



PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS

PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS

Núm. de expediente: 8100170005-2020-0000330

Tipo de contrato: **SERVICIOS**

Título: Servicio integral de comedor escolar a diferentes centros de educación infantil y primaria del Alt Camp

ÍNDICE

CAPÍTULO I. OBJETO, OBJETIVO Y ALCANCE DEL CONTRATO.....	4
Cláusula 1. Objeto, objetivo y alcance del contrato.....	4
CAPÍTULO II. FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR: RESPONSABLE DEL SERVICIO, ORGANIZACIÓN, PLAN DE FUNCIONAMIENTO, CALENDARIO Y HORARIOS. UBICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE ESPACIOS. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO.....	6
Cláusula 2. Responsable del servicio de comedor escolar.....	6
Cláusula 3. Organización del servicio, plan de funcionamiento, calendario y horarios.....	6
Cláusula 4. Ubicación y asignación de espacios.....	10
Cláusula 5. Personas usuarias del servicio de comedor.....	10
CAPÍTULO III. LAS COMIDAS.....	13
Cláusula 6. Comidas.....	13
Cláusula 7. Características de los menús: elaboración, composición, programación y evaluación.....	14
Cláusula 8. Tipología de los menús.....	19
Cláusula 9. Requisitos de elaboración de las comidas preparadas.....	20
Cláusula 10. Condiciones del transporte de la comida.....	20
Cláusula 11. Condiciones de los espacios donde se elaboran las comidas.....	20
Cláusula 12. Personal de cocina.....	22
Cláusula 13. Dietista-nutricionista.....	23
CAPÍTULO IV. DE LA CONSERVACIÓN Y REPOSICIÓN DE LOS ENSERES, UTENSILIOS Y ELECTRODOMÉSTICOS.....	24
Cláusula 14. Conservación, reposición y adquisición de enseres, utensilios y electrodomésticos.....	24
CAPÍTULO V. DEL OCIO.....	24
Cláusula 15. Coordinador / a de las monitoras y de los monitores.....	24
Cláusula 16. Obligaciones de las monitoras y de los monitores.....	25
Cláusula 17. Idoneidad de las monitoras y de los monitores.....	26
cláusula 18. Ratios de monitor/a y horarios.....	27
cláusula 19. Plan de comunicación entre los profesionales del servicio y las familias.....	28
CAPÍTULO VI. DE LA GESTIÓN ECONÓMICA, ADMINISTRATIVA Y DE CONTROL DE LOS USUARIOS Y USUARIAS QUE ACCEDEN AL SERVICIO.....	29
cláusula 20. Alcance de la prestación.....	29
cláusula 21. Gestión de las altas y bajas de los usuarios y de las usuarias del servicio de comedor.....	30
cláusula 22. Control diario de los usuarios y de las usuarias.....	30
cláusula 23. Cobro del servicio.....	30
cláusula 24. Gestión y seguimiento de las ayudas de comedor escolar.....	31
CAPÍTULO VII. COMISIONES DE CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL SERVICIO DE COMEDOR.....	32
cláusula 25. Objeto.....	32
ANEXO 1.....	34



**ANEXO 2 CENTROS ADHERIDOS A LA GESTIÓN DE LOS SERVICIO
INTEGRAL DE COMEDOR ESCOLAR EN DIFERENTES CENTROS DE
EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA DEL ALT CAMP.....35**

CAPÍTULO I. OBJETO, OBJETIVO Y ALCANCE DEL CONTRATO

Cláusula 1. Objeto, objetivo y alcance del contrato

1. El objeto del contrato es la prestación del servicio integral de comedor escolar a diferentes centros públicos de educación infantil y primaria de la comarca del Alt Camp mediante dos modalidades de servicio: cocina en el centro y catering en línea caliente, de acuerdo con las competencias que ejerce este Consell Comarcal por delegación de la Generalidad de Cataluña. El servicio va dirigido al alumnado hasta sexto de educación primaria.

La prestación del servicio de comedor escolar consiste en:

a) La adquisición, la elaboración, el transporte y la distribución de los alimentos que componen la comida de forma individualizada a las personas usuarias detalladas en la cláusula 5 del Pliego de prescripciones técnicas.

b) La conservación y la reposición de los utensilios de cocina, los utensilios de comida y electrodomésticos que se utilicen durante el servicio que constan en el anexo 2 del pliego de prescripciones técnicas. Este material si no es propiedad del centro escolar lo deberá aportar el contratista.

c) La limpieza del espacio de cocina y del mismo espacio de comedor, del equipamiento y los utensilios utilizados. Así también, la recogida selectiva de los residuos generados durante la prestación del servicio.

d) El servicio de las monitoras y de los monitores del alumnado usuario del comedor que consiste en la vigilancia y las actividades interlectivas de los alumnos en los centros objeto del contrato durante toda la fracción horaria entre la finalización de las clases de la mañana y el comienzo de las clases de la tarde, y con una duración máxima de dos horas y 30 minutos en total.

e) La gestión económica, administrativa y de control de los usuarios y usuarias que acceden al servicio.

2. El objetivo del servicio de comedor escolar es cubrir las necesidades nutritivas del alumnado y la adquisición de hábitos sociales, alimentarios, de higiene y salud en el marco de la convivencia ordinaria de los centros educativos.

3. De acuerdo con las necesidades y características de los centros, se establecen dos modalidades de elaboración de los menús:

- El sistema de cocina en el centro: La empresa contratista deberá utilizar obligatoriamente las cocinas de los centros educativos para elaborar diariamente la comida para los usuarios y usuarias del propio centro.

- El sistema de catering mediante el suministro en línea caliente: La empresa contratista tendrá que utilizar su cocina central para elaborar la comida, los

menús se deberán transportar utilizando contenedores y envases homologados, distribuirse hasta los comedores de los centros educativos y posteriormente servirse en condiciones de ser consumidos.

4. Los centros escolares de la comarca objeto de este contrato son los siguientes:

comedor	escuela	municipio	Modalidad de prestación
Núm. 1	San Miquel	El Pla de Manlleu	B
Núm. 2	les Moreres	Les Pobles	B
Núm. 3	Mare de Déu del Remei	Alcover	A
Núm. 4	la Barquera	Alió	B
Núm. 5	Sant Jaume	Bràfim	B
Núm. 6	Cabra del Camp	Cabra del Camp	B
Núm. 7	San Ramon	el Pla de Santa Maria	B
Núm. 8	Santa Magdalena	El Pont d'Armentera	B
Núm. 9	Mare de Déu de l'Esperança	Figuerola del Camp	B
Núm. 10	els Til·lers	la Masó	B
Núm. 11	la Riba	la Riba	B
Núm. 12	el Bosc	Mont-ral	B
Núm. 13	Rocabruna	Picamoixons	B
Núm. 14	Les Comes	Rodonyà	B
núm.15	Baltasar Segú	Valls	B(*)
Núm. 16	Eladi Homs	Valls	A
Núm. 17	La Candela	Valls	A
Núm. 18	Manuel de Castellví	Vilabella	B

Modalidad de prestación del servicio: A (cocina en el centro), B (catering)

(*) En fase de cambio de modalidad de prestación del servicio.

5. A la cocina de la escuela Mare de Déu del Remei de Alcover, se tendrán que elaborar obligatoriamente las comidas del almuerzo y distribuirlos diariamente en el jardín de infancia municipal Xiu-Xiu de Alcover.

6. Si más adelante algún centro educativo quiere variar la forma de elaborar el menú para acceder a la modalidad de cocina en el centro, sólo se podrá realizar si las instalaciones del centro así lo permiten y, en cualquier caso, deberá reunir las condiciones sanitarias correspondientes que establece el Departamento de Salud de la Generalitat de Cataluña.

Durante la vigencia del contrato, siempre y cuando haya acuerdo entre el ayuntamiento y la empresa contratista, se podrá habilitar la cocina central en una de las escuelas donde se elabora la comida para los usuarios y usuarias del mismo centro y por otros centros objeto de este contrato, de acuerdo con la limitación del número de menús que pueda constar en la solicitud del RSIPAC (Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña) y las recomendaciones del personal técnico del Departamento de Salud.

CAPÍTULO II. FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR: RESPONSABLE DEL SERVICIO, ORGANIZACIÓN, PLAN DE FUNCIONAMIENTO, CALENDARIO Y HORARIOS. UBICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE ESPACIOS. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

Clausula 2. Responsable del servicio de comedor escolar

La empresa contratista deberá designar una persona responsable del servicio que tendrá las siguientes funciones:

- a) Hacer el seguimiento del funcionamiento del servicio y responder ante cualquier incidencia en relación con el desarrollo del contrato.
- b) Verificar que las tareas se llevan a cabo según las condiciones especificadas en el contrato, en el Pliego de Prescripciones Técnicas y el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- c) Organizar la prestación del servicio contratado, interpretar y poner en práctica las indicaciones recibidas por el Consell Comarcal.
- d) Proponer al Consell Comarcal, la resolución de los problemas que se planteen o colaborar, así como revisar el nivel de respuesta alcanzado por la organización de la empresa durante el desarrollo del servicio.
- e) Tomar las medidas adecuadas para evitar interrupciones del servicio.
- f) Atender los requerimientos que realice el Consell Comarcal.
- g) Asistir a las reuniones de seguimiento y control del servicio de comedor escolar.

Cláusula 3. Organización del servicio, plan de funcionamiento, calendario y horarios

1. Los principios básicos a desarrollar en el servicio de comedor escolar deberán basarse en que el mediodía es un espacio para disfrutar de un tiempo de ocio y para alimentarse de forma sana y equilibrada, sin perder de vista la adquisición de unos hábitos. El Plan de funcionamiento del servicio para cada centro deberá responder a estos principios.
2. La prestación del servicio se deberá ejecutar de acuerdo con el Plan de funcionamiento del servicio, la oferta del contratista y de acuerdo con lo que establezca el contrato del servicio que incluye también los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas.
3. El servicio de comedor escolar deberá respetar la programación general y el desarrollo de las actividades lectivas ordinarias del centro educativo y se ajustará al proyecto educativo, al calendario y al horario del centro escolar.
4. El comedor escolar es un espacio educativo de primer orden, idóneo para trabajar valores, actitudes y hábitos relacionados con la alimentación, la higiene, la salud y la convivencia, ya que favorece la participación y la interrelación del alumnado en un entorno distendido y debe responder a una actitud clara de responsabilidad y de atención al alumnado usuario del servicio.

La empresa contratista deberá concretar un modelo de Proyecto educativo y de ocio y una propuesta de Plan de funcionamiento del comedor para cada centro que se ajuste al Proyecto Educativo de Centro (PEC) y al proyecto curricular de centro (PCC) ya que deberá permitir dotar de continuidad y coherencia la práctica educativa compartida y coordinada con los equipos directivos de los centros.

5. La propuesta del proyecto educativo y de ocio deberá responder a una actitud clara de responsabilidad y de atención al alumnado usuario del servicio para ofrecer unos servicios educativos de calidad en los ámbitos siguientes:

- a) Alimentario: Hay que intentar que de forma lúdica y amena que el alumnado alcance una serie de hábitos relacionados con la alimentación y la nutrición, tales como comer de todo de forma equilibrada y hacerlo sin prisas y correctamente.
- b) Higiénico y sanitario: El objetivo es que el alumnado conozca y practique aquellos hábitos higiénicos y sanitarios relacionados con el servicio de comedor, como lavarse las manos antes y después de comer y lavarse los dientes, manipular higiénicamente los alimentos.
- c) De relación social: El espacio de comedor debe servir para trabajar la relación de grupo y la socialización, remarcando valores como el respeto, la solidaridad, etc.
- d) De educación medioambiental: Fomento de los hábitos y de sensibilización medioambiental (ahorro energético, recogida selectiva, entre otros).

La propuesta deberá llevarse a cabo en coordinación con la dirección del centro educativo y/o la comisión de comedor y deberá adaptarse a la línea del proyecto educativo de cada centro. Para cumplir este requisito los proyectos deberán contar con la conformidad de la dirección del centro.

