

**PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE RIGEN EL CONTRATO DE CONCESIÓN DE  
SERVICIOS DE VARIOS COMEDORES ESCOLARES EN LA COMARCA DE LA SELVA**

## ÍNDICE

<b><u>1. OBJETO DEL CONTRATO</u></b>	<b>5</b>
<b><u>1.1 Objeto</u></b>	<b>5</b>
<b><u>1.2 Prestaciones principales del contrato</u></b>	<b>5</b>
<b><u>1.2.1 Prestaciones principales</u></b>	<b>5</b>
<b><u>1.2.2 Prestaciones accesorias</u></b>	<b>5</b>
<b><u>1.3 Características del servicio y</u></b>	<b>5</b>
<b><u>1.4 Comedores incluidos en el objeto del contrato</u></b>	<b>6</b>
<b><u>2. OBLIGACIONES DE EL ADJUDICATARIO</u></b>	<b>7</b>
<b><u>3. TIPOLOGÍA DE USUARIOS DEL SERVICIO</u></b>	<b>8</b>
<b><u>3.1 Usuarios fijos</u></b>	<b>8</b>
<b><u>3.2 Usuarios esporádicos</u></b>	<b>9</b>
<b><u>3.3 Personal docente y de servicios</u></b>	<b>9</b>
<b><u>4. PRECIO DEL CONTRATO</u></b>	<b>9</b>
<b><u>4.1 Gastos a asumir por el adjudicatario</u></b>	<b>9</b>
<b><u>4.2 Determinación de los precios</u></b>	<b>10</b>
<b><u>5. RÉGIMEN ECONÓMICO DE LA GESTIÓN</u></b>	<b>10</b>
<b><u>5.1 Gestión y cobro a los usuarios fijos</u></b>	<b>10</b>
<b><u>5.2 Gestión y cobro a los usuarios esporádicos</u></b>	<b>11</b>
<b><u>5.3 Gestión de la morosidad</u></b>	<b>11</b>
<b><u>5.4 Cuidado de explotación y auditoría económica del servicio</u></b>	<b>11</b>
<b><u>6. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO ADSCRITOS AL SERVICIO</u></b>	<b>12</b>
<b><u>6.1 Cesión de uso a favor de la empresa adjudicataria</u></b>	<b>12</b>
<b><u>6.2 Mantenimiento de las instalaciones</u></b>	<b>12</b>
<b><u>6.3 Canon para la inversión en nuevos equipamientos</u></b>	<b>13</b>
<b><u>6.4 Canon para material lúdico y educativo</u></b>	<b>13</b>

<u>6.5</u>	<u>Limpieza de instalaciones y equipamientos</u>	<u>14</u>
<u>6.6</u>	<u>Otros obligaciones de la empresa adjudicataria</u>	<u>14</u>
<u>7.</u>	<u>CARACTERÍSTICAS DEL MENÚ</u>	<u>15</u>
<u>7.1</u>	<u>Programación del menú</u>	<u>15</u>
<u>7.2</u>	<u>Composición y frecuencias de los productos</u>	<u>17</u>
<u>7.3</u>	<u>Temporalidad de los productos</u>	<u>20</u>
<u>7.4</u>	<u>Calidad de los productos</u>	<u>22</u>
<u>7.5</u>	<u>Cantidad y gramajes de los menús</u>	<u>23</u>
<u>7.6</u>	<u>Formas de cocción</u>	<u>24</u>
<u>7.7</u>	<u>Modalidad de elaboración del menú</u>	<u>24</u>
<u>8.</u>	<u>CUMPLIMIENTO NORMATIVOS</u>	<u>25</u>
<u>8.1</u>	<u>Normativa higiénico-sanitaria y autocontroles</u>	<u>25</u>
<u>8.2</u>	<u>Criterios ambientales</u>	<u>27</u>
<u>9.</u>	<u>ORGANIZACIÓN GENERAL DEL SERVICIO</u>	<u>29</u>
<u>9.1</u>	<u>Principios básicos</u>	<u>29</u>
<u>9.2</u>	<u>Plan de funcionamiento</u>	<u>30</u>
<u>10.</u>	<u>EL PERSONAL DEL SERVICIO</u>	<u>31</u>
<u>10.1</u>	<u>Contratación del personal</u>	<u>31</u>
<u>10.2</u>	<u>Funciones del personal</u>	<u>32</u>
<u>10.3</u>	<u>Ratio y horarios del personal</u>	<u>34</u>
<u>10.4</u>	<u>Formación del personal</u>	<u>36</u>
<u>11.</u>	<u>PROYECTO EDUCATIVO Y DE OCIO Y PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES</u>	<u>37</u>
<u>12.</u>	<u>COMUNICACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL SERVICIO</u>	<u>37</u>
<u>12.1</u>	<u>Comunicación entre profesionales y con las familias</u>	<u>38</u>
<u>12.2</u>	<u>Control y seguimiento del servicio y</u>	<u>38</u>
<u>12.3</u>	<u>La comisión de comedor</u>	<u>39</u>
<u>13.</u>	<u>ANEXO - CARACTERÍSTICAS CENTROS EDUCATIVOS</u>	<u>41</u>
<u>13.1</u>	<u>LOTE C·1 (PLA DE LA SELVA)</u>	<u>41</u>

<a href="#"><u>13.2</u></a> <a href="#"><u>LOTE C·2 - (VIDRERES)</u></a>	<u>48</u>
<a href="#"><u>13.3</u></a> <a href="#"><u>LOTE C·3 - (BAIX MONTSENY)</u></a>	<u>53</u>
<a href="#"><u>13.4</u></a> <a href="#"><u>LOTE C·4 - (MAÇANET DE LA SELVA)</u></a>	<u>61</u>
<a href="#"><u>LOTE C·5 – TER BRUGENT</u></a>	<u>65</u>
<a href="#"><u>LOTE C·6 – BLANES</u></a>	<u>71</u>
<a href="#"><u>13.5</u></a> <a href="#"><u>LOTE C·7 – ESCUELA DE EDUCACIÓN ESPECIAL VENTIJOL</u></a>	<u>75</u>

## 1. OBJETO DEL CONTRATO

### Objeto

El objeto del contrato es la gestión indirecta, mediante concesión de servicios, del servicio de comedor de 15 escuelas públicas de la comarca de la Selva, de las cuales el Consell Comarcal de la Selva ejerce la competencia por delegación del Departamento de Educación de la Generalitat de Cataluña.

Igualmente, el contrato también incluye la gestión del comedor de 5 guarderías municipales, los ayuntamientos de los cuales, han efectuado uno convenio de delegación de competencias por a la gestión del comedor con el Consejo Comarcal de la Selva.

### 1.2 Prestaciones principales del contrato

#### 1.2.1 Prestaciones principales

El servicio a desarrollar incluye las prestaciones siguientes:

- Prestaciones principales
  - Elaboración de un menú saludable, equilibrado y adecuado a los grupos de edad a los que va dirigido, a las instalaciones de la cocina de la escuela (o en una cocina externa en el caso que la escuela no disponga de cocina) y servirlo de forma individualizada en cada alumno.
  - Acompañamiento educativo mediante monitorización durante todo el rato interlectiva del tiempo del mediodía (desde que se acaban las clases de la mañana hasta que comienzan las de la tarde, incluyendo el rato previa y posterior al propio servicio de comedor).

#### 1.2.2 Prestaciones accesorias

- Limpieza diaria de las instalaciones de cocina y comedor
- Transporte de comida (en el supuesto de escuela sin cocina)

### 1.3 Características del servicio

El servicio se llevará a cabo durante los días lectivos de cada curso escolar, de acuerdo con el calendario establecido por el Departamento de Educación de la Generalitat de Cataluña, adaptándose a los días de libre disposición y fiestas locales que afecten a cada centro.

En el caso de las guarderías municipales, el servicio se adaptará al calendario establecido por a cada uno de los ayuntamientos que hayan delegado su competencia, según lo detallado en la ficha técnica de cada centro del Anexo de este pliego.

De forma general, a efectos contractuales se considera el curso escolar aquel que va desde del 1 de septiembre hasta el 31 de agosto.

Las características iniciales del servicio, tales como el número de centros de cada lote, las modalidades de prestación (cocina in situ o con sistema transportado), el número estimado de comensales de cada centro, cuyo equipamiento se dispone para prestar el servicio, singularidades del centro a tener en cuenta y el personal a subrogar a efectos contractuales por parte de la empresa adjudicataria, etc., son las establecidas en el Anexo de este pliego.

El número de usuarios previstos por a cada centro que figura en este anexo es orientativo, teniendo en cuenta la utilización del servicio durante los últimos cursos escolares. Por tanto, el contratista deberá aceptar todos los alumnos que efectivamente tengan derecho en el servicio, con independencia de que el número total de usuarios sea superior o inferior a la previsión inicial del servicio.

El código CPV del servicio es 55523100-3 Servicios de comedor Escolar.

#### **1.4 Comedores incluidos en el objeto del contrato**

El contrato incluye la gestión de los comedores de 15 escuelas públicas de la comarca de la Selva y de 5 guarderías municipales, por la cual cosa se han establecido 7 lotes diferentes:

##### **LOTE C.1 (PLA DE LA SELVA)**

- Escola Jacint Verdaguer (Sils)
- Escola de Riudellots (Riudellots de la Selva)
- Llar d'infants La Quitxalla (Sils)
- Llar d'infants Rodamons (Riudarenes)
- Llar d'infants de Riudellots (Riudellots de la Selva)

##### **LOTE C.2 (VIDRERES)**

- Escola Salvador Espriu (Vidreres)
- Escola Sant Iscle (Vidreres)

##### **LOTE C.3 (BAIX MONTSENY)**

- Escola Montseny (Breda)
- Escola Les Falgueres (Fogars de la Selva)
- Escola Alzines Balladores (Sant Feliu de Buixalleu)

- Llar d'infants Petit Montseny (Breda)
- Llar d'infants la Falguereta (Fogars de la Selva)

#### LOTE C.4 (MAÇANET DE LA SELVA)

- Escola Sant Jordi de Maçanet (Maçanet de la Selva)
- Escola Les Arrels (Maçanet de la Selva)

#### LOTE C.5 (TER-BRUGENT)

- Escola Gaspar de Queralt (Amer)
- Escola Sant Jordi Bonmatí (Sant Júlia de Llor i Bonmatí)
- Escola La Vall (Osor)

#### LOTE C.6 (BLANES)

- Escola Joaquim Ruyra (Blanes)
- Escola Pinya de Rosa (Blanes)

#### LOTE C.7 (VENTIJOL)

- Escola d'educació especial Ventijol (Blanes)

## **2. OBLIGACIONES DE EL ADJUDICATARIO**

La empresa contratista está obligada a la ejecución del contrato sujeto a estos pliegos de prescripciones técnicas y las cláusulas administrativas particulares, y de acuerdo con las instrucciones que el Consejo Comarcal de La Selva dé al contratista por interpretarlas, así como al cumplimiento de las obligaciones aplicables en materia medioambiental, social y laboral que establecen el derecho de la Unión Europea, el derecho nacional, los convenios colectivos o las disposiciones de derecho internacional medioambiental, social y laboral que vinculen al Estado, y en particular las que establece el anexo V de la LCSP.

También está obligada a cumplir las disposiciones vigentes en materia fiscal y de integración social de personas con discapacidad.

El contratista será el responsable de la calidad técnica de las prestaciones y de losservicios realizados, y también de las consecuencias que se deduzcan por a la Administración o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

El contratista tendrá que obtener todos los permisos y autorizaciones necesarios para ejercer las actividades del servicio de comedor.

El contratista deberá firmar el inventario de todos los bienes que se pongan en la suya disposición.

La empresa contratista no podrá permitir que personas ajenas a la actividad del servicio entren dentro de las instalaciones de cocina mientras se desarrolla el servicio.

La empresa adjudicataria prestará el servicio con independencia y autonomía organizativa y metodológica, de modo que en ningún caso se entenderá/n jerárquicamente dependiendo/s del Consejo Comarcal, sin perjuicio de las facultades de supervisión, inspección, control y vigilancia que se reservan a los órganos contratantes.

Según lo establecido en el artículo 296 de la Ley de Contratos del Sector Público para los contratos de concesión de servicios, la subcontratación sólo podrá recaer en prestaciones accesorias del contrato (no se incluyen pues, cómo a prestaciones que se pueden subcontratar, ni la elaboración de la comida ni la monitorización)

La empresa adjudicataria no podrá utilizar las instalaciones y equipamientos para otros fines que no sean los establecidos al presente pliego de cláusulas, sin la autorización expresa del Consejo Comarcal de la Selva.

El Consejo Comarcal velará por la calidad del servicio durante toda la duración del contrato y utilizará las herramientas e inspecciones necesarias para comprobar que todos los aspectos recogidos en los pliegos de cláusulas administrativas y técnicas se realicen en los términos establecidos.

El contrato se otorga a riesgo y ventura del adjudicatario, que asume la responsabilidad civil y las obligaciones fiscales que se deriven del cumplimiento o incumplimiento contractual.

La empresa adjudicataria asumirá el gasto de los suministros necesarios por la prestación del servicio (agua, gas y/o luz) en aquellos centros que tengan contadores diferenciados o a el espacio de cocina-comedor o suministro independiente.

### **3. TIPOLOGÍA DE USUARIOS DEL SERVICIO**

#### **3.1 Usuarios fijos**

Según lo establecido en el Reglamento de comedor del Consejo Comarcal de La Selva, se considerará usuario fijo a cualquier alumno que haga uso del servicio de comedor de manera habitual, como mínimo 3 días a la semana y siempre los mismos.

Los alumnos fijos tendrán que domiciliar el pago del servicio a través de una entidad bancaria.

A aquellos usuarios fijos que disfruten de una ayuda individual de comedor se les domiciliará el cobro, previo descuento del importe de la ayuda.

El impago de la cuota mensual dará lugar a la suspensión temporal de los derechos del usuario y, consecuentemente, del derecho de disfrutar de las prestaciones de los servicios descritos como usuario fijo, si bien podrá adquirir los tiques de usuario esporádico. Una vez regularizada la situación, podrá volver a disfrutar de las prestaciones del servicio.



La reiteración en la devolución del recibo podrá comportar la pérdida de los beneficios de la domiciliación, de forma que si se vuelve a utilizar el comedor, será necesario utilizar el sistema de compra de tickets de usuario esporádico.

### **3.2 Usuarios esporádicos**

Se considerarán esporádicos aquellos usuarios que hacen uso del servicio de comedor de manera puntual.

El usuario dispondrá de diferentes formas para adquirir su plaza al servicio de comedor el día deseado. Siempre que sea posible se intentará disponer de una plataforma digital para realizar la compra o petición del servicio por un día concreto. A su vez el usuario también podrá adquirir el tique correspondiente a través de alguna entidad bancaria. El servicio deberá tener conocimiento de esta nueva alta antes de 2/4 de 10 del mañana del mismo día.

### **3.3 Personal docente y de servicios**

Podrán ser usuarios del servicio todo el personal docente y servicios del centro. En estos casos también será necesario domiciliar los recibos o adquirir el correspondiente ticket de usuario esporádico.

## **4. PRECIO DEL CONTRATO**

### **4.1 Gastos a asumir por el adjudicatario**

El coste total del contrato y, por tanto, sus precios, serán los fijados en la propuesta presentada por la empresa a la cual se adjudique el servicio.

Con este precio el adjudicatario debe cubrir los gastos que necesariamente debe soportar por a la prestación del servicio y que, de forma enunciativa y no limitativa, incluyen:

- Coste de la materia primera.
  - Coste del personal de cocina y auxiliares
  - Coste del personal de atención al alumnado (Coordinador/a y monitorización).
  - Coste del personal de administración del comedor.
  - Coste del transporte de los alimentos (en su caso) en los términos que establece la normativa vigente.
  - Coste de los suministros (agua, gas y/o electricidad)
  - Coste de la limpieza de la cocina y el comedor (recursos humanos y productos necesarios y las limpiezas extraordinarias).
  - Coste de la gestión del cobro de los menús a los usuarios.
  - Coste de la formación al personal adscrito al servicio
  - Aportación y/o reposición y mantenimiento de la vajilla, los utensilios de cocina, así como todo el material necesario por realizar el servicio objeto de este contrato
- Seguros

- Canon a satisfacer en el Consejo Comarcal para inversión en material y equipamiento de la cocina en los términos establecidos en estos pliegos.
- Coste del mantenimiento, reparaciones y conservación del equipamiento de cocina.
- Gastos generales que por su naturaleza se consideren esenciales para la correcta prestación del servicio (vestuario, EPI, etc.)
- Fotocopias y otros gastos relacionados con la comunicación con las familias
- Coste de las auditorías técnica y económica del servicio
- Otros costes que por su naturaleza se consideren necesarios para la correcta prestación del servicio.

#### **4.2 Determinación de los precios**

A la hora de determinar el precio del servicio, el adjudicatario, en su oferta, sólo tendrá que establecer el precio para el comensal fijo de las escuelas, ya que el precio a pagar para el comensal esporádico quedará establecido al aplicar un incremento del 10% al precio adjudicado a el alumno fijo.

Igualmente, los precios establecidos para cada una de las guarderías serán fijas según lo establecido al PCAP y no serán objeto de oferta por parte de las empresas licitadores.

En cuanto al precio del personal docente y no docente del centro, éste queda establecido en 4,90 euros por a todos los centros de la licitación (IVA incluido)

En caso que la normal actividad lectiva del centro escolar se vea afectada por circunstancias como huelgas, paros de país, situaciones meteorológicas adversas, pandemias, etc. y el servicio de comedor no se pueda prestar con normalidad, éste no se cobrará a los usuarios que no asistan al centro y, por tanto, no hagan uso del servicio de comedor. En estos supuestos se considerarán faltas justificadas del alumno.

### **5. RÉGIMEN ECONÓMICO DE LA GESTIÓN**

#### **5.1 Gestión y cobro a los usuarios fijos**

La empresa contratista se responsabiliza de la gestión individualizada de los recibos correspondientes al servicio de comedor escolar, así como de la gestión de las inscripciones, altas y bajas al servicio, de acuerdo con el reglamento de comedor escolar aprobado por el Consejo Comarcal de la Selva.

La empresa adjudicataria gestionará el cobro a los usuarios del precio resultante de la adjudicación, teniendo en cuenta que sólo se cobrarán los servicios efectivamente prestados por comensal y día, de acuerdo con las ausencias justificadas correctamente y los datos que la administradora de cada centro informe (el importe del recibo deberá quedar desglosado en la aplicación o página web, para que las familias puedan comprobar a qué corresponden los importes cobrados por a cada uno de los sedes hijos/as). En este sentido, se considerará cómo una ausencia correctamente justificada aquella que se haya informado por los canales establecidos antes de las 9:30 del mañana del día del servicio.

El cobro se realizará por adelantado, entre los días 1 y 10 de cada mes, considerando los días lectivos del mes entrando y aplicando los descuentos pertinentes relativos a las ausencias producidas el mes anterior, en su caso, siempre de acuerdo con el reglamento de comedor aprobado por el Consejo Comarcal de la Selva.

Cuando los usuarios sean beneficiarios de ayuda de comedor escolar, la empresa adjudicataria sólo cobrará al alumno la diferencia entre el precio del servicio y la ayuda que tiene derecho a percibir. Cuando esta ayuda sea para la totalidad del precio del comedor, el adjudicatario no podrá cobrar a el alumno ningún importe.

El Consejo Comarcal de la Selva abonará a la empresa concesionaria el importe de las ayudas individuales de comedor correspondientes a cada centro, previa presentación de la certificación del número de comensales que han utilizado el servicio. El abono de cada pago se hará de acuerdo con los abonos que efectúe el Departamento de Educación al Consejo Comarcal de la Selva en concepto de ayudas individuales de comedor.

El adjudicatario deberá conocer con la antelación suficiente, los días festivos y no lectivos del centro educativo, días de excursiones, colonias, salidas, etc. previamente programadas, para no cobrar el servicio de comedor al alumnado que no asista por éstos motivos. La dirección del centro informará a la empresa adjudicataria del calendario escolar según se indique en el Plan de funcionamiento del comedor, así como de los cambios que se produzcan posteriormente.

Las familias deben poder recibir una información detallada y comprensible del coste del servicio con el nombre del alumno, el período facturado y el número de menús contabilizados. En el caso de familias con más de un usuario al servicio deberá quedar identificado qué uso del servicio ha hecho cada alumno.

