) Carnet de manipulador d'aliments vigent per personal de cuina.
 - e) Pla anual de formació continuada presentat al CCU.
 - f) Certificat negatiu de delictes sexuals actualitzat.
 - g) Uniforme i higiene personal segons normativa sanitària.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

- **Funcions:**
 - a) Vetllar per la seguretat i benestar de l'alumnat.
 - b) Orientar en hàbits alimentaris.
 - c) Supervisar conservació del parament.
 - d) Garantir l'organització i bon funcionament del menjador.
 - e) Organitzar activitats de lleure segons projecte educatiu.
 - f) Avaluar i informar sobre evolució de l'alumnat.
 - g) Mantenir lloc de treball net al final del dia.
 - h) Assistir a reunions amb coordinador/a.
 - i) Tasques relacionades amb vigilància i període interlectiu.
 - j) Vetllar per la higiene de l'alumnat després de dinar.

6.8 Tot el personal depèn laboralment de l'empresa contractista i no té cap vinculació contractual amb el CCU.

6.9 La reducció de monitoratge sense justificació es considera incompliment greu del contracte.

6.10 Ràtios mínimes de monitoratge: segons necessitats actuals de cada centre, d'acord amb les instruccions del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, el nombre total de monitors que com a mínim caldrà que l'empresa contracti sense cost adicional pel CCU per poder cobrir les necessitats específiques dels usuaris del servei de menjador són els següents:

CENTRES EDUCATIUS	Nombre de monitoratge previst a contractar per l'empresa
LOT 1 PREU 10,03 €	
Escola el Terrall de Castellsèra	2
Llar Castellsèra II I2	1
Escola Puigverd d'Agramunt	1
Escola Espígol de Tornabous INF I5 + PRI	2
Llar Tornabous INF I1 I2 I3 I4	1
Escola El Jardí de Verdú	1
Llar Verdú INF II I2	1
Escola de Ciutadilla	2
Escola Guimerà de Guimerà	1
Llar Guimerà INF II I2	1
Escola Ramon Perelló de Vilagrassa	2
LOT 2 PREU 7,41 €	
Escola Santa Creu d'Anglesola	3
INS Lo Pla d'Urgell de Bellpuig (ESO Dilluns i Dimarts)	5



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

LOT 3 PREU 10,09€	
Escola Maldanell de Maldà	1
Escola El Tallat de St.Martí	3
Escola Guillem Isarn de la Fuliola	3
Escola Montalbà de Preixana	1
Llar Preixana INF II I2	1
Escola Pere Teixiné de Belianes	1
Llar Belianes INF II I2	1

L'Escola l'Espígol de Tornabous presta servei educatiu en dos edificis diferents com a conseqüència de la implantació del primer cicle d'educació infantil (0-3 anys) a les escoles rurals. Quan l'organització del servei ho requereixi, aquests hauran d'encarregar-se de la vigilància i cura de l'alumnat que s'hagi de desplaçar a peu d'un centre a l'altre per fer ús del servei de menjador, vetllant en tot moment per la seguretat en relació amb el trànsit rodat.

El nombre de monitors dels centres educatius s'incrementarà en un monitor quan se superi la ràtio establerta per a cada nivell educatiu, d'acord amb el quadre previst en aquests plecs.

6.11 La dotació de personal ha de garantir una adequada atenció a l'alumnat. No es podrà modificar sense autorització del centre.

6.12 Ajust de ràtio: qualsevol augment o disminució d'usuaris mantinguda 7 dies obliga l'empresa a ajustar la ràtio.

6.13 Cobrir baixes mèdiques des del primer dia i notificar al CCU qualsevol substitució.

6.14 Lliurar al CCU relació identificativa del personal i còpia de contractes abans de l'inici del curs.

6.15 Formació continuada:

- **Pla anual** presentat al CCU amb tipus de formació, durada i calendari.
- Inclou:
 - a) Formació per **monitoratge** i responsabilitats pedagògiques.
 - b) Formació per **personal de cuina** i manipuladors d'aliments (higiene i seguretat alimentària).
 - c) Formació en **àmbit alimentari, lleure, primers auxilis** i altres tasques.
- **Pla de formació** amb vistiplau del CCU, amb possibles millores acordades conjuntament.