6. La empresa contratista deberá establecer un Plan de actividades educativas y de ocio que consistirá en la programación de actividades de diferente contenido adaptadas a cada nivel educativo con una planificación mensual que formarán parte del Proyecto educativo y de ocio. La propuesta deberá concretar las actividades siguientes:

- 1) Actividades de ocio y propuestas de juego que tengan como objetivo fomentar el desarrollo personal y emocional del alumnado usuario del servicio a través de los siguientes valores:
 - a) la coeducación en la igualdad de género.
 - b) la mejora de la convivencia.
 - c) el respeto a la diversidad y el fomento a la inclusión.
 - d) El fomento de la alimentación saludable.
 - e) La cohesión del grupo, la gestión de conflictos y las habilidades personales.
- 2) Actividades destinadas a fomentar los hábitos de higiene y de salud alimentaria relacionados con el servicio de comedor.

3) Actividades destinadas a fomentar el compromiso medioambiental dirigido al entorno educativo durante la prestación del servicio de comedor.

Con la finalidad de hacer el seguimiento de las actividades de ámbito educativo, la empresa contratista deberá presentar el Consell Comarcal, con un mínimo de quince días de antelación al inicio del siguiente mes, el Plan de actividades educativas y de ocio por tramos semanales de acuerdo con el modelo que el Consell Comarcal le facilitará.

7. El Plan de funcionamiento del comedor deberá ajustarse a las orientaciones establecidas por el Departamento de Educación de la Generalitat de Cataluña. Deberá constar:

- a) Modalidad de gestión del servicio y elaboración de la comida. Tipos de dietas generales a servir y de las dietas especiales que sean necesarias según especificidades de salud del alumnado que lo requiera.
- b) Calendario de prestación del servicio.
- c) Espacios e instalaciones del centro necesarios para llevar a cabo la actividad del comedor.
- d) Capacidad máxima del número de usuarios, el número de turnos, etc.
- e) El personal necesario para la correcta prestación del servicio, en función de la previsión de personas usuarias.
- f) Cronograma del servicio especificando las responsabilidades y funciones del personal. Se deberá indicar el nombre de todo el personal del servicio.
- g) El precio del servicio de las diferentes personas usuarias, las modalidades de pago y el control de personas usuarias.
- h) Aspectos educativos y criterios alimentarios que deben guiar el desarrollo del servicio.
- i) Programación de las actividades de ocio que se lleven a cabo y los espacios que se utilizarán para este fin.
- j) Información a las familias: días y horario de entrevista, información de los menús, ficha de evaluación del seguimiento individual de cada usuario / usuaria.
- k) Los protocolos de incidencias, en caso de accidentes, o de administración de medicamentos
- l) El plan de evacuación y emergencia del centro.
- m) Las normas de convivencia y el protocolo a seguir.
- n) Los miembros de la comisión de comedor, órgano de seguimiento y evaluación del servicio de comedor.
- o) Otros aspectos que se quieran tener en cuenta.

Corresponde al Consell escolar de cada centro aprobar el Plan de Funcionamiento del servicio de comedor escolar.

Una vez aprobado el Plan de Funcionamiento del comedor será necesario que la empresa vele por disponer del documento aprobado y autorizado, y deberá ponerlo en conocimiento a todo el personal del comedor y enviará copia al Consell Comarcal.

La empresa estará obligada a incorporar las modificaciones que el Consell Comarcal determine.

8. La empresa contratista deberá elaborar un Plan de trabajo en materia de reducción, recogida, reciclaje y reutilización de residuos resultantes de la prestación del servicio, de acuerdo con las obligaciones vigentes y presentarlo al Consell Comarcal en un plazo no superior a cuatro meses desde la firma del contrato.

Además, en este documento deberá incluir y especificar:

- En especial, se prestará atención a la recogida selectiva de los residuos generados durante la prestación del servicio (Papel, envases y materia orgánica).
- Como se hará la selección de residuos en el comedor y en la cocina y cómo se coordinará con el sistema de recogida municipal.
- Qué medidas relacionadas con la minimización de residuos se aplicarán durante la prestación del servicio, siempre que la normativa sobre seguridad e higiene alimentaria lo permita.
- Formación en la gestión y reducción de los residuos del personal que ejecute el contrato.

9. El servicio de comedor escolar se llevará a cabo durante todos los días lectivos del calendario escolar de acuerdo con la Orden que para cada curso, publica el Departamento de Educación de la Generalitat de Cataluña por la que se establece el calendario escolar, teniendo en cuenta los días festivos que determine el Departamento de Trabajo, Asuntos Sociales y Familias y también los días de libre disposición y fiestas locales que afecten a cada centro escolar o bien aquellos días del mes de junio que la escuela tenga autorizada la jornada continuada o intensiva en que la dirección del centro y el Departamento de Educación determinen que no se requiere la prestación del servicio. En cualquier caso, la prestación del servicio no superará los 178 días lectivos por curso escolar.

10. La empresa contratista deberá solicitar a la dirección del centro escolar, antes del inicio de cada curso, el calendario escolar con el fin de adaptar el servicio al calendario de cada centro.

También deberá adaptar el servicio de comedor escolar en el horario de comedor que determine el centro y se situará siempre durante la franja horaria que va desde las 12.00 horas hasta las 15.00 horas, con una duración máxima de prestación del servicio de dos horas y treinta minutos.

En casos excepcionales, entre los que se prevé expresamente el periodo de jornada intensiva, se podrá ampliar el servicio como máximo hasta las 16.00 horas.

Cada curso escolar, la empresa deberá tener en cuenta que en la cocina in situ de la escuela Mare de Déu del Remei de Alcover hasta la última semana del mes de julio deberá elaborar y suministrar los menús del jardín de infancia municipal Xiu-Xiu de Alcover.

Cláusula 4. Ubicación y asignación de espacios

De acuerdo con lo previsto en el artículo 6.1 del Decreto 160/1996, de 14 de mayo, por el que se regula el servicio de comedor en los centros docentes públicos de titularidad del Departamento de Enseñanza, el servicio de comedor escolar se prestará dentro de las instalaciones del centro escolar salvo casos excepcionales debidamente autorizados por la correspondiente delegación territorial del Departamento de Educación.

En el supuesto de que la organización del servicio lo requiera, la empresa contratista deberá encargarse de la vigilancia y cuidado del alumnado que deba trasladarse a pie de la escuela en las instalaciones donde se preste el servicio de comedor.

Así pues, el centro escolar facilitará los espacios necesarios y adecuados para la prestación del servicio de comedor escolar e indicará también su distribución por turnos, en su caso, y organizará el espacio de comedor para grupos de edad procurando que cada alumno/a tenga un lugar fijo.

Los centros escolares que no disponen de cocina propia deberán disponer de un espacio habilitado para la prestación del servicio de comedor escolar.

Cláusula 5. Personas usuarias del servicio de comedor

1. El número de usuarios y usuarias del servicio de comedor fijado en la tabla de la página 12 es orientativo, teniendo en cuenta la estimación de personas que han utilizado el servicio durante el curso escolar 2019-2020, por lo que la empresa contratista deberá aceptar todas las que efectivamente tengan derecho al servicio con independencia de que el número total de usuarias sea superior o inferior a la previsión inicial del servicio y deberá adaptarse a las necesidades reales del servicio.

2. La Resolución EDU /463/ 2021, de 17 de Febrero, por la que se determina el precio máximo de la prestación del servicio escolar de comedor de los centros educativos de titularidad del Departamento de Educación para el curso 2021-2022, considera comensal esporádico aquel que hace uso del servicio menos de tres días a la semana, y siempre que no sea beneficiario de una ayuda de comedor.

(1) Usuarios fijos: Hacen uso del servicio tres, cuatro o cinco días a la semana.

- Fijos desplazados con ayuda del 100%: el alumnado que debe desplazarse fuera de su municipio de residencia por inexistencia en este de oferta del nivel educativo correspondiente, el servicio de comedor es obligatorio y gratuito.

- Fijos becados con ayuda individual de comedor del 100% del coste del servicio.

- Fijos becados con compactación de la ayuda individual de comedor del 70% del coste del servicio.

alumnado beneficiario de una ayuda que cubre parcialmente el coste del servicio y compacta la ayuda, haciendo uso del servicio de comedor de manera equitativa durante todo el curso, es decir, en períodos semanales y no mensualmente de acuerdo con el calendario de compactación fijado.

- Fijos becados sin compactación de la ayuda individual de comedor del 70% del coste del servicio.

- Fijos sin ayuda

(2) Usuarios esporádicos: Utilizan el servicio uno o dos días a la semana, siempre y cuando éstos no sean beneficiarios de una ayuda de comedor.

(3) Otros usuarios (sin servicio de monitoras y monitores):

- Personal docente, de administración y servicios del centro.
- Alumnado de primer ciclo de educación infantil de los jardines de infancia municipales del Alt Camp.

3. La previsión del número de personas usuarias, considerando los días de utilización del servicio de comedor de acuerdo con los datos del curso 2019-2020 es la siguiente:

		(1) Usuarios Fijos					(2) Usuarios Esporádicos	(3) Otros Usuarios	
NOMBRE DEL CENTRO	MUNICIPIO	Fijos desplazados con ayuda 100%	Fijos becados con ayuda 100%	Fijos becados con ayuda 70% no compactado s	fijos becados con ayuda 70% compactado s	fijos sin ayuda	esporádicos	Educ. infantil guardería	docentes
San Miquel	El Pla de Manlleu (Aiguamúrcia)	15	0	0	11	0	4	0	3
les Moreres	Les Pobles (Aiguamúrcia)	0	2	0	11	16	14	3	1
Mare de Déu del Remei	Alcover	17	12	0	49	77	62	15	11
la Barquera	Alió	0	0	7	1	0	2	0	0
Sant Jaume	Bràfim	0	0	0	12	0	5	0	3
Cabra del Camp	Cabra del Camp	0	3	3	6	0	3	3	0
San Ramon	El Pla de Santa Maria	0	12	1	24	21	25	0	3
Santa Magdalena	El Pont d'Armentera	2	0	0	1	6	4	0	0
Mare de Déu de l'Esperança	Figuerola del Camp	0	1	1	4	7	9	1	4
els Til·lers	la Masó	1	0	2	0	0	2	0	0
la Riba	la Riba	0	2	0	0	5	5	0	0
el Bosc	Mont-ral	0	0	1	3	4	4	0	1
Rocabruna	Picamoixons	0	0	0	0	8	15	0	1
Les Comes	Rodonyà	33	0	0	14	18	16	0	4
Baltasar Segú	Valls	0	8	8	55	10	7	0	1
Eladi Homs	Valls	14	13	5	23	23	11	0	2
la Candela	Valls	0	7	7	46	47	25	0	10
Manuel de Castellví	Vilabella	1	0	0	13	3	2	0	1
TOTAL PREVISIÓN USUARIOS		83	60	35	273	245	215	22	45

CAPÍTULO III. LAS COMIDAS

Clausula 6. Comidas

1. La prestación relativa a las comidas consiste en la adquisición, la elaboración, el transporte y la distribución de los alimentos que componen cada comida de forma individualizada a los comensales de cada uno de los centros anteriormente relacionados, así como la limpieza del menaje y utensilios utilizados por el servicio y de las instalaciones del comedor.

En el sistema de catering, la empresa contratista deberá utilizar su cocina central o cocina autorizada para elaborar la comida. Asimismo, los menús se transportarán diariamente utilizando contenedores o envases homologados, distribuirlos hasta el comedor de cada centro educativo y posteriormente servirlos en condiciones de ser consumidos, de acuerdo con las prescripciones que se establecen en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, con respecto a las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

2. En relación con las comidas, la empresa contratista deberá elaborar y hacer uso de los siguientes documentos:

a) Un plan de emergencia que asegure la preparación y entrega de los menús en caso de que se produzcan incidencias como el cierre de la cocina, cortes de suministro de agua, luz, gas o telecomunicaciones, entre otros.

b) Un protocolo de recogida y conservación de muestras de alimentos.

c) Un protocolo específico en el caso de alumnado con alergias y / o intolerancias alimentarias.

Se entiende por protocolo el documento donde se concretan los pasos a seguir para realizar una asistencia correcta, de manera que cada profesional sepa cómo actuar en todo momento.

Cada protocolo deberá incorporar los registros de autoevaluación con el objetivo de dejar constancia por escrito del trabajo realizado con identificación del trabajador/a que lo ha realizado.

