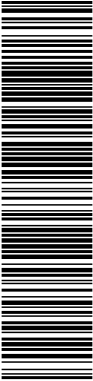


DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01. PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES_AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 1 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F8094BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=ca&codigo_entidad=



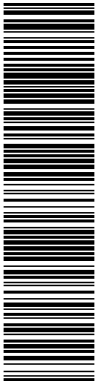
Consell Comarcal
del Ripollès

Exp. 2429/2023

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES DOCENTS PÚBLICS I ESCOLES BRESSOL DE TITULARITAT MUNICIPAL DE LA COMARCA DEL RIPOLLÈS -7 LOTS-, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT HARMONITZAT

Diligència per fer constar que aquests Plecs han estat aprovats per acord del Consell de Govern en la seva sessió de data 30 d'abril de 2024

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES_AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 2 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F9094BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=catala&codigo_verificador=



Consell Comarcal
del Ripollès

ÍNDEX

SECCIÓ 1. DISPOSICIONS GENERALS

PRIMERA.- Objecte del Contracte

SEGONA.- Condicions generals de la prestació del servei

TERCERA.- Usuaris

SECCIÓ 2. FUNCIONAMENT I ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

QUARTA.- Ús efectiu del servei

CINQUENA.- Organització del servei

SISENA.- Plans de funcionament

SETENA.- Compliment de la normativa higienicosanitària i control de qualitat

VUITENA.- Tractament de les deixalles

NOVENA.- Aplicació informàtica

SECCIÓ 3. INSTAL·LACIONS, MATERIAL I SUBMINISTRAMENTS

DESENA.- Instal·lacions

ONZENA.- Material

DOTZENA.- Neteja

TRETZENA.- Subministraments

SECCIÓ 4. MENÚS

CATORZENA.- Característiques dels menús

QUINZENA.- Aliments d'obligat compliment

SETZENA.- Elaboració dels menús

DISSETENA.- Tipus de menús

DIVUITENA.- Trasllet d'aliments

SECCIÓ 5. OBLIGACIONS DEL CONSELL COMARCAL EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

DINOVENA.- Del Consell Comarcal

VINTENA.- Del responsable del contracte

SECCIÓ 6. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

VINT-I-UNENA.- De l'empresa adjudicatària

VINT-I-DOSENA.- Del responsable de l'empresa adjudicatària

VINT-I-TRESENA.- Obligacions generals quant al personal adscrit al servei

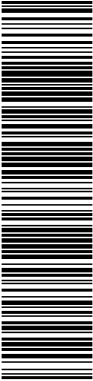
VINT-I-QUATRENA.- Del personal monitor

SECCIÓ 6. CONTROL I SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

VINT-I-CINQUENA.- Supervisió del servei de menjador

VINT-I-SISENA.- Comissió de centre per al seguiment del servei de menjador comarcal.

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01. PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES_AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 3 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00
	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F8048E81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

VINT-I-SETENA.- Comissió de seguiment comarcal del servei de menjador comarcal
VINT-I-VUITENA.- Control de la documentació

SECCIÓ 7. ANNEXOS

- Annex 1.** Detall dels costos
- Annex 2.** Inventari i material de les instal·lacions
- Annex 3.** Menús
- Annex 4.** Llistat de productors de la comarca
- Annex 5.** Model d'acta d'inspecció
- Annex 6.** Documentació del contracte

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques_ AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 4 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Consell Comarcal
del Ripollès

SECCIÓ 1. DISPOSICIONS GENERALS

PRIMERA.- Objecte del Contracte

1.1. L'objecte d'aquest contracte és la prestació amb finalitats educatives i socials del servei escolar de menjador als centres públics d'educació infantil i primària/secundària del Ripollès que es detallen a continuació, amb criteris saludables, sostenibles, de proximitat i ecològics, per al curs escolar 2024-2025, i la possible pròrroga per als cursos 2025-2026; 2026-2027; 2027-2028; i 2028-2029.

Els centres objecte de la prestació del servei de menjador són els següents:

- Escola Joan Maragall (Ripoll)
- Escola Tomàs Raguer (Ripoll)
- Centre d'Educació Especial Ramon Suriñach (Ripoll)
- Escola Pirineu (Campdevàrol)
- Institut Escola Mestre Andreu (Sant Joan de les Abadesses)
- Escola Dr. Robert (Camprodon)
- Institut Escola Vall de Ribes (Ribes de Freser)
- ZER Vall del Ter: Escola Els Pinets (Sant Pau de Segúries); Escola Les Moreres (Llanars), Escola La Daina (Vilallonga de Ter) i Escola l'Esquirol (Ogassa)
- ZER Comte Arnau: Escola Núria Morer i Pi (Planoles) i Escola de Vallfogona de Ripollès (Vallfogona de Ripollès).