7. Ràtios de monitoratge i horaris

7.1 Durant el servei de menjador escolar ha de ser present personal encarregat de l'atenció a l'alumnat. Aquesta assignació correspon únicament al personal d'atenció directa, excloent el personal de cuina i el/la coordinador/a general.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

- Ràtios de personal:
 - **Educació Infantil 1er cicle (0-3 anys / I0, I1, I2):** 1 monitor/a fins a 8 alumnes.
 - **Educació Infantil 2n cicle (I3, I4, I5):** 1 monitor/a fins a 15 alumnes.
 - **Educació Primària (1r a 6è):** 1 monitor/a fins a 25 alumnes.
 - **Educació Secundària Obligatoria (1r a 4t d'ESO):** 1 monitor/a fins a 30 alumnes.

El nombre global mínim de monitors s'obté de la fórmula següent:

$$\text{Nombre de monitors} = q * 0,125 + n * 0,067 + y * 0,040 + z * 0,033$$

q= nombre de comensals del 1r cicle d'educació infantil

n= nombre de comensals del 2n cicle d'educació infantil

y= nombre de comensals d'educació primària

z=nombre de comensals d'educació secundària

7.2 En el cas de l'alumnat amb necessitats educatives especials (NEE) sense autonomia personal, en els casos que no ho faci el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, l'empresa contractista posarà un/a vetllador/a extraordinari/a en els centres educatius que es requereixi, i sempre a petició de l'òrgan contractant, en els horaris que concretin conjuntament amb la direcció del centre educatiu i els serveis socials corresponents per a realitzar tasques de suport al menjador i al lleure, sempre que hi hagi una resolució determinada o informes del tipus 1-B (incapacitat d'utilitzar coberts) i/o 3-B-2 (incapacitat per conèixer i complir normes habituals de convivència i que pot manifestar com a resposta actituds agressives), o similars.

Es comptarà en tot moment i en cada cas concret amb l'autorització i la coordinació amb el Departament d' Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.

7.3 Excepcionalment, per a infants d'I3, es preveu el període de migdiada durant el primer i segon trimestre, sense alterar la ràtio de monitoratge. L'alumnat d'I1 i I2 serà durant tot el curs.

7.4 La dotació de personal pot variar diàriament segons el nombre d'usuaris. L'empresa haurà de gestionar adequadament el seu personal.

8. Inspecció i vigilància del servei

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

-El Departament d' Educació i el CCU es reserven el dret d' **inspecció** de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i del compliment de la legislació d' higiene i



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL
sanitat.

-En aquest sentit, el CCU exercirà directament o a través de tercers degudament acreditats les funcions **d'inspecció i vigilància** en l'execució del contracte.

-Sense perjudici d'establir formes de col·laboració amb altres administracions educatives, l'exercici d'aquestes facultats **d'inspecció i vigilància** l'efectuarà el personal que designi el CCU i l'empresa contractista haurà de posar a la seva disposició els elements necessaris per tal que puguin acomplir les seves funcions.

8.2 També estan facultats per inspeccionar els serveis adjudicats, els/les inspectors/res del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. Les actes de les inspeccions seran trameses per l'empresa de forma immediata al CCU juntament amb el compromís de l'empresa de fer front a les possibles mancances i deficiències que hagin estat observades i posades de manifest a l'acta d'inspecció.

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

-També haurà de comunicar de forma immediata al CCU 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/de les **inspectors/es de Salut** i, en general, de la resta d'administracions que hi tinguin competència.