Estos documentos son susceptibles de modificación en el transcurso de la duración del contrato.

La empresa contratista deberá reportarlos en el plazo máximo de quince días naturales a partir de la formalización del contrato.

El Consell Comarcal los validará en el plazo de quince días naturales a partir de su recepción.

Cláusula 7. Características de los menús: elaboración, composición, programación y evaluación

1. Los menús deberán elaborarse según las recomendaciones nutricionales provenientes de los departamentos de Educación y Salud de la Generalitat de Cataluña, adecuándose a las necesidades del alumnado, atendiendo al correcto equilibrio dietético y cuidando la variación y la presentación de los alimentos, de acuerdo con lo previsto en el artículo 16 del Decreto 160/1996, de 14 de mayo, por el que se regula el servicio de comedor en los centros docentes públicos de titularidad del Departamento de Enseñanza.

Los menús deberán ser adecuados y suficientes a la edad ya las necesidades dietéticas de los alumnos, tanto en cuanto a los aspectos nutricionales (número de grupos de alimentos, frecuencia de utilización de los diferentes alimentos, presencia de alimentos frescos, predominio de alimentos de origen vegetal, etc.), como en cuanto a los aspectos sensoriales de manera que la percepción se corresponda al nivel de calidad, variedad y equilibrio, proponiendo la utilización de técnicas culinarias variadas y apropiadas a la edad ya las características los comensales.

2. Los menús deberán elaborarse con productos y alimentos pertenecientes a industrias y establecimientos debidamente inscritos en el Registro sanitario de industrias y productos alimentarios de Cataluña y el Registro general sanitario de alimentos, de acuerdo con lo previsto respectivamente la Ley 15/ 1983, de 14 de julio, de la higiene y el control alimentarios, en el artículo 8, y el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, por el que se regula el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

También se deberán elaborar en función de las temporadas estacionales, otoño-invierno y primavera-verano para disfrutar de una amplia variedad de productos de temporada, locales y de proximidad, potencialmente más frescos y con una óptima conservación de las propiedades originales. La consonancia con la estación del año, a la vez que promueve el uso de alimentos frescos, de temporada, locales y de proximidad, contribuye a mantener la cultura gastronómica, a dinamizar la actividad productiva agraria local y favorece la sostenibilidad ambiental y otros aspectos (oferta variada, inclusión de propuestas relacionadas con el entorno, las fiestas y las celebraciones, entre otros).

En el cuadro que se indica en el anexo 1 de este Pliego que ha sido publicado por la Subdirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Cataluña, a título enunciativo, pero no limitativo, se define la estacionalidad de diversos productos.

3. Las programaciones deberán constar de un mínimo de cuatro semanas (un mes), que se podrán ir repitiendo con pequeñas variaciones correspondientes a la adaptación de los alimentos en la temporada, al tipo de preparaciones (más frías o calientes en función del época del año), a las festividades, etc.

También habrá que evitar la repetición de la estructura de los menús según el día de la semana (los lunes: pasta y pescado, los martes: legumbres y huevo, etc.)

4. La empresa contratista deberá garantizar en cada comida, la presencia de verduras u hortalizas frescas que se consuman crudas ya sea como primer plato, acompañamiento del primer plato o del segundo o de la guarnición.

5. La presencia de alimentos precocinados (canelones, lasañas, croquetas, empanadillas de atún, pizzas, rebozados, patatas prefritas y otros preparados industriales) deberán reducir a una frecuencia máxima de dos veces al mes.

6. Las frecuencias de los alimentos en los primeros platos deberán ser: hortalizas, 1-2 veces / semana; legumbre, 1-2 veces / semana (≥ 6 veces / mes); arroz, 1 vez / semana; pasta, 1 vez / semana, y otros cereales, 0-1 veces / semana.

Las frecuencias de alimentos en los segundos platos deberán ser las siguientes: alimentos proteicos vegetales (legumbres y derivados) 1-2 veces / semana (≥ 6 veces al mes), carnes 1-2 veces / semana (≤ 6 veces al mes; carnes blancas 1-2 veces / semana, carnes rojas y procesadas 0-1 veces / semana), pescado 1 vez / semana, huevos 1 vez / semana. Las carnes rojas son la ternera, cerdo, cordero, etc., y las procesadas las salchichas, hamburguesas, albóndigas, jamón, etc, y habrá evitar que se acompañen de guarniciones fritas. Si el primer plato incluye carne, pescado o huevo el segundo ya no deberá de llevar.

Será recomendable que el pescado se presente siempre en forma de filete (filete de merluza, de rosada, de bacalao, etc.) sobre todo para los niños más pequeños y cuando los niños y las niñas presenten dificultades para poder separar las espinas.

Será conveniente diversificar el tipo de pescado, tanto blanco como azul, y preferentemente que sea de pesca sostenible y de proximidad (evitando utilizar especies que provienen de destinos muy lejanas, como por ejemplo pescado panga, perca y tilapia).

No se podrá servir pez espada (emperador), atún rojo (*Thunnus thynnus*), tiburón (cazón, marraix, agujas, gato y tintorera) y merluza de río o lucio en los menús para niños de menos de 10 años, debido a su contenido en mercurio y limitar también el consumo de estas cuatro especies a 120 gramos al mes en el caso de los niños de 10 a 14 años.

7. Las frecuencias de alimentos en las guarniciones deberán ser las siguientes: ensaladas variadas 3-4 veces / semana, otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres, pasta, arroz, setas, etc.) 1-2 veces / semana. Hay que evitar servir patatas fritas más de una vez por semana y de éstas, las chips no se podrán servir más de una vez por programación mensual.

8. Para aliñar, se deberá utilizar aceite de oliva virgen, y para cocinar, aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico.

9. Los fritos se podrán ofrecer, sin sobrepasar las frecuencia de un máximo de dos veces a la semana. La frecuencia recomendada de fritos para las guarniciones será de un máximo de una vez a la semana.

10. El agua estará presente durante la comida del almuerzo y será de fácil acceso para los alumnos. El agua del grifo, proveniente de una red de distribución pública, es apta y saludable para el consumo y evita el uso de envases de un solo uso.

11. Acompañará la comida con pan, que puede ser integral.

12. Se limitará el contenido de sal, y la que se utilice, será preferentemente sal yodada.

13. Se excluirá el aditivo glutamatomonosódico.

14. Se servirá fruta fresca al menos en 4 de los 5 postres semanales. Los zumos de frutas no sustituirán a las frutas frescas enteras (piezas, macedonias, laminados, etc ...). y se deberán reservar un día para postres lácteos.

La empresa contratista deberá garantizar que el grado de maduración de la fruta sea el óptimo.

15. La introducción de productos ecológicos en las programaciones de los menús escolares estará al cumplimiento de las mejoras ofrecidas por la empresa contratista.

Si el Consell Comarcal tiene dudas respecto a uno o varios productos ecológicos introducidos, la empresa deberá acreditar que el alimento propuesto como ecológico cumple con las especificaciones técnicas establecidas en los Reglamentos CE / 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, 889/2008 y 1235/2008, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento CEE / 2092/91 o estándar equivalente, con certificación del responsable-dietista de la empresa.

16. El cumplimiento del Plan de menús deberá ser acreditado debidamente a lo largo de la ejecución del servicio a requerimiento del Consell Comarcal ya efecto, mensualmente, la empresa contratista entregará al Consell Comarcal los albaranes o las facturas de la compra de todos los productos alimenticios presentados en la proposición con mención a la trazabilidad (identificación del nombre del proveedor, NIF, dirección y localidad de procedencia del producto e indicando las coordenadas geográficas de su almacén de distribución, fecha de suministro, datos de los tratamientos realizados, lugares y cantidades de destino de la distribución del producto) para que el Consell Comarcal pueda verificar su cumplimiento.

17. Los productos que sean propuestos como mejora será necesario que sean utilizados de forma fija (es decir, no se podrán alternar con el mismo producto de otra gama. Por ejemplo: si se propone producto de economía social, un yogur siempre que se suministre yogur deberá ser procedente de economía social).

18. La estructura y la planificación de los menús tienen el objetivo principal de facilitar una ingesta saludable mediante una oferta suficiente, equilibrada, variada y sostenible y, al mismo tiempo, agradable y adaptada a las características y las necesidades de los comensales.

Cada menú estará compuesto por un primer plato, un segundo plato, guarnición, postre, pan y agua.

La estructura tipo de la comida del almuerzo es la siguiente:

Primer plato: hortalizas, farináceos, legumbres o tubérculos.

Segundo plato: alimento proteico (legumbres, pescado, huevos o carne)

Guarnición: hortalizas y / o farináceos, legumbres o tubérculos

Postres: fruta fresca o láctico.

La redacción de los menús deberá ser completa, comprensible y fácil de leer, que los dibujos y las imágenes que la pueden acompañar no dificulten la comprensión del menú y no deberá incluir publicidad ni marcas de alimentos.

Especificando en los menús:

- los ingredientes de todos los platos de la programación y el tipo de preparación (ej. Judías verdes con patata, en lugar de verdura).
- la variedad de la cocción utilizada (ej. horno, hervido, plancha, vapor, guisado, asado, rebozado casero, frito, salteado, etc.).
- la fruta (pera en lugar de fruta) y los lácteos a los postres.
- en el impreso del menú también deberá constar el nombre de la escuela, la fecha y el nombre del/ de la dietista de la empresa que lo ha diseñado o revisado y el número de colegiado/a.

19. Las cantidades de las raciones de cada plato deberán ser proporcionales y deberán adaptarse a la edad y la apetencia de los niños para que se ajusten a sus necesidades y al mismo tiempo deberán respetar la sensación de hambre expresada. La relación de los gramajes orientativos de diferentes alimentos en función del grupo de edad se puede consultar en el documento *Tabla de gramajes en función de la edad. Edición 2020*.

La empresa contratista deberá disponer de un protocolo de gestión de las repeticiones de los platos y de alimentos. Básicamente, se deberá facilitar poder repetir de primeros platos, de hortalizas, guarniciones de hortalizas y de fruta, y evitar las repeticiones de platos precocinados y de segundos platos, especialmente en el caso de las carnes.

También deberá tener en cuenta y cuidar la opinión, la relación y la actitud de los monitores y monitoras, del personal de cocina y de los mismos niños respecto a la aceptación de los platos.

20. La empresa contratista deberá formar y motivar al personal de cocina y monitores del comedor para llevar a cabo acciones que minimicen el desperdicio de alimentos:

- Capacitar al personal para que sea capaz de identificar y respetar el apetito expresado por el niño en función de las diversas situaciones que se producen en el día a día en el comedor.
- Capacitar al personal para hacer los ajustes necesarios de las raciones que se han utilizado.
- Capacitar a las personas del equipo para hacer los ajustes y valoraciones de las compras de los productos alimenticios.

- Formar un equipo altamente comunicativo para poder trasladar la información necesaria para hacer los cambios que sean necesarios.

21. Cuando sea necesario, el centro escolar deberá comunicar con una antelación mínima de tres días lectivos a la empresa contratista el día, la hora y el número de menús que deberán suministrar en la modalidad de picnic. Este picnic, como mínimo deberán constar de dos bocadillos (queso / tortilla) una pieza de fruta y agua de 33cl, garantizando el equilibrio nutricional y cuantitativo adecuado. Habrá que evitar proporcionar bocadillos prefabricados (tipo sándwich de máquina). En estos casos, el precio del menú no deberá variar.

22. Con el objetivo de que el Consell Comarcal pueda hacer un seguimiento de la idoneidad de los menús, la empresa contratista deberá entregar al Consell Comarcal, como mínimo, con quince días de antelación al inicio del siguiente mes, la programación mensual por tramos semanales de los menús diarios que se suministrarán. En caso de detectar alguna deficiencia, la empresa contratista deberá corregir antes de entregar la información a los centros y a las familias.

23. Información de la programación de menús a las familias:

La empresa contratista proporcionará a cada centro educativo y a cada comensal fijo para que se facilite a las familias, con una antelación mínima de una semana antes de finalizar cada mes, la programación mensual de menús que se suministrarán, incluyendo los menús especiales. Con todo, habrá que prever la difusión del menú escolar por los canales electrónicos más adecuados a cada centro: pdf, web, blog, etc.