1.2 Així mateix, l'objecte del contracte també inclou l'elaboració i el lliurament dels àpats de les escoles bressol municipals de Campdevàrol, Sant Joan de les Abadesses, Ribes de Freser, i Sant Pau de Segúries, quan així ho sol·licitin els respectius ajuntaments al Consell Comarcal. En conseqüència, el contractista que presti el servei als centres d'aquests municipis, també haurà de servir-lo a les escoles bressol. Es formalitzarà un conveni entre el Consell Comarcal del Ripollès i l'ajuntament corresponent amb la finalitat d'establir els termes de col·laboració per a la prestació del servei de menjador a les escoles bressol.

En tot cas, els ajuntaments, prèvia presentació de les corresponents factures emeses pel contractista a nom seu, es faran càrrec del pagament.

1.3 El servei educatiu de menjador objecte del contracte inclou les prestacions següents:

- L'elaboració dels àpats en la modalitat de línia calenta, per totes les escoles que disposen de cuina *in situ* (comprèn tots els centres educatius indicats a excepció de les escoles ZER).
- El transport diari, en la modalitat de línia calenta, dels menús elaborats en els casos que no es disposi de cuina *in situ*, de conformitat amb la normativa vigent que determini les condicions higièniques i sanitàries corresponents. La prestació també inclou el lliurament dels menús i el servei, de forma individualitzada, a cada menjador escolar de les escoles ZER detallades.
- L'elaboració i el lliurament dels àpats, i si escau, transportar-los a les escoles bressol dels ajuntaments que hagin sol·licitat el servei.

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01. PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES, AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 5 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Consell Comarcal del Ripollès

- Atenció directa a l'alumnat (suport, supervisió i control, a través del personal monitor), a excepció de les escoles bressol, durant el temps de la prestació del servei de menjador. També inclou els períodes de temps necessaris per a la preparació i tancament del servei, d'acord amb les instruccions recollides en aquest Plec de Prescripcions Tècniques particulars (en endavant, PPTP).

1.4 El servei contractat ha de garantir la prestació durant tots els dies lectius del calendari escolar que el Departament d'Educació estableixi per cada curs escolar i per cada centre.

1.5 El contracte es divideix en els 7 lots que es detallen a continuació, cadascun dels quals inclou la prestació íntegra del servei descrit al PPTP:

- Lot 1: Menjador Escola Joan Maragall de Ripoll
- Lot 2: Menjador Escoles Tomàs Raguer i Centre d'Educació Especial Ramon Suriñach de Ripoll
- Lot 3: Menjador Escola Pirineu de Campdevàrol
- Lot 4: Menjador Institut Escola Mestre Andreu de Sant Joan de les Abadesses
- Lot 5: Menjador Escola Dr. Robert de Camprodon
- Lot 6: Menjador Institut Escola Vall de Ribes de Ribes de Freser
- Lot 7: Menjador Escoles ZER, que inclou:
 - ZER Vall del Ter: Escola Els Pinets de Sant Pau de Segúries; Escola Les Moreres de Llanars, Escola La Daina de Vilallonga de Ter i Escola l'Esquirol d'Ogassa
 - ZER Comte Arnau: Escola Núria Morer i Pi de Planoles, i Escola de Vallfogona de Ripollès.

1.6 A l'**Annex 1** s'estableixen els costos del servei de cada menjador. La informació sobre cadascun dels menjadors és orientativa i es fonamenta en les necessitats concurrents en el moment de redactar aquests plecs. En tot cas, el contractista s'haurà d'adaptar a les necessitats reals del servei en cada moment.

Així mateix, al final d'aquest Annex 1 hi consta informació específica en relació a les escoles bressol.

SEGONA.- Condicions generals de la prestació del servei

2.1 El contracte s'executarà amb subjecció a aquest PPTP, al plec de clàusules administratives particulars (PCAP) i d'acord amb les instruccions que el Consell Comarcal del Ripollès doni al contractista per interpretar-les, a través del personal de la subàrea d'Ensenyament del Consell Comarcal.

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

2.3 Els drets i les obligacions del Consell Comarcal i de l'adjudicatari del contracte seran, a més

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01. PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques_AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 6 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Consell Comarcal del Ripollès

de les que recullen els plecs de clàusules, les que determina la LCSP i la legislació sectorial vigent aplicable o normativa que la substitueixi, especialment la Llei 12/2009, de 10 de juliol, d'educació, el Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Educació, i l'Acord GOV/80/2023, de 4 d'abril, de delegació de competències en els consells comarcals i l'Àrea Metropolitana de Barcelona en matèria d'educació, així com la normativa higiènicosanitària que resulta d'aplicació.