## **5.2 Gestión y cobro a los usuarios esporádicos**

La empresa adjudicataria habrá de garantizar uno sistema o plataforma telemática que permita, cómo a mínimo, la compra y el pago de tickets eventuales de forma telemáticas.

El adjudicatario habrá de hacer una presentación del funcionamiento de este sistema de compra y pago de tickets a las personas que el Consell Comarcal designe antes del inicio del curso escolar. Se repetirá la presentación en las reuniones de familias previas a el inicio del curso escolar de cada uno de los centros educativos para facilitar su puesta en funcionamiento. Durante la ejecución del contrato se supervisará el funcionamiento y el número de incidencias que se deriven.

## **5.3 Gestión de la morosidad**

La empresa asumirá la morosidad, será responsable de la suya gestión y habrá de establecerlos mecanismos que garanticen los cobros de los importes adecuados a los usuarios del servicio.

En este sentido, el artículo 13 del Reglamento de Comedor del Consejo Comarcal de laSelva vigente, establece que *“Las familias que tengan alguna deuda pendiente por el concepto de comedor escolar con la empresa gestora del servicio tendrán que regularizar el pago del recibo pendiente antes del día 1 del mes siguiente. Para garantizar la eficiencia del sistema, se controlará estrictamente el pago y no se admitirán devoluciones no justificadas de recibos. Los usuarios que dejen de abonar algunos de los recibos tendrán que regularizar su situación y sólo podrán quedarse en comedor abonando cada día el importe del menú como si fueran eventuales.”*

La empresa se coordinará con el Consejo Comarcal e informará periódicamente de las actuaciones realizadas en este campo. En su caso, el Consejo Comarcal puede proponer alternativas por a la gestión de algunos impagados por atender necesidades específicas.

La regulación de las bajas justificadas y el retorno de los importes por este concepto se regularán de acuerdo al reglamento de comedor escolar del Consejo Comarcal de la Selva.

#### **5.4 Cuidado de explotación y auditoría económica del servicio**

Cada curso escolar la empresa restará obligada a auditar las cuentas de explotación relacionados con el servicio de comedor escolar de cada uno de los lotes (entendiendo como ejercicio contable desde el 1 de septiembre hasta el 31 de agosto). A tal efecto, esta auditoría deberá llevarse a cabo por parte de una empresa acreditada por el Registro Oficial de Auditores de Cuentas (ROAC).

En el caso que la empresa se adjudique más de uno lote, será necesario realizar una auditoría independiente por a cada uno de los lotes.

Dicha auditoría deberá incorporar necesariamente un análisis de adecuación de la prestación del servicio a la legislación de aplicación, el balance detallado de Pérdidas y Ganancias específica del servicio y de una forma especial en lo relativo a el ámbito laboral (auditoría de cumplimiento).

La empresa adjudicataria será responsable de contratar estos trabajos en la empresa auditora que libremente designe, así como asumirlos el coste. La fecha máxima de presentación de esta auditoría en el Consejo Comarcal de la Selva será el 30 de noviembre posterior en la finalización de cada curso escolar.

### **6. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO ADSCRITOS AL SERVICIO**

#### **6.1 Cesión de uso a favor de la empresa adjudicataria**

Para llevar a cabo la prestación del servicio, y de acuerdo a la delegación de competencias y la autorización expresa de los Servicios Territoriales del Departamento de Educación de la Generalitat de Catalunya (o de los ayuntamientos en el caso de las guarderías), el Consejo Comarcal de la Selva cederá a la empresa adjudicataria el uso del espacio de comedor y cocina / office necesarios.

Igualmente, se cederá a la empresa el uso de los utensilios, mobiliario y otras dependencias necesarias para el desarrollo normal del servicio de comedor escolar (lavabos, mesas, sillas...)

La dotación de mobiliario de los comedores escolares (mesas y sillas) irá cargo del Departamento de Educación de la Generalidad de Cataluña (o los ayuntamientos en el caso de los guarderías). El servicio de comedor debe prestarse con el mobiliario existente en este momento, y debe ser el centro quien, previa demanda y justificada, haga los trámites de solicitud en el Departamento de Educación de dotación, ampliación o reposición de mobiliario.

Por el que hace a la maquinaria y otras instalaciones adscritas al servicio, la empresa adjudicataria hará uso de los aparatos y utensilios de cocina (lavavajillas, horno, etc.) que figurana la ficha de cada centro del Anexo de este pliego.

La cesión de uso de las instalaciones descritas anteriormente es para todo el período de vigencia de la contratación, pero su utilización queda limitada a los períodos de actividad lectiva en el centro escolar correspondiente.

## **6.2 Mantenimiento de las instalaciones**

Irá a cargo de la empresa adjudicataria el mantenimiento en constante y perfecto estado de funcionamiento, limpieza, higiene y vigilancia, del mobiliario, equipos, bienes y enseres, necesarios por el correcto desarrollo de la actividad, durante el tiempo que dure la concesión.

También irá a cargo sede el mantenimiento correctivo (reparaciones) y el mantenimiento preventivo y normativo de los equipamientos, cualesquiera que sean la causa y el alcance. En caso de cualquiera incidencia, la empresa habrá de informar de ello al Consejo Comarcal.

De acuerdo con lo establecido en el estudio de costes de cada lote, durante el primer trimestre de curso, la empresa habrá de hacer la inversión del 60% del importe previsto en menaje y menaje de cocina. Esta inversión se hará segundos la priorización de necesidades detectadas y consensuado con el consejo comarcal.

En el finalizar cada trimestre escolar (según el calendario fijado por el centro educativo), el adjudicatario habrá de presentar un informe anual y la relación de facturas de las actuaciones realizadas que hagan referencia al mantenimiento y la conservación de las instalaciones, bienes y utensilios, y la adquisición de nuevos equipamientos.

## **6.3 Canon por a la inversión en nuevos equipamientos**

Dado que las instalaciones técnicas de las cocinas de las escuelas incluidas en los diferentes lotes en los que se divide la licitación son propiedad del Consejo Comarcal de la Selva, este será el encargado de hacer las inversiones necesarias en estas instalaciones por tal de reponerlas o mejorarlas.

Para poder sufragar estas inversiones, el Consell Comarcal de la Selva dotará un fondo a partir de un canon que las empresas concesionarias tendrán que abonarle al finalizar el curso escolar, correspondiente a 0,08 euros por alumno y día.

El número total de menús servidos se contabilizará una vez finalizado el curso escolar, y la empresa adjudicataria deberá justificarlos en el Consejo Comarcal antes del 15 de julio, por tal que este proceda a emitir la liquidación correspondiente.

En el caso de los hogares de niños, no se ha incluido ningún canon por inversión ya que las instalaciones son propiedad del ayuntamiento (o las tiene cedidas por parte del Consell Comarcal) y es el propio ayuntamiento el responsable de llevar a cabo su mantenimiento, las reparaciones y la su reposición.

La empresa adjudicataria podrá poner a disposición del servicio otros equipamientos que crea necesario para desarrollar la actividad y cumplir con la normativa vigente. Para la su colocación será necesaria la autorización previa del Consell Comarcal de la Selva. La empresa adjudicataria podrá retirar este equipamiento una vez haya finalizado el contrato.

Cualquier cambio que deba realizarse en las instalaciones utilizadas requerirán la autorización previa del Consell Comarcal de la Selva (y del ayuntamiento propietario del edificio en caso que se modifiquen parte de las sus instalaciones).

#### **6.4 Canon por a material lúdico y educativo**

Para dotar de material lúdico y educativo a las escuelas durante el horario de comedor, el Consell Comarcal de la Selva dotará a un fondo a partir de un canon que las empresas concesionarias tendrán que abonar al finalizar el curso escolar, correspondiente a 0,02 euros por alumno y día.

El número total de menús servidos se contabilizará una vez finalizado el curso escolar, y la empresa adjudicataria deberá justificarlos en el Consell Comarcal antes del 15 de julio, por tal que este proceda a emitir la liquidación correspondiente.

En el caso de los hogares de niños, no se ha incluido este canon ya que es el mismo ayuntamiento el responsable de duro a término la dotación del material lúdico educativo.

#### **6.5 Limpieza de instalaciones y de equipamientos**

La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo del mantenimiento, limpieza y desinfección permanente, durante toda la vigencia del contrato, de:

El espacio de cocina u office y las respectivas dependencias (almacenes, vestuarios y aseos) que se utilizan exclusivamente para el servicio de comedor escolar, en su caso), los aparatos quehaya, las ventanas tanto del interior, como del exterior y la campana extractora (incluidos los filtros y los sistemas de emergencias).

El espacio de comedor (paredes, suelos, ventanas tanto del interior, como del exterior, etc.) y el mobiliario (mesas, sillas, pica de lavar manos, etc.).

Corresponde al contratista realizar una limpieza periódica a fondo de las instalaciones siempre que sea necesario. Al menos, durante el curso escolar se realizarán dos limpiezas a fondo del material y las instalaciones del servicio, incluyendo, si procede las cortinas, los azulejos cristales del espacio de cocina/office y comedor (interior y exterior). Al inicio del curso escolar la empresa presentará una planificación de estas limpiezas, ya final de

curso un breve informe conforme se ha realizado.

La empresa elaborará, para cada comedor escolar, un plan de limpieza individualizado, que deberá estar expuesto en un sitio bien visible para ser consultado por los órganos de inspección que corresponda.

Igualmente, la empresa deberá retirar a diario, de acuerdo con la normativa aplicable, las basuras y otros residuos que se generen durante la prestación del servicio, y trasladarlos a los puntos establecidos por el ayuntamiento del municipio. Será necesario seguir las normativas de recogida selectiva del municipio donde se encuentre la escuela.

La empresa también será responsable de la recogida y reciclaje de los aceites de cocina usados que se generen durante la prestación del servicio.

Está prohibido la utilización de insecticidas domésticos y de serrín, entre otros, que puedan determinar los técnicos responsables del Departamento de Salud.

### **6.6 Otras obligaciones de la empresa adjudicataria**

Irán a cargo de la empresa adjudicataria la reposición, adquisición, reparación, y/o instalación de los siguientes equipamientos y materiales:

- Las colinas para separar las diferentes fracciones de residuos generales, su señalización e información, que en todo caso serán de acción a pedal.
- Los productos y materiales de limpieza que puedan ser utilizados por el personal de la empresa y/o los usuarios (basura, jabón de manos, servilletas, guantes desechables, bobinas de papel de manos, detergentes, etc.)
- Los dispensadores de papel y jabón de las dependencias del comedor y cocina que hagan uso el alumnado y los trabajadores del servicio, con las respectivas reposiciones de jabón, papel de manos y papel de inodoro. En caso de ser lavabos compartidos, la empresa concesionaria sólo efectuará la reposición dentro la franja horaria del servicio.
- El vestuario y los equipos de protección individuales (EPI'S) de todo el personal afecto al servicio.
- Los utensilios y la documentación indispensables exigidos por el Departamento de Salud: impresos de los registros de prerequisites (control de temperaturas de la comida y de las cámaras, etc.), así como el suministro de termómetros para nevera y congelador y de control de temperatura de la comida, envases para la recogida de muestra de la comida, el equipo de control del cloro del agua y el equipo de control de los compuestos polares del aceite de freír. En el caso de las guarderías, este material también irá a cargo de la empresa concesionaria, por tanto, también lo habrá de suministrar en el caso que sea necesario.
- El material de menaje (vajilla, cubertería, etc.), así como los utensilios de cocina se habrán de reponer de acuerdo con el número real de usuarios. En el caso que este sea superior al inicial, la empresa concesionaria deberá completar la vajilla necesaria por a la correcta prestación del servicio.

- También se habrán de asumir aquellas incidencias y/o mejoras en el funcionamiento del servicio que se propongan desde el Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya en las inspecciones periódicas que se efectúen en el centro. En caso de que en el acta de inspección se hayan detectado incidencias a corregir, la empresa deberá hacer llegar por escrito un plan de mejora al Consejo Comarcal, en el que deberá de especificar, en función de la gravedad, el tiempo máximo de resolución de la incidencia detectada y cumplir con el plazo determinado.
- Al inicio y final de curso, la empresa adjudicataria deberá realizar el inventario del material y equipamiento de la cocina y comedor. El inventario final se entregará en el Consejo Comarcal de la Selva y a la dirección del centro, en formato digital antes del 30 de julio.

## 7. CARACTERÍSTICAS DEL MENÚ

### 7.1 Programación del menú

La confección de la programación mensual de los menús irá a cargo de la empresa adjudicataria. Se confeccionarán de acuerdo con la normativa vigente, haciendo especial inciso en la seguridad del alumnado y el seguimiento de las recomendaciones dietéticas y nutricionales que propone la Agencia de Salud Pública de Catalunya. Todos los menús tendrán que estar programados y supervisados por uno/a dietista acreditada en nutrición humana y dietética, por para garantizar una dieta correcta, equilibrada y adecuada a la edad ya las necesidades nutritivas del alumnado. En la difusión de los menús acordados hi habrá de figurar el número de colegiado/da del/la responsable de la programación del menú. En caso de que una empresa tenga adjudicado más de uno lote, esta habrá de adecuar uno menú por a cada lotesi la demanda lo requiere.

Esta planificación también se podrá consensuar con los diferentes sectores implicados en el comedor escolar (dietista, cocinero/a, monitorización, equipo directivo, Comisión de familias, Consejo Comarcal...)

La empresa concesionaria presentará de forma anticipada, 2 meses antes del inicio del curso escolar, una propuesta orientativa del menú por todo el curso. De esta manera se facilitará la coordinación de los distintos actores. También de forma trimestral se anticipará la propuesta de menús por tal de poderlo validar entre todos los agentes implicados.

Durante el desarrollo del curso, la empresa presentará mensualmente al Consejo Comarcal de la Selva, en formato digital, la propuesta de programación de los menús (incluidos aquellos con necesidades específicas: intolerancias, alergias y otras dietas especiales, así como los de las guarderías de niños), por tal que este hi dé el visto bueno.

Las propuestas de las diferentes programaciones se tendrán que hacer llegar un mes antes de la suya publicación. Una vez supervisadas y autorizadas, las programaciones de los menús definitivos la misma empresa deberá responsabilizarse de publicarla correctamente en el web del Consejo Comarcal de la Selva diez días antes de vencer el mes anterior.

Las programaciones y la elaboración de los tipos de menú que tendrá que garantizar la empresa son las siguientes:

- Menú estándar.



- Menús adaptados a trastornos/enfermedades alimentarias o a aspectos culturales, cómo:
  - Todo tipo de intolerancias y alergias
  - Diabetes
  - Adecuación del menú por trastornos de adaptación (TA)
  - Afectaciones digestivas puntuales (dieta astringente)
  - Dieta vegetariana y/o vegana
  - Régimen / dieta hipocalórica
  - Por motivos éticos y/o religiosos.
  - Ovolactovegetariano
  - Triturados guardería de niños
  - Triturados especiales
  - Otros que pueda autorizar el Consejo Comarcal.

Habrá que adaptar al máximo la programación de estos menús al estándar y hacer sólo las modificaciones mínimas necesarias de acuerdo con la dieta que se haya de llevar a término (por ejemplo, si el alumno es intolerante a la lactosa, el día que haya láctico en el menú escolar, este habrá de poder optar a una versión sin lactosa o de licuado vegetal)

La elaboración de menús fruto de alergias / intolerancias alimentarias, régimen o diabetes sólo se llevará a cabo mediante el certificado médico pertinente. Será responsabilidad de la empresa concesionaria el su control y acreditación.

La programación, elaboración, presentación y servicio de estos menús no sólo tendrán que prever aspectos nutricionales e higiénicos, sino también sensoriales y educativos. Es por eso que la propuesta de programación de los menús habrá de cumplir los requisitos siguientes:

- ▢ La composición de la comida del almuerzo deberá estar formada por un primer plato, uno segundo plato, guarnición, postre, pan y agua.
- ▢ La redacción deberá ser clara y lo más detallada posible. Los dibujos y las imágenes que pueden acompañar a la difusión de este menú no deben dificultarlas la comprensión, no deben poder generar confusiones ni malas interpretaciones, tampoco podrán incluir publicidad ni marcas de alimentos. Será necesario especificar:
  - El tipo de preparación y de ingredientes de cada plato (ej. judía tierna con patata, en sitio de verdura).
  - La cocción utilizada (ej. plancha, hervido, etc.).
  - El tipo de alimento (ej. filete de merluza, en sitio de pez).
- ▢ Habrá de quedar visualmente identificado el producto fresco y de proximidad.
- ▢ Habrá de quedar visualmente identificado el producto ecológico.

- ▢ Habrá de quedar visualmente identificado el producto integral.
- ▢ Habrá de quedar visualmente identificado el producto cuando este sea uno precocinado.
- ▢ La presentación de los platos será variada y esmerada.
- ▢ No se podrá repetir la estructura de los menús segundos el día de la semana.
- ▢ Deberán evitarse las combinaciones de platos demasiado densos o demasiado ligeros y también las combinaciones que son de difícil aceptación por a la mayoría de usuarios.
  
- ▢ Se habrán de incluir propuestas gastronómicas relacionadas con festividades y aspectos culturales del nuestro entorno y de la realidad del centro educativo.
- ▢ Será necesario que en la programación también se oriente a las familias con menús adecuados para que la cena sea complementario del menú del mediodía. Por tanto, en la programación mensual de la comida deberá proponerse una alternativa para la comida de la tarde.
- ▢ El calendario mensual habrá de contemplar los días de festividades locales y compensar la dieta segundos las recomendaciones establecidas a los días restantes, priorizando las legumbres, las hortalizas, el pez, los huevos y la fruta.
- ▢ En este documento también hi habrá de constar el nombre del centro, la fecha y el nombre del dietista con el número de colegiada pertinente, así como el nombre de la empresa que lo ha revisado.

El Consejo Comarcal podrá no aceptar la introducción de algunos tipos de alimentos y productos que proponga la empresa en la elaboración de los menús.

No se podrán hacer cambios de menús, platos o ingredientes sin justificación. En las situaciones excepcionales que supongan tener que modificar el menú, deberá comunicarse previamente al Consell informar al centro educativo, así como a las familias, sies posible antes de servir la comida. Los cambios no pueden afectar la calidad ni la cantidad de las raciones.

## **7.2 Composición y frecuencias de los productos**

Se considera que la alimentación es mucho más que un proceso para obtener los nutrientes que necesita el nuestro organismo. La alimentación ente permite, a más, placer, relaciones afectivas, comunicación social, cultural, religiosa... Todo ello repercutiendo en el bienestar integral de la persona.

Por este motivo, a la hora de planificar los menús, la empresa concesionaria deberá tener en cuenta tanto los criterios de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, cómo la guía *La alimentación saludable en la etapa escolar. Edición 2020*, de la Agencia de Salud Pública de Cataluña, sobre todo en lo relativo a las frecuencias:

De forma más concreta, sin embargo, habrá que seguir las siguientes pautas extensivas y limitativas a la hora de planificar el menú:

- Por su calidad nutricional, el concesionario deberá tender a aumentar la presencia de legumbres en los menús, con un mínimo de 6 veces al mes, en primeros y 6 veces al mes en segundos platos.
- Se tendrán que limitar los alimentos precocinados a un máximo de dos veces en elmes (contando primeros y segundos platos)
- Se habrán de limitar los fritos a una vez por semana.
- No se podrán servir más de 6 días de carne al mes en los segundos platos, y será necesario seguir las siguientes limitaciones:
  - Carne roja (ternera, cerdo, buey, cordero, caballo, etc.): de 0 a 1 vez por semana, con un máximo de dos veces al más.
  - Carne blanca (pollo, conejo, gallo de indio, etc.): de 1 a 2 golpe por semana
  - Carne procesada: máximo 2 veces al mes (los preparados cárnicos pueden contener un máximo de sulfitos de 10 mg/kg de producto)
- Si el primero plato incluye carne, pez o huevo, el segundo plato ya no los ha de duro.
- De acuerdo con la Resolución 680/XI del Parlamento de Cataluña (DOGC 430 de 6 de junio de 2017) no se podrá incluir ni panga ni tilapia en las propuestas de menús. El Consejo Comarcal de la Selva hace extensiva la limitación también a:
  - Pescado: Atún rojo, pez espada o emperador, tiburón (eso, marrajo, agujado, gato y tintorera), merluza de río y perca.
  - Carnes procesadas derivadas de carnes separadas mecánicamente.
  - Aceites: Aceite de palma en cualquiera de los productos utilizados, ni el aceite de gira-solo por aliñar o freír.
  - Revoques con un porcentaje inferior al 60% del producto principal
  - Buñuelos o croquetas con un porcentaje inferior al 10% del producto que lo define.
  - Barritas o similares con menos del 50% del producto principal.