También se deberán entregar las programaciones adaptadas para los comensales con necesidades especiales (intolerancias o alergias alimentarias y otros problemas de salud relacionados con la alimentación que lo exijan), así como las programaciones de menús adaptadas por motivos éticos o religiosos.

De este modo, las familias obtendrán fácilmente la información que les ha de permitir complementar adecuadamente el resto de comidas.

24. En caso de que la empresa tenga que variar puntualmente la programación de menús por motivos excepcionales, deberá comunicar el motivo del cambio en el Consell Comarcal, la dirección del centro y a las familias.

25. Las programaciones de los menús podrán ser evaluadas, eventualmente por la Agencia de Salud Pública de Cataluña en el marco del programa PREME (Programa de revisión de menús escolares).

26. La empresa contratista deberá tener a disposición del Consell Comarcal, de la dirección del centro y del AMPA/AFA las fichas técnicas de los platos que componen los menús que incluirán la información de los productos utilizados (ingredientes) para la elaboración de los menús según las normas de etiquetado de productos alimenticios. El personal del comedor deberá poder informar de los alérgenos de declaración obligatoria que puedan causar los productos utilizados.

Cláusula 8. Tipología de los menús

La empresa contratista además del menú genérico, deberá ofrecer los menús siguientes:

- Menús adaptados para el alumnado con necesidades específicas de alimentación que precisan diariamente de menú triturado o dieta blanda para poder tragar.
- Menús especiales para el alumnado con alergias y/o intolerancias alimentarias diagnosticadas por especialistas y que mediante certificado médico acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud, de acuerdo con la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

En el caso de la celiaquía, y en relación con la resolución 56 / XII del Parlamento de Cataluña, sobre la oferta de restauración sin gluten en los centros educativos, deberá ofrecer un servicio de comedor adecuado para los alumnos con patologías relacionadas con la ingesta de gluten. Por tanto, hay que cumplir los reglamentos europeos 1169/2011 y 828/2014, relativos a la presencia de alérgenos en las materias primas y al contenido en gluten, respectivamente. Es decir, hay que establecer y aplicar protocolos de seguridad alimentaria, para evitar la contaminación cruzada durante la elaboración y el servicio, para que el producto final que reciban los niños tenga menos de 20 ppm de gluten, umbral de seguridad por encima del cual se producen lesiones en el intestino delgado de la persona afectada.

La empresa deberá garantizar que el personal trabajador haya recibido formación sobre la gestión de los menús especiales para enfermedades, especialmente alergias e intolerancias.

También deberá informarse de las posibles intolerancias alimentarias de los usuarios del servicio de comedor escolar así como de exigir el certificado médico correspondiente.

- Menús adaptados para el alumnado que requiera esporádicamente de una dieta blanda para trastornos gastrointestinales leves.
- Menús especiales por motivos éticos y religiosos

La empresa contratista deberá asegurar la opción de la comida «halal» con garantía de trazabilidad. También deberá ofrecer menús adaptados para los casos en que las familias soliciten menús vegetarianos o veganos como variantes de propuestas alimentarias alternativas.

Las adaptaciones no deberán variar el equilibrio dietético del menú que se ofrece al alumno/a. Asimismo, la adjudicataria deberá garantizar que los menús especiales tengan el mismo equilibrio nutricional y deberán ser lo más parecidos posible al menú genérico.

Cláusula 9. Requisitos de elaboración de las comidas preparadas

Las comidas preparadas y sus procesos de elaboración y manipulación deben cumplir los requisitos establecidos en el artículo 6 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Cláusula 10. Condiciones del transporte de la comida

El transporte de comidas preparadas desde fuera del centro debe cumplir los requisitos establecidos en el artículo 7 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, que establece las condiciones referentes a la temperatura con la que hay que transportar las comidas preparadas, la conservación, transporte y limpieza de los envases y recipientes que se utilicen.

El traslado de la comida desde la cocina central hasta cada centro educativo se hará a través de vehículos motorizados debidamente equipados, que dispongan de contenedores isotérmicos que garanticen que la conservación y el transporte de la comida se hace a la temperatura correcta, según los parámetros que establece el Real decreto 3484/2000.

La comida preparada de consumo en caliente deberá llegar a los centros a una temperatura más alta o igual a 65 grados centígrados.

La empresa contratista deberá presentar una lista de los vehículos que se vayan a utilizar en la prestación del servicio y de sus correspondientes fichas técnicas en el plazo máximo de quince días naturales a partir de la formalización del contrato.

Cláusula 11. Condiciones de los espacios donde se elaboran las comidas

1. La empresa contratista deberá cumplir, en relación a la limpieza de los espacios, los requisitos específicos que respecto al suelo, las paredes, los techos y otros elementos de los locales en que se preparen, traten o transformen los alimentos que prevea la normativa de aplicación.

2. Sin perjuicio de la previsión anterior, también son de obligado cumplimiento los requisitos sobre los establecimientos previstos en el artículo 3 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, la distribución y el comercio de comidas preparadas, que son los siguientes:

a. Disponer y exhibir la documentación que permita acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos almacenados, suministrados o servidos.

b. Utilizar aparatos de trabajo y utillaje destinados a entrar en contacto con las materias primas y productos intermedios y finales fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

c. Disponer de los equipos y de las instalaciones de conservación temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, los productos intermedios y los productos finales que elaboren, manipulen, envasen, almacenen y suministren que así lo requieran.

d. Disponer de lavamanos de accionamiento no manual en las zonas de elaboración, manipulación y envasado de comidas preparadas cuando sea necesario.

e. Contratar o elaborar y aplicar un programa de limpieza y desinfección y otro de desinsectación y desratización basados en el análisis de peligros que establece el mismo Real Decreto.

El plan de limpieza individualizado deberá estar expuesto en un lugar visible para ser consultado por los órganos de inspección que corresponda.

f. Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y los cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure la correcta limpieza y desinfección.

3. Asimismo, la empresa contratista deberá cumplir las obligaciones siguientes:

a. Elaborar el plan de control del agua potable consistente en determinar diariamente el control del cloro libre del agua en grifo de la cocina.

b. Hacer la recogida selectiva de los residuos generados durante la prestación del servicio de comedor escolar (plástico y latas, papel y cartón, vidrio, materia orgánica, aceites y rechazo).

c. Con independencia de la limpieza diaria, al inicio y a la finalización de cada curso escolar, como mínimo, la empresa tendrá que hacer una limpieza a fondo del material y de las instalaciones del servicio incluidas las dependencias anexas (despensa, wc, entrada cocina, etc)

4. Los gastos que resulten de los suministros que deben disponer los centros educativos para el funcionamiento del servicio del comedor y en relación con las mejoras de obra civil (pintura, pulido de suelos, paredes, etc.) de las instalaciones de la cocina y comedor o referente a instalaciones anexas al comedor irán a cargo del Ayuntamiento correspondiente.

5. Cualquier requerimiento que formule el Departamento de Salud de la Generalitat para la adecuación de las instalaciones y la infraestructura de la cocina, ya sea a el inicio de curso o bien durante toda la vigencia del contrato, irá a cargo de la empresa contratista, sin que se pueda repercutir ningún coste adicional al margen de la oferta aceptada.

6. Las fechas de cesión de las instalaciones están supeditadas a la vigencia del contrato. La utilización, sin embargo, quedará limitada a los días lectivos de cada curso escolar.

Cláusula 12. Personal de cocina

1. En cuanto al personal de cocina su tarea principal es la manipulación de alimentos que se convierte en una actividad de mayor riesgo dado que incluye, entre otras tareas, la elaboración y la manipulación de comidas preparadas para el suministro y servicio directo para colectividades.

Así, serán obligaciones del personal de cocina, tanto como de los ayudantes, las siguientes:

a) Disponer de la formación en higiene alimentaria adecuada y debe poseer el carnet de manipulador de alimentos en vigor. Esta formación es responsabilidad de la empresa contratista.

b) Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.

c) Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y la salubridad de los alimentos.

d) Mantener un elevado grado de higiene personal, llevar el equipaje limpio y de uso exclusivo, y utilizar en su caso, ropa protectora para cubrir la cabeza y el calzado adecuado.

e) Cubrirse los cortes y las heridas con vendas impermeables apropiadas.

f) Lavarse las manos con agua caliente y jabón desinfectante adecuado, tantas veces como así lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto de trabajo, después de una ausencia o de haber llevado a cabo actividades ajenas a su tarea específica.

g) Abstenerse de fumar, masticar chicle, comer en su lugar de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni cualquier otro tarea que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

h) No llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como es el caso de anillos, pulseras, relojes u otros objetos.

e) En el caso de padecer una enfermedad que pueda ser causa de contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, se deberá informar de la enfermedad y de sus síntomas al responsable de la empresa, con el fin de valorar de forma conjunta la necesidad de someterlo a un examen médico y, en su caso, excluirlo temporalmente de la manipulación de productos alimenticios.

j) Deberá conocer el protocolo de actuación que haya establecido en caso de evacuación o confinamiento y por situaciones puntuales de emergencia.

k) Cuando la persona ocupe por primera vez el puesto de trabajo será necesario que, antes de incorporarse al trabajo, se presente a la dirección del centro.

2. También serán obligaciones del personal de cocina, sin perjuicio de la responsabilidad y el control que realice la adjudicataria y el Consell Comarcal, las siguientes:

- a) Elaborar la comida según las recomendaciones nutricionales procedentes de los Departamentos de Educación y Salud.
- b) Cocinar o recibir la comida, según la tipología de cocina del centro y de acuerdo con el número de personas usuarias días y el tipo de dieta que deban seguir. En el caso de comedores con catering, comprobar que la comida recibida es correcta, tanto a la calidad, la cantidad y las dietas especiales que pueda haber, fruto de alergias e intolerancias alimentarias.
- c) En el caso de las cocinas in situ o central, velará para que los proveedores cumplan con el día y horario de entrega que se haya determinado, además de la calidad, cantidad e higiene del producto que suministran. En el caso de incumplimiento, deberá formalizar una "no conformidad" del proveedor para que la empresa realice los trámites pertinentes para resolver la incidencia que se haya producido. Si a pesar de comunicar la "no conformidad", el problema persiste, el Consell Comarcal puede determinar la exclusión del proveedor.
- d) Colaborar en las tareas de menaje de mesa, servir y atender a las mesas de los comensales y recoger los platos, vasos y cubiertos sucios.
- e) Informar al Consell Comarcal y la dirección del centro de las posibles incidencias que surjan durante la prestación del servicio, sin perjuicio de intentar resolverlas en la medida de lo posible.
- f) Participar de la formación continuada propuesta por la empresa.
- g) Conocer y cumplir con la máxima observancia el Plan de funcionamiento del servicio de comedor.
- h) Realizar cualquier otra tarea que le encomiende la empresa, relacionada con sus funciones laborales.

Cláusula 13. Dietista-nutricionista

La empresa contratista deberá designar una persona con formación acreditada y específica en nutrición humana y dietética que programe y diseñe los menús y supervise su adecuación.

Para justificar su idoneidad en el plazo máximo de quince días naturales a partir de la formalización del contrato, la empresa contratista deberá aportar los documentos acreditativos siguientes: Nombre y apellidos, DNI y título universitario.

CAPÍTULO IV. DE LA CONSERVACIÓN Y REPOSICIÓN DE LOS ENSERES, UTENSILIOS Y ELECTRODOMÉSTICOS

Cláusula 14. Conservación, reposición y adquisición de enseres, utensilios y electrodomésticos

1. La empresa contratista deberá conservar y reponer los utensilios de cocina, los utensilios de comida y electrodomésticos que se utilicen durante el servicio y que constan en el anexo 2 de este pliego que son propiedad de la escuela y los que no lo son los deberá poner.

2. Cuando el material esté en situación de reparación o de revisión, la empresa utilizará material de reserva propio, similar en calidad del sustituido, de forma que no se produzcan interrupciones en los servicios programados.

3. A la finalización del contrato este material revertirá en el centro escolar, cuando éste se haya puesto a disposición del servicio por parte del AMPA / centro escolar /Ayuntamiento. En caso de que sea el contratista quien lo haya adquirido tendrá derecho a retirar aquellos elementos de su propiedad, dejando el recinto y las instalaciones tal y como las encontró en el momento de inicio o podrán revertir el centro escolar, siempre y cuando en el periodo de vigencia del contrato se hayan amortizado.