2.4 L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, amb subjecció al contracte del servei subscrit amb el Consell Comarcal i sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que legalment corresponen a l'òrgan contractant.

2.5 L'adjudicatari podrà subcontractar el servei de transport, pel supòsit d'adhesió d'alguna escola bressol.

2.6 L'empresa haurà de permetre que mares, pares i tutors legals, representants del servei de menjador puguin tastar el menjar, prèvia autorització per part del Consell Comarcal i la direcció del centre educatiu. En cap cas podran accedir a la cuina.

2.7 El Reglament Comarcal de menjador escolar que s'aprovi, l'objecte del qual serà regular la prestació del servei de menjador escolar, fixant els drets o obligacions dels contractistes, dels usuaris i del Consell Comarcal, serà la norma reguladora de la prestació del servei, addicional a aquests plecs. Amb independència del moment en què s'aprovi o es modifiqui, el seu contingut serà obligatori per totes les parts implicades en el menjador escolar, entre les quals el contractista.

TERCERA.- Usuaris

Són usuaris del servei de menjador escolar:

- L'alumnat matriculat en un dels centres detallats a l'apartat 1.1 d'aquest plec, i que ha formalitzat la inscripció al Consell Comarcal per tal de fer ús del servei de menjador al centre respectiu.

Es consideren **usuaris fixos** els que en facin ús tres o més dies a la setmana, o en el cas de l'alumnat d'educació secundària, el qui en faci ús dos dies o més a la setmana. En tot cas, tindrà la consideració de fix l'usuari que tingui concedit un ajut de menjador.

Es consideren **usuaris esporàdics** aquells que facin ús del servei menys de tres dies a la setmana o, en el cas de l'alumnat d'educació secundària, el qui en fa ús menys de dos dies a la setmana, i sempre que, en ambdós casos, el comensal no sigui beneficiari d'un ajut de menjador.

- El personal docent, d'administració i de serveis dels centres educatius corresponents.
- Alumnat de les escoles bressol incloses en aquest servei.



DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01. PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques_AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 7 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Consell Comarcal
del Ripollès

SECCIÓ 2. FUNCIONAMENT I ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

QUARTA.- Ús efectiu del servei

4.1 El contractista establirà el mecanisme més adient per tal que els usuaris puguin avisar-lo de forma diària de les possibles absències i de tots aquells aspectes relacionats amb les incidències dels usuaris del servei. En tot cas, l'hora límit per comunicar les absències serà les 10:00h del matí.

Aquestes comunicacions seran utilitzades per determinar els serveis que s'han de facturar. No es podrà facturar l'import del menú referit a absències comunicades abans de l'hora establerta com a límit (10:00 hores), respecte als dies que els usuaris hagin escollit fer-ne ús en el formulari de sol·licitud del servei.

4.2 L'empresa adjudicatària haurà de comunicar diàriament tota la informació relativa a l'assistència d'usuaris a través del programa que disposa el Consell Comarcal per a la gestió del servei i determinarà el monitoratge d'acord amb la ràtio que s'estipula a la clàusula 9 del present plec.

4.3 El contractista durà a terme el control i seguiment de l'alumnat usuari del servei escolar de menjador.

4.4 El contractista remetrà al Consell Comarcal dins del termini de 2 dies hàbils des de la finalització del mes natural, un llistat amb el detall dels dies d'utilització efectiva del servei per part de tots els usuaris

Aquesta informació serà validada pel Consell Comarcal, de conformitat amb el que consti a l'aplicació d'assistències, i el nombre de menús servits haurà de coincidir amb l'import finalment facturat.

4.5 El Consell Comarcal, abans de l'inici de curs, comunicarà al contractista els dies de festa locals i els dies de lliure disposició del centre, i que per tant, no es prestarà ni es facturarà el servei de menjador.

En el cas de les excursions escolars en les quals no calgui pícnic, el servei no es facturarà.

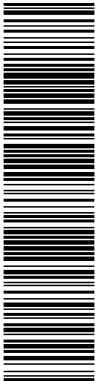
4.6 En el cas que el servei no es pugui prestar per causes imputables al contractista (vaga de personal, avaria, problemes amb els proveïdors, etc.) no es facturarà el servei de menjador.

CINQUENA.- Organització del servei

5.1 Els principis bàsics a desenvolupar en el servei de menjador escolar són, a més de proporcionar una alimentació adequada, l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris i higiènics, educació social i gaudir d'un temps de lleure. El pla de funcionament del servei per a cada centre haurà de donar resposta a aquests principis.



DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques_AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 8 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cac&codigo_entidad=



Consell Comarcal del Ripollès

5.2 L'empresa adjudicatària vetllarà pel correcte funcionament de la prestació del servei de menjador. L'organitzarà establint el sistema més adequat per a cada centre de manera que el servei es pugui desenvolupar en un ambient agradable i tranquil. Per fer-ho, tindrà en compte els equips de personal, el nombre d'usuaris, els horaris, els espais i el material de què disposi.

5.3 L'empresa adjudicatària procurarà que el temps dedicat a menjar no sigui inferior a 30 minuts ni superior a una hora/torn, tenint sempre en compte els grups d'infantil i aquells alumnes amb necessitats especials.

5.4 Quan calgui, l'empresa proposarà canvis organitzatius amb la finalitat de millorar el servei, els quals haurà d'autoritzar el Consell Comarcal i, si escau, el centre educatiu.

5.5 El contractista designarà la figura d'un/a coordinador/a per menjador, que dirigirà, controlarà i supervisarà el treball del personal de cada escola (monitors i personal de cuina), amb la finalitat que es pugui garantir la correcta prestació del servei amb els estàndards de qualitat requerits.

5.6 El contractista vetllarà per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu, el Consell Comarcal i les famílies de les persones usuàries del servei.

5.7 El contractista establirà les tasques/activitats que s'hauran de portar a terme durant la prestació del servei i en supervisarà la seva execució, tant pel que fa a l'elaboració, recepció, control i distribució del menjar, com a l'atenció a l'alumnat i la realització de tallers o a la neteja de les instal·lacions que s'utilitzin per a la prestació del servei.

5.8 El contractista ordenarà l'espai utilitzat durant el servei de menjador i les activitats de lleure educatiu (recollir, ordenar, pujar cadires, etc.). Es podrà implicar als usuaris del servei per a la realització d'aquestes tasques, sempre i quan tinguin una finalitat educativa i no substitutòria.

SISENA.- Plans de funcionament

Amb independència dels plans que es preveuen en aquesta clàusula, també caldrà tenir en compte els que es preveuen en el PCAP.

6.1. Pla de funcionament del servei de menjador

El servei de menjador s'haurà d'ajustar al projecte educatiu, les normes d'organització i funcionament del centre educatiu i al calendari escolar del centre. L'adjudicatari haurà de presentar abans de l'inici de curs, una proposta del pla de funcionament del menjador escolar per cada centre, d'acord amb les indicacions i informació proporcionada per les direccions dels centres.

El Pla de funcionament haurà d'incloure tota la informació necessària per tal de garantir l'òptim funcionament del servei de menjador i el compliment de les especificacions d'aquests plecs.

6.2. Programació educativa anual del servei de menjador

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01. PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques_ AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 9 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Consell Comarcal del Ripollès

El contractista haurà de presentar, abans de l'inici de curs, la Programació educativa anual que s'adeqüi i es vinculi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) de cada centre educatiu, i que permeti dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb els equips directius dels centres educatius. La proposta farà referència als eixos transversals i a les finalitats educatives del currículum, com l'educació dels valors democràtics i l'educació per a la salut.

Aquesta programació haurà de tenir en compte els aspectes següents:

- Facilitar i coordinar la implicació del menjador a les activitats complementàries i comunes de centre (decoració, estudi, etc.)
- Definir els continguts en relació als hàbits: socials –convivència-, alimentaris, higiènics, saludables i de descans.
- Elaborar una programació diferenciant clarament els diferents moments del temps del migdia (Dinar: Preparació - Dinar - Recollida; Descans; Esbarjo i/o Activitat educativa - extraescolars). Caldrà tenir en compte que l'ordre i intensitat variarà en funció de les edats, torns, etc.
- La proposta de programació concretarà els objectius didàctics, els continguts, la metodologia, seqüenciació de les activitats, recursos didàctics i sistemes d'avaluació, seguiment i valoració.
- Cada una de les activitats proposades hauran de detallar: descripció de l'activitat, objectius, metodologia, continguts, recursos (humans, materials i temporals) i avaluació.

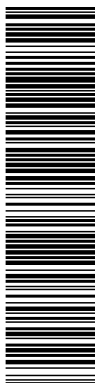
6.3. Pla de comunicació

La importància del servei de menjador escolar tant per les famílies com pels alumnes requereix una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies.