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

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

8.5 Amb l'objectiu de garantir la màxima qualitat, seguretat i bon funcionament del servei, l'empresa adjudicatària té l'obligació ineludible de sotmetre's a les auditories alimentàries externes i independents que el Consell Comarcal de l'Urgell (CCU) determini i contracti anualment per als menjadors escolars gestionats.

Per tal de fer efectiu aquest control, l'empresa adjudicatària haurà de complir amb les següents obligacions:

- Facilitació d'accés: permetre l'accés lliure i sense preavis a les instal·lacions (cuines in situ, cuines centrals, magatzems i espais de menjador) al personal auditor acreditat pel CCU durant l'horari de prestació del servei.
- Transparència documental: facilitar de manera àgil i immediata tota la documentació requerida per l'equip auditor, incloent-hi, entre d'altres: els registres del sistema d'autocontrol APPCC, les fitxes tècniques dels productes, els albarans i factures de proveïdors (per comprovar la traçabilitat i l'origen dels aliments), els registres de temperatures i els controls de neteja.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

- Presa de mostres: permetre i facilitar al personal auditor la presa de mostres dels aliments servits, dels menús testimoni o de les superfícies de treball per a la seva posterior anàlisi microbiològica i fisicoquímica.
- Col·laboració del personal: el personal de cuina i el personal de coordinació i monitoratge adscrit al servei haurà de col·laborar en tot moment amb l'equip auditor, aportant la informació verbal o procedimental que se'ls sol·liciti sobre l'operativa diària.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre les deficiències i les propostes de millora que es derivin de l'informe d'auditoria externa. Haurà de presentar al CCU un pla d'acció i aplicar les mesures correctores corresponents en el termini establert en l'informe.

9. Comissió de menjadors

9.1 Es constituirà una Comissió de menjadors integrada per:

- a) CCU (tècnic/a)
- b) Empresa adjudicatària (coordinador/a)
- c) Direcció dels centres
- d) Representant de l'AFA dels centres

9.2 La comissió es reunirà les vegades que ho sol·liciti qualsevol part.

9.3 Realitzarà el seguiment del servei en monitoratge, activitats interlectives, hàbits educatius, qualitat del menjar, etc.

9.4 La comissió pot formular propostes de millora, correcció de mancances, mediar en desacords, emetre informes i fer valoració final del servei durant el curs escolar.

10. Període i horari

10.1 El servei es prestarà durant el període establert en el calendari escolar aprovat pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya per a l'any en curs.

10.2 Els dies de funcionament del servei i l'horari interlectiu és el següent:

CENTRES EDUCATIUS	DIES DE FUNCIONAMENT 177 dies infantil i primària i 71 dies secundària, excepte els dies que facin Jornada Intensiva	HORARI INTERLECTIU DEL SERVEI
LOT 1 PREU 10,03 €		
Escola el Terrall de Castellserà i	De dilluns a divendres	De 13 a 15 h
Llar Castellserà II I2	ídem	ídem
Escola Puigverd d'Agramunt	De dilluns a divendres	De 13 a 15 h
Escola Espígol de Tornabous INF I5 + PRI	De dilluns a divendres	De 13 a 15 h
Llar Tornabous INF II I2 I3 I4	ídem	ídem



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

Escola El Jardí de Verdú	De dilluns a divendres	De 13 a 15 h
Llar Verdú INF II I2	ídem	ídem
Escola de Ciutadilla	De dilluns a divendres	De 13 a 15 h
Escola Guimerà de Guimerà	De dilluns a divendres	De 13 a 15 h
Llar Guimerà INF II I2	ídem	ídem
Escola Ramon Perelló de Vilagrassa	De dilluns a divendres	De 13 a 15 h
LOT 2 PREU 7,41 €		
Escola Santa Creu d'Anglesola	De dilluns a divendres	De 13 a 15 h
INS Lo Pla d'Urgell de Bellpuig (ESO Dilluns i Dimarts)	Dilluns i dimarts	De 14.50 h a 15.50 h
LOT 3 PREU 10,09€		
Escola Maldanell de Maldà	De dilluns a divendres	De 12.30 a 15 h
Escola El Tallat de St.Martí	De dilluns a divendres	De 12.30 a 15 h
Escola Guillem Isarn de la Fuliola	De dilluns a divendres	De 12.30 a 15 h
Escola Montalbà de Preixana	De dilluns a divendres	De 12.30 a 15 h
Llar Preixana INF II I2	ídem	ídem
Escola Pere Teixiné de Belianes	De dilluns a divendres	De 12.30 a 15 h
Llar Belianes INF II I2	ídem	ídem