## Freqüències dels aliments i de les tècniques culinàries en la programació dels menús del menjador escolar

En la programació de menús de cinc dies del menjador escolar, s'han de complir les freqüències d'aliments i tècniques culinàries següents:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQUÈNCIA SETMANAL
<b>Primers plats</b>	
Hortalisses <sup>1</sup>	1-2
Llegum	1-2 (≥ 6 al mes)
Arròs <sup>2</sup>	1
Pasta <sup>2</sup>	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.</i>	
<b>Segons plats</b>	
Aliments proteics vegetals (llegum i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
<i>Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una ració d'aliment proteic vegetal (preferentment llegum i derivats, o altres opcions com seitán o fruita seca).</i>	5
Carns <sup>3</sup>	1-2 (≤ 6 al mes)
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	0-1
Peixos	1
Ous	1
<b>Guarnicions</b>	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.)	1-2
<b>Postres</b>	
Fruita fresca	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.)	0-1
<b>Tècniques culinàries</b>	
Preuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu, etc.)	≤ 2/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
<b>Altres</b>	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i per fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	

\*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

<sup>1</sup> No inclou les patates.

<sup>2</sup> O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.

<sup>3</sup> Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la del conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclouen el pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

- ▬ Se reservará como máximo un día a la semana para nuestros lácteos, que de forma preferente, habrá de ser yogur natural sin azúcar ni edulcorantes.
- ▬ Se tenderá al ofrecimiento de fruta fresca en el postre, que deberá servirse un mínimo de 4 días a la semana. Cada día de la semana se ofrecerá un tipo de fruta diferente y de temporada. Se tendrá que ofrecer una variedad mínima de 10 frutas diferentes durante todo el curso escolar.
- ▬ Es recomendable que la fruta fresca no sea siempre una prenda, sino que de tanto en tanto se haga una preparación con fruta fresca. Se incorporará al menos unavez al mes una preparación de fruta fresca. (Rodajas de naranja, macedonia, rebanadas de manzana con limón y canela...) para evitar la monotonía y mejorar el grado de aceptación.
- ▬ Habrá que garantizar la presencia de guarniciones de hortalizas crudas (Ensalada) un mínimo de tres días a la semana. Se deberá garantizar la variedad de lechugas y hojas verdes. Deberá quedar identificadas en el menú semanal al menos 4 variedades de hojas verdes en más.
- ▬ Las semanas en las que, por motivos de festividades, no se sirva el menú los cincodías a la semana, se tendrán que intentar aplicar las recomendaciones al resto de días, y priorizar las legumbres, las hortalizas, el pez, los huevos y la fruta.
- ▬ En cada comida se garantizará la presencia de pan de productores del municipio, y será necesario que hi haya a diario la opción de pan integral.
- ▬ Deberá potenciarse la utilización de variedades integrales de pasta y/o arroz. Cómo a mínimo se servirá uno golpe al mes tanto arroz integral cómo pasta integral.
- ▬ Se tendrá que tender a reducir la utilización de los productos congelados en la elaboración de los menús.

La empresa concesionaria deberá tener disponibles para el Consejo Comarcal, centro escolar y familias toda la documentación necesaria que contenga información de los productos utilizados (ingredientes, fichas técnicas de los productos, alérgenos...) por a la elaboración de los menús y que sea exigible por la normativa de etiquetado de los productos alimenticios. El personal de cada comedor también habrá de poder informar de los alérgenos que puedan causar los productos utilizados, y que son de declaración obligatoria.

Los menús servidos en los comedores escolares tendrán que ser equilibrados, variados y adaptados a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad.

### 7.3 Temporalidad de los productos

En el menú de cada día deberá garantizarse la presencia de hortalizas y/o verduras frescas de forma diaria. Las verduras, frutas y hortalizas se escogerán de acuerdo con el calendario de disponibilidad de los alimentos de temporada, y se potenciarán las de producción local y de proximidad.

La temporalidad de la verdura y la fruta se guiará por las tablas siguientes:

#### CALENDARIO DE VERDURAS DE TEMPORADA En CATALUÑA

	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE
Alberginia negra												
Alls												
Pastanaga												
Mongeta												
Rave												
Carxofa												
Ceba												
Api												
Bleda												
Bròquil												
Cabdells												
Calçots												
Canonge												
Col												
Patata												
Enciam												
Remolatxa												
Xirivia												
Escarola												
Endívia												
Espinac												
Naps												
Tomàquets												
Fonoll												
Porro												
Radiccio												
Ruca												
Pebrots												
Espàrrecs												
Carbassó												
Cogombre												
Bolets												

## CALENDARIO DE FRUTAS DE TEMPORADA En CATALUÑA

	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE
Alvocat												
Aranja												
Cireres												
Coco												
Codony												
Pera												
Physalis												
Pinya												
Plàtan												
Poma												
Pruna												
Raim												
Llima												
Llimona												
Fruites tropicals												
Papaya												
Rambutan												
Magostan												
Mango Aviò												
Maduixes												
Mango												
Mandarines												
Melons												
Kiwi												
Taronja												

### 7.4 Calidad de los productos

La materia prima utilizada en la elaboración de los menús deberá ser, en todo momento, la adecuada, en lo que se refiere a las condiciones de calidad, salubridad e higiene, y de acuerdo con las disposiciones vigentes, sin que se puedan utilizar materias que tengan grabadas en sus envoltorios fechas de consumo preferente o de caducidad vencidas.

En el momento de hacer uso de los alimentos se tendrá que tener en cuenta el estado del envoltorio porpara asegurar que el producto se ha mantenido en condiciones óptimas de conservación y que ningún resto de este se haya podido mezclar entre el alimento.

El Consejo Comarcal podrá pedir, en cualquiera momento, la lista de proveedores homologados, especificando el producto que suministran, los albaranes de los productos suministrados y todas las fichas técnicas de las materias primas utilizadas y las de los platos elaborados, así como cualquier otra documentación que le sea útil para la supervisión del servicio.

Se tendrá que tender a la introducción de alimentos de producción integrada y/o ecológicos en las programaciones de los menús escolares. Se define como alimento de producción integrada aquel producto obtenido por los sistemas agrícolas de obtención de vegetales que utilizan en máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales, aseguran a largo plazouna agricultura sostenible, e introducen métodos biológicos de control, químicos y otros técnicas que compatibilizan las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para manipular, envasar, transformar y etiquetar productos vegetales acogidos al sistema, de acuerdo con el Decreto 413//2006, de 31 de octubre, (DOGC nº. 4753, de 3.11.2006) y el Decreto 241/2002, de 8 de octubre(DOGC nº. 3744, de 21.10.2002) por los cuales se regula la producción integradao estándar equivalente.

Se define cómo a producto ecológico aquel alimento producido de acuerdo con las especificaciones técnicas que establecen los Reglamentos (CE) 834/2007, 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.

Cumplirán esta condición los productos que hayan sido certificados por el Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica (CCPAE) y el Consejo Catalán de Producción Integrada, de acuerdo con la normativa mencionada o equivalentes. Será necesario aportar la lista de los productores que realizarán el suministro y las certificaciones correspondientes.



## 7.5 Cantidad y gramajes de los menús

Las raciones suministradas de cada plato (gramaje) tendrán que ser proporcionales al grupo de edad a la que va dirigido, siguiendo las recomendaciones propuestas desde la Agencia Catalana de Salud Pública, distinguiendo un gramaje diferente para niños/as de 3 a 6 años, de 7 a 12 años y de 13 a 15 años:

		3-6 años	7-12 años	13-15 años	16-18 años
Productos Lácticos	Yogur natural (Sin azúcar)	50-100 g	100 g	100-150 g	100-150 g
	Queso (ración)	10 g	15 g	20 g	20 g
Cereales, legumbres, tubérculos	Legumbres (plato principal)	30-50 g	50-60 g	60-80 g	80-100 g
	Legumbres (guarnición)	15-20 g	20-30 g	30-40 g	40-50 g
	Patatas (plato principal)	150-200 g	200-250 g	250-300 g	250-300 g
	Patatas (guarnición)	80-90 g	90-100 g	100-150 g	150-200 g
	Arroz, pasta, quinoa...(plato principal)	50-60 g	60-80 g	80-90 g	80-90 g
	Arroz, pasta, quinoa...(sopa)	20-25 g	25-30 g	30-35 g	35-50 g
	Arroz, pasta, quinoa...(guarnición)	20-25 g	25-30 g	30-35 g	35-50 g
	Pan (acompañamiento)	30 g	30 g	30 g	30 g
Verdura/hortalizas	Plato principal	100-120 g	120-150 g	150-200 g	200-250 g
	Guarnición	50-60 g	60-100 g	100-120 g	120-150 g



				g	g
<b>Carnes, aves , pez y huevos</b>	<b>Carne (filete)</b>	40-50 g	60-80 g	90-110 g	90-110 g
	<b>Pollo, conejo, costillas cordero cerdo (peso bruto)</b>	50-65 g	75-100 g	115-140 g	115-140 g
	<b>Carne picada (albóndigas, hamburguesas.)</b>	40-50 g	60-80 g	90-110 g	90-110 g
	<b>Carne picada (por arroz, pasta...)</b>	15-20 g	20-30 g	20-30 g	20-30 g
	<b>Pollo guiso o asado</b>	80-90 g	150-160 g	230-250 g	300-320 g
	<b>Pescado (filete)</b>	50-60 g	70-90 g	100-130 g	100-130 g
	<b>Huevos</b>	1 unidad	1-2 unidades	2 unidades	2 unidades
	<b>Revoques</b>	50-65 g	75-100 g	115-140 g	115-140 g
	<b>Procesados (buñuelos, croquetas...)</b>	50-65 g	75-100 g	115-140 g	115-140 g
<b>Fruta</b>	<b>Fruta fresca</b>	90-120 g	120-150 g	150-200 g	175-250 g

A pesar de esta mesa, habrá que tener en cuenta el apetito de cada niño, así como también prever un gramaje superior para los adultos (maestros y personal no docente). En todos los casos, se habrá de tener en cuenta que los usuarios puedan repetir sólo del primero plato.

## 7.6 Formas de cocción

Es conveniente que las formas de cocción sean variadas (horno, guiso, hervido, vapor, etc.) y se eviten las preparaciones secas y secas.

En el caso de las frituras se utilizará aceite de oliva; si no es posible, aceite de girasol alto oleico, que debe tener una proporción de oleico superior al 70%. Se seguirá un control muy estricto del estado del aceite utilizado. En ningún caso se podrá sobrepasar el 25% de compuestos polares, de acuerdo con la normativa vigente.

Se utilizará aceite de aceituna virgen extra por aliñar.

De acuerdo con las recomendaciones de la Sociedad Catalana de Endocrinología y Nutrición, en la preparación de las comidas será necesario utilizar sal yodada con moderación, a excepción de los menús dirigidos a los niños de los hogares de niños que se cocinarán sin sal.

La composición de los menús de las guarderías seguirá el mismo modelo de los centros escolares, si bien el tipo de alimentos, la cocción, la textura, la cantidad, y la presentación se adaptarán a las necesidades específicas de los usuarios de estos centros. En este tipo de centro habrá que tener en cuenta las modalidades de triturado, la introducción progresiva de alimento entre otros, que se puedan dar.

## 7.7 Modalidad de elaboración del menú

El Anexo de este pliego detalla de cada centro escolar, el tipo de elaboración de la comida que es necesario llevar a término, en función de si disponen de cocina propia por hacer esta elaboración o, por el contrario, no disponen de cocina y la comida debe venir transportada desde de una otra cocina.

Según la disponibilidad de cocina, pues, podremos distinguir entre dos tipos de centros:

- Centros con elaboración in situ: El centro escolar dispone de una cocina que elabora la comida por a los usuarios del mismo centro.
- Centro con sistema de comida “transportada”: centros escolares y guarderías que no disponen de cocina propia para la elaboración de la comida. En este caso, la comida deberá ser elaborada desde la cocina de otro centro educativo gestionado desde este mismo lote, tal y como queda especificado en el punto 13 de este mismo pliego.

En este caso, el sistema de elaboración y suministro debe ser línea caliente y de acuerdo con los requerimientos especificados a las presentes prescripciones técnicas. La distribución de la comida deberá cumplir las condiciones de higiene y seguridad alimentaria establecidas por la normativa específica vigente (incluyendo el traslado y vehículo utilizado, en su caso). Se deberá garantizar en todo momento la temperatura de los platos desde la elaboración hasta el servicio y el mantenimiento en buen estado de los contenedores utilizados por al traslado.

Las dietas especiales fruto de alergias y intolerancias alimentarias se habrán de entrega, en los centros, en bandejas individuales tapadas y estancas. Éstos habrán de estar debidamente etiquetadas por evitar errores.

La comida deberá entregarse junto con un documento o albarán de entrega e informe, donde consten, entre otros, el nombre de la empresa, el del centro, la fecha, el número de menús solicitados, las diferentes dietas que haya, la hora y las temperaturas de salida de la comida y el número de registro sanitario de la cocina donde se hayan elaborado. Este documento también habrá de prever uno apartado de observaciones para que las personas receptoras puedan realizar las anotaciones oportunas y sea una vía de comunicación y de seguimiento del servicio con la cocina de origen.

En el caso de las guarderías, y dado que su calendario escolar se alarga más allá del calendario de los centros de infantil y primaria, la empresa concesionaria habrá de prever el suministro de la comida durante estos períodos.

Cuando por motivos ajenos a la empresa (por ejemplo cortes de gas, electricidad, etc.), en alguna de las cocinas de los centros docentes de la comarca no se pueda cocinar, la empresa adjudicataria tendrá que asegurar el suministro de la comida, que en todo caso podrá ser transportado desde otra cocina. El coste derivado por esta incidencia será asumido por la misma empresa adjudicataria.

## **8. CUMPLIMIENTO NORMATIVOS**

### **8.1 Normativa higiénico-sanitaria y autocontroles**

La empresa concesionaria deberá cumplir la normativa higiénico-sanitaria vigente por lo que se refiere a la elaboración, manipulación y traslado de los alimentos y establecer un plan de higiene basado en el sistema APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).

Por garantizar la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos suministrados a los usuarios del comedor, se tendrán que llevar a cabo los prerrequisitos que están estructurados en distintos planos. Las condiciones y prácticas higiénicas que deben cumplirse en los establecimientos son las siguientes:

- Plan de control del agua potable
- Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios
- Plan de control de limpieza y desinfección
- Plan de control de plagas y otros animales indeseables (la aplicación de este Plan corresponde a el ayuntamiento)
- Plan de formación y capacitación del personal
- Plan de control de proveedores
- Plan de trazabilidad
- Plan de control de alérgenos
- Plan de control de residuos
- Control de las temperaturas
- Muestras testigo de la comida

Estos planes y otros que se puedan instaurar, se habrán de controlar y registrar correctamente. En caso de que estos controles se hagan por parte de algún otro organismo o administración, la empresa tendrá que hacer seguimiento, control y registro para cumplir con las medidas requeridas.

En el caso del control de temperaturas es responsabilidad de la empresa concesionaria garantizar que la temperatura de los alimentos desde la elaboración hasta el servicio al usuario es mantenga, de acuerdo con lo que determina la normativa vigente (comidas calientes: igual o superior a 65°C; comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 h: igual o inferior a 8°C o 4°C si la duración es superior a 24 h; y comidas congeladas: igual o inferior a -18°C). Es por eso que tendrá que llevar a cabo los mecanismos necesarios para que se cumpla.

No está permitido el uso de guantes de látex.

Dentro de los autocontroles sanitarios que deben llevarse a cabo en las cocinas in situ y en la cocina central es imprescindible el control y registro en el albarán de la temperatura de la comida antes de ser distribuido a los centros escolares.

En cuanto a las muestras testigo, en cada cocina/office se recogerán muestras de todos los alimentos que se han preparado o que hayan sido transportados (por la naturaleza de este servicio), y estén listos para su consumo, sean crudos o cocidos.

Dentro de los alimentos preparados se incluyen también frutas troceadas o trituradas, jamones, embutidos o quesos que deban cortarse en la cocina. La recogida de muestras se efectuará en condiciones de asepsia, sin que esto quiera decir esterilidad absoluta. Por tanto las muestras de alimentos se recogerán con cubiertos limpios -no estériles-, cogiendo un nuevo juego de cubiertos por a cada uno de los alimentos recogidos.

La empresa deberá proporcionar, a su cargo, los menús adicionales necesarios de poder efectuar la recogida del plato testigo. Si en el momento de la recogida, se ensucia la superficie externa, una vez bien cerrada, deberá limpiarse con papel de un solo uso.

En cada bolsa de muestra o puede de cada plato se habrán de anotar los datos siguientes:

- Numeración de la muestra (1, 2, 3, etc.)
- Fecha de recogida
- Nombre del plato o alimento

Éstos mismo datos también se habrán de registrar a el impreso correspondiente.

Las muestras recogidas tendrán que corresponder a un mínimo de una ración ( $\pm 150$  gr.) se tendrán que guardar en el congelador durante 7 días, es decir, las que se recojan un lunes no se podrán tirar hasta el lunes siguiente y así sucesivamente.

¿Cuánto a la formación y capacitación del personal, todas las personas que hayan de participar, sea de forma habitual o esporádica, en los diferentes controles sanitarios exigidos (control y registro de temperaturas, del cloro del agua, etc.), deben estar convenientemente formadas en manipulación de alimentos por parte de la empresa de forma continuada.

La empresa concesionaria también deberá establecer estándares de calidad aplicables a los menús elaborados y aplicar un sistema de trazabilidad que permita poder realizar un seguimiento desde de las materias primeras fines al plato que llega al comensal.

La empresa también tendrá que disponer de un plan de análisis microbiológicos que permita verificar la calidad sanitaria de los platos elaborados. Éstos tendrán que incluir un análisis microbiológico y fisicoquímico para verificar el correcto estado de mantenimiento y limpieza de las instalaciones por parte de estas empresas. Será necesario que conste la analítica mínima de una superficie, un utensilio y un alimento. En éste, como mínimo, deberá figurar el recuento de microorganismos y entero bacterias. El resultado de estos informes, deberán enviarse al Consejo Comarcal antes del 15 de febrero del mismo curso escolar.

## **8.2 Criterios ambientales**

La empresa adjudicataria deberá velar por un impacto mínimo del servicio de comedor en el medio ambiente aplicando actuaciones reductoras especialmente en los ámbitos siguientes:

### **Agua**

Compromiso de aplicar buenas prácticas en la utilización de agua e incorporarlo siempre que sea posible mecanismos por minimizar el consumo de agua.

### **Energía**

Compromiso de minimizar y optimizar el consumo de energía y sustituir, siempre que sea posible, la energía fósil por la renovable.

### **Almacenamiento y distribución**

Utilización de canales de distribución respetuosos con el medio ambiente, priorizando la adquisición de productos de proximidad (circuito corto).



### **Papel de empresa**

Utilización de papel de uso común 100% reciclado y libre de cloro. El producto de papel tales como bobinas de papel de cocina y secamanos, servilletas de papel... que se utilicen para llevar a cabo el servicio, serán hechos de material reciclado o de fibra virgen procedente de cultivo de gestión forestal sostenible.



### **Útiles de cocina**

Realización del servicio con utensilios (platos, vasos, cubiertos,..) que sean reutilizables (que se lavar). En caso de que en días esporádicos no se pueda disponer de útiles reutilizables, será necesario utilizar utensilios compostables de forma obligatoria. El material habrá de llevar el distintivo correspondiente.



### **Envases y embalajes**

Los envases y embalajes utilizados no pueden contener sustancias peligrosas para la saludde

las personas o por al medio ambiente. Se habrá de procurar que todos los envases de los diferentes productos utilizados puedan ser reciclables

### **Detergentes**

Entendemos por “detergente”, toda sustancia o preparado que contenga jabón o otros tensioactivos y que se utilice en procesos de lavado y limpieza. Los detergentes podrán adoptar cualquier forma (Líquido, polvo, pasta, pastilla, formas moldeables, etc.) y ser comercializados para el uso doméstico, institucional o industrial.

Aquellos detergentes destinados a la limpieza de manos ropa tendrán que garantizar está libres de fosfatos, ser biodegradables y respetuosos con el medio ambiente y la salud de las personas que lo utilicen con este distintivo:

Las indicaciones en los productos utilizados tendrán que tener la etiqueta ecológica de la Unión Europea o el distintivo de garantía de calidad ambiental cumplen con los requisitos. También se aceptarán los dosieres técnicos del productor donde se especifique los requisitos exigidos y los certificados solicitados



## Residuos

Disponer de un plan de reducción de residuos, segundos el Real Decreto 210/2018, de 6 de abril.