A tal efecto, se tendrá en cuenta para el cálculo de las amortizaciones de los límites marcados por el Real Decreto 1777/2004, de 30 de julio, por el que se aprueba el Reglamento del Impuesto sobre Sociedades.

4. La dotación de las mesas calientes para prestar el servicio de catering en línea caliente correrá a cargo del Ayuntamiento correspondiente.

5. La empresa contratista deberá realizar un inventario del material y equipamientos de la cocina de cada centro escolar en el momento de iniciar y terminar la prestación del servicio y entregar la documentación al Consell Comarcal para su conocimiento.

CAPÍTULO V. DEL OCIO

Cláusula 15. Coordinador / a de las monitoras y de los monitores

La empresa contratista deberá designar un/a coordinador/a general de las monitoras y monitores, que tendrá las siguientes funciones:

- a) Coordinar las personas que presentan las funciones de monitor/a de comedor.
- b) Atender y canalizar las peticiones de las familias de los usuarios del servicio de comedor escolar.

- c) Facilitar y garantizar la comunicación con las familias, las AFA / AMPA, el centro educativo y el Consell Comarcal.
- d) Velar por el buen funcionamiento del servicio de comedor escolar.
- e) Acudir a las reuniones de la comisión de control y seguimiento ya otros de diferente naturaleza convocadas por el Consell Comarcal o la dirección del centro.
- f) Realizar el seguimiento de las incidencias que se produzcan en el servicio de comedor escolar y comunicarlas al Consell Comarcal y la dirección del centro en los términos que se establezcan.
- g) Proponer medidas de resolución de las incidencias de acuerdo con el régimen sancionador del centro escolar.
- h) Realizar cualquier otra tarea que le encomiende la empresa, relacionada con sus funciones laborales.

Cláusula 16. Obligaciones de las monitoras y de los monitores

El personal de atención directa al alumnado, deberá cumplir con las obligaciones siguientes:

- a) Estar presente físicamente durante la prestación del servicio, excepto por causas justificadas (enfermedad, etc).
- b) Organizar el espacio de ocio que se comprende dentro del horario del servicio de comedor de acuerdo con el Plan de funcionamiento del servicio de comedor.
- c) Organizar el espacio de comedor para grupos de edad procurando que cada alumno/ tenga un lugar fijo, organizar el uso de los diferentes espacios cedidos por el centro y utilizados por las diferentes actividades del comedor de acuerdo con el Plan de funcionamiento del servicio escolar de comedor.
- d) Servir las comidas en las mesas y luego retirarlas, excepto que esta actividad forme parte del proyecto educativo que trabaje la asunción de hábitos por parte de los usuarios y usuarias del servicio de comedor escolar.
- e) Atender y custodiar el alumnado durante la prestación del servicio, incluyendo la atención especial y urgente del alumnado en posibles casos de accidente escolar. También se encargan, bajo su responsabilidad, de la vigilancia de los alumnos que se trasladen del centro a otro equipamiento durante el servicio de comedor.
- f) En el caso de comedores con usuarios con necesidades educativas especiales, se deberá prestar especial atención al desarrollo de habilidades adaptativas de autonomía personal.
- g) Resolver las incidencias que se puedan producir durante este tiempo de mediodía, sin perjuicio de comunicar posteriormente al coordinador/a de los monitores y la dirección del centro.
- h) Velar por el mantenimiento del orden en el comedor.
- i) Prestar especial atención a la tarea educativa del comedor escolar; adquisición de hábitos sociales y higiénicos y la correcta utilización del menaje del comedor. Además, podrá solicitar la colaboración del alumnado a partir del primer curso de ciclo superior de educación primaria.

- j) Velar y promover la correcta convivencia durante la prestación del servicio.
- k) Atender las indicaciones del/de la coordinador/a de monitoras/monitores.
- l) Desarrollar el Plan de funcionamiento del servicio de comedor.
- m) Cualquier otra tarea que le pueda encomendar el/la coordinador/a de monitores junto con la dirección del centro, con el objetivo de preservar el buen funcionamiento del comedor.
- n) Cuando la persona ocupe por primera vez el puesto de trabajo será necesario que, antes de incorporarse al trabajo, se presente a la dirección del centro.
- o) Deberá conocer el protocolo de actuación que haya establecido en caso de evacuación o confinamiento y por situaciones puntuales de emergencia.

Clausula 17. Idoneidad de las monitoras y de los monitores

1. La empresa contratista deberá tener en cuenta a la hora de contratar el personal que:

La monitoras y monitores que realizan tareas de atención al alumnado deberá disponer, preferentemente, del título oficial de monitor/a o director/a de actividades educativas en el tiempo libre expedido por la Generalitat de Catalunya. En caso de que el personal esté en disposición de una titulación de estudios universitarios (magisterio, educación social o pedagogía) o de un ciclo formativo de grado superior en animación sociocultural, educación infantil, o integración social estará exento de cumplir con este requisito. Así como tener experiencia contrastada en la misma actividad y con dominio de la lengua catalana.

La idoneidad del personal que se tenga que contratar o subrogar será garantizada por la empresa contratista. En este último caso, se dará un plazo de un año para que el personal tenga la titulación requerida. El Consell Comarcal del Alt Camp se reserva el derecho de comprobar su cumplimiento como estime más oportuno.

2. La empresa contratista deberá disponer de un plan de acciones formativas hacia el personal que realice tareas de atención al alumnado y con responsabilidades pedagógicas encaminadas a ofrecer una formación continuada en el ámbito los recursos educativos para la atención del alumnado y en seguridad alimentaria sobre la manipulación adecuada en relación con el gluten y los alérgenos, para evitar incidencias en el caso de comensales con enfermedad celíaca y/o alergias alimentarias.

Este plan deberá concretar y prever los cursos, monográficos, talleres, etc. que se pretenden llevar a cabo, los temas por tipo de jornada formativa que se tratarán y un calendario de planificación de aplicación con las horas de formación que la empresa se compromete a cumplir según el mínimo de 6 horas por curso escolar.

Los cursos deberán realizarse a través de escuelas homologadas en ocio educativo por la Dirección General de Juventud u otro departamento de la

Generalitat. La actividad formativa que pueda realizar internamente la empresa contratista deberá tener relación directa con el servicio de comedor escolar (ocio, primeros auxilios, resolución de conflictos, dinámicas de grupos, etc.), y el personal de la empresa que imparta estos cursos internos de formación deberá acreditar su titulación y una experiencia reconocida mínima de 3 años.

A tal fin, antes de la primera quincena del mes de junio de cada curso, la empresa contratista deberá acreditar mediante la presentación del programa formativo (temática, horas y entidad o persona que ha impartido el curso) las facturas, en su caso, y los comprobantes de asistencia del personal de cada servicio y el número de horas de formación realizadas.

cláusula 18. Ratios de monitor/a y horarios

1. La Resolución EDU /463/ 2021, de 17 de febrero establece, con carácter general, la dotación de personal para atender al alumnado en el tiempo de prestación del servicio de comedor, de acuerdo con las ratios siguientes:

(1) monitor/a por cada (15) alumnos en 2ⁿ ciclo de educación infantil.

(1) monitor/a por cada (25) alumnos en la educación primaria.

Esta asignación corresponderá únicamente al personal de atención directa al alumnado y, por tanto, quedará excluido el personal de cocina y de limpieza.

2. Para asegurar una correcta atención al alumnado, todos los centros deben contar con un número mínimo de dos personas para atender directamente a los usuarios y a las usuarias del servicio, independientemente del número de comensales y de la etapa educativa.

A partir de este número mínimo, las dotaciones de personal para atender al alumnado al servicio de comedor se atenderán a las ratios indicadas.

3. La misma Resolución EDU /463/ 2021, dispone que en los centros ordinarios cuando entre los comensales haya alumnos con necesidades específicas que requieren una atención especial de apoyo en el espacio de comedor, el número de monitores se adecuará en función de las necesidades de los comensales. En este caso, será necesaria la autorización correspondiente por parte de los Servicios Territoriales de Educación, de acuerdo con el protocolo establecido para la adecuación de monitores de refuerzo en el espacio de comedor.

4. Para asegurar la viabilidad económica del servicio de comedor en las escuelas rurales más pequeñas y con un número reducido de comensales que no se puedan ajustar a las ratios de monitores fijadas y que les corresponda únicamente un/a monitor /a, en este supuesto se prevé que el/la segundo/a monitor/a vaya a cargo del Ayuntamiento del municipio correspondiente. En ningún caso, el coste de este incremento lo deberá asumir la empresa contratista.

5. La dotación de personal necesario en cada centro podrá variar diariamente si el número de usuarios del servicio así lo requiere. Por lo tanto, la empresa contratista deberá gestionar su personal para hacerlo posible.

6. En caso de que los horarios del tiempo de mediodía de educación infantil y primaria sean diferentes, se atenderá el alumnado con la ratio que corresponda en cada caso y para cada horario en concreto que en ningún caso podrá superar las dos horas y treinta minutos en total.

7. La jornada laboral diaria del monitor/a será como mínimo la correspondiente al horario del servicio de comedor. A esta jornada, se deberá añadir un complemento horario para poder realizar tareas de preparación del servicio, limpieza, gestión de informes, etc. Este complemento deberá ser como mínimo de 30 minutos diarios dependiendo del número de usuarios del servicio de comedor. El complemento horario podrá recaer en una única persona que asuma todas las funciones, o bien, se podrá distribuir entre el personal del comedor.

8. La empresa contratista deberá establecer mecanismos para revisar la jornada de los contratos laborales para adecuarse a la realidad del servicio objeto de esta licitación a lo largo de la duración del contrato, tanto para incrementar como para disminuir jornadas según corresponda, y asumiendo a su cargo los costes de indemnización que se puedan derivar de acuerdo con la normativa laboral y el convenio colectivo de aplicación vigente.

cláusula 19. Plan de comunicación entre los profesionales del servicio y las familias

1. La importancia del servicio de comedor escolar requiere una adecuada información y comunicación entre los profesionales del servicio y las familias.

En este sentido, se exigirá a la empresa contratista que elabore y lleve a cabo un plan de comunicación en el que consten, al menos, los siguientes aspectos:

- Inicio del servicio: La presentación del servicio a las direcciones de los centros para que conozcan la metodología y el proyecto de trabajo de la empresa contratista al comenzar la ejecución del servicio.

- Reuniones informativas a las familias: Asistir a las sesiones de presentación del servicio a las familias del alumnado nuevo y / o usuarios del servicio de forma general, una vez cada curso escolar cuando el centro escolar o Consell Comarcal lo requieran para presentar el servicio educativo del comedor escolar: organización, programa educativo, menús, etc.

- Reuniones de seguimiento de la comisión de comedor: La empresa contratista participará en las reuniones de seguimiento y evaluación del servicio con la comisión de seguimiento de comedor, la dirección de la escuela, las AMPA/AFA y el Consell Comarcal. Las nuevas propuestas o directrices adoptadas serán debidamente comunicadas al personal del servicio para su ejecución en tiempo y forma, sin perjuicio de que también será necesario que queden incorporadas en el Plan de funcionamiento.

- Comunicación con las familias: Definir días, horarios y personal que realizará la atención a las familias; definir otros canales de comunicación para hacer el seguimiento ordinario y por situaciones excepcionales (por ejemplo cuando una persona usuaria se encuentre mal o haya sufrido algún accidente). También hay que prever qué información contendrá la ficha de seguimiento o evaluación del alumnado usuario del comedor que deberá entregar a las familias.

- Presentación de un modelo de encuesta de satisfacción del servicio dirigida a las familias de las personas usuarias para conocer su opinión. La comisión comarcal de seguimiento deberá supervisar y participar en la elaboración de la encuesta antes de entregarla a las familias y deberá recibir por parte de la empresa contratista el informe de los resultados obtenidos.

- Otros aspectos que estime conveniente de incorporarlos en el Plan de comunicación

2. La empresa contratista deberá informar a las familias de la evolución de cada niño/a en cuanto a los ámbitos que se trabajan en el comedor. La periodicidad del informe será como mínimo trimestral para el alumnado de educación primaria y diario en el caso de educación infantil. La responsabilidad de elaborar el informe corresponde al personal monitor/a de atención directa al alumnado y de la empresa contratista. El informe será entregado al centro educativo que lo trasladará a las familias.