En aquest sentit el contractista haurà de presentar un pla de comunicació, que s'haurà de lliurar abans de l'inici del contracte, on hi constin, com a mínim, els següents elements:

- Identificació de l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. (Únicament el primer any del servei).
- Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous a cada curs escolar, així com participació en jornades de portes obertes o similars que han de permetre fer difusió i promoció del servei de menjador. En aquests casos l'empresa designarà un representant de l'empresa que conjuntament amb el coordinador de centre i l'equip de monitors que assistirà en aquests actes, presentaran el servei educatiu de menjador de l'escola: organització, programa educatiu, etc.
- Informació diària de l'evolució dels alumnes d'I3 que facin ús del servei de menjador, com a mínim, durant el primer trimestre.
- Informació mensual de l'evolució dels alumnes d'educació infantil que facin ús del servei.
- Informació trimestral per a la resta d'alumnes
- Sessions de presentació del servei a les direccions dels centres per a què coneguin el servei de menjador.
- Programació d'un espai de tutoria per atendre les famílies.

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques, AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 10 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F09048E81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=



Consell Comarcal del Ripollès

- Elaboració de material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el servei de menjador, el seu funcionament, els seus objectius pedagògics, les seves activitats, etc.
- Incorporació de l'ús de xarxes socials per fer difusió de les activitats, així com de la informació dels àpats que s'ofereixen als alumnes de fàcil accés per a les famílies.
- Possibilitat d'impartir sessions informatives a les famílies amb aspectes relacionats amb la nutrició i dietètica dels usuaris del servei de menjador.

Si es produeix alguna incidència rellevant durant el servei, caldrà avisar la direcció del centre i el Consell Comarcal i presentar un informe el mateix dia que es produeixi la incidència.

SETENA.- Compliment de la normativa higienicosanitària i control de qualitat

7.1. L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir amb la normativa sectorial vigent que li sigui d'aplicació.

Especialment, haurà de complir amb tota la normativa relativa a l'elaboració, manipulació, i si escau, trasllat dels aliments.

7.2 El contractista ha de garantir, mitjançant la implantació d'autocontrols basats en la metodologia de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), que els productes que serveixen són segurs.

7.3 Control de temperatures: és responsabilitat de l'empresa adjudicatària garantir que la temperatura dels aliments, des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui d'acord amb el que determina la normativa vigent. És per això que haurà de portar a terme les actuacions necessàries perquè es compleixi i disposar dels corresponents mecanismes de control. En el cas que calgui fer inversions per poder garantir aquestes temperatures des de l'elaboració fins al subministrament, aquestes aniran a càrrec del contractista.

7.4 El contractista haurà de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats.

7.5 El contractista es sotmet a les inspeccions del Departament de Salut, del Departament d'Educació i del Consell Comarcal.

7.6 Recollida de mostres: pel que fa als plats testimoni, a cada cuina/office es recolliran mostres de tots els aliments que s'hagin preparat o bé que hagin estat transportats (per la naturalesa del servei), i estiguin llestos per al seu consum, siguin crus o cuits. Les condicions per a la seva recollida i conservació es regiran per la normativa que resulti d'aplicació.

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

7.8 En els casos en què sigui necessari el transports dels menús elaborats caldrà complir els requeriments tècnics sanitaris previstos a la legislació vigent.

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES, AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 11 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Consell Comarcal
del Ripollès

VUITENA.- Tractament de les deixalles

8.1 El contractista haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries que es generin durant la prestació del servei per fraccions, i traslladar-les als punts de recollida selectiva establerts per l'ajuntament del municipi. Per als residus orgànics, l'empresa haurà d'utilitzar bosses compostables.

8.2 L'empresa contractista serà responsable de la recollida i el reciclatge dels olis de cuina usats que es generin per la prestació del servei.

8.3 De conformitat amb la condició especial d'execució prevista en el PCAP, el contractista haurà de presentar abans de l'inici del contracte un pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus, que inclourà, com a mínim, el següent:

- La descripció del sistema de selecció, manipulació i conservació dels aliments.
- La reducció al mínim dels residus i la recollida selectiva.
- La reducció de l'ús d'aigua i energia, tant en la preparació com en el transport d'aliments.
- La formació al seu personal en matèria de reducció, reciclatge i reutilització dels desfets en la gestió del servei.

NOVENA.- Aplicació informàtica

El Consell Comarcal posa a disposició del contracte una aplicació informàtica a efectes de control d'assistències dels usuaris del servei, la qual l'empresa adjudicatària haurà d'actualitzar diàriament d'acord amb els usuaris reals del servei.

En el cas que no consti a l'aplicació algun dels usuaris, caldrà que l'empresa ho comuniqui immediatament al Consell Comarcal i al centre educatiu per tal d'informar a la família que empleni la sol·licitud per fer-ne ús.