- Minimización de residuos.
- Minimización del derroche de la comida.
- Aplicación de criterios de prevención de residuos tales como evitar uso de envases de un solo uso, de plástico, o innecesarios, etc.
- Utilización de envases de grande formato.
- Recogida segregada.
- Recogida selectiva de residuos manteniendo las distintas fracciones separadas para su correcta gestión entregándolos a un agente económico por su recuperación, reutilización, reciclado o valoración.
- Disponer de contenedores con tapa y pedal, diferenciados por colores para depositarlas diferentes fracciones que se generen a la cocina y comedor y separar correctamente los restos de materia orgánica, el cristal, los envases ligeros, el papel y resto.
- La monitorización velará por instar a los usuarios del comedor a reciclar los restos de las comidas según tipologías (plásticos, papel, orgánica...)
- El vaciado y mantenimiento de los contenedores va a cargo del personal de cocina.
- Al final del año en curso deberá presentar la justificación de la correcta gestión de los residuos.

## **9. ORGANIZACIÓN GENERAL DEL SERVICIO**

### **9.1 Principios básicos**

Los principios básicos a tener en cuenta durante toda la prestación del servicio de comedor escolar son los siguientes:

- Proporcionar a los niños una comida de calidad, tanto desde el punto de vista nutricional como en relación con criterios higiénicos y sensoriales, en un espacio acogedor.
- Desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos higiénicos y alimentarios saludables, así como la autonomía de los niños.
- Promover los aspectos sociales y de convivencia de las comidas, con coordinación con la familia y la escuela.
- Planificar actividades de ocio que equilibren el juego activo y la relajación, y que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales sobre la alimentación.

La empresa adjudicataria velará por el correcto funcionamiento de la prestación del servicio de comedor. Lo organizará estableciendo el sistema más adecuado para cada centro. Para ello, tendrá en cuenta los equipos de personal, el número de usuarios, los horarios, los espacios, así como del material y equipamiento del que disponga. Se podrán proponer cambios organizativos, de mutuo acuerdo con la comunidad educativa y el Consejo Comarcal de La Selva, con la finalidad de mejorar el servicio, que quedarán reflejados en el Plan de Funcionamiento del Comedor.

Cada lote de centros escolares dispondrá, como a mínimo de una persona responsable de toda la coordinación general y la supervisión de los diferentes comedores escolares objeto de licitación (en todo caso, tendrá consideración de personal propio y no subrogable), que dirigirá, controlará y supervisará el trabajo del personal de cada escuela (los coordinadores/as de monitores/as, el resto del monitorización, el personal de cocina y ASN) con el fin de que se pueda garantizar la correcta prestación del servicio, el cumplimiento de los acuerdos que figuran en pliego de cláusulas así como a las mejoras comprometidas, sin perjuicio de otros soportes por parte de la empresa que se consideren necesarios.

La empresa se compromete en todo momento a informar, al personal técnico del Consejo Comarcal, de todas aquellas incidencias relevantes que hayan podido alterar el desarrollo de servicio de forma normalizada (Cambios de menús, bajas de personal, Incorporación de monitorización, conflictos o accidentes...)

### **9.2 Plan de funcionamiento**

La empresa adjudicataria tendrá que definir un Plan de Funcionamiento de Comedor que se adecue y se vincule al Proyecto Educativo de Centro (PEC) y al Proyecto Curricular de Centro (PCC) de cada centro educativo, y que permita dotar de continuidad y coherencia la práctica educativa, compartida y coordinada con los equipos directivos de los centros educativos.

La propuesta hará referencia a los ejes transversales y las finalidades educativas del currículum, la educación para el consumo y la educación para la salud. Por eso será

supervisado por la dirección del centro y la comisión de comedor, en su caso.

El Plan de Funcionamiento del Comedor deberá ajustarse a las orientaciones que establece el Departamento de Educación de la Generalitat de Catalunya. Hi habrá de constar:

- Modalidad de gestión del servicio y elaboración de la comida. Tipo de dietas especiales. Dos modelos de menú mensual, uno por temporada de verano y uno por temporada de invierno.
- Horario de atención al centro
- Calendario de prestación del servicio, incluyendo los días lectivos del centro y los días desalidas educativas correspondientes a cada curso en que no se hará uso del servicio.
- La recepción de los alimentos. (Frecuencias, circuito...)
- La previsión de rutas de reparto y los vehículos adscritos, en su caso. Será necesario indicar los itinerarios y los tiempos de duración previstos, indicando también la aproximación de la hora de llegada a cada centro escolar.
- Espacios e instalaciones del centro necesarios para llevar a cabo la actividad del comedor.
- Capacidad máxima del número de usuarios, el número de turnos, etc.
- Gestión del personal adscrito al servicio, que recoja la información por el que hace a la organización de los recursos humanos y el sistema de coordinación y seguimiento con la escuela.
- Plan anual de formación continuada dirigido al personal de monitorización y al personal de cocina donde se concretarán los monográficos, cursos y otras actividades que se pretenden llevar a cabo, las fechas y los temas que se tratarán con el fin de garantizar la actualización, reciclaje y capacitación del personal adscrito al servicio.
- El personal necesario para la correcta prestación del servicio, en función de la previsión de usuarios.
- Previsión de información a las familias: De qué forma y con qué frecuencia se informará a las familias usuarias del servicio.
- Posibles cambios en los menús.
- Propuesta de actividades y regreso de las tareas desarrolladas.
- Informes individuales. El modelo de informe que se entregará a las familias para el seguimiento de la utilización del servicio de comedor por parte del alumnado y periodicidad.
- Mecanismos por atender correctamente la sustitución del personal (bolsa de personal propio de la empresa, bolsa de currículums de la empresa, circuito por tramitar altas/bajas contractuales con menos de 24 horas, etc.)
- El precio del servicio de los diferentes usuarios, las modalidades de pago y el control de usuarios.
- Aspectos educativos y criterios alimentarios que han de guiar el desarrollo del servicio. Las propuestas pedagógicas propuestas, en la medida que sea posible, habrán de estar atadas a los proyectos comunitarios del municipio así como el proyecto educativo de centro
- Planificación de la limpieza de los espacios utilizados.
- El tratamiento de los residuos del comedor y cocina escolar.
- Cómo y quién realizará el menaje de la mesa y el emplatado.



- Especificar cuáles mecanismos se utilizarán por proveer e identificar los menús especiales.
- Programación de las actividades de ocio que se traigan a término y los espacios que se utilizarán por a este fin, en consonancia con el Plan Educativo de Centro
- Normativa de comedor del Consell Comarcal de la Selva.
- Los protocolos de incidencias, en caso de accidentes o de administración de medicamentos.
- El plan de evacuación y emergencia del centro.
- Las normas de convivencia y el protocolo a seguir, atadas a las NOFC (Normas de Organización y Funcionamiento del Centro).
- Las funciones y los miembros de la comisión de comedor, si procede.
- Otros aspectos que se quieran tener en cuenta.

La empresa licitadora deberá presentar una propuesta del Plan de Funcionamiento del Comedor durante el mes de junio para consensuarlo con los distintos agentes educativos que intervienen. Este plan será necesario que quede aprobado por el Consejo Escolar del centro y autorizado por el Departamento de Educación de la Generalitat de Catalunya. La empresa deberá publicar el PFM aprobado en el apartado web habilitado del Consejo Comarcal de la Selva. Esta propuesta de organización del servicio diario deberá tener en cuenta todos estos aspectos reflejados en el PFM.

## **10. EL PERSONAL DEL SERVICIO**

### **10.1 Contratación del personal**

El personal adscrito al servicio de comedor escolar será contratado por la empresa adjudicataria y dependerá exclusivamente de ésta, sin ninguna mena de vinculación actual o futura con el Consejo Comarcal de La Selva, el cual en todo momento puede requerir la documentación acreditativa de la afiliación y cotización de los trabajadores a la Seguridad Social.

El adjudicatario tiene la obligación de subrogar a los trabajadores que vienen prestando el servicio al centro escolar adjudicado, de acuerdo con las exigencias del Convenio colectivo para la Industria de Hostelería y Turismo de Cataluña, el Convenio colectivo del sector del ocio educativo y sociocultural de Cataluña que estén vigentes, y la legislación laboral aplicable. La relación concreta de personal de cada centro, en la fecha de licitación, consta en el Anexo de este pliego.

La empresa adjudicataria será responsable delante el Consejo Comarcal de las faltas cometidas por sus empleados durante la prestación del servicio y estará obligado a reparar los perjuicios causados, así como los daños que pueda producir, sin perjuicio de las sanciones que correspondan.

Será necesario que la persona que se incorpore por primera vez en ese centro, se presente a la dirección del centro antes de iniciar su jornada laboral. La empresa garantizará la formación de este personal, introduciendo los diferentes aspectos del plan de funcionamiento del centro.

La empresa adjudicataria proporcionará a sus trabajadores, desde del primero día, la indumentaria/vestuario y los EPI's necesarios para la correcta prestación del servicio, y se responsabilizará de la limpieza, decoro y del tratamiento del personal hacia el alumnado, familias, dirección y resto de la comunidad educativa.

Durante el servicio de comedor escolar, la empresa concesionaria pondrá a disposición del su personal, un teléfono móvil que permita gestionar las necesidades e incidencias del servicio, estará disponible tanto por el personal de cocina, cómo de comedor.

Todo el personal deberá conocer el protocolo de actuación que haya establecido en caso de accidentes, de evacuación o confinamiento.

La empresa adjudicataria acreditará ante el Consell Comarcal que todos los monitores y demás personal - si tienen trato con los menores- disponen del Certificado negativo vigente en el Registro de Delitos Sexuales. Puede presentar el certificado individual o una certificación general de la empresa delante el Consell Comarcal. Se responsabiliza de la empresa mantener actualizada la información al Consell Comarcal.

La empresa adjudicataria podrá ofrecer a su personal la opción de comer en el comedor del centro, pero nunca dentro el horario del servicio de comedor.

La empresa concesionaria, a través de su personal, asistirá, si así se considera necesario, en las reuniones que realiza el centro con las familias antes del inicio de curso, con el fin de informar del funcionamiento del comedor. Asimismo, la comisión de comedor podrá solicitar por causa justificada la presencia de algún miembro del personal que ofrece el servicio de comedor.

Cualquier posible modificación deberá ser acordada previamente con la dirección del centro y el Consejo Comarcal.

Con el fin de tener un control de las horas de dedicación del personal contratado, el Consejo Comarcal podrá solicitar en cualquier momento del curso escolar aquella documentación que necesite por verificarlo (TC2 de los trabajadores contratados por a cada centro educativo, Control horario y fichaje de cualquier trabajador...)

Por cada perfil profesional especificado en el punto 10.2, se concretará la fecha del inicio del servicio.

## **10.2 Funciones del personal**

Las funciones del personal adscrito al servicio de comedor escolar son, en cada caso, las siguientes:

### **Personal de administración:**

- ▢ Llevar el control diario de las asistencias de todos los usuarios de servicio de comedor escolar, tanto de aquellos que tengan el recibo domiciliado como de los usuarios eventuales, sean fijos o esporádicos.

- ▢ Comunicar diariamente al cocinero/a del centro o a la cocina central el número de menús que se tendrán que servir (especificando las dietas especiales).
- ▢ Informar y asesorar las familias que quieran utilizar el servicio: entregar el impreso de inscripción, la guía por a la compra de tickets, etc.
- ▢ Gestionar el proceso de inscripción de los usuarios por al curso siguiente y durante todo el año, de acuerdo con la normativa que se genere desde el Consell- Comarcal.
- ▢ Otras funciones propuestas por la empresa adjudicataria en coordinación con el Consell Comarcal.
- ▢ Participar de la formación continuada propuesta por la empresa.
- ▢ Dar soporte a la tramitación de las ayudas de comedor.
- ▢ La fecha de contratación de este personal será como a mínimo, desde del primer hasta el último día lectivo.

### **Monitorización**

- ▢ Potenciar la adquisición de unos buenos hábitos alimentarios, higiénicos y sociales entre los usuarios del servicio.
- ▢ Dinamizar las actividades interactivas que se hayan programado.
- ▢ Velar por el buen estado físico y emocional del alumnado durante la duración de la prestación del servicio de comedor.
- ▢ Tener cuidado de crear un ambiente y entorno agradable a el espacio de comedor.
- ▢ Informar a la persona responsable de la coordinación del servicio de comedor y al tutor/a de el alumno/a de esas incidencias que se hayan podido producir, durante el servicio, en su grupo (pequeños golpes, problemas de comportamiento, etc.), según lo descrito al plan de Funcionamiento del Centro.
- ▢ En el supuesto de que la organización del servicio lo requiera, encargarse de la vigilancia y cuidado de los alumnos que hayan de trasladarse a pie fines al centro donde ha ubicado el comedor escolar por disfrutar del servicio.
- ▢ Otras funciones que indique la empresa y/o especifique el plan de funcionamiento.
- ▢ Participar de la formación continuada propuesta por la empresa.
- ▢ La fecha de contratación de este personal será como mínimo, desde del primer hasta el último día lectivo.

### **Coordinador/a de el equipo de monitorización**

- ▢ Organizar el equipo de monitorización (incluyendo a los monitores/as que dan soporte a alumnos NESE y otras necesidades específicas, en su caso), estableciendo el sistema más adecuado por turnos, por cursos, por edades, garantizando un orden que permita desarrollar el servicio en un ambiente tranquilo y agradable. Inicialmente cada monitor/a tendrá asignado un grupo de alumnos.
- ▢ Potenciar la adquisición de unos buenos hábitos alimentarios, higiénicos y sociales entre los usuarios del servicio.
- ▢ Dinamizar las actividades interactivas que se hayan programado.
- ▢ Velar por la cohesión del equipo y por la buena relación con el centro educativo. Podrá proponer cambios organizativos con el objetivo de mejorar el servicio.
- ▢ Será la persona responsable de comunicar a la dirección del centro aquellas incidencias que hayan podido producirse durante el servicio de comedor. Velará para que se siga correctamente el protocolo de gestión de incidencias descrito en el plan de funcionamiento del comedor.

- ▢ Informar por escrito a la empresa y al Consejo Comarcal de cualquier incidencia en la maquinaria, menaje y/o de otros elementos imprescindibles para el correcto funcionamiento del servicio. Habrá que comunicarlo el mismo día que se detecte la incidencia, con la finalidad de agilizar el proceso de reparación, sustitución o suministro.
- ▢ Ser la persona referente y hacer de interlocutor/a entre el centro y la empresa adjudicataria. Habrá de ser presente a todas las comisiones de comedor convocadas por la dirección de la escuela.
- ▢ Otras funciones que indique la empresa y/o especifique el plan de funcionamiento.
- ▢ Participar de la formación continuada propuesta por la empresa.
- ▢ La fecha de contratación de este personal será como mínimo, des del primero hasta el último día lectivo.

### **Personal de cocina/office y ASN**

- ▢ Cocinar y recibir la comida, según la tipología de cocina del centro y de acuerdo con el número de usuarios de cada día y el tipo de dieta que hayan de seguir. En caso de comedores sin cocina in situ, comprobar que la comida recibida es correcta, tanto en cuanto a la calidad, cantidad y dietas especiales que pueda haber, fruto de alergias e intolerancias alimentarias.
- ▢ Mantener la cocina/office, sus dependencias, el comedor y el material en un buen estado de conservación y limpieza, incluyendo la limpieza diaria de estos espacios.
- ▢ Retirar los residuos generados, según los criterios de selección fijados.
- ▢ Llevar a cabo todos los registros y controles sanitarios obligatorios, y aquellos que le contenga la empresa concesionaria, el Consejo Comarcal de la Selva y el Departamento de Educación y/o Sanidad.
- ▢ Velar por que los proveedores cumplan con el día y horario de entrega que se haya determinado a más de la calidad, cantidad e higiene del producto que suministran. En caso de incumplimiento, deberá formalizar una “no conformidad” del proveedor por tal que la empresa haga el trámite pertinente por resolverlo.
- ▢ Comunicar a la persona responsable ya la dirección del centro de cualquier incidencia que se detecte que afecte al buen funcionamiento del servicio. (falta de material, avería de la maquinaria, etc.)
- ▢ Otras funciones que indique la empresa y/o especifique el plan de funcionamiento.
- ▢ Participar de la formación continua propuesta por la empresa. La fecha de contratación de este personal será como mínimo, desde el primer hasta el último día lectivo.
- ▢ La fecha de contratación de este personal será como mínimo, dos días antes del inicio de curso y hasta el último día lectivo.

### **Responsable de dirección de la empresa**

- ▢ Organizar y coordinar las reuniones con las familias.
- ▢ Actuar como interlocutor entre la escuela, las familias, el personal del servicio y el Consejo Comarcal.
- ▢ Asistir a las comisiones de comedor.
- ▢ Coordinación general del servicio.
- ▢ Duro a término las tareas de gestión y administración del servicio. (girones, recibos, contabilidad, etc.)

- Coordinar la gestión laboral del personal adscrito al servicio.
- Otras tareas relacionadas con la coordinación general del servicio.
- Comunicar al Consejo Comarcal todos aquellos aspectos que se le han trasladados desde la coordinación, desde el personal de cocina y/o la dirección del centro educativo.

### 10.3 Ratio y horarios del personal

#### Ratio del personal de atención directa a el alumnado (monitoraje)

Los ratios de monitorización que se tendrán que seguir en los comedores de las escuelas son los que se detallan en la resolución EDU/843/2023, de 9 de marzo, el Departamento de Educación, que establece la ratio mínima de personal durante el horario de prestación del servicio según la relación siguiente:

- 1 monitor cada 15 alumnos al segundo ciclo de educación infantil.
- 1 monitor cada 25 alumnos a educación primaria.
- 1 monitor cada 30 alumnos a educación secundaria obligatoria.

La empresa adjudicataria deberá revisar e informar a diario en la unidad de educación del Consejo Comarcal de la Selva, antes de las 17 horas y mediante el documento compartido facilitado por el Consejo Comarcal, del número de usuarios reales y el número de monitores/as que han supervisado el servicio, con la finalidad de comprobar la ratio de monitorización establecida.

El personal de atención directo a el alumnado estará contratado, cómo a mínimo, el horario interlectivo del mediodía, que puede ser diferente en cada centro.

La empresa adjudicataria deberá cubrir, de forma inmediata y con personal cualificado, cualquiera caso de ausencia del personal adscrito al servicio. Cualquiera cambio o incorporación de personal habrá que comunicarlo previamente, mediante correo electrónico, a la unidad de educación del Consejo Comarcal de la Selva e informar a la dirección del centro

Igualmente, en los casos en qué el aumento del número de usuarios inscritos al servicio requiera la incorporación de un nuevo monitor/a para no sobrepasar el ratio establecido, la empresa adjudicataria deberá cubrir esta plaza de forma automática con personal calificado.

En cuanto al cálculo de la ratio, y calcular el número total de monitores que deben atender el servicio en cada centro escolar se tendrá en cuenta el ratio fijado por cada una de las tipologías de alumnado, de forma independiente. Para realizar el cálculo de monitorización se aplicará la fórmula siguiente:

$$(usuarios EI/15) + (usuarios EP/25) + (usuarios ESO/30) = \text{Número de monitores}^1$$

1-El número total de monitores durante el servicio, será el número entero superior al resultado de la operación. Ejemplo en un centro con 55 usuarios de educación infantil y 80 de educación primaria,  $(50/15) + (70/25) = 6,10$ , por tanto la ratio en este centro será de 7 monitores/as .

Los centros con una media de usuarios igual o superior a 200 alumnos tendrán que tener la persona responsable de la coordinación librada de las tareas de monitorización, y por tanto, no será responsable de ningún grupo. Tendrá que atender las tareas encomendadas en el punto 10.2 de este pliego de cláusulas.

Para contabilizar el equipo de monitorización, se tienen en cuenta los monitores contratados en el horario del servicio (más la persona responsable de coordinación en aquellos centros con menos de 200 usuarios), exceptuándose por este cómputo el personal de cocina y los auxiliares de servicio de limpieza. También se exceptúa la monitorización para atender al alumnado NESE y otras necesidades específicas, en aquellos centros donde esté autorizado.