3. La empresa contratista también deberá elaborar, cada curso escolar, un documento con las informaciones básicas del servicio de comedor para dar la información a todas las familias. Este documento deberá enviarlo previamente al Consell Comarcal para su validación y deberá contemplar: horarios del servicio, cuotas y normativa.

CAPÍTULO VI. DE LA GESTIÓN ECONÓMICA, ADMINISTRATIVA Y DE CONTROL DE LOS USUARIOS Y USUARIAS QUE ACCEDEN AL SERVICIO

cláusula 20. Alcance de la prestación

La prestación consistente en la gestión económica, administrativa y de control de los usuarios y usuarias que acceden al servicio, incluye las siguientes actividades:

- a) La gestión de las altas y bajas de los usuarios del servicio de comedor.
- b) El control diario de los usuarios y de las usuarias.
- c) El cobro del servicio.
- d) La gestión y seguimiento de las ayudas de comedor escolar.

cláusula 21. Gestión de las altas y bajas de los usuarios y de las usuarias del servicio de comedor

1. La empresa contratista deberá gestionar el procedimiento de alta en el servicio de comedor escolar que se formalizará a través de la inscripción de los usuarios y de las usuarias del servicio.

La inscripción se hará a través de la presentación del modelo de solicitud que la empresa pondrá a disposición de las familias del alumnado matriculado en el centro escolar, a partir del día siguiente a la formalización del contrato del servicio y no más allá de la primera quincena de septiembre.

En la hoja de inscripción, se comunicarán todas las incidencias alimentarias (dieta especial, intolerancias alimentarias, entre otras informaciones que deban ser consideradas) junto con el certificado médico que lo acredite.

2. La empresa contratista también deberá gestionar las bajas puntuales o definitivas de los usuarios y de las usuarias del servicio.

cláusula 22. Control diario de los usuarios y de las usuarias

1. La empresa contratista deberá hacer el control diario de los usuarios y de las usuarias que harán uso del servicio de comedor escolar.

2. El adjudicatario deberá prever un plan de control de los menús servidos diariamente de cuyo funcionamiento se dará cuenta al Consell Comarcal en el plazo máximo de quince días naturales a partir de la formalización del contrato.

3. La empresa contratista también deberá informar mensualmente al Consell Comarcal de los menús servidos con la especificación del tipo de usuarios (fijos desplazados, fijos con ayudas sin compactar, fijos con ayudas compactados, fijos sin ayudas, esporádicos, alumnos 1º ciclo educación infantil, personal docente de administración y servicios).

cláusula 23. Cobro del servicio

1. La empresa contratista deberá gestionar y cobrar los precios adjudicados sin que se pueda imputar responsabilidad solidaria o subsidiaria derivada del impago de los mismos al Consell Comarcal.

2. El cobro del precio del menú se hará mediante domiciliación bancaria. En el caso que el alumnado sea beneficiario de una ayuda de comedor escolar, el precio del recibo se modificará teniendo en cuenta el importe de la ayuda concedida. Igualmente, en el caso del alumnado fijo y esporádico el importe de cada recibo se ajustará al número de días que efectivamente haya utilizado el servicio.

La elección del sistema o sistemas de pago se deberá consensuar entre la empresa y la dirección del centro.

El precio adjudicado y el importe de la ayuda de comedor parcial se redondearan a dos céntimos.

3. La empresa contratista deberá gestionar las reclamaciones y cobros de los recibos impagados.

4. En caso de faltas justificadas por enfermedad debidamente acreditada, la empresa deberá reintegrar el importe del servicio relativo únicamente al coste de la comida, al usuario/a que no haya hecho uso, en el recibo del mes inmediatamente posterior a aquel en que se haya producido la baja.

5. La facturación de las comidas del almuerzo que la empresa contratista haya suministrado al jardín de infancia municipal Xiu-Xiu serán abonados mensualmente por parte del Ayuntamiento de Alcover.

6. El precio adjudicado y el importe correspondiente a la beca parcial se redondeará a 2 céntimos.

cláusula 24. Gestión y seguimiento de las ayudas de comedor escolar

1. Cuando el alumnado sea beneficiario de una ayuda de comedor deberán regir las siguientes condiciones:

a) El Consell Comarcal deberá abonar a la empresa contratista el importe de la ayuda total o parcial del porcentaje que corresponda cuando el alumnado sea beneficiario de una ayuda de comedor concedido por el propio Consell Comarcal.

b) La empresa contratista sólo podrá cobrar la diferencia entre el precio ofrecido y el importe de aquella ayuda o de aquellas ayudas sumados al otorgado por el Consell Comarcal cuando el alumnado sea beneficiario de una ayuda de comedor complementario concedido por el ayuntamiento del municipio de empadronamiento o cualquier entidad de derecho público o de derecho privado.

2. La empresa contratista deberá gestionar e introducir los datos relativos a las ayudas de comedor escolar así como cualquier otra beca destinada a cubrir parcial o totalmente el coste del servicio a los sistemas de información que facilite el Consell Comarcal y posteriormente, deberá tramitar la factura correspondiente.

CAPÍTULO VII. COMISIONES DE CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL SERVICIO DE COMEDOR

cláusula 25. Objeto

Con el objetivo de realizar el control y el seguimiento del servicio de comedor se constituirán las correspondientes comisiones de comedor, en las que formarán parte las direcciones, las AMPA/AFA, el Consell Comarcal, los Ayuntamientos y la empresa contratista.

Las comisiones de control y seguimiento son órganos de participación de carácter informativo, consultivo, de seguimiento y de propuesta que tendrán que velar para garantizar el buen funcionamiento del servicio y se regularán de acuerdo con el procedimiento que corresponda.

Documento firmado electrónicamente
Gerente Consell Comarcal del Alt Camp
Técnica unidad de enseñanza



**Consell Comarcal
de l'Alt Camp**

ANEXO 1

Calendario de productos de temporada: frutas, hortalizas, pesca

Calendari de productes de temporada de fruites												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Clementina	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Satsuma									Setbre	Octubre		
Mandarina	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig							Desbre
Taronja navel	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Taronja blanca			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Poma Golden	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pomes grup vermelles	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Fuji	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig						Novbre	Desbre
Reineta	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Galà	Gener	Febrer	Març					Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pera Llimonera							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Ercolini							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Williams							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Bianquilla	Gener	Febrer	Març	Abril				Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Conference	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pruna					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Présec						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Nectarina						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Albercoc					Maig	Juny	Juliol	Agost				
Maduixot		Febrer	Març	Abril	Maig	Juny						
Cirera				Abril	Maig	Juny	Juliol					
Figa							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Raim									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Nespra				Abril	Maig	Juny						
Calendari de productes de temporada d'hortalisses												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Patata primerenca				Abril	Maig	Juny						
Patata tardana											Novbre	Desbre
Ceba	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Calçot	Gener	Febrer	Març	Abril								Desbre
All tendre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Porro	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny			Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Mongeta verda				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Faves	Gener	Febrer	Març	Abril								
Pèsols	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Espinacs	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny				Octubre	Novbre	Desbre
Bleda	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Enclàm	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escarola	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Tomàquet					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pastanaga	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pebrot							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carxofa	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Api	Gener	Febrer	Març						Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Albergínia						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carbassó				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Col	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Col-l'flor	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Bròquil	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Cogombre				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Meló					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Síndria						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Calendari de productes de temporada de la pesca												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Maire	Gener	Febrer		Abril	Maig	Juny	Juliol					
Seitó			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Galera	Gener									Octubre	Novbre	Desbre
Sípia	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Llenguado	Gener		Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Calamar									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonítol									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Lluc	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escòrpora					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		



**ANEXO 2 CENTROS ADHERIDOS A LA GESTIÓN DE LOS SERVICIO
INTEGRAL DE COMEDOR ESCOLAR EN DIFERENTES CENTROS DE
EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA DEL ALT CAMP**

COMEDOR N°. 1			
Código: 43000020		Escuela: Sant Miquel	
Dirección: Calle San Miguel, s / n		Municipio: El Pla de Manlleu	
Horario intelectualivo:	infantil:	De 13.00 a 15.00 h	
	primaria:	De 13.00 a 15.00 h	
Modalidad de elaboración de los menús: Catering			
PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijos con ayuda: 26	Fijos sin ayuda: 0	Esporádicos: 4	Otros: Docentes: 3 1º ciclo EINF: 0
RELACION DE MATERIAL inventariado			
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO	
1	Cubo de basura	2	
	Cucharas de postre	2	
	Cucharas de sopa	2	
2	Cucharones de servir	2	
1	Dispensador de papel	2	
1	Dispensador de jabón	2	
1	escoba	2	
1	horno regenerador	2	
	tenedores	2	
3	Tenedores grandes de servir	2	
1	Fregona y cubo	2	
	cuchillos	2	
2	barreños	2	
	Vasos de cristal	2	
1	microondas	2	
1	nevera Svan	2	
3	Palas de servir	2	
3	Cestas de acero inoxidable	2	
3	Bandejas redondas de acero inoxidable	2	
	Platos de postre	2	
	platos hondos	2	
	platos llanos	2	
1	recogedor	2	
1	lavavajillas	2	
5	Saleros	2	
2	aceiteras	2	
2	soperas hondas	2	
2	soperas planas	2	
2	Tapones de fregadero de acero inoxidable	2	
1	termómetro	2	
propietario: (1) escuela (2) empresa			

COMEDOR Nº. 2			
Código: 43006174		Escuela: les Moreres	
Dirección: Camino de las Órdenes s / n		Municipio: Les Pobles (Aiguamúrcia)	
Horario interlectivo:	infantil:	De 12.30 a 15.00 h	
	primaria:	De 12.30 a 15.00 h	
Modalidad de elaboración de los menús: Catering			

PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijos con ayuda: 13	Fijos sin ayuda: 16	Esporádicos: 14	Otros: Docentes: 1 1º ciclo EINF: 3

RELACIÓN DE MATERIAL inventariado		
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO
2	microondas	1
1	nevera	1
1	lavavajillas	1
1	Cubo de fregar	2
1	Cubos de basura	2
	Cucharas de postre	2
	Cucharas de sopa	2
1	Cucharones de servir	2
1	Dispensador de papel	2
1	Dispensador de jabón	2
1	escoba	2
1	espátula	2
1	botiquín	2
1	horno regenerador Don makinon group	2
1	fregona	2
	tenedores	2
	tenedores pequeños	2
	cuchillos	2
1	Cuchillo del pan	2
2	Cuchillos de cocina	2
10	Jarras de plástico	2

	Vasos de cristal	2
	Vasos de plástico	2
1	nevera Beko	2
1	Pinzas de cocina	2
	Platos de postre	2
	platos hondos	2
	platos planos	2
1	recogedor	2
6	bandejas plástico	2
2	aceiteras	2
1	termómetro	2
1	tijeras	2
propietario: (1) escuela (2) empresa		

COMEDOR Nº. 3			
Código: 43000135		Escuela: Mare de Déu del Remei	
Dirección: Calle de las Ruedas, 8		Municipio: Alcover	
Horario interlectivo:	infantil:	De 12.30 a 15.00 h	
	primaria:	De 12.30 a 15.00 h	
Modalidad de elaboración de los menús: Cocina en el centro			
PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijos con ayuda: 78	Fijos sin ayuda: 77	Esporádicos: 62	Otros: Docentes: 11 1º ciclo EINF: 15

RELACIÓN DE MATERIAL inventariado		
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO
1	Afilador de cuchillos	1
2	Aparato de matamoscas eléctrico	1
1	araña	1
1	Armario cocina plástico	1
2	Armario de acero inoxidable	1
2	Armario de madera	1
1	armario limpieza	1
1	batidor manual	1
1	batidora grande	1
1	batidora pequeña	1
2	bol grande	1
1	bol pequeño	1
1	campana extractora	1
1	carro	1
3	Cazuelas con tapa	1
1	congelador	1
4	barreños	1
4	Cubos de basura	1
1	Cocina (Inox 6 fuegos)	1
	Cucharas de postre	1
1	cuchara cocina	1
	cucharas	1
11	Cucharón de servir	1
1	Dispensador de papel	1