SECCIÓ 3. INSTAL·LACIONS, MATERIAL I SUBMINISTRAMENTS

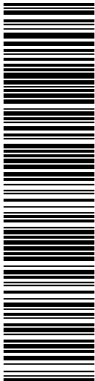
DESENA.- Instal·lacions

10.1 L'adjudicació del contracte comporta en els lots 1, 2, 3, 4, 5 i 6, el dret d'ús de les instal·lacions de cuina/menjador i el mobiliari d'aquests espais durant tota la vigència del contracte per part de l'empresa adjudicatària.

10.2 En el lot 7, l'adjudicatari elaborarà els menús a les seves instal·lacions i els servirà als menjadors de cadascuna de les escoles.

10.3 L'empresa adjudicatària en el moment d'iniciar i en el moment d'acabar la prestació del servei, haurà de realitzar un inventari del material i equipaments de la cuina/menjador i l'haurà de presentar al Consell Comarcal del Ripollès. En el cas que s'hagi produït una disminució

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques_AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 12 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=catala&codigo_verificacio=



Consell Comarcal del Ripollès

quantitativa o qualitativa diferent de la motivada pel bon ús, el contractista haurà d'efectuar la corresponent reposició.

10.4 L'empresa adjudicatària, excepte autorització expressa per part del Consell Comarcal, no podrà utilitzar les instal·lacions i els equipaments per altres finalitats diferents a les establertes al present plec de clàusules.

10.5 L'empresa adjudicatària no permetrà l'accés de persones alienes a l'activitat, dins de les instal·lacions de la cuina/office dels menjadors escolars, a excepció del personal autoritzat a fer inspeccions, ja sigui del Consell Comarcal o de la Generalitat de Catalunya.

La cessió d'ús de les instal·lacions serà vigent des de l'inici fins a la finalització del contracte. Tot i així, la utilització quedarà limitada als dies lectius. En cas que el centre, AFA, l'Ajuntament o un altre tercer hagi de fer ús de les instal·lacions per algun motiu justificat, i prèvia comunicació al Consell Comarcal, l'adjudicatari haurà de preveure la cessió dels espais i equipaments de la cuina. En aquest cas, caldrà el compromís d'aquest tercer peticionari de mantenir les instal·lacions i el material en perfecte estat, i assumir els possibles desperfectes i responsabilitats. Si escau, es podrà regular aquest compromís a través d'un contracte o conveni signat entre les parts.

10.6 Aniran a càrrec dels ajuntaments que els correspongui la titularitat del centre les millores d'obra civil a les instal·lacions del menjador o a instal·lacions annexes. El contractista ha d'assumir les actuacions de manteniment d'aquestes instal·lacions.

En cap cas el contractista efectuarà cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia del Consell Comarcal, de l'Ajuntament i del titular del centre.

ONZENA.- Material

11.1 L'Annex 2 d'aquest plec conté la relació del mobiliari, equipament (rentavaixelles, forns, aparells frigorífics, campanes extractores de fum, etc.), aparells i estris de cuina/office (olles, cassoles, petits electrodomèstics, ganivets de cuina, etc.) i/o del parament (vaixel·la), de què disposa cada cuina.

11.2 Anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, el manteniment, reparació i reposició de tot el mobiliari, equipament, aparells i estris de cuina/office, i el parament. La reposició de l'equipament anirà a càrrec a la partida d'inversions destinada a l'efecte.

També anirà a càrrec del contractista el següent:

- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines de paper de mans, detergents, etc.).
- L'equipament (dispensadors de paper i sabó) de les dependències higièniques d'ús exclusiu del servei de menjador i que facin servir els alumnes i els treballadors del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper higiènic. En cas de ser

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques_AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 13 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Consell Comarcal del Ripollès

lavabos compartits, l'empresa adjudicatària només efectuarà la reposició dintre de la franja horària del servei.

- Els armaris necessaris per a la roba de treball del personal de l'empresa adjudicatària.
- Els estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut: impresos dels registres de prerequisits (control de temperatures del menjar i de les cambres, etc.), així com també el subministrament de termòmetres per a nevera i congelador i de control de temperatura del menjar, envasos per a la recollida de mostra del menjar i l'equip de control del clor de l'aigua.
- S'haurà de disposar i reposar el material de parament (vaixella, coberts, gots, estris, etc.), en la quantitat necessària pel nombre real d'usuaris. En el cas que el nombre d'usuaris sigui superior a l'inicialment previst, l'empresa adjudicatària haurà de completar la vaixella i resta d'elements de parament de la taula necessaris per a la correcta prestació del servei.
- El material que s'utilitzi en els tallers o activitats que s'efectuïn durant el servei s'haurà d'adaptar a les necessitats i característiques de cada escola, al nombre d'usuaris de menjador, al tipus d'alumnat, edat o nivell educatiu, etc. **La inversió mínima/curs escolar global que l'empresa adjudicatària haurà de destinar per a cada lot és de 3 euros per cada infant usuari del servei, de conformitat amb la previsió d'usuaris del servei que consta a l'estudi de costos.**