En los hogares de niños no se tendrá en cuenta ningún tipo de ratio de monitorización, y únicamente habrá que incorporar la monitorización establecida en el Anexo de este pliego en aquellos que así se especifique (hay algunos hogares que no incluyen el servicio de monitorización por parte de la empresa adjudicataria).

### **Ratio del personal de cocina/office y ASN**

En aquellos centros con cocina in situ (según Anexo de este pliego), el cálculo del tiempo necesario para realizar las tareas propias del personal de cocina/office y ASN, se atenderá a las siguientes ratios:

Hasta a 50 usuarios de comedor	5 horas
De 51 a 75 usuarios de comedor	7 horas
De 76 a 100 usuarios de comedor	8 horas

A partir de 101 usuarios, cada aumento de 25 usuarios comportará el incremento de 2 horas de personal de cocina/office o ASN.

Los centros que no dispongan cocina in situ tienen establecido los horarios del personal ASN en la ficha de cada centro (Anexo de este pliego)

La jornada laboral del personal de cocina se adecuará a las necesidades específicas de cada centro escolar (número de turnos, espacios de comedor a utilizar y usuarios), por lo que se podrá modificar la distribución horaria para la mejora del servicio y de acuerdo con el plan de funcionamiento.

### **Ratio del personal de administración**

Los horarios del personal de administración de cada escuela son fijas y están especificados en la ficha de cada centro en el Anexo de este pliego. A la hora de establecerlos se han tenido en cuenta las características concretas de cada centro y su volumen de usuarios, sin quedar establecida una ratio general.

## **10.4 Formación del personal**

### **Formación básica**

En cuanto a la formación del personal adscrito al servicio, la empresa concesionaria deberá garantizar que todo el personal dispone de la formación adecuada por la sede sitio de trabajo.

En el caso de la monitorización de atención al alumnado será necesario disponer de la titulación y formación necesaria por al correcto desarrollo de las actividades.

En el caso de la figura de coordinador/a de comedor, habrá que asegurar que disponga de la formación y experiencia necesarios en la gestión de equipos.

En relación al personal de cocina (cocinero/a, ASN, etc.), será obligatorio que todas las personas que, de una forma u otra, hayan de manipular alimentos acrediten formación suficiente en higiene, inocuidad de los alimentos y seguridad alimentaria.

### **Plan de Formación continua**

Con el fin de que el personal adscrito al servicio se vaya formando de forma continua, el adjudicatario ha de prever la realización de cursos de formación para sus trabajadores.

Por eso, anualmente deberá presentar al Consejo Comarcal el plan de formación para cada curso escolar, donde se concretarán los monográficos, cursos y otras actividades que se pretenden llevar a cabo. Este plan deberá incluir los temas que se tratarán, las fechas y las horas para garantizar la actualización, reciclaje y capacitación del personal adscrito al servicio. Este plan formativo no podrá ser inferior a 15 horas anuales a cada lote.

Antes del inicio del curso escolar, se hará una presentación a todo el personal de los comedores escolar, tanto de monitorización como de cocina, del plan anual de formación, de los aspectos organizativos previstos para el nuevo curso, del Plan de Funcionamiento y de cualquier otra novedad relevante y necesaria por al desarrollo correcto del servicio.

Se deberá garantizar que todo el personal contratado tiene la formación adecuada para el dominio de la lengua catalana, de acuerdo con el Estatuto de autonomía de Cataluña que determina, en el artículo 6, que la lengua propia de Cataluña es el catalán y que es también la lengua normalmente utilizada como a vehicular y de aprendizaje en la enseñanza.

## **11. PROYECTO EDUCATIVO Y DE OCIO Y PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES**

La empresa concesionaria deberá elaborar una propuesta de programación que se adecue al proyecto educativo de cada centro, con la finalidad de que durante el espacio del comedor se dé continuidad a la práctica pedagógica de los centros escolares. La propuesta habrá de especificar cómo a mínimo los objetivos didácticos que se quieran lograr, los contenidos y la forma de evaluación de éstos.

La propuesta de programación definitiva se tendrá de incorporar al Plan de funcionamiento del comedor de cada centro, y habrá de incluir, cómo a mínimo, los ámbitos siguientes:

- a. Alimentario: Se intentará que, de modo lúdica y amena, los niños logren una serie de hábitos y conocimientos saludables relacionados con la alimentación y la nutrición.
- b. Higiénico y sanitario: El objetivo es que los niños y niñas conozcan y practiquen aquellos hábitos higiénicos y sanitarios relacionados con el servicio de comedor.
- c. De educación medioambiental: Fomento de los hábitos y de sensibilización medioambiental, tales como la recogida selectiva, ahorro energético, procurar la mínima generación de residuos, etc...
- d. De relación social: El espacio de comedor debería servir para trabajar la relación de grupo, el respeto, la solidaridad, responsabilizarse de ciertos cargos, adquirir autonomía, comida correctamente y con una actitud relajada.

Paralelamente el proyecto habrá de establecer una programación mensual de actividades de ocio y de talleres que tengan como objetivo la promoción educativa de los diferentes ámbitos del proyecto. Es recomendable la participación y implicación de los alumnos en los espacios de debate, evaluación y decisión de la programación a desarrollar.

La empresa deberá presentar la propuesta de programación pedagógica y de actividades, antes del 30 de septiembre de cada curso escolar, al Consejo Comarcal de la Selva.

Igualmente, será necesario que antes del 30 de julio presente la memoria técnica del servicio, una vez acabado el curso escolar. (los apartados mínimos exigidos, se detallan en el punto 12.4)

## 12. COMUNICACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

### 12.1 Comunicación entre profesionales y con las familias

La importancia del servicio educativo de los comedores escolares requiere una adecuada información y comunicación entre los profesionales del servicio, los centros docentes y las familias usuarias del servicio. En este sentido, la empresa adjudicataria tendrá que elaborar y ejecutar un plan de comunicación donde consten, como a mínimo, los aspectos siguientes:

**Inicio del servicio:** La empresa adjudicataria hará una presentación del servicio a las direcciones de los centros porque conozcan la metodología y el proyecto de trabajo al empezar la ejecución del servicio.

**Reuniones informativas a las familias:** La empresa se compromete a asistir a las sesiones de presentación del servicio a las familias, cuando el centro escolar o Consejo Comarcal lo requieran. Así como participar en jornadas de puertas abiertas o similares, que ha de permitir hacer difusión y promoción del servicio de comedor.

**Reuniones de seguimiento de la comisión de comedor.** La empresa adjudicataria participará, cuando sea convocada, en las reuniones de seguimiento y evaluación del servicio con la comisión de seguimiento de comedor, la dirección de la escuela y/o consejo comarcal. Las nuevas propuestas o directrices adoptadas serán debidamente comunicadas al personal del servicio por 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:** Será necesario que la empresa adjudicataria defina los días, horario y personal que realizará la atención a las familias (básicamente a través de la figura del administrador/a); también habrá que definir otros canales de comunicación para el seguimiento ordinario del servicio y para situaciones excepcionales (por ejemplo: cambios de menús, cambios de personal de monitorización, accidente o enfermedad del usuario). También hay que prever qué información contendrá la Ficha de seguimiento o evaluación trimestral de los usuarios del comedor por entregar a las familias, si así lo prevé el Plan de Funcionamiento.

Al menos durante el primer trimestre de curso, el personal de atención directa al alumnado informará a diario a las familias de los alumnos de P3 de la evolución del servicio. El segundo y tercer trimestre para los alumnos de P3, y el resto de alumnos de educación infantil, se dará la información mensualmente. Por lo que respecta a la educación primaria, se entregará a las familias un informe trimestral. Estos informes serán entregados a los centros para que hagan llegar a las familias, de modo que se adaptarán a las particularidades de cada centro escolar. Sin embargo, si se produce alguna incidencia relevante se informará el mismo día a la familia.

La empresa adjudicataria está obligada a hacer difusión a las familias, de forma periódica, de actividades que se desarrollan durante el horario de mediodía. Esta difusión se podrá realizar a través de redes sociales, publicaciones web, correos electrónicos, etc.-

## **12.2 Control y seguimiento del servicio**

El Consejo Comarcal, a través del responsable del contrato o de la persona/s en quien delegue, tanto sea de orden interno u a través de expertos externos, ejercerá el control y la supervisión en los comedores escolares, de acuerdo con las competencias delegadas del Departamento de Educación de la Generalitat de Cataluña.

En esta línea, el Consejo Comarcal realizará el seguimiento necesario para garantizar un buen funcionamiento del servicio y, en definitiva, velará por el desempeño de los presentes pliegos de condiciones y del contrato, llevando a cabo las actuaciones a su alcance para asegurar el correcto cumplimiento del servicio. En su caso, emitirá informes y/o expedientes de penalidades de acuerdo con las infracciones previstas al PCAP.

Esta supervisión podrá realizarse de forma rutinaria y planificada por parte del Consejo Comarcal o bien partir de una queja concreta recibida por fuentes como la escuela, la asociación de madres y padres, una familia usuaria del servicio, etc.

La supervisión del servicio por parte del personal que determine el Consejo Comarcal se llevará a cabo, de forma general, sin previo aviso. Si en el marco de esta tarea, un miembro del Consejo Comarcal, equipo directivo o docente permanezca en el centro durante el horario del servicio de comedor con el objetivo de supervisar el funcionamiento del servicio, la empresa adjudicataria le facilitará la comida sin coste.

## **12.3 La comisión de comedor**

El Consejo Escolar de cada centro creará la comisión de comedor y designará a los mismos miembros. Estará formada por la dirección del centro y/o uno o dos miembros del equipo directivo o personal del centro que se designe, uno representado del AMPA, uno

representante de la empresa adjudicataria, el coordinador/a del servicio, uno representante del Consejo Comarcal, y en su caso, uno representante del ayuntamiento.

La Comisión de comedor es el órgano que define el modelo de comedor del centro -que ha de estar de acuerdo con el Proyecto Educativo del Centro- y vela por su buen funcionamiento. La Comisión de comedor garantiza la participación y la información de los padres y las madres de alumnos en todo aquello relativo al comedor escolar.

La periodicidad de las reuniones la determinará el Consejo Escolar, siendo recomendable por el buen funcionamiento del comedor realizar una comisión por trimestre escolar, con el mínimo de una reunión por curso. La convocatoria de las reuniones a todos sus miembros irá a cargo de la dirección del centro.

Las funciones de esta comisión serán las de realizar una valoración general del servicio y hacer propuesta de mejoras para mejorar su funcionamiento, tanto de la parte de menús como las actividades. En más, la comisión velará por el cumplimiento normativo y proporcionará propuestas por a la resolución de incidencias que se produzcan al servicio de comedor.

Esporádicamente cualquier miembro de la comisión podrá quedarse en el comedor para hacer un seguimiento más directo su funcionamiento, probar el comida, y poder valorar el servicio en general. En ningún caso podrá interactuar y/o ayudar a la monitorización, ni realizar ninguna valoración durante el servicio de comedor (la empresa adjudicataria le facilitará el almuerzo sin coste).

La empresa adjudicataria tendrá que adaptar sus actuaciones a las propuestas de mejora que acuerde la comisión de comedor escolar a la mayor brevedad posible.

#### **12.4 Memoria técnica del servicio**

Para dar cumplimiento a todos aquellos aspectos recogidos en este pliego de prescripciones técnicas, será necesario que los licitadores presenten una memoria técnica del servicio desarrollado en las escuelas (no incluye las guarderías) con la fecha, firma de la persona representante y sello de la empresa. Esta memoria será necesario presentarla antes del 30 de julio

En la memoria habrán de exponer de modo detallada, siguiendo el orden que se indica y identificando cada apartado con los títulos relacionados, la información siguiente:

- Todas las tipologías de menús elaborados durante el curso escolar de septiembre a junio.
- Incidencias y/o modificaciones en el horario, menús servidos o calendario establecidos.
  - Indicar posibles cambios ocasionados durante la realización del servicio. (cuadro resume los cambios de monitorización, modificación de horarios del personal, etc...)
  - Resumen de la organización interna del servicio y de las actividades lúdicas y pedagógicas desarrolladas.
  - Calendario organizativo, difusión entre la comunidad educativa y material gráfico del desarrollo de las actividades lúdicas.
- Valoración de los objetivos logrados segundos el Plan de Funcionamiento del Comedor.
- Cuadro resumen de la media de usuarios y monitorización.
- Propuesta de mejoras por al curso que viene.

### 13. ANEXO - CARACTERÍSTICAS CENTROS EDUCATIVOS

#### 13.1 LOTE C·1 (PLA DE LA SELVA)

ESCUELA JACINT VERDAGUER			
<b>Código del centro</b>	17003823	RSIPAC	50.01076/CAT
<b>Dirección:</b>	C/ Jacint Verdaguer, 72		
<b>CP y Municipio</b>	17410	Sils	
<b>Horario del servicio:</b>	12.45 h a 15:00 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Cocina in situ		
<b>Horas de personal de administración al centro:</b>	2 horas y 15 minutos / día		

NUMERO DE USUARIOS (estimación por al curso 2024-2025)		
Infantil: 82	Primaria: 139	<b>TOTAL: 221</b>

OBSERVACIONES:
<p>Hay dos espacios equipados como comedor, uno para alumnos de infantil y otro para alumnos de primaria. La cocina está contigua al comedor de primaria, el comedor de infantil se encuentra en otro espacio del mismo edificio donde se dispone de un office equipado.</p> <p>Esta escuela elabora los menús para la Guardería La Quitxalla (Sils) y la Guardería Rodamons (Riudarenes) .</p> <p>Actualmente la cocina funciona con gas natural, y dispone de contador de agua independiente</p>

RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO					
Identificador	Antigüedad	Categoría	Código Contrato	Jornada laboral semanal	Retribución sucia anual (1)
CACINI	01/09/2022	ASL	300	40,00	22.262,72
REMALO	06/11/2023	ASL	502	10,00	5.541,67
CUEVE	12/09/2017	AYUDANTE ADMINISTRATIVO/ VEn	300	22,00	20.350,53
FIPRM	13/09/1999	COCINERO/A	300	40,00	28.084,73
RICAMA	15/09/1995	COORDINADOR/A MONITORES	300	16,00	11.173,93
CAVEAU	15/09/1995	MONITOR/A	300	12,25	7.440,43
PLSARO	15/09/1995	MONITOR/A	300	12,25	7.472,56
CISAI	15/09/2003	MONITOR/A	300	12,25	7.150,30
MAMAMO	15/09/2003	MONITOR/A	300	12,25	7.150,30
BOPICRO	15/09/2008	MONITOR/A	300	12,25	7.150,30
SOPILA	07/09/2010	MONITOR/A	300	12,25	7.150,30
LLMA	07/09/2010	MONITOR/A	300	12,25	7.150,30
DIMUSA	12/09/2017	MONITOR/A	300	12,25	7.150,30
VICEJE	12/09/2017	MONITOR/A	300	12,25	7.150,30
JIGOGE	13/09/2021	MONITOR/A	502	11,25	6.600,77

(1) El importe informado corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del

curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

INVENTARIO DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS, HARDWARE, MOBILIARIO Y BIENES		
CENTRO EDUCATIVO	MATERIAL Y HARDWARE	CANTIDAD
JACINTO VERDAGUER - SILS	<b>Campana</b> extractora central	1
	<b>Cocina central</b> de gas con 6 fogones Modelo Zanussi *PCFGG1680	1
	<b>Horno convencional</b> (Bajo cocina y plancha)	2
	<b>Horno de convección con mesa soporte por bandejas</b> (diciembre2023)	1
	<b>Marmita</b> directa a gas 150 l.	1
	<b>Campana</b> extractora ZANUSSI, por marmita	1
	<b>Plancha</b> de uno fuego modelo Zanussi *ppbl1f	1
	<b>Freidora</b> a gas Zanussi mod.nfr 2 cestas	1
	<b>Armario caliente</b> Modelo MC-120	1
	<b>Armario carro caliente</b> puede. 3 kw	1
	<b>Frigorífico industrial</b> 2 puertas	2
	<b>Congelador Arco</b> línea blanca	1
	<b>Triturador</b> de brazo eléctrico	1
	<b>Libra electrónica</b>	1
	<b>Calentador de agua</b> caliente eléctrico	1
	<b>Lavavajillas</b> de puerta abatible abajo mostrador	1
	<b>Tren lavado con:</b>	
	<b>Lavavajillas de capota</b> Zanussi *LS8	1
	<b>Fregadero industrial</b> esquinera de acero inoxidable sobremueble con patas con 1 sina embutida.	1
	<b>Fregadero industrial</b> de acero inoxidable sobre mueble conpatas con 1 sina embutida de grande profundidad.	1
	<b>Grifo</b> tipos ducha dirigible	2
	<b>Ocurre bandejas</b>	1
	<b>Armario bajo</b> de acero inoxidable con dos puertas	1
	<b>Bandeja</b> lavavajillas	4
	<b>Mesa trabajo</b> Zanussi 2 m	2
	<b>Mesa trabajo</b> Zanussi mod.tg 0,80 cm	1
	<b>Fregadero industrial</b> de acero inoxidable con 2 senos embutidas Zanussi, sobre mueble con dos puertas.	1
	<b>Grifo</b> con ducha dirigible y mango de codo.	1
	<b>Lavamanos</b> individual acción con pedal	1
	<b>Carro de servicio</b> aluminio con 3 estantes	3
	<b>Dispensador jabón</b>	2
	<b>Dispensador papel</b>	2
	<b>Contenedor</b> basura 120 l.	2
<b>Cubel</b> l basura 30 l.	2	
<b>Estantería</b> completa polietileno Modelo KITE 2 m y 4 estantes	1	
<b>Armario bajo</b> tipos buffet 2 puertas correderas	1	

	Sina embutida de 80x40 cm en mueble de melamina	1
	Grifo dirigitble	1
	Armario mostrador con dos puertas de melamina	1
	Menaje diverso	

ESCUELA DE RIUDELLOTS			
Código del centro	17003094	RSIPAC	50.01080/CAT
Dirección:	Av. Gerona s/n		
CP y Municipio	17457	Riudellots de la Selva	
Horario del servicio:	12.30 h a 15:00 h.		
Modalidad de elaboración de los menús:	Cocina in situ		
Horas de personal de administración al centro:	1 hora y 15 minutos /día		

NUMERO DE USUARIOS ( estimación por al curso 2024-2025)		
Infantil: 31	Primaria: 52	TOTAL: 83

OBSERVACIONES:
Esta escuela elabora los menús para la guardería de Riudellots.
Actualmente la cocina funciona con gas natural, y no dispone de contadores independientes.

RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO					
Identificador	Antigüedad	Categoría	Código o Contrato	Jornada laboral semanal	Retribución sucia anual (1)
PEGOMOS	15-09-2008	*ADMINISTRATIVO/VA	30 0	7,50	5.267,24
MAGOME	29-10-2021	ASL	30 0	12,50	6.780,24
BABAAN	17-11-2022	ASL	38 9	10,00	5.834,83
IBGAFR	01-10-1992	COCINERO/A	30 0	40,00	33.902,94
ROMERO	20-04-2022	COORD. ACTIVIDADES	30 0	16,00	12.639,29
RUOREV	12-09-2017	COORDINADOR/A MONITORES/RAS	30 0	16,00	11.153,20
PEGOMOS	14-09-2009	MONITOR/A	30 0	13,50	7.879,18
MUMOAN	26-04-2021	MONITOR/A	30 0	13,50	7.879,18
CAFOJU	18-09-2023	MONITOR/A	50 2	12,50	7.333,52
DOIBMA	18-09-2023	MONITOR/A	50 2	11,25	6.600,77
CADOSI	04-10-2023	MONITOR/A	51 0	12,50	7.294,81

POCAAN	12-09-2007	MONITOR/A	30 0	13,50	7.879,17
--------	------------	-----------	---------	-------	----------

(1) El importe informado se corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

\*El auxiliar administrativo/va está contratado 1,5 horas/diarias. Realizando las tareas propias 1 hora y 15 minutos diariamente a la escuela de Riudellots y 15 minutos a la Hogar de niños de Riudellots.

