

El nou servei de menjador escolar del Pallars Sobirà aposta pels productes ecològics i de proximitat

Els alumnes que dinen de carmanyola a l'Institut Hug Roger III de Sort pagaran un euro al dia per aquest servei



Taula parada d'un menjador escolar | CCPS

Alessa Catering Services és, des del passat 1 de març, l'encarregada de donar servei als menjadors escolars de Sort, Rialp, Llavorsí i Tírvia després de guanyar el concurs licitat pel Consell Comarcal del Pallars Sobirà, en el qual s'hi han presentat fins a cinc empreses. Previ al concurs, el consell comarcal es va reunir amb totes les parts implicades -associacions de famílies d'alumnes, ajuntaments i directors dels diferents centres escolars- per trobar el màxim consens en les parts més essencials del concurs.

Així, el preu de menjador ha quedat fixat en 5,19 euros/dia per als alumnes fixos, és a dir, els alumnes que contracten el servei tres o més dies a la setmana. En el cas d'aquells alumnes esporàdics que contracten el servei d'ús temporal, el preu establert és de 5,71 euros/dia.

Fruit d'aquest concurs s'ha aconseguit que els alumnes amb domicili als municipis de Sort, Rialp o Llavorsí i que no tenen escola al seu poble, puguin beneficiar-se d'un descompte aproximat d'un euro diari. Aquest ajut es farà efectiu a les famílies, en acabar el curs, un cop comprovats els dies d'assistència al menjador i en el cas d'estar al corrent del pagament. A més, els alumnes de famílies nombroses i monoparentals tenen un 10% de descompte en el preu del servei.

Un altre dels acords presos és que l'empresa posa a disposició del consell un nutricionista i, com

a mínim, un monitor-vetllador, si és necessari, que es destinarà a l'atenció individualitzada durant el servei de menjador per a alumnes amb disminució física i/o psíquica, amb informe de l'EAP, prèvia sol·licitud del centre escolar i sempre que no siguin atesos per la figura d'un vetllador sufragat pel Departament d'Educació.

A més, en els àpats dels alumnes s'hi inclouen 10 productes de proximitat de la demarcació de Lleida i 10 productes ecològics, es destinarà un mínim del 50% d'aliments de temporada en l'elaboració dels menús i s'utilitzarà oli d'oliva verge extra per amanir i per cuinar, així com sistemes de cocció més saludables. Respecte a la ràtio de monitors, l'empresa es compromet a complir el d'un monitor per cada 11 alumnes a P-3, per cada 17 infants a P-4 i P-5 i per cada 22 alumnes a Primària.

Per tal de vetllar per un acurat compliment de les condicions del concurs i per tal de valorar i comprovar el funcionament, l'ens comarcal s'ha compromès a realitzar reunions trimestrals entre les parts implicades, centres escolars, AMPES, consell comarcal i Alessa.

Un euro pel servei de carmanyola a l'Institut de Sort

El Consell Comarcal del Pallars Sobirà també ha informat que l'Institut Hug Roger III de Sort ha aprovat en el seu consell escolar el Pla de funcionament del menjador amb l'annex del Pla d'ús de les carmanyoles per als alumnes no obligatoris, és a dir, aquells que no volen dinar el menú del menjador escolar. El preu d'aquest servei s'estableix en un euro diari per alumne, destinat a cobrir les despeses de neteja i vigilància.

Cal recordar que el passat mes d'octubre un grup d'alumnes no obligatoris del centre van haver de dinar durant uns dies al carrer després que l'empresa concessionària, la mateixa Alessa, els deixés fora sense donar-los cap altra alternativa al·legant motius de seguretat per la Covid-19. Finalment l'Institut Hug Roger III els va facilitar una sala per poder dinar en condicions.

[noticiadiari]68/13681[/noticiadiari]