1	Dispensador de jabón	1
8	espumadera	1
3	espátula	1
	tenedores	1
1	freidora industrial	1
	cuchillos	1
4	Cuchillos grandes de cocina	1
4	Cuchillos pequeños de cocina	1
16	jarras	1
	Vasos de plástico	1
	Vasos de cristal	1
1	marmita industrial	1
1	nevera industrial	1
1	Ollas con tapa	1
3	paellas	1
16	Paneras	1
1	pelapatatas industrial	1
1	pelapatatas manual	1
1	Pica acero inoxidable comedor	1
6	pinzas ensalada	1
2	planchas	1
	platos hondos	1
	platos planos	1
	platos postre	1
1	estante	1
1	Lavavajillas industrial LC3500	1
1	bandeja horno	1
119	bandejas	1
1	aceitera pequeña	1
2	aceiteras	1
2	Tabla con fregadero para lavar	1
1	Mesa caliente	1
1	Mesa cocina plástico	1
2	Tabla de acero inoxidable	1
1	Tabla de cortar fino	1
1	Tabla de cortar grueso	1



2	Tabla grande para repartir	1
1	termómetro	1
3	Termos	1
3	tijeras	1
1	chino	1
2	congeladores	2
1	nevera	2
1	horno	2
propietario: (1) escuela (2) empresa		

COMEDOR Nº. 4

Código: 43000226		Nombre del Centro: La Barquera
Dirección: Calle Marià Fortuny, s / n		Municipio: Alió
horario interlectivo	infantil:	De 12.30 a 15.00 h
	primaria:	De 13.00 a 15.00 h
Modalidad de elaboración de los menús: Catering		

PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijos con ayuda: 8	Fijos sin ayuda: 0	Esporádicos: 2	Otros: Docentes: 0 1º ciclo EINF: 0

RELACIÓN DE MATERIAL inventariado		
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO
1	Dispensador de papel	1
1	Dispensador de jabón	1
1	botiquín	1
1	lavavajillas	1
1	Cubo de basura	2
1	Cubo de fregar	2
	Cucharas de postre	2
	Cucharas de sopa	2
1	cucharón grande	2
1	cucharón pequeño	2
1	escoba	2
	tenedores	2
1	fregona	2
	cuchillos	2
	Vasos de cristal	2
1	horno regenerador Distform	2
1	nevera Beko	2
1	Paneras	2
1	Pinzas de cocina	2
	Platos de postre	2
	platos hondos	2
	platos planes	2
1	recogedor	2
1	aceiteras	2
1	termómetro	2
1	tijeras	2

propietario: (1) escuela (2) empresa

COMEDOR Nº. 5

Código: 43000652		Escuela: Sant Jaume
Dirección: Avenida del Loreto, 14		Municipio: Bràfim
Horario interlectivo:	infantil:	De 12:00 a 15:00 h
	primaria:	De 13.00 a 15.00 h
Modalidad de elaboración de los menús: Catering		

PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS

Fijos con ayuda: 12	Fijos sin ayuda: 0	esporádicos: 5	Otros: Docentes: 3 1º ciclo EINF: 0
---------------------	--------------------	----------------	--

RELACIÓN DE MATERIAL inventariado

UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO
1	botiquín	1
1	microondas	1
1	nevera	1
1	lavavajillas	1
4	cuencos grandes	2
1	Cubo de basura	2
1	cuchara grande	2
	Cucharas de postre	2
	Cucharas de sopa	2
1	cucharón	2
1	Dispensador de papel	2
1	Dispensador de jabón	2
1	escoba	2
1	Escurridor de platos	2
1	espumadera	2
1	horno regenerador Don makinon group	2
	tenedores	2
	Tenedores de postre	2
	cuchillos	2
3	Jarra de agua	2
	Vasos de plástico	2
1	nevera Beko	2
1	Pinzas de cocina	2
	Platos de postre	2
	platos hondos	2
	platos planos	2
1	recogedor	2



1	aceiteras	2
1	termómetro	2
2	tijeras	2
propietario: (1) escuela (2) empresa		

COMEDOR Nº. 6		
Código: 43000688		Nombre del Centro: Cabra del Camp
Dirección: Calle del Doctor Adserà s / n		Municipio: Cabra del Camp
Horario interlectivo:	infantil:	De 12.30 a 15.00 h
	primaria:	De 12.30 a 15:00
Modalidad de elaboración de los menús: Catering		

PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijos con ayuda: 12	Fijos sin ayuda: 0	esporádicos: 3	Otros: Docentes: 3 1º ciclo EINF: 0

RELACIÓN DE MATERIAL inventariado		
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO
1	botiquín	1
1	lavavajillas	1
1	Cubo de basura	2
	Cucharas de postre	2
	Cucharas de sopa	2
1	Dispensador de papel	2
1	Dispensador de jabón	2
1	espátula	2
1	horno regenerador Don makinon group	2
	tenedores	2
	Tenedores de postre	2
1	Cuchillo del pan	2
	cuchillos	2
2	Jarras de agua	2
	Vasos de cristal	2
1	nevera Beko	2
	Platos de postre	2
	platos hondos	2
	platos planos	2
1	termómetro	2
1	tijeras	2
propietario: (1) escuela (2) empresa		

COMEDOR Nº. 7			
Código: 43001966		Escuela: San Ramón	
Dirección: Arrabal de San Ramón, 13		Municipio: Pla de Santa Maria	
Horario	infantil:	De 12.30 a 15.00 h	
interlectivo:	primaria:	De 12.30 a 15.00 h	
Modalidad de elaboración de los menús: Catering			

PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijas con ayuda: 37	Fijas sin ayuda: 21	Esporádicos: 25	Otros: Docentes: 3 1º ciclo EINF: 0

RELACIÓN DE MATERIAL inventariado		
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO
1	microondas	1
1	nevera	1
1	Cubo de fregar	2
1	Cubos de basura grande	2
1	Cubo de basura pequeño	2
	Cucharas de postre	2
	Cucharas de sopa	2
3	Cucharones de servir	2
1	Dispensador de papel	2
1	Dispensador de jabón	2
3	escoba	2
1	espátula	2
1	botiquín	2
2	horno regenerador Don makinon group	2
	tenedores	2
1	fregona	2
	cuchillos	2
4	Cuchillos de cocina	2
4	Jarras de plástico	2
	Vasos de cristal	2
	Vasos de plástico	2
2	Girapeix	2
2	nevera Beko	2
3	Pinzas de cocina	2
	platos hondos	2



	platos planos	2
	Platos de postre	2
2	recogedor	2
1	lavavajillas	2
	Bandejas de autoservicio de acero inoxidable	2
3	bandejas grandes	2
1	Salero	2
1	aceiteras	2
1	termómetro	2
propietario: (1) escuela (2) empresa		

COMEDOR Nº. 8			
Código: 43005492		Escuela: Santa Magdalena	
dirección: Calle Última villa, s / n,		Municipio: El Pont d'Armentera	
Horario	infantil:	De 12.30 a 15.00 h	
interlectivo:	primaria:	De 12.30 a 15:00	
Modalidad de elaboración de los menús: Catering			

PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijos con ayuda: 3	Fijos sin ayuda: 6	Esporádicos: 4	otros: Docentes: 0 1º ciclo EINF: 0

RELACIÓN DE MATERIAL inventariado		
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO
1	Mueble de cocina con estante y cajones	1
	platos	1
	tenedores	1
	cucharas	1
	cuchillos	1
5	Bandejas con tapa acero inox	1
	vasos	1
	bandejas	1
1	lavavajillas	1
1	microondas	1
1	horno regenerador Modulen food service	2
1	nevera Beko	2
propietario: (1) escuela (2) empresa		

COMEDOR Nº. 9			
Código: 43001115		Escuela: Mare de Déu de l'Esperança	
Dirección: Calle del Solar, s / n		Municipio: Figuerola del Camp	
Horario interlectivo:	infantil:	De 12.30 a 15.00 h	
	primaria:	De 12.30 a 15:00	
Modalidad de elaboración de los menús: Catering			

PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijos con ayuda: 6	Fijos sin ayuda: 7	Esporádicos: 9	otros: Docentes: 4 1º ciclo EINF: 1

RELACIÓN DE MATERIAL inventariado		
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO
1	Armario vajilla y cubiertos	1
1	batidora	1
2	Copas de helado	1
4	Copas de cristal	1
3	Cubos de basura	1
	Cucharas de postre	1
	Cucharas de sopa	1
1	botiquín	1
1	horno	1
	Tenedores de postre	1
1	Cuchillo del pan y madera	1
	cuchillos	1
8	Vasos de cristal	1
1	microondas	1
1	nevera	1
	Platos de postre	1
	platos hondos	1
	platos planos	1
1	lavavajillas	1
1	Bandeja de plástico para guardar cubiertos	1
6	Bandejas de plástico	1

1	Aceitera	1
4	tazas	1
1	carro	2
	Cucharas pequeñas	2
	Cucharas de sopa	2
1	escoba	2
1	horno regenerador Don makinon group	2
	tenedores	2
	cuchillos	2
3	Jarras de plástico	2
17	Vasos de plástico	2
1	recogedor	2
1	nevera Beko	2
1	termómetro	2
propietario: (1) escuela (2) empresa		

COMEDOR Nº. 10

Código: 43001462		Escuela: els Til·lers	
Dirección: Calle San Isidro, s / n		Municipio: La Masó	
Horario interlectivo:	infantil:	De 13.00 a 15:00	
	primaria:	De 13:00 a 15:00	
Modalidad de elaboración de los menús: Catering			

PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS

Fijos con ayuda: 3	Fijos sin ayuda: 0	esporádicos: 2	otros: Docentes: 0 1º ciclo EINF: 0
--------------------	--------------------	----------------	--

RELACIÓN DE MATERIAL inventariado

UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO
1	Dispensador de papel	1
1	Dispensador de jabón	1
1	botiquín	1
1	microondas	1
1	nevera	1
1	lavavajillas	1
1	Cubo de basura	2
1	cubo fregona	2
	Cucharas de postre	2
	Cucharas de sopa	2
2	Cucharones de servir grandes	2
1	escoba	2
	tenedores	2
1	fregona	2
	cuchillos	2
1	Jarras de agua	2
	Vasos de cristal	2
1	Pinzas de cocina	2
	Platos de postre	2
	platos hondos	2
	platos planos	2
1	recogedor	2
1	termómetro	2

propietario: (1) escuela (2) empresa

COMEDOR Nº. 11			
Código: 43005546		Escuela: La Riba	
Dirección: Calle del Labrador s / n		Municipio: La Riba	
Horario interlectivo:	infantil:	De 12.30 a 15.00 h	
	primaria:	De 12.30 a 15:00	
Modalidad de elaboración de los menús: Catering			

PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijos con ayuda: 2	Fijos sin ayuda: 5	esporádicos: 5	otros: Docentes: 0 1º ciclo EINF: 0

RELACIÓN DE MATERIAL inventariado		
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO
2	Armarios con estantes y cajón	1
5	fiambreras	1
1	botiquín	1
1	Frigorífico y congelador	1
1	microondas	1
1	Cubos de basura	2
	Cucharas de postre	2
	Cucharas de sopa	2
2	Cucharones de servir	2
1	Dispensador de papel	2
1	Dispensador de jabón	2
2	espátula	2
1	Cubo basura con pedal	2
1	horno regenerador Don makinon group	2
	tenedores	2
1	Cuchillo del pan	2
	cuchillos	2
3	Jarras de plástico	2
1	Barreño del fregadero	2
	Vasos de cristal	2
1	nevera Beko	2
	Platos de postre	2
	platos hondos	2
	platos planos	2
1	lavavajillas	2
2	bandejas	2
1	aceiteras	2



1	termómetro	2
1	tijeras	2
propietario: (1) escuela (2) empresa		

COMEDOR Nº. 12			
Código: 43012903		Nombre del Centro: El Bosc	
Dirección: Calle Mayor, 4		Municipio: Mont-ral	
Horario del servicio:	infantil:	De 12.30 a 15:00	
	primaria:	De 12.30 a 15:00	
Modalidad de elaboración de los menús: Catering			

PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijos con ayuda: 4	Fijos sin ayuda: 4	esporádicos: 4	otros: Docentes: 1 1º ciclo EINF: 0

RELACIÓN DE MATERIAL inventariado		
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO
	Bandejas con tapa acero inox	1
1	lavavajillas	1
	cucharas	2
1	horno regenerador Runner	2
	tenedores	2
	cuchillos	2
1	Jarra de agua	2
	vasos	2
1	microondas	2
1	nevera Hyundai	2
	platos hondos	2
	platos planos	2
1	termómetro	2
Propietario: (1) escuela (2) empresa		

COMEDOR N.º. 13			
Código: 43004517		Escuela: Rocabrúna	
Dirección: Calle Afores, s / n		Municipio: Picamoixons	
Horario interlectivo:	infantil:	De 13.00 a 15:00	
	primaria:	De 13.00 a 15:00	
Modalidad de elaboración de los menús: Catering			

PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijos con ayuda: 0	Fijos sin ayuda: 8	esporádicos: 15	otros: Docentes: 1 1º ciclo EINF: 0

RELACIÓN DE MATERIAL inventariado			
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO	
1	Dispensador de papel	1	
1	Dispensador de jabón	1	
1	botiquín	1	
1	microondas LG	1	
1	nevera	1	
	Bandejas con tapa acero inox	1	
1	lavavajillas Linx	1	
1	Cubo de basura	2	
1	Cubo de fregar	2	
	Cucharas de postre	2	
	Cucharas de sopa	2	
1	Cucharones de servir	2	
1	Embudo de plástico	2	
1	escoba	2	
2	espátula	2	
1	horno regenerador Don makinon group	2	
	tenedores	2	
1	fregona	2	
1	Cuchillo de cortar pan	2	
	cuchillos	2	
1	Jarras de plástico	2	
	Vasos de plástico	2	
	Vasos de cristal	2	
1	nevera Beko	2	
1	Pinzas de cocina	2	
	Platos de postre	2	
	platos hondos	2	
	platos planos	2	
1	recogedor	2	
1	aceiteras	2	
1	termómetro	2	
1	tijeras	2	
propietario: (1) escuela (2) empresa			

COMEDOR Nº. 14			
Código: 43005571		Escuela: Les Comes	
Dirección: Calle de Prat de la Riba		Municipio: Rodonyà	
Horario interlectivo:	infantil:	De 12.30 a 15:00	
	primaria:	De 12.30 a 15:00	
Modalidad de elaboración de los menús: Catering			

PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijos con ayuda: 47	Fijos sin ayuda: 18	Esporádicos: 16	otros: Docentes: 4 1º ciclo EINF: 0

RELACIÓN DE MATERIAL inventariado		
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO
1	Carro para servir	1
1	Cubo de basura	1
1	botiquín	1
1	horno	1
1	microondas	1
1	lavavajillas	1
	Cucharas de postre	2
	Cucharas de sopa	2
3	cucharones	2
1	descalcificador	2
1	Dispensador de papel	2
1	Dispensador de jabón	2
2	espátula	2
2	horno regenerador Don makinon group	2
	tenedores	2
	Tenedores de postre	2
	cuchillos	2
2	Cuchillos de cocina	2
1	Cuchillos de pan	2
5	Jarras de plástico	2
	Vasos de cristal	2
	Vasos de plástico	2
2	nevera Beko	2
2	Pinzas de cocina	2
	Platos de postre	2
	platos hondos	2
	platos planos	2



1	lavavajillas industrial	2
3	Bandejas de servir	2
	Bandejas de autoservicio de acero inoxidable	2
3	aceiteras	2
1	termómetro	2
3	tijeras	2
propietario: (1) escuela (2) empresa		

COMEDOR Nº. 15			
Código: 43004530		Escuela: Baltasar Segú	
Dirección: Calle de la Cruz de Piernas, s / n		Municipio: Valls	
Horario interlectivo:	infantil:	de 13.00 a 15.00 h	
	primaria:	de 13.00 a 15.00 h	
Modalidad de elaboración de los menús: Catering en fase cocina en el centro			
PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijos con ayuda: 71	Fijos sin ayuda: 10	esporádicos: 7	otros: docentes: 4 1º ciclo EINF: 0
RELACIÓN DE MATERIAL inventariado			
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO	
1	Aparato eléctrico matamoscas	1	
1	balanza	1	
1	batidora	1	
13	Cuencos grandes de acero inoxidable	1	
6	Cuencos pequeños de acero inoxidable	1	
1	campana extractora	1	
3	Carro de acero inoxidable para servir	1	
1	Carro de basura	1	
4	Cazuelas de aluminio	1	
2	Cazos de acero inoxidable	1	
2	Cazos de aluminio	1	
1	congelador	1	
1	Cubo de basura	1	
2	Cubos de fregar	1	
1	Cocina con 8 fogones	1	
	Cucharas de postre	1	
	Cucharas de servir	1	
	Cucharas de sopa	1	
10	cucharones	1	
1	Desatascador de fregadero	1	
2	Dispensador de papel	1	

3	Dispensador de jabón	1
2	Calentador de agua	1
2	escobas	1
3	Escurridor de aluminio	1
6	Escurridor de cubiertos	1
1	Escurridor pequeño de acero inoxidable	1
1	botiquín	1
2	hornos	1
	tenedores	1
	Tenedores de postre	1
2	Freidoras	1
2	cuchillo pan	1
	cuchillos	1
3	Cuchillos grandes cocina	1
4	Cuchillos pequeños cocina	1
22	Jarras de acero inoxidable	1
3	Girapeix	1
	Vasos de plástico	1
	Vasos de cristal	1
1	marmita	1
1	nevera industrial	1
1	Olla pequeña cerámica	1
3	Ollas de aluminio	1
3	paellas	1
14	Palas de servir	1
2	Fregonas	1
17	Cestas de acero inoxidable	1
1	Pinzas de cocina	1
4	Pinzas de servir	1
	Platos de postre	1
	platos hondos	1
	platos planos	1
1	rallador	1
1	recogedor	1
1	lavavajillas	1
2	Bandejas con tapa de aluminio	1

5	Bandejas de plástico	1
10	Bandejas horno de acero inoxidable	1
2	Bandejas horno de aluminio	1
14	Bandejas para servir de acero inoxidable	1
4	bandejas lavavajillas	1
6	bandejas vidrio	1
3	Soperas de acero inoxidable	1
2	Soperas de aluminio	1
1	Mesa caliente	1
1	termómetro	1
3	tijeras	1
2	Nevera Beko y Fagor	2
2	horno regenerador (Gastrónomo Europa y Don makinon group)	2
propietario: (1) escuela (2) empresa		

COMEDOR Nº. 16			
Código: 43006575		Escuela: Eladi Homs	
Dirección: Carretera del Pla de Santa Maria, 145		Municipio: Valls	
Horario interlectivo:	infantil	De 12.30 a 14.30 h	
	primaria	De 12.30 a 14.30 h	
Modalidad de elaboración de los menús: Cocina en el centro			

PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijos con ayuda: 55	Fijos sin ayuda: 23	Esporádicos: 11	otros: docentes: 2 1º ciclo EINF: 0

RELACIÓN DE MATERIAL inventariado		
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO
1	Armario de acero inoxidable	1
3	Armario de madera	1
1	armario limpieza	1
1	batidora gran	1
1	batidora pequeña	1
1	bol grande	1
1	bol pequeño	1
1	campana extractora	1
2	carro	1
6	Cazuelas con tapa	1
2	congelador	1
3	barreños	1
1	Cubos de basura	1
1	cocina	1
	Cucharas de postre	1
4	cuchara cocina	1
	cucharas	1
4	Cucharón de servir	1
1	Dispensador de jabón	1
1	Dispensador de papel	1
2	espumadera	1
4	espátula	1
2	horno industrial	1
	tenedores	1
1	freidora industrial	1
	cuchillos	1

2	Cuchillos grandes de cocina	1
2	Cuchillos pequeños de cocina	1
10	jarras	1
	Vasos de plástico	1
	Vasos de cristal	1
1	nevera industrial	1
2	Ollas con tapa	1
5	paellas	1
4	Paneras	1
1	pelapatatas industrial	1
3	pinzas ensalada	1
4	planchas	1
	platos hondos	1
	platos planes	1
	platos postre	1
2	estante	1
1	lavavajillas industrial	1
4	bandeja horno	1
70	bandejas	1
4	aceitera pequeño	1
8	aceiteras	1
2	Tabla con fregadero para lavar	1
1	Mesa caliente	1
1	Tabla de acero inoxidable	1
1	Tabla de cortar fino	1
1	Tabla de cortar grueso	1
1	Tabla grande para repartir	1
1	termómetro	1
4	tijeras	1
propietario: (1) escuela (2) empresa		

COMEDOR Nº. 17			
Código: 43004529		Escuela: la Candela	
Dirección: Paseo de los Capuchinos, 16		Municipio: Valls	
Horario interlectivo:	infantil:	De 12.00 a 15:00 h	
	primaria:	De 13.00 a 15.00 h	
Modalidad de elaboración de los menús: Cocina en el centro			
PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijos con ayuda: 60	Fijos sin ayuda: 47	Esporádicos: 25	otros: Docentes: 10 1º ciclo EINF: 0
RELACIÓN DE MATERIAL inventariado			
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO	
2	Armarios de acero inoxidable	1	
1	campana extractora	1	
1	carro	1	
1	cazuela grande	1	
1	congelador horizontal	1	
1	congelador industrial	1	
3	Cubos de basura	1	
	Cucharas de postre	1	
	Cucharas de sopa	1	
18	Cucharones de servir	1	
2	Dispensador de papel	1	
2	Dispensador de jabón	1	
1	espátula aluminio	1	
1	Espátula de madera	1	
4	espátulas metálicas	1	
1	botiquín	1	
4	Fuegos de cocinar de gas	1	
2	horno industrial	1	
	tenedores	1	
1	freidora industrial	1	
1	Cuchillo de pan	1	
	cuchillos	1	
16	Cuchillos de sierra	1	
10	Jarras de plástico	1	
1	Jarras de cristal	1	
	Vasos de plástico grandes	1	
	Vasos de plástico pequeños	1	
	Vasos de cristal	1	

1	Máquina de cortar pan	1
1	marmita industrial	1
3	nevera industrial	1
1	Nevera industrial de dos puertas	1
1	Abre latas	1
3	abridores	1
2	ollas	1
1	Paella grande con fuego de butano	1
3	paellas	1
2	Cestas de plástico grandes	1
5	Cestas de plástico pequeñas	1
1	pelapatatas	1
1	pelapatatas industrial	1
2	Pinzas de cocina	1
2	picas	1
1	plancha industrial	1
	Platos de postre	1
	platos hondos	1
	platos planos	1
3	Estantes de 4 niveles	1
1	Lavavajillas con 4 bandejas	1
39	Bandejas planas plástico	1
1	aceiteras	1
1	Mesa caliente	1
1	Mostrador grande de acero inoxidable	1
2	Mostrador pequeño de acero inoxidable	1
1	termómetro	1
2	tijeras	1
	bandejas autoservicio	2
propietario: (1) escuela (2) empresa		

COMEDOR Nº. 18			
código: 43005637		escuela: Manuel de Castellví	
dirección: Castellvi, s / n		municipio: Vilabella	
Horario interlectivo:	infantil:	De 12.30 a 15.00 h	
	primaria:	De 12.30 a 15:00	
Modalidad de elaboración de los menús: catering			
PREVISIÓN USUARIOS /USUARIAS			
Fijos con ayuda: 14	Fijos sin ayuda: 3	esporádicos: 2	otros: Docentes: 1 1º ciclo EINF: 0
RELACIÓN DE MATERIAL inventariado			
UNIDADES	DESCRIPCIÓN	PROPIETARIO	
	cucharas	1	
	tenedores	1	
	Cuchillos	1	
	bandejas con tapa acer inox	1	
	platos planos	1	
	platos hondos	1	
	platos de postre	1	
	vasos	1	
1	lavavajillas	1	
1	nevera	1	
1	microondas	1	
1	tapa microondas	1	
1	Termómetro de alimentos	1	
1	Jarra de agua	1	
2	cucharones	1	
1	horno regenerador	2	
1	nevera	2	
propietario: (1) escuela (2) empresa			