INVENTARIO DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS, HARDWARE, MOBILIARIO Y BIENES		
CENTRO EDUCATIVO	MATERIAL Y HARDWARE	CANTIDAD
RIUDELLOTS - RIUDELLOTS DE LA SELVA	Campana extractora central	1
	Cocina central de gas de 4 quemadores	1
	Horno convencional (Bajo cocina)	1
	Freidora a gas Zanussi 2 cestas	1
	Marmita directa a gas 150 l.	1
	Plancha Fry top a gas top mod. Nrg821.	1
	Armario caliente con dos puertas correderas tc1410	1
	Frigorífico industrial 2 puertas Ginés Guillén	1
	Frigorífico vertical línea blanca.	1
	Congelador industrial vertical 1 puerta	2
	Mesa neutra entre hardware	5
	<b>Tren lavado con:</b>	
	Lavavajillas de capota Zanussi	1
	Fregadero industrial de acero inoxidable sobre mueble con patas con 1 seno embutido, soporte para bandejas y armario bajo con anillode desbroce.	1
	Mesa neutra por escurreplatos 80 cm	1
	Grifo tipos ducha dirigible	1
	Armario bajo de acero inoxidable con dos puertas	3
	Fregadero industrial de acero inoxidable con escurridor, 2 senosembutidas Zanussi, sobre mueble con 1 estante.	1
	Mesa neutra 200 cm con uno estando y 4 cajones	2
	Grifo con mango de brazo	2
	Columna de agua con grifo tipos ducha dirigible	1
	Dispensador jabón	3
	Dispensador papel	3
	Taquilla de doble cuerpo	2
	Carro de servicio de PVC	2
	Carro de servicio aluminio 3 estantes	1
	Estantería 1,5 m 4 baldas	3
	Contenedor basura 100 l apertura frontal	2
	Contenedor basura 120 l	3
	Contenedor basura 150 l	4
Calentador de agua Like	1	
Atrapa insectos eléctrico	1	
Menaje diverso		

GUARDERIA RODAMONS			
<b>Código del centro</b>	17005790	RSIPAC	50.00419/CAT
<b>Dirección:</b>	C/ St. Martí, 43		
<b>CP y Municipio</b>	17421	Riudarenes	
<b>Horario del servicio:</b>	12:00 h a 15:00 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Transportado		
<b>Horas de personal de administración al centro:</b>			
<b>Horas de personal de ASN:</b>	2 horas /día		

<b>NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025):</b>	<b>22</b>
---	-----------

OBSERVACIONS:
Se transportará la comida cocinada desde la escuela Jacint Verdaguer de Sils
Esta guardería dispone del equipamiento necesario para efectuar el servicio y dar cumplimiento a la normativa vigente.

RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO					
Identificador	Antigüedad	Categoría	Código Contrato	Jornada laboral semanal	Retribución sucia anual (1)
REMALO	06-11-2023	ASL	502	10,00	5.755,69
CACAM*	08-10-2013	ASL	300	10,00	6.622,65

(1)El importe informado se corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

\* Según la información facilitada por la empresa concesionaria, este trabajador/a tiene reconocida la invalidez permanente total desde de octubre del 2023



<b>GUARDERIA LA QUITXALLA</b>			
Código del centro	17005777	RSIPAC	50.01071/CAT
<b>Dirección:</b>	c. Gaudí s/n (Urb. Mallorquinas)		
<b>CP y Municipio</b>	17410	Sils	
<b>Horario del servicio:</b>	12:00 h a 15:00 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Transportado		
<b>Horas de personal de administración al centro:</b>	3 horas /semana		
<b>Horas de personal de ASN:</b>	2 horas /día		
<b>Horas de personal de monitorización:</b>	9 horas /día (3 monitores/as)		

<b>NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025):</b>	<b>37</b>
---	-----------

<b>OBSERVACIONS:</b>
<p>Se transportará la comida cocinada desde la escuela Jacint Verdaguer que se encuentra a 1 km de distancia.</p> <p>Esta Guardería dispone del equipamiento necesario para efectuar el Servicio y dar cumplimiento a la normativa vigente.</p>

<b>RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO</b>					
<b>Identificador</b>	<b>Antigüedad</b>	<b>Categoría</b>	<b>Código Contrato</b>	<b>Jornada laboral semanal</b>	<b>Retribución sucia anual (1)</b>
MOCACO	01-10-2009	ASL	300	10,00	5.937,08
CATAAN	13-09-2023	MONITOR/A	502	15,00	8.631,78
PLPOMA	20-11-2023	MONITOR/A	510	10,00	5.725,30

(1) El importe informado se corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

GUARDERIA DE RIUDELLOTS			
<b>Código del centro</b>	17005790	RSIPAC	50.00419/CAT
<b>Dirección:</b>	Av. Gerona s/n		
<b>CP y Municipio</b>	17457	Riudellots de la Selva	
<b>Horario del servicio:</b>	12:00 h a 15:00 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Transportado		
<b>Horas de personal de administración al centro:</b>	15 minutos/día		
<b>Horas de personal de monitorización</b>	3 horas /día		

<b>NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025):</b>	<b>14</b>
---	-----------

OBSERVACIONS:
<p>Se transportará la comida cocinada desde la escuela de Riudellots. La guardería es un edificio anexo al mismo centro donde se ubica la cocina.</p> <p>Esta guardería dispone del equipamiento necesario para efectuar el servicio y dar cumplimiento a la normativa vigente.</p>

RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO					
Identificador	Antigüedad	Categoría	Código Contrato	Jornada laboral semanal	Retribución sucia anual (1)
PUDEAS	16-01-2023	MONITOR/A	300	15,75	9.192,27
PEGOMOS	15-09-2008	*ADMINISTRATIVO/VA	300	7,50	5.267,24

(1) El importe informado se corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

\*El auxiliar administrativo/va está contratado 1,5 horas/diarias. Realizando las tareas propias 1 hora y 15 minutos en día a la escuela de Riudellots y 15 minutos al día a la Hogar de niños de Riudellots.

### 13.2 LOTE C-2 - (VIDRERES)

ESCUELA SALVADOR ESPRIU			
<b>Código del centro</b>	17004906	RSIPAC	50.00190/CAT
<b>Dirección:</b>	Av. Mediterránea s/n		
<b>CP y Municipio</b>	17411	Vidreres	
<b>Horario del servicio:</b>	12.30 h a 15:00 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Cocina in situ		
<b>Horas de personal de administración encentro:</b>	2 horas y 30 minutos / día		

NUMERO DE USUARIOS ( estimación por al curso 2024-2025)		
Infantil: 85	Primaria: 171	TOTAL: 256

OBSERVACIONES:
Actualmente la cocina funciona con gas natural y dispone de contador de gas independiente por la zona de la cocina.

RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO					
Dni*	Antigüedad	Categoría	Código Contrato	Jornada laboral semanal	Retribución sucia anual (1)
	26/09/2007	ASL	300	10	4.613,88 €
	15/09/2014	ASL	300	40	17.958,84 €
	<b>25/01/2024</b>	ASL	510	10	4.613,88 €
	08/09/2021	AYUDANTE ADMINISTRATIVO/V A	300	12,5	6.711,84 €
	06/09/2010	COCINERO/A	300	40	21.619,56 €
	02/11/2023	COORD. ACTIVIDADES	502	16	9.830,88 €
	22/09/2005	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	15/09/2003	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	12/09/2007	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	12/09/2007	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	12/09/2017	MONITOR/A	300	12,5	5.530,56 €
	14/09/2020	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	14/09/2020	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	13/09/2021	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	13/09/2010	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	15/12/2020	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	21/09/2021	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	06/09/2022	MONITOR/A	389	13,5	5.973,60 €
	27/12/2022	MONITOR/A	300	12,5	5.530,56 €
	31/01/2023	MONITOR/A	510	12,5	5.530,56 €

	11/01/2024	MONITOR/A	510	12,5	5.530,56 €
	19/01/2024	MONITOR/A	502	12,5	5.530,56 €

	15/09/2003	MONITOR/A	300	12,5	5.530,56 €
	21/09/2021	MONITOR/A	501	13,5	5.856,48 €

(1) El importe informado corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

- \*La empresa concesionaria no ha informado de ninguna identificador del trabajador.

INVENTARIO DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS, HARDWARE, MOBILIARIO Y BIENES		
CENTRO EDUCATIVO	MATERIAL Y HARDWARE	CANTIDAD
SALVADOR ESPRIU - VIDRERES	<b>Campana</b> extractora central	1
	<b>Cocina central</b> de gas con 4 fogones Jemi	1
	<b>Horno industrial</b> de convección	2
	<b>Soporte por horno</b> con guarda bandejas	
	<b>Marmita</b> directa a gas 150 l.	1
	<b>Plancha</b> de 2 fuegos modelo Jemi	1
	<b>Freidora</b> a gas Zanussi mod.nfr 2 cestas	1
	<b>Frigorífico</b> Modelo AEN 220 1 puerta	1
	<b>Frigorífico</b> 2 puertas	1
	<b>Congelador Arco</b> línea blanca	1
	<b>Congelador vertical</b> línea blanca	1
	<b>Armario caliente</b> con 2 puertas correderas	1
	<b>Triturador</b> de brazo eléctrico	1
	<b>Microondas</b>	1
	<b>Tren lavado con:</b>	
	<b>Lavavajillas de capota</b> Silanos Romag	1
	<b>Fregadero industrial</b> de acero inoxidable sobre mueble con patas con 1 sina embutida.	1
	<b>Fregadero industrial</b> de acero inoxidable sobre mueble con 1 sina embutida y apoya bandejas.	1
	<b>Columna de agua</b> con grifo tipos ducha dirigible.	2
	<b>Mesa neutra</b> de acero inoxidable con 1 estando	1
	<b>Bandeja</b> lavavajillas	8
	<b>Fregadero industrial</b> de acero inoxidable con 1 sina embutida, sobre mueble con 1 estando y uno cajón frontal	2
	<b>Lavamanos</b> individual con acción de pie	1
	<b>Carro de servicio</b> aluminio con 3 estantes	3
	<b>Dispensador jabón</b>	3
	<b>Dispensador papel</b>	2
	<b>Contenedor</b> basura 120 l.	2
	<b>Armario bajo</b> aluminio dos puertas correderas	1
	<b>Armario media altura</b> dos puertas correderas	1
	<b>Armario alto galvanizado</b> dos puertas abatibles	1
<b>Armario alto</b> de resina dos puertas abatibles	1	
<b>Estantería</b> completa polietileno Modelo KITE 2 m y 4 estantes	2	

	<b>Estante</b> de aluminio a base de tubos 1,5 m	3
	<b>Atrapa insectos</b> eléctrico	2

	Menaje diverso	
--	----------------	--

ESCUELA SANT ISCLE			
<b>Código del centro</b>	17004074	RSIPAC	50.00132/CAT
<b>Dirección:</b>	C/ Tossa, s/n		
<b>CP y Municipio</b>	17411	Vidreres	
<b>Horario del servicio:</b>	12.30 h a 15:00 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Cocina in situ		
<b>Horas de personal de administración al centro:</b>	2 horas / día		

NÚMERO DE USUARIOS ( estimación por al curso 2024-2025)		
Infantil: 29	Primaria: 68	TOTAL: 97

OBSERVACIONES:
Estas instalaciones actualmente utilizan el gas natural y disponen de contador de gas independiente en la zona de cocina.

RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO					
Dni*	Antigüedad	Categoría	Código Contrato	Jornada laboral semanal	Retribución sucia anual (1)
	28/09/2022	ADMINISTRATIVO/VA	300	10	4.666,92 €
	15/11/2020	AUXILIAR COCINA	389	12,5	5.421,24 €
	12/09/2017	COCINERO/A	389	37,5	19.944,00 €
	12/09/2007	COORDINADOR/A MONITORAS	300	16	8.251,56 €
	15/09/2003	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	13/09/2021	MONITOR/A	389	13,5	5.973,60 €
	11/03/2022	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	07/09/2023	MONITOR/A	502	12,5	5.530,56 €
	15/09/2003	COORDINADOR/A MONITORAS	300	16	8.455,80 €

(1) El importe informado corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

- \*La empresa concesionaria no ha informado de ninguna identificador del trabajador.

INVENTARIO DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS, HARDWARE, MOBILIARIO Y BIENES		
CENTRO EDUCATIVO	MATERIAL Y HARDWARE	CANTIDAD
SANT ISCLE - VIDRERES	Campana extractora central Modelo GI2114301	1
	Cocina central de gas de 6 fogones Modelo Zanussi *HCFG1610	1
	Horno industrial de convección con soporte por a bandejas	1
	Soporte horno industrial	1
	Marmita directa a gas 150 l,	1
	Plancha Frytop de gas 2 fuegos Modelo Zanussi *HRG820	1
	Freidora a gas 1 cesta	2
	Armario caliente con 2 puertas correderas	1
	Libra electrónica	1
	Frigorífico industrial 2 puertas Modelo Zanussi *AEN220	1
	Frigorífico industrial 2 puertas	1
	Congelador industrial 2 puertas 1430 l,	1
	<b>Tren lavado con:</b>	
	Lavavajillas de capota 80 C/H	1
	Campana extractora lavavajillas	1
	Fregadero industrial de acero inoxidable sobre mueble con patas con 2 senos embutidos y soporte para bandejas,	1
	Columna de agua orientable Modelo Zanussi *HCOH20	1
	Mesa neutra soporte descarga bandejas 100 cm	1
	Mesa de trabajo 200 cm con uno estante	1
	Bandejas lavavajillas	6
	Mesa neutra 120 cm con uno estando	2
	Fregadero industrial de acero inoxidable con 1 seno embutido Zanussi, sobre mesa neutra 180 cm	1
	Grifo con mango de codo,	1
	Módulo soporte hardware con uno estando 40 cm	2
	Lavamanos individual con acción de pie	2
	Carro de servicio con 3 estanterías	1
	Carro servicio PVC 3 estantes	1
	Dispensador jabón	2
	Dispensador papel	1
	Contenedor basura 120 l,	2
	Contenedor basura 100 l, apertura frontal	1
	Armar y aluminio 1 puerta abatibles 60 cm	1
	Armar y aluminio 2 puertas abatibles 100 cm	1
	Armario buffet bajo inox 2 estantes con 2 puertas correderas	1
Armario buffet bajo inox 2 estantes	1	
Estantería 4 estantes 2,00 m	1	
Estantería 4 estantes 1,00 m	2	
Ducha auxiliar horno	1	
Descalcificador ATH	1	

	Taquillas DOBLE CUERPO DE 3 MÓDULOS (2023)	3
	Menaje diverso	

### 13.3 LOTE C-3 - (BAIX MONTSENY)

ESCUELA ALZINES BALLADORES			
Código del centro	17008894	RSIPAC	50.00151/CAT
Dirección:	Crt. Gaserans, 189		
CP y Municipio	17451	Sant Feliu de Buixalleu	
Horario del servicio:	12.30h a 15:00 h.		
Modalidad de elaboración de los menús:	Transportado		
Horas de personal de administración en centro:	1 hora / día		

NUMERO DE USUARIOS ( estimación por al curso 2024-2025)		
Infantil:28	Primaria:67	TOTAL: 95

OBSERVACIONES:
Este centro recibirá la comida elaborada y transportada desde el centro educativo Montseny de Breda.
Este centro educativo se encuentra a 11 km de distancia de la cocina en la que se elaboran los menús Actualmente este centro no dispone de contadores independientes en la zona de la cocina.

RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO					
Dni	Antigüedad	Categoría	Código Contrato	Jornada laboral semanal	Retribución sucia anual (1)
***6376**	25/10/2022	*CONDUCTOR/A	300	30	18.151,33 €
***5155**	06/09/2023	MONITOR/A	502	13,5	7.794,79 €
***0031**	05/09/2022	MONITOR/A	300	12,5	7.152,25 €
***0320**	07/09/2010	MONITOR/A	300	12,5	7.152,25 €
***0247**	07/09/2023	MONITOR/A	502	13,5	7.794,79 €
***7537**	12/09/2007	MONITOR/A	300	12,5	10.423,13 €
***5711**	15/11/2020	COORDINADOR/A	300	13,1	8.735,53 €
***2148**	03/10/2023	MONITOR/A	510	12,5	7.605,61 €
***1939**	21/11/2023	MONITOR/A	510	13,5	8.196,37 €
***8548**	24/10/2023	MONITOR/A	510	13,5	8.196,37 €
***0036**	06/09/2023	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***4380**	05/09/2022	MONITOR/A	300	12,5	7.152,25 €

— El importe informado se corresponde a la retribución sucia en cómputo anual. Se ha de tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de iniciodel curso escolar y la su finalización en el último día lectivo.



Consell Comarcal  
de la Selva

- ☐ \* Éste trabajador/a realiza las tareas de ASN y coordinació del centro



INVENTARIO DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS, HARDWARE, MOBILIARIO Y BIENES		
CENTRO EDUCATIVO	MATERIAL Y HARDWARE	CANTIDAD
ALZINES BALLADORES - SANT FELIU DE BUIXALLEU	Horno vapor de regeneración	1
	Horno inducción pequeño FM	1
	Armario caliente con dos puertas correderas	1
	Frigorífico industrial 2 puertas	1
	Congelador Arco línea blanca 150 cm	1
	Lavavajillas , 65 C/H, DESC, BOILERO AT	1
	Mesa neutra con soporte por bandejas con 1 estando 80 cm	1
	Columna de agua con grifo tipos ducha dirigible.	1
	Mesa neutra 200 cm con 2 cajones	1
	Mesa neutra 200 cm con 1 estando	1
	Carro de servicio con 3 estantes	1
	Lavamanos individual con acción de pie	1
	Dispensador jabón	1
	Dispensador papel	1
	Fregadero industrial de acero inoxidable con escurridor y 1 seno embutida, sobre mueble con 1 estando.	1
	Fregadero industrial de acero inoxidable con 1 seno embutido, sobre mueble.	1
	Estante pared 120 cm de acero inox	1
	Estante pared 200 cm de acero inox a base de tubos	1
	Contenedor basura 100 l apertura frontal	2
	Armario utensilios de aluminio 2 puertas correderas	1
	Armario utensilios de aluminio 2 puertas abatibles	1
	Atrapa insectos eléctrico	1
	Taquilla doble cuerpo	4
Menaje diverso		

ESCUELA LES FALGUERES			
<b>Código del centro</b>	08063931	RSIPAC	50.04903/CAT
<b>Dirección:</b>	Pl. Villa, 1		
<b>CP y Municipio</b>	08495	Fogars de la Selva	
<b>Horario del servicio:</b>	12.30 h a 15:00 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Cocina in situ		
<b>Horas de personal de administración al centro:</b>	1 hora / día		

NÚMERO DE USUARIOS ( estimación por cursos 2024-2025)		
Infantil:27	Primaria:52	TOTAL: 79

**OBSERVACIONES:**

En la cocina de este centro educativo se elaboran los menús para la Guardería La Falguereta de Fogars de la Selva.

Actualmente, este centro utiliza el gas natural y no dispone de contadores independientes en la zona de la cocina.

RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO					
Dni	Antigüedad	Categoría	Código Contrato	Jornada laboral semanal	Retribución sucia anual (1)
***7508**	15/09/2003	*COORDINADOR/A	300	31	21.038,39 €
***0371**	05/09/2022	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***0897**	05/09/2022	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***4549**	03/10/2023	MONITOR/A	300	13,5	24.451,72 €
***1314**	12/09/2017	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***0876**	10/09/2020	COCINERO/A	300	40	30.068,48 €

(1) El importe informado corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

\*El personal que realiza las tareas de coordinación está contratado 4 horas/diarias. Realizando las tareas propias 2,5 horas / diarias en la escuela Les Falgueres y 1,5 horas / diarias en la Guardería La Falguereta (Fogars de la Selva).