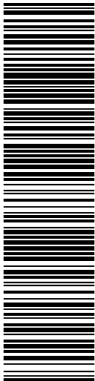
La comissió de menjador de cada centre, juntament amb la resta de l'equip de monitoratge, podrà elaborar la llista de material necessari per a les activitats educatives i de lleure.

En el moment en què el contractista entregui el material al centre educatiu, aquest haurà d'anar acompanyat d'un albarà o document equivalent on hi consti la relació del material que es lliura, i el centre en donarà el vistiplau.

El contractista també entregarà la factura al Consell Comarcal, per tal que pugui comprovar el tipus de material servit i la despesa efectuada.

- L'adjudicatària haurà d'assumir el cost de la resolució de les incidències i les millores en el funcionament del servei que s'ordenin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de presentar davant del Consell Comarcal un pla de millora, en el qual s'especifiqui, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i per donar compliment dins del termini atorgat.
- En el cas que el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa adjudicatària utilitzarà el de reserva propi, de manera que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES, AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 14 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F09049E81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_verificador=



Consell Comarcal del Ripollès

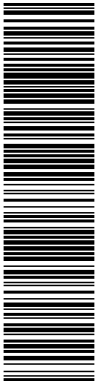
- En el cas que per negligència o culpa del personal de l'empresa adjudicatària, s'hagi de substituir algun dels elements destinats a la prestació del servei, l'empresa adjudicatària assumirà l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua i, quan no sigui possible la reparació, assumirà el cost de la seva restitució i del rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos.
- Qualsevol nou equipament que s'hagi d'instal·lar o els canvis que s'hagin de fer en les instal·lacions utilitzades requeriran l'autorització prèvia del Consell Comarcal del Ripollès.
- La resta de material que consideri necessari per a la prestació del servei i el que també sigui necessari per al compliment de la normativa higiènicosanitària que es pugui aprovar.
- El vehicle, el material i estris homologats per al transport dels àpats aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària del servei.

11.3 El contractista aportarà una quantitat per a destinar a inversions, segons l'import que hagi fet constar a l'oferta. En concret:

- A principi de cada curs, en funció de la previsió del nombre de menús que es subministraran, es determinarà la quantitat de la què es disposa per destinar-la a inversions.
- Així mateix, l'empresa farà una proposta al Consell Comarcal de la inversió/ns que considera necessari efectuar durant el curs.
- En tot cas, l'empresa demanarà autorització al Consell Comarcal per poder portar a terme la/les inversió/ns. A tal efecte, presentarà el corresponent pressupost, el qual haurà de ser validat pel Consell Comarcal.
 - En cap cas s'autoritzaran despeses que siguin pròpies del manteniment ordinari ni que estiguin relacionades amb l'adquisició o reposició d'utilatge, plats o coberts. També en queda exclosa la pintura, atès que s'entén que forma part del manteniment.
 - Tampoc s'autoritzaran despeses relatives al vehicle, material i estris homologats per al transport dels àpats.
 - En cap cas es podran destinar a les millores d'obra civil a les instal·lacions que siguin a càrrec dels ajuntaments, ni a subministraments (electricitat, gas, i aigua).
- Al final de cada curs es presentarà una liquidació on hi consti la dotació final per inversió calculada en funció del nombre de menús efectivament subministrats i la despesa efectivament realitzada.

El saldo (positiu o negatiu) s'incorporarà al curs següent. Quan finalitzi el contracte, en el cas que hi hagi saldo positiu, el Consell podrà ordenar a l'empresa que realitzi una inversió per l'import sobrant o deduir-lo de l'import de la darrera factura. Si és negatiu, el Consell, prèvia presentació de factura, abonarà la diferència a l'empresa.

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques_ AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 15 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=catala&codigo_verificador=



Consell Comarcal
del Ripollès

11.4 El nou equipament en què s'hagi invertit, així com les dotacions de material de parament per augment d'alumnat o reposició, i aquells aparells que s'hagin reparat en els diferents menjadors durant la vigència del contracte, revertirà en el servei.