10.3. Jornada intensiva, dies festius i incidències

Els dies de jornada intensiva no estan descompten del total de dies del curs. Als centres que no ofereixin servei de menjador durant la jornada intensiva, l'empresa no prestarà el servei i tampoc se li abonarà.

10.4 L'Ins Lo Pla d'Urgell de Bellpuig té previst tancar el menjador durant la jornada intensiva del mes de juny. La resta de centres tenen previst mantenir-lo obert, tot i que aquest aspecte pot variar cada curs escolar.

10.5 Els dies de lliure disposició i els dies amb jornada intensiva seran comunicats pel centre escolar a l'empresa adjudicatària.

11. Cobrament del preu i gestió de llistats

11.1 L'alumnat amb dret a gratuïtat del servei de menjador no haurà d'abonar cap import a l'empresa adjudicatària. La direcció del centre facilitarà el llistat autoritzat pel CCU amb l'alumnat amb dret a gratuïtat.

11.2 L'alumnat i el personal docent i no docent que no tinguin dret a gratuïtat abonaran directament el cost del servei a l'empresa adjudicatària.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

11.3 L'empresa contractista gestionarà el cobrament dels ajuts socials parcials i dels ajuts no obligatoris parcials, de manera que la part proporcional corresponent s'aboni directament al contractista i la resta es facturi al CCU. Les factures identificaran les variables i el centre escolar corresponent.

11.4 L'empresa adjudicatària és responsable del cobrament directe del preu dels menús dels usuaris, segons la modalitat establerta a la seva proposta, sense que el CCU pugui ser considerat responsable subsidiari o solidari per impagaments.

La gestió dels impagaments correspon directament a l'empresa adjudicatària del servei, la qual assumeix el risc de cobrament directe a les famílies sense que el CCU en pugui ser considerada responsable subsidiària o solidària.

Davant d'un impagament, l'empresa ha d'enviar una notificació a la família informant-la de l'import del deute i donant-li un termini per fer efectiu el pagament, preveient en alguns casos l'opció d'acordar un fraccionament d'aquest deute.

Si un cop exhaurit el termini no s'ha saldat l'import, l'alumne/a és donat de baixa i perd el dret a fer ús del servei i l'empresa ho notificarà a l'escola i al CCU.

Tot i això, s'aplicaran mesures de protecció per a les famílies vulnerables que compten amb informes de risc emesos per Serveis Socials: en aquests casos d'excepció no s'aplica la baixa automàtica, sinó que es treballarà de forma coordinada entre l'escola, Serveis Socials, la família i l'empresa per resoldre la situació.

11.5 Als centres amb alumnat transportat amb dret a gratuïtat i alumnat no transportat, caldrà diferenciar les categories en la gestió del cobrament: Obligatori, No Obligatori, Socioeconòmics o altres determinats pel CCU.

11.6 Cada inici de mes, els centres i/o l'empresa contractista, segons determini el CCU, hauran de retornar la llista facilitada pel CCU amb el nombre de menús de cada alumne/a, desglossat per categoria.