INVENTARIO DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS, HARDWARE, MOBILIARIO Y BIENES		
CENTRO EDUCATIVO	MATERIAL Y HARDWARE	CANTIDAD
LES FALGUERES – FOGARS DE SELVA	Campana extractora central	1
	Cocina central de gas 4 quemadores	2
	Horno convencional (Bajo cocina)	2
	Microondas	1
	Freidora a gas 1 cesta	1
	Marmita directa a gas 150 l.	1
	Suplemento plancha por a quemadores de gas	2
	Armario se necesitan con dos puertas correderas	1
	Triturador de brazo eléctrico	1
	Frigorífico industrial 2 puertas	1
	Congelador Arco línea blanca 150 cm	1
	Congelador Arco línea blanca 200 cm	1
	Congelador vertical 1 puerta (2023)	1
	<b>Tren lavado con:</b>	
	Lavavajillas de capota Zanussi	1
	Fregadero industrial de acero inoxidable sobre mueble con 1 senoembutida y soporte para a bandejas.	1
	Mesa neutra por escurrer platos 80 cm	1
Columna de agua con grifo tipos ducha dirigible	1	

	Descalcificador Puragua	1
	Mesa neutra 200 cm con uno estando y 1 cajón	1
	Mesa soporte entre hardware con uno estando 60 cm	1
	Mostrador soporte entre hardware con uno estando 200 cm	1
	Lavamanos individual con acción de pie	1
	Carro de servicio con 3 estantes	2
	Dispensador jabón	1
	Dispensador papel	1
	Fregadero industrial de acero inoxidable con escurridor y 2 senosembutidas Zanussi, sobre mueble con 1 estando.	1
	Estante pared 200 cm inox	1
	Estante pared 200 cm inox a base de tubos	1
	contenedor basura 100 l apertura frontal	4
	Estructura por colocación de bolsa a residuos de envases	2
	Taquilla de doble cuerpo de 3 módulos (2023)	1
	Armario utensilios de acero inoxidable 2 puertas abatibles	1
	Estantería 1,5 m 4 estantes	2
	Atrapa insectos eléctrico	1
	Perchero hardware manual	1
	Panel Vileda imantado	1
	Menaje diverso	

INSTITUTO-ESCOLA MONTSENY			
<b>Código del centro</b>	17000585	RSIPAC	50.00118/CAT
<b>Dirección:</b>	Pg. Escoles, 28		
<b>CP y Municipio</b>	17400	Breda	
<b>Horario del servicio:</b>	12.30h a 15:00 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Cocina in situ		
<b>Horas de personal de administración al centro:</b>	1 hora / día		

NÚMERO DE USUARIOS ( estimación por al curso 2024-2025)			
Infantil: 44	Primaria: 93	Secundaria: 22	TOTAL: 159

OBSERVACIONES:
Este centro educativo elabora los menús para la guardería el Petit Montseny de Breda y por la escuela Alzines Balladores de Sant Feliu de Buixalleu.
Actualmente la cocina funciona con gas propano.

RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO					
Dni	Antigüedad	Categoría	Código Contrato	Jornada laboral semanal	Retribución sucia anual (1)
***9276**	07/09/2010	MONITOR/A	300	13,5	8.657,23 €
***0189**	15/09/2008	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***9373**	05/05/2022	MONITOR/A	300	13,5	5.241,80 €
***9702**	05/09/2022	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	25	14.991,95 €
***6399**	16/09/2002	COCINERO/A	300	40	26.061,46 €
***2015**	08/09/2006	*AYUDANTE DE COCINA	300	40	24.128,81 €
***3265**	06/09/2023	MONITOR/A	300	13,5	8.196,37 €
***1904**	01/03/2019	**COORDINADOR/A	300	21	14.003,51 €
***3248**	02/02/2023	MONITOR/A	502	13,5	7.794,79 €
***3248**	22/09/2022	MONITOR/A	300	12,5	7.152,25 €
***8481**	15/09/2008	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***9071**	08/01/2015	COCINERO/A	300	40	28.434,08 €

(1) El importe informado corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

\*Una de las figuras que realiza las tareas de cocinera está contratada jornada completa realizando una parte de su jornada 4 horas/semana en el instituto-escuela Montseny y 4 horas/semana en la escuela Alzines Balladores de San Félix de Buixalleu.

\*\*El personal que realiza las tareas de coordinadora también realiza las tareas de administración. Por esta tarea está contratada 8 horas/semanales. Realizando las tareas propias 5 horas /semanales en la escuela Montseny y 3 horas/semanales a la Guardería Petit Montseny (Breda).

INVENTARIO DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS, HARDWARE, MOBILIARIO Y BIENES		
CENTRO EDUCATIVO	MATERIAL Y HARDWARE	CANTIDAD
MONTSEÑO - BREDA	Campana extractora central	1
	Cocina central de gas con 4 fogones	1
	Horno industrial de convección	1
	Soporte por horno con guarda bandejas	1
	Freidora a gas Zanussimod.nfr 2 cestas	1
	Marmita de 150 l con embudo de desagua (2023)	1
	Armario caliente 2 puertas correderas	1
	Frigorífico industrial 2 puertas	2
	Congelador Arco línea blanca 1 m	1
	Congelador Arco línea blanca 2 m	2
	Triturador de brazo eléctrico (2022)	1
	Calentador de agua caliente eléctrico	1
	Lavavajillas puerta abatible Zanussi (2022)	1
	Soporte por a lavavajillas	1
	Fregadero industrial de acero inoxidable con dos senos 2,00 m	1
	Grifo monomando	2
	Armario abierto colgado con 2 estantes	1
	Descalcificador r Brita	1
	Bandeja lavavajillas	4
	Mesa trabajo neutro con ruedas y 1 estando 2,00 m	1
	Fregadero industrial de acero inoxidable con 2 senos embutidas.	1
	Lavamanos individual con acción de pie	1
	Carro guarda platos con 4 estantes (superior e inferior lisos y centralescon escurreplatos) 150 cm	1
	Carro de servicio aluminio con 3 estantes	3
	Dispensador jabón	2
	Dispensador papel	2
	Contenedor basura 120 l.	3
	Bidón reciclaje por el aceite	2
	Cubo basura 50 l	1
	Cubel l basura 30 l	2
	Estantería aluminio 2,00 m y 4 estantes	1
	Estantería aluminio 2,40 m y 5 estantes	1
	Armario bajo tipos buffet 2 puertas correderas	1
	Armario bajo tipos buffet 8 cajones 2 m	1
Taquilla de dos cuerpos	4	
Armario de resina 2 puertas abatibles	1	
Menaje diverso		

GUARDERIA "LA FALGUERETA"			
<b>Código del centro</b>	08066735	RSIPAC	50.03865/CAT
<b>Dirección:</b>	ctra.BV 5122, km.5,05		
<b>CP y Municipio</b>	08495	Fogars de la Selva	
<b>Horario del servicio:</b>	12:00 h a 15:00 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Transportado		
<b>Horas de personal de administración y ASN al centro:</b>	1,5 hora / día		

<b>NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025):</b>	<b>13</b>
---	-----------

OBSERVACIONS:
<p>En este centro se transportará la comida cocinada desde la escuela Les Falgueres que se encuentra a 1,5 km.</p> <p>El personal contratado realiza diferentes funciones de soporte en el centro.</p> <p>Esta guardería dispone del equipamiento necesario para efectuar el servicio y dar cumplimiento a la normativa vigente.</p>

RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO					
Dni	Antigüedad	Categoría	Código Contrato	Jornada laboral semanal	Retribución sucia anual (1)
***7508**	15/09/2003	*COORDINADOR/A	300	31	21.038,39 €

(1) El importe informado se corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

\*El personal que realiza las tareas de coordinación está contratada 4 horas/diarias. Realizando las tareas propias 2,5 horas / diarias en la escuela Les Falgueres y 1,5 horas / diarias en la Guardería La Falguereta (Fogars de la Selva).

<b>GUARDERIA "PETIT MONTSENY"</b>			
<b>Código del centro</b>	17006022	RSIPAC	50.00326/CAT
<b>Dirección:</b>	c. Montseny / c. Montnegre		
<b>CP y Municipio</b>	17400	Breda	
<b>Horario del servicio:</b>	12:00 h a 15:00 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Transportado		
<b>Horas de personal de administración</b>	3 horas / semanales		

<b>NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025):</b>	<b>16</b>
---	-----------

<b>OBSERVACIONS:</b>
El hogar dispone del equipamiento necesario para efectuar el servicio y dar cumplimiento a la normativa vigente.
Se transportará la comida cocinada desde la escuela Montseny de Breda. La guardería es un edificio anexo al mismo centro donde se ubica la cocina.

<b>RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO</b>					
<b>Dni</b>	<b>Antigüedad</b>	<b>Categoría</b>	<b>Código Contrato</b>	<b>Jornada laboral semanal</b>	<b>Retribución sucia anual (1)</b>
***1904**	01/03/2019	*COORDINADOR/A	300	21	14.003,51 €

(1) El importe informado se corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

\*El personal que realiza las tareas de coordinadora también realiza las tareas de administración. Por esta tarea está contratada 8 horas/semanales. Realizando las tareas propias 5 horas /semanales en la escuela Montseny y 3 horas/semanales a la Guarderia Petit Montseny (Breda).

### 13.4 LOTE C-4 - (MAÇANET DE LA SELVA)

ESCUELA LES ARRE			
<b>Código del centro</b>	17008951	RSIPAC	50.05039/CAT
<b>Dirección:</b>	Av. Bellavista, 35		
<b>CP y Municipio</b>	17412	Maçanet de la Selva	
<b>Horario del servicio:</b>	12.30 h a 14.30 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Cocina in situ		
<b>Horas de personal de administración al centro:</b>	1 hora y 30 minutos / día		

NÚMERO DE USUARIOS ( estimación por al curso 2024-2025)		
Infantil: 52	Primaria: 89	TOTAL: 141

OBSERVACIONES:
El comedor de los alumnos de primaria se encuentra anexo a la cocina.
El grupo de alumnos de educación infantil utiliza otro espacio de comedor en el mismo edificio.
Actualmente se utiliza el gas natural, y las instalaciones no disponen de contador de gas independiente en la zona de la cocina

RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO					
Dni	Antigüedad	Categoría	Código Contrato	Jornada laboral semanal	Retribución bruta anual(1)
***2716**	15/09/2017	MONITOR/A	300	11	6.293,95 €
***2114**	08/11/2023	AUX.SERV.LIMPIEZA	300	25	12.620,22 €
***6276**	06/09/2023	MONITOR/A	502	11	6.351,21 €
***0295**	13/09/2013	COCINERO/A	300	40	28.434,08 €
***8917**	05/09/2022	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***3325**	05/09/2022	MONITOR/A	300	10,75	6.151,02 €
***3325**	12/09/2023	MONITOR/A	300	11	6.293,95 €
***6986**	24/01/2022	MONITOR/A	300	11	6.293,95 €
***2904**	07/09/2010	MONITOR/A	300	11	6.781,55 €
***1145**	15/09/2003	COORDINADOR/A	300	11	7.822,90 €
***2713**	14/11/2023	MONITOR/A	502	11	6.351,21 €
***6741**	26/09/2023	MONITOR/A	510	12,5	7.152,25 €

(1) El importe informado se corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.



CENTRO EDUCATIVO	MATERIAL Y HARDWARE	CANTIDAD
LES ARRELS – MAÇANET DE LA SELVA	Campana extractora central	1
	Cocina central de gas de 4 fogones	1
	Horno de convección Inoxtrend compact cda-111g	1
	Soporte por a horno de convección con 1 estando	1
	Freidora a gas Zanussi 1 cesta	1

	Marmita directa a gas 150 l.	1
	Plancha Fry top a gas	1
	Armario caliente con dos puertas correderas	1
	Cámara frigorífica	1
	Congelador arcón línea blanca 2 m	1
	Triturador de brazo eléctrico	1
	<b>Tren lavado con:</b>	
	Lavavajillas de capota Zanussi	1
	Fregadero industrial de acero inoxidable sobre mueble con 1 senoembutida y soporte para bandejas.	1
	Mostrador neutro por escurrerplatos 80 cm	1
	Columna de agua con grifo tipos ducha dirigible	1
	Descalcificador de agua	1
	Bandeja lavavajillas	6
	Fregadero industrial de acero inoxidable sobre mueble con 2 senosembutidas y escurrerplatos y 1 estando.	1
	Grifo monomando	1
	Mesa neutra con uno estando y uno cajón central de 200 cm	2
	Mesa neutra con uno estando y uno cajón central de 0,50 cm	1
	Lavamanos individual acción con pedal	2
	Dispensador jabón	2
	Dispensador papel	2
	Base abierta neutro entre hardware 40 cm	1
	Base abierta neutro entre hardware 30 cm	1
	Armario de acero inoxidable tipos buffet de 2 puertas correderas	1
	Armario alto de aluminio con dos puertas abatibles.	2
	Carro de servicio aluminio 3 estantes	2
	Estantería de aluminio y polietileno de 2 m con 4 estantes	3
	Estante de pared de aluminio 0,60 cm	1
	Estante de pared de aluminio 200 cm	1
	Estante de pared de aluminio a base de tubos 200 cm	1
	Cubel l basura 50 l	1
	Contenedor basura 120 l	3
	Contenedor basura 50 l	1
	Armario resina dos puertas Material lúdico (2023)	1
	Calentador de agua de gas Intarcon	1
	Atrapa insectos eléctrico	1
	Menaje diverso	

ESCUELA SAN JORDI MAÇANET			
<b>Código del centro</b>	17002181	RSIPAC	50.00362/CAT
<b>Dirección:</b>	C/ Escuelas, 23		
<b>CP y Municipio</b>	17412	Maçanet de la Selva	
<b>Horario del servicio:</b>	12.15 h a 14.45 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Cocina in situ		
<b>Horas de personal de administración al centro:</b>	1 hora y 15 minutos / día		

NÚMERO DE USUARIOS ( estimación por al curso 2024-2025)		
Infantil: 84	Primaria: 137	TOTAL: 221

OBSERVACIONES:
Estas instalaciones actualmente utilizan gas propano para cocinar.

RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO					
Dni	Antigüedad	Categoría	Código Contrato	Jornada laboral semanal	Retribución sucia anual (1)
***5176**	25/04/2023	MONITOR/A	300	12,5	7.152,25 €
***0699**	15/09/2003	MONITOR/A	300	12,5	7.521,72 €
***9278**	12/09/2017	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***0397**	01/02/2016	MONITOR/A	300	12,5	7.152,25 €
***7532**	01/10/2007	COCINERO/A	300	40	28.434,08 €
***2092**	21/11/2023	MONITOR/A	502	13,5	7.794,79 €
***5155**	12/09/2017	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***0078**	15/09/2008	MONITOR/A	300	13,5	8.123,55 €
***4651**	30/10/2017	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***7841**	15/09/2003	COORDINADOR/A	300	27,5	18.337,85 €
***6246**	12/09/2019	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €

(1) El importe informado se corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

INVENTARIO DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS, HARDWARE, MOBILIARIO Y BIENES		
CENTRO EDUCATIVO	MATERIAL Y HARDWARE	CANTIDAD
	<b>Campana</b> extractora	1
	<b>Cocina central</b> de gas de 6 quemadores	1
	<b>Horno convencional</b> (Bajo cocina)	1
	<b>Microondas</b>	1
	<b>Freidora</b> a gas Zanussi mod.nfr 2 cestas	2
	<b>Marmita</b> directa a gas 150 l. Zanussi	1

SANT JORDI – MAÇANET DE LA SELVA	<b>Plancha Fry-top</b> gas placa tumbada 2 fuegos	1	
	<b>Armario caliente</b> con dos puertas correderas	1	
	<b>Triturador</b> de brazo eléctrico	1	
	<b>Frigorífico industrial</b> 2 puertas	2	
	<b>Congelador Arco</b> doble línea blanca 1 m+1 m	1	
	<b>Congelador Arco</b> línea blanca 80 cm	1	
	<b>Libra</b> electrónica	1	
	<b>Tren lavado con:</b>		
	<b>Lavavajillas de capota</b> Zanussi	1	
	<b>Fregadero</b> industrial de acero inoxidable sobre mueble con armario de 2puertas correderas, con 1 sina embutida y soporte por bandejas.	1	
	<b>Fregadero esquinero</b> industrial de acero inoxidable sobre mueble con 1 estando, con 1 sina esquinera embutida y soporte bandejas. 1,5 m x 1,5 m	1	
	<b>Grifo</b> con monomando de codo	1	
	<b>Armario inox</b> tipos buffet con 2 puertas correderas	2	
	<b>Columna de agua</b> con grifo tipos ducha dirigible	1	
	<b>Bandeja lavavajillas</b>	4	
	<b>Mesa neutra</b> 250 cm con uno estando	1	
	<b>Mesa neutra</b> 200 cm con uno estando	2	
	<b>Mesa neutra</b> 120 cm con uno estando y 4 ruedas	1	
	<b>Mesa neutra</b> 250 cm con uno estando y 6 cajones (3+3)	1	
	<b>Lavamanos</b> individual acción con pedal	1	
	<b>Carro de servicio</b> con 3 estanterías	2	
	<b>Taquillas doble cuerpo de 3 módulos</b> (2023)	4	
	<b>Dispensador jabón</b>	1	
	<b>Dispensador papel</b>	1	
	<b>Contenedor basura</b> 100 l apertura frontal	1	
	<b>Contenedor basura</b> 120 l apertura frontal	2	
	<b>Bidón</b> reciclaje por el aceite	2	
	<b>Estantería</b> completa polietileno Modelo KITE 2 m y 4 estantes.	3	
<b>Estantería</b> completa galvanizada 1 m y 5 estantes.	1		



	<b>Armario</b> utensilios de aluminio 2 puertas abatibles.	1
	<b>Calentador de agua</b> de gas	1
	<b>Menaje diverso</b>	

**LOTE C-5 – TER BRUGENTE**

<b>ESCUELA GASPAR DE QUERALT</b>			
<b>Código del centro</b>	17000093	RSIPAC	50.00446/CAT
<b>Dirección:</b>	C/ Folch y Torres, s/n		
<b>CP y Municipio</b>	17170	Amer	
<b>Horario del servicio:</b>	12.30 h a 15:00 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Cocina in situ		
<b>Horas de personal de administración al centro:</b>	1 hora y 30 minutos / día		

<b>NUMERO DE USUARIOS ( estimación por al curso 2024-2025)</b>		
<b>Infantil: 48</b>	<b>Primaria: 101</b>	<b>TOTAL: 149</b>

<b>OBSERVACIONES:</b>
Estas instalaciones actualmente utilizan gas propano en la zona de cocina.

<b>RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO</b>					
<b>Dni</b>	<b>Antigüedad</b>	<b>Categoría</b>	<b>Código Contrato</b>	<b>Jornada laboral semanal</b>	<b>Retribución bruta anual(1)</b>
QUDOMO	17/09/2021	ASL	300	30,00	16.274,19
FEROLI	12/09/2019	AYUDANTE ADMINISTRATIUV/A	300	7,50	5.267,24
MAPRIOS	12/09/2013	COCINERO/A	300	40,00	29.500,86
ESTOEL	24/04/2023	COCINERO/A	410	40,00	25.315,78
FEROLI	18/04/2016	COORDINADOR/A MONITORES/AS	300	16,00	10.881,28
QUHAMA	28/05/2021	MONITOR/A	300	13,50	7.876,96
SUMAMA	14/09/2009	MONITOR/A	300	13,50	7.879,18
AYNAPA	13/01/2022	MONITOR/A	300	13,50	7.879,18
ERICR	16/01/2023	MONITOR/A	300	12,50	7.294,81
MUPAMA	27/04/2023	MONITOR/A	502	12,50	7.333,52
LOESAI	12/09/2023	MONITOR/A	502	12,50	7.333,52
SEESYO	13/09/2021	MONITOR/A	300	13,50	7.724,69

(1) El importe informado corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

INVENTARIO DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS, HARDWARE, MOBILIARIO Y BIENES		
CENTRO EDUCATIVO	MATERIAL Y HARDWARE	CANTIDAD
GASPAR DE QUERALT - AMER	Campana extractora central	1
	Cocina central de gas con 6 quemadores	1
	Horno convencional (Bajo cocina)	1
	Microondas	1
	FRYTOP Eléctrico <b>Freidora</b> con cesta regulable	1
	Marmita directa a gas 150 l.	1
	Grifo tipos ducha por marmita	1
	Suplemento plancha por a fogones de gas	2
	Armario se <b>necesitan</b> con 1 puerta abatible con vidrio	1
	Báscula mecánica	1
	Triturador de brazo eléctrico	1
	Cámara frigorífica 3 puertas (1 entera y dos de medio cuerpo)	1
	Congelador arcón línea blanca 120 cm	2
	Lavavajillas puerta abatible con armario soporte	1
	Soporte lavavajillas con armario inferior	1
	Fregadero empotrado en toda una cerradura de pared, de acero inoxidable, sobre mueble de armarios con puertas abatibles (4) con <b>3 senos embutidas</b> (dos dobles y 1 individual) con soporte por bandejas.	1
	Grifo de monomando con ducha	1
	Bandejas lavavajillas	6
	Descalcificador Puragua	1
	Mesa neutra inox 100 cm con ruedas	1
	Mesa neutra inox 100 cm	1
	Lavamanos individual con acción de pie	1
	Carro de servicio con 3 estantes	2
	Dispensador jabón	1
	Dispensador papel	2
	Mesita de aluminio con caracol por hardware	1
	Estante pared 200 cm aluminio	1
	Contenedor basura 120 l	2
	Cubel l basura con tapa 100 l.	3
	Cubo basura 50 l.	1
	Estructura por colocación de bolsa a residuos de envases	1
	Bidón reciclaje por el aceite	11
	Armario buffet inox dos puertas abatibles	2
	Armario buffet inox con 2 puertas correderas	1
	Armarios empotrados de madera lacada 4 puertas	1
	Estantería 1 m 5 estantes	4
	Estantería 1,5 m 5 estantes	2
	Taquilla acero media altura	6
	Armar y acero	1
	Menaje diverso	1

<b>ESCUELA SANT JORDI BONMATÍ</b>			
<b>Código del centro</b>	17000123	RSIPAC	50.00070/CAT
<b>Dirección:</b>	Pl. J. Massana, 1		
<b>CP y Municipio</b>	17164	Santo Julià de Llor y Bonmatí	
<b>Horario del servicio:</b>	12.30 h a 15:00 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Cocina in situ		
<b>Horas de personal de administración al centro:</b>	1 hora / día		

<b>NÚMERO DE USUARIOS ( estimación por al curso 2024-2025)</b>		
<b>Infantil: 21</b>	<b>Primaria:45</b>	<b>TOTAL: 66</b>

<b>OBSERVACIONES:</b>
Estas instalaciones actualmente utilizan el gas propano.

<b>RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO</b>					
<b>Dni</b>	<b>Antigüedad</b>	<b>Categoría</b>	<b>Código Contrato</b>	<b>Jornada laboral semanal</b>	<b>Retribución sucia anual (1)</b>
SEPUMA	13/09/2013	AYUDANTE ADMINISTRATIVO/V A	300	5,00	3.582,51
MISAEL	06/09/2010	COCINERO/A	300	40,00	27.507,64
SEPUMA	12/09/2007	COORDINADOR/A MONITORES/AS	300	13,50	9.182,46
ROTOJU	14/09/2021	*MONITOR/A	300	13,50	7.879,18
HESAKA	15/09/1995	MONITOR/A	300	13,50	8.169,15
PICASO	12/09/2007	MONITOR/A	300	13,50	7.879,18

- (1) El importe informado corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

\*Según la información que ente facilita la empresa actualmente esta figura de monitora se encuentra de baja médica.

INVENTARIO DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS, HARDWARE, MOBILIARIO Y BIENES		
CENTRO EDUCATIVO	MATERIAL Y HARDWARE	CANTIDAD
SANT JORDI – SANT JULIÀ DE LLOR I BONMATÍ	Campana extractora	1
	Cocina de gas con 4 quemadores	1
	Horno convencional bajo encimera 80 cm	1
	Freidora a gas Zanussi 2 cestas	2
	Plancha Frytop GA placa horizontal lisa 40 cm	1
	Armario caliente 2 puertas correderas FAGOR indus.	1
	Frigorífico industrial 2 puertas	1
	Congelador vertical 1 puerta (2022)	1
	Triturador de brazo eléctrico	1
	Báscula electrónica	1
	calentador de agua caliente eléctrico HydroGas	1
	Lavavajillas puerta abatible (2023)	1
	Soporte lavavajillas	1
	Fregadero industrial de acero inoxidable con dos senos 2 myescurre utensilios	1
	Grifo monomando	2
	Purificador de agua	1
	Bandejas por a lavavajillas	2
	Mesa trabajo neutro con 1 estando 0,80 m	1
	Fregadero industrial de acero inoxidable con 1 sina 0,80 m	1
	Lavamanos individual con acción de pie	1
	BASE abierta armario 40 cm	1
	Carro de servicio de aluminio con 3 estantes	1
	Dispensador jabón	2
	Dispensador papel	2
	Bidón reciclaje por el aceite	1
	Cubo basura 50 l	3
	Estantería de aluminio 2,00 m y 4 estantes	2
	Armario bajo Inox tipo buffet con 2 puertas correderas y 6cajones	1
	Armario alto inox de dos cuerpos con 2 puertas correderas (2+2)	1
	Armario bajo inox tipos buffet 2 puertas correderas y 4 cajones	1
	Taquilla de dos cuerpos	3
Menaje diverso		



<b>ESCUELA LA VALL</b>			
<b>Código del centro</b>	17002442	RSIPAC	50.00359/CAT
<b>Dirección:</b>	C/ Francia, s/n		
<b>CP y Municipio</b>	17161	Osor	
<b>Horario del servicio:</b>	12.30 h a 14.30 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Cocina in situ		

<b>NÚMERO DE USUARIOS ( estimación por al curso 2024-2025)</b>		
<b>Infantil: 9</b>	<b>Primaria: 14</b>	<b>TOTAL: 23</b>

**OBSERVACIONES:**

Estas instalaciones actualmente utilizan el gas butano en la zona de la cocina.

<b>RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO</b>					
<b>Dni</b>	<b>Antigüedad</b>	<b>Categoría</b>	<b>Código Contrato</b>	<b>Jornada laboral semanal</b>	<b>Retribución sucia anual (1)</b>
<b>CIARAZ</b>	<b>16/09/2002</b>	<b>COCINERO/A</b>	<b>300</b>	<b>25,00</b>	<b>19.192,58</b>
<b>RAMANE</b>	<b>08/09/2021</b>	<b>COORDINADOR/A MONITORES/AS</b>	<b>300</b>	<b>25,00</b>	<b>19.745,27</b>

(1) El importe informado se corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

INVENTARIO DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS, HARDWARE, MOBILIARIO Y BIENES		
CENTRO EDUCATIVO	MATERIAL Y HARDWARE	CANTIDAD
LA VALL - OSOR	Campana extractora	1
	Cocina de 3 quemadores lineales	1
	Horno convencional	1
	Freidora doméstica	1
	Triturador doméstico	1
	Frigorífico industrial 1 puerta	1
	Congelador vertical 4 cajones Línea blanca (2023)	1
	Lavavajillas , puerta abatible abajo mostrador	1
	Calentador de agua eléctrico	1
	Carro de servicio con 3 estantes	1
	Dispensador jabón	1
	Dispensador papel	1
	Fregadero industrial de acero inoxidable con escurridor y 1 senoembutida, sobre mueble con 1 estando.	1
	Grifo monomando de codo	1
	Lavamanos individual con acción de pie	1
	Dispensador de papel	1
	Dispensador de jabón	1
	Cubo basura 30 l.	2
	Armario colgado por utensilios de aluminio 2 puertas correderas	1
	Estantería de aluminio y PVC de 4 estantes 1,20 m	1
Taquilla alta	1	
Menaje diverso		

## LOTE C-6 – BLANES

ESCUELA JOAQUIM RUYRA			
<b>Código del centro</b>	17000469	RSIPAC	50.00064/CAT
<b>Dirección:</b>	C/ Mendez Nuñez, 49		
<b>CP y Municipio</b>	17300	Blanes	
<b>Horario del servicio:</b>	12.30 h a 15:00 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Cocina in situ		
<b>Horas de personal de administración al centro:</b>	1 hora y 30 minutos / día		

NUMERO DE USUARIOS ( estimación por al curso 2024-2025)		
<b>Infantil: 40</b>	<b>Primaria: 84</b>	<b>TOTAL: 124</b>

OBSERVACIONES:
Estas instalaciones actualmente utilizan gas natural y disponen de contador de gas independiente en la zona de la cocina.

RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO					
Dni	Antigüedad	Categoría	Código Contrato	Jornada laboral semanal	Retribución sucia anual (1)
***9813**	10/09/2008	COCINERO/A	300	40	27.819,84 €
***2987**	12/09/2007	MONITOR/A	300	13,5	9.338,52 €
***3308**	19/10/2009	MONITOR/A	300	13,5	7.878,72 €
***7633**	07/09/2010	COORDINADOR/A	300	21	14.542,92 €
***7865**	03/10/2022	MONITOR/A	300	13,5	7.878,96 €
***7890**	09/10/2023	MONITOR/A	300	13,5	6.040,20 €
***4290**	12/09/2017	MONITOR/A	389	13,5	7.878,72 €
***8414**	18/09/2023	MONITOR/A	300	13,5	7.878,72 €
***1089**	03/03/2023	MONITOR/A	300	13,5	7.878,72 €
***5718**	17/10/2022	LIMPIADOR/A	389	10	5.858,52 €

(1) El importe informado se corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

INVENTARIO DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS, HARDWARE, MOBILIARIO Y BIENES		
CENTRO EDUCATIVO	MATERIAL Y HARDWARE	CANTIDAD
	<b>Campana</b> extractora central	1
	<b>Cocina central</b> de gas de 4 quemadores Jemi	1
	<b>Horno convencional</b> bajo encimera Jemi	1
	<b>Horno microondas</b> LG	1
	<b>Marmita</b> directa a gas 150 l.	1
	<b>Plancha</b> de gas Jemi 40 cm	1

JOAQUIM RUYRA - BLANES	<b>Freidora</b> a gas 2 cestas	1	
	<b>Armario</b> caliente con 2 puertas correderas	1	
	<b>Cámara frigorífica</b> con 6 puertas abatibles de medio cuerpo	1	
	<b>Congelador vertical 1 puerta</b> (2023)	2	
	<b>Congelador arcón</b> puerta abatible 150 cm	1	
	<b>Congelador arcón</b> de 2 puertas correderas	1	
	<b>Triturador</b> de brazo eléctrico	1	
	<b>Tren lavado con:</b>		
	<b>Lavavajillas de capota</b> Electrolux	1	
	<b>Fregadero</b> industrial de acero inoxidable sobre mueble con 1 senoembutida y 1 estando	1	
	<b>Columna de agua con grifo</b> tipos ducha dirigible	1	
	<b>Mostrador</b> de acero inox neutra por soporte bandejas con 1 estando	1	
	<b>Descalcificador</b>	1	
	<b>Bandejas</b> lavavajillas	6	
	<b>Mesa neutra</b> con 1 estando y 3 cajones laterales 180 cm	1	
	<b>Mesa neutra</b> con 1 estando 180 cm	2	
	<b>Mostrador neutra</b> con uno estando 200 cm	1	
	<b>Fregadero industrial</b> de acero inoxidable con 2 senos embutidos Zanussi, sobre mueble con dos puertas.	1	
	<b>Columna de agua con grifo</b> tipos ducha dirigible	1	
	<b>Mesa supor t</b> entre hardware con uno estando 60 cm	1	
	<b>Lavamanos</b> individual con acción de pie	1	
	<b>Carro de servicio</b> con 3 estantes	2	
	<b>Carro de servicio</b> con 4 estantes	1	
	<b>Dispensador jabón</b>	1	
	<b>Dispensador papel</b>	1	
	<b>Contenedor basura</b> 120 l	1	
	<b>Estante pared</b> de acero inoxidable 100 cm	1	
	<b>Estantería propilotileno 4 estantes</b> (2023)	2	
	<b>Calentador</b> de agua eléctrico	1	
	<b>Atrapa insectos</b> eléctrico	2	
<b>Menaje</b> diverso			

ESCUELA PINYA DE ROSA			
<b>Código del centro</b>	17007828	RSIPAC	50.00063/CAT
<b>Dirección:</b>	C/ Ruben Dario, 12		
<b>CP y Municipio</b>	17300	Blanes	
<b>Horario del servicio:</b>	12.30 h a 15:00 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Cocina in situ		

NÚMERO DE USUARIOS ( estimación por al curso 2024-2025)		
<b>Infantil: 77</b>	<b>Primaria: 155</b>	<b>TOTAL: 232</b>

OBSERVACIONES:
Estas instalaciones actualmente utilizan gas natural y no disponen de contador de gas independiente en la zona de cocina.

RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO					
Dni	Antigüedad	Categoría	Código Contrato	Jornada laboral semanal	Retribución anual
***0986**	05/09/2022	MONITOR/A	300	13,5	7.878,72 €
***8194**	12/09/2007	MONITOR/A	300	13,5	7.878,72 €
***7339**	12/09/2018	MONITOR/A	389	23,5	15.985,32 €
***7339**	12/09/2007	AYUDANTE COCINA	300	25	14.894,40 €
***7435**	07/09/2010	MONITOR/A	389	13,5	7.878,72 €
***7783**	19/09/2014	ASL	300	35	20.247,00 €
***7804**	05/09/2022	MONITOR/A	300	13,5	9.505,68 €
***4425**	07/09/2010	MONITOR/A	300	13,5	7.878,72 €
***4522**	15/09/2008	MONITOR/A	300	13,5	7.878,72 €
***3375**	12/09/2023	MONITOR/A	300	13,5	9.407,16 €
***7915**	19/09/2023	MONITOR	389	12,5	7.294,92 €
***7038**	05/09/2022	MONITOR	300	13,5	7.878,72 €
***1413**	12/09/2007	COCINERO/A	300	40	27.819,84 €
***0572**	15/09/2008	COORDINADOR	300	23,5	4.504,80 €
***8653**	16/02/2023	MONITOR	389	12,5	7.294,92 €

(1) El importe informado se corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.

INVENTARIO DE EQUIPOS ELECTRÓNICOS, HARDWARE, MOBILIARIO Y BIENES			
CENTRO EDUCATIVO	MATERIAL Y HARDWARE	CANTIDAD	
PINYA DE ROSA - BLANES	Campana extractora central	1	
	Cocina central de gas con 4 quemadores	2	
	Horno convencional (Bajo cocina y plancha)	2	
	Marmita directa a gas 150 l.	1	
	Freidora a gas Jemi 2 cestas	1	
	Armario se necesitan con dos puertas correderas	1	
	Microondas	1	
	Frigorífico industrial 2 puertas	2	
	Congelador Arco línea blanca 2 m	1	
	Congelador Arco con 2 puertas correderas 0,60 m	1	
	Triturador de brazo eléctrico	1	
	Libra electrónica	1	
	<b>Tren lavado con:</b>		
	Calentador de agua		
	Lavavajillas de capota Zanussi *LS8	1	
	Fregadero industrial de acero inoxidable sobre mueble con patas con 1 seno embutido de gran profundidad y escurrer platos.	1	
	Columna de agua con grifo tipos ducha dirigible.	2	
	Bandejas lavavajillas	10	
	Mesa trabajo Zanussi con soporte para bandejas 2 m	2	
	Mesa trabajo inox con 1 cajón y 1 estando 1 m	2	
	Mostrador inox de 1,80 cm x 0,60 cm con uno estando y ruedas	1	
	Mostrador inox de 1,80 cm x 0,40 cm con uno estando y ruedas	1	
	Mostrador entre maquinaria inox. 0,40 cm	2	
	Fregadero industrial de acero inoxidable con 2 senos embutidas Zanussi, sobre mueble con escurrer platos y 1 estando.	1	
	Grifo de monomando	1	
	Grifo auxiliar de agua purificada	1	
	Lavamanos individual con acción de pie	1	
	Carro de servicio aluminio con 3 estantes	6	
	Carro de servicio PVC con 3 estantes	1	
	Dispensador jabón	2	
	Dispensador papel	2	
	Estante inox 1,80 m	2	
	Estante inox de tubo 1,80 m	1	
	Contenedor basura 100 l. Apertura frontal	2	
	Estantería completa polietileno Modelo KITE 2 m y 4 estantes	5	
	Armario alto 2 puertas abatibles por a vajilla	2	
	Armario de resina 2 puertas por material de limpieza (2023)		
	Atrapa insectos eléctrico	1	
	Taquilla doble cuerpo	1	
	Menaje diverso		

### 13.5 LOTE C-7 – ESCUELA DE EDUCACIÓN ESPECIAL VENTIJOL

ESCUELA DE EDUCACION ESPECIAL VENTIJOL			
<b>Código del centro</b>	17004712	<b>RSIPAC</b>	50.00205/CAT
<b>Dirección:</b>	C/ Joan Benejam y Vivas, 5		
<b>CP y Municipio</b>	17300	Blanes	
<b>Horario del servicio:</b>	12.30 h a 15:00 h.		
<b>Modalidad de elaboración de los menús:</b>	Cocina in situ		

<b>NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025):</b>	<b>120</b>
---	------------

OBSERVACIONS:
Actualmente este centro utiliza gas propano en la cocina del centro

RELACIÓN PERSONAL VINCULADO AL SERVICIO					
Dni	Antigüedad	Categoría	Código Contrato	Jornada laboral semanal	Retribución sucia anual (1)
***6059**	16/09/1996	COORDINADOR/A ACTIVIDADES	300	23,25	16.533,61 €
***0569**	15/09/2003	MONITOR/A	300	15,75	9.635,45 €
***4657**	10/01/2022	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***4744**	16/11/2020	MONITOR/A	300	13,25	6.627,66 €
***9987**	15/11/2020	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***7960**	06/05/2021	MONITOR/A	300	15,75	7.878,86 €
***3775**	15/09/2003	MONITOR/A	300	13,25	8.175,64 €
***6217**	11/05/2018	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***5603**	06/09/2023	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***7421**	15/09/2003	MONITOR/A	300	13,25	8.175,64 €
***1678**	03/11/2014	MONITOR/A	300	28,25	16.486,60 €
***4829**	16/10/2023	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***6776**	03/10/2023	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***6625**	12/09/2017	MONITOR/A	300	13,25	6.627,66 €
***7615**	06/09/2023	MONITOR/A	510	13,25	7.732,14 €
***2987**	13/09/2008	MONITOR/A	300	15,75	9.635,30 €
***0576**	24/09/2013	MONITOR	300	15,75	9.719,18 €
***7560**	09/09/2005	COCINERO/A	300	40,00	24.677,28 €
***0122**	06/09/2023	MONITOR/A	510	22,50	16.486,60 €
***5551**	14/09/2020	MONITOR/A	300	16,25	8.128,47 €
***0521**	18/09/2023	COCINERO/A	410	40,00	25.314,99 €
***3911**	03/05/2023	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***7012**	15/09/2003	MONITOR/A	300	13,25	8.175,64 €
***2227**	05/09/2022	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €

***4455**	30/01/2023	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***6939**	06/09/2023	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***1991**	06/09/2023	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***2037**	15/09/2003	MONITOR/A	300	15,75	9.635,30 €
***3746**	05/03/2021	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***2141**	19/10/2018	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***3222**	14/01/2021	MONITOR/A	300	13,25	6.627,66 €

(1) El importe informado se corresponde a la retribución bruta en cómputo anual. Hay que tener en cuenta que los contratos del personal fijo discontinuo establecen el inicio de la contratación en el día de inicio del curso escolar y la suya finalización en el último día lectivo.



CENTRO EDUCATIVO	MATERIAL Y HARDWARE	CANTIDAD
CEEE - VENTIJOL-BLANES	Campana extractora ZANUSSI	1
	Cocina central de gas con 4 fogones	2
	Horno convencional (Bajo cocina y plancha)	2
	Marmita directa a gas 150 l.	1
	Placas plancha por quemador	2
	Freidora a gas Zanussi mod.nfr 2 cestas	1
	Armario caliente 2 puertas correderas	1
	Cámara frigorífica Zanussi 3 puertas (1 entera y dos de medio cuerpo)	2
	Frigorífico industrial Zanussi 2 puertas	1
	Congelador Vertical 1 puerta (2023)	1
	Congelador Arco línea blanca 100 cm	1
	Congelador Arco línea blanca 120 cm	1
	Triturador de brazo eléctrico	1
	Libra electrónica	1
	Cortador embutidos	1
	Termo de agua de gas Vaillante (2023)	1
	Mesa de soporte pelador de patatas	1
	Mostrador empotrado a la pared con:	
	Lavavajillas de puerta abatible Zanussi LC62	1
	SopORTE por a lavavajillas	1
	Lavamanos individual acción con pedal	1
	Fregadero esquinero de acero inoxidable sobre mueble con dossenos individuales, reposa bandejas, sobre armario con 4 puertasabatibles.	1
	Tablero l de trabajo esquinero de acero inoxidable sobre mueblecon armario de una puerta abatible.	1
	Columna de agua con grifo tipos ducha dirigible	1
	Grifo monomando con palanca de codo	1
	Armario bajo tipo buffet de acero inoxidable con dos puertascorrederas	1
	Bandejas lavavajillas	4
Descalcificador compacto aut. Modelo 1c1101	1	
Carro de servicio aluminio con 2 estantes	2	

	Dispensador jabón	2
	Dispensador papel	1
	Contenedor basura 120 l.	2
	Cubos basura 30 l.	1
	Estantes almacén 2 m	14
	Atrapa insectos eléctrico	2
	Armario resina 2 puertas abatibles material limpieza (2023)	1
	Armario resina 2 puertas abatibles	1
	Menaje diverso	

Santa Coloma de Farners,

Firmante