11.7 Cada principi de mes, l'empresa contractista presentarà al CCU la factura electrònica amb la modalitat, nom i cognoms de l'alumne/a, curs, preu unitari i dies d'ús del servei, juntament amb el llistat de control del CCU dels alumnes que han fet ús del menjador. Si no és possible incloure aquestes dades a la factura, es podrà adjuntar amb la factura, un document excel on hi consti aquesta informació.

- Amb la factura s'adjuntarà mensualment la RNT/TC2 amb el rebut acreditatiu de pagament de la Seguretat Social del mes anterior, amb indicació dels treballadors/es que presten servei al menjador.
- També caldrà adjuntar mensualment els certificats de la Tresoreria de la Seguretat Social i de l'AEAT acreditant que l'empresa està al corrent de les seves obligacions socials i fiscals.
- S'haurà d'incloure mensualment la declaració jurada del personal acreditant el cobrament de la nòmina del mes anterior, signada per cada treballador/a.

L'adjudicatari ha de disposar amb antelació suficient dels dies festius, jornades de festa del centre, excursions i colònies prèviament programades, i no facturarà els menús de l'alumnat absent.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

En cas d'imprevistos climatològics i altres incidències, previsibles o imprevisibles, serà el CCU qui determinarà en cada moment si es paga o no el dia del servei que hagi quedat afectat per aquestes causes.

12. Imatge corporativa

L'empresa contractista, seguint les directrius tècniques de la imatge corporativa del CCU, insertarà l'escut del CCU als fulls de menú mensuals i a la resta de documentació generada en la gestió del servei (llistats d'alumnes, normes de funcionament, etc.). El cost d'aquesta implantació serà a càrrec de l'empresa contractista.



ANNEX A.

Fitxa descriptiva de funcionament del servei de menjador escolar curs 2026/2027
L'empresa adjudicatària haurà d'emplenar una fitxa per a cada centre i presentar-la al CCU abans de l'1 d'octubre de cada curs escolar.

1. NOM DEL CENTRE EDUCATIU

.....

2. DADES DE L'EMPRESA CONTRACTISTA

Nom o raó social:

NIF:

Adreça social:

Persona de contacte:

Telèfon:

Correu electrònic:

3. NÚMERO DE REGISTRE SANITARI

.....

4. EQUIP HUMÀ ADSCRIT AL SERVEI

4.1 Coordinació del servei

Nom i cognoms:

Telèfon:

Correu electrònic:

4.2 Personal de cuina

Núm. Nom i cognoms Categoria professional

1

2

3



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

4.3 Personal de monitoratge

Núm.	Nom i cognoms	Categoria professional
1		
2		
3		
4		
5		

5. CONDICIONS ECONÒMIQUES DEL SERVEI

Preu de la part del menú sense IVA :.....

IVA aplicable (10%):

Preu del monitoratge sense IVA:.....

TOTAL PREU SERVEI IVA INCLÒS:.....

6. HORARI DEL PERSONAL ADSCRIT AL MENJADOR

Categoria professional	Horari
Coordinador/a	
Cuiner/a	
Auxiliar de cuina	
Monitor/a	

7. INSTAL·LACIONS I ESPAIS DESTINATS AL SERVEI

7.1 Menjador

Capacitat total del menjador:

Nombre total d'usuaris:

Nombre de torns de menjador:

7.2 Espais interiors de descans i joc

Descripció dels espais disponibles:

.....



7.3 Espais exteriors de descans i joc

Descripció dels espais disponibles:

.....

8. MATERIAL, EQUIPAMENT I PARAMENT

8.1 Material aportat pel centre educatiu

.....

8.2 Material aportat per l'empresa contractista

.....

8.3 Material aportat per l'Ajuntament

.....

9. PROCEDIMENT DE NETEJA DELS ESPAIS

Descripció del procediment, periodicitat i ubicació on es realitza:

.....

10. PROCEDIMENT DE NETEJA DE LA VAIXELLA I ESTRIS

Descripció del procediment, periodicitat i ubicació on es realitza:

.....

Data i signatura de la persona responsable de l'empresa contractista