11.5 Pel que es refereix al Lot 5 (Camprodon) es va realitzar una inversió per un import de 2.824,58 euros IVA no inclòs. En el moment de la nova adjudicació d'aquest contracte, restarà pendent d'amortització la quantitat de 2.324,39 euros. L'amortització es farà de forma anticipada a l'inici del contracte amb càrrec a la partida destinada a inversions d'aquest centre.

DOTZENA.- Neteja

12.1 Les instal·lacions, el mobiliari i el material que es posaran a disposició del contractista s'hauran de netejar, mantenir i conservar durant tota la vigència del contracte. En concret:

- L'espai de cuina o office i les respectives dependències (magatzems, vestidors i lavabos), així com l'equipament d'aquests espais: aparells, finestres, terres, superfícies de treball en general, armaris, piques, sistema d'extracció de fums (campana, filtres, conductor, extractor), etc.
- La sala de menjador i el seu equipament (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, finestres, armaris, etc.).

12.2 El contractista haurà de tenir un protocol de neteja individualitzat per a cada centre, i aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que corresponguin.

Així mateix, al finalitzar el servei diari, haurà de netejar diàriament la cuina, els estris i les altres instal·lacions utilitzades durant la prestació del servei.

A l'inici i a la finalització del curs escolar, com a mínim, l'empresa haurà de fer una neteja a fons de les instal·lacions i el material del servei.

L'empresa haurà de complir les mesures higiènicosanitàries i de seguretat vigents en cada moment, i ajustar els protocols a les modificacions legals i recomanacions dictades, tant pel Departament d'Educació com pel de Salut.

12.3 Els productes de neteja utilitzats gaudiran d'etiqueta ecològica europea o equivalent i no portaran disruptors endocrins.

12.4 Està prohibida la utilització d'insecticides domèstics i de serradures, entre d'altres que puguin determinar els tècnics responsables del Departament de Salut.

12.5 Aniran a càrrec del contractista la desinsectació i desratització, o similars, de la zona de la cuina i menjador, sempre que siguin necessàries.

TRETZENA.- Subministraments

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques_AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 16 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Consell Comarcal del Ripollès

Al contractista li correspon l'assumpció de les despeses de gas, electricitat i aigua directament imputables de la prestació del servei de menjador dels centres educatius. També li correspon gestionar i assumir les despeses per a la segregació dels comptadors, i efectuar el canvi de titularitat, si escau.

SECCIÓ 4. MENÚS

CATORZENA.- Característiques dels menús

14.1 Els menús han estat subscrits per una dietista nutricionista i elaborats de conformitat amb la normativa vigent de seguretat alimentària i nutrició. S'ha tingut en compte la Guia de "L'alimentació saludable en l'etapa escolar" de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, Edició 2020 i també s'han observat els "Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius" elaborat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya en el marc del Programa de Revisió de menús Escolars (PreMe).

14.2 Els menús estaran compostos per un primer plat, un segon plat, postres, aigua i pa.

14.3 A l'Annex 3 s'hi recullen els següents tipus de menús:

A) Menú genèric tardor-hivern

B) Gramatges 3-6 anys menú genèric tardor-hivern

C) Gramatges 6-12 anys menú genèric tardor-hivern

D) Menú específic tardor-hivern

E) Menú genèric primavera-estiu

F) Gramatges 3-6 anys menú genèric primavera-estiu

G) Gramatges 6-12 anys menú genèric primavera-estiu

H) Menú específic primavera-estiu

I) Menú pícnic

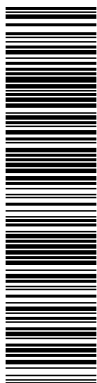
La temporada de tardor-hivern, correspon als mesos de novembre, desembre, gener, febrer, març i abril.

La temporada de primavera-estiu, correspon als mesos de setembre, octubre, maig i juny.

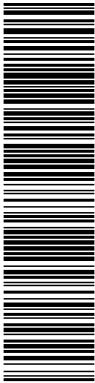
En relació a tots aquests menús, s'han establert els gramatges separats pels infants de 3 a 6 anys, i de 7 a 12 anys. Les racions subministrades de cada plat hauran de ser proporcionades al grup d'edat a qui vagi dirigit, distingint un gramatge diferent per edats, sense oblidar l'apetència de cada infant, així com també preveure un gramatge superior per als adults (professorat i personal no docent). En tots els casos s'haurà de preveure que els usuaris puguin repetir.

En els menús genèrics s'hi identifiquen, en termes generals, grups d'aliments (p. ex. llegums, peix blanc, carn vermella, etc.), els quals s'acompanyen d'exemples concrets a la part de comentaris.

Al tractar-se d'uns menús oberts, cada AFA podrà detallar aquests menús genèrics, especificant els plats o tipus concret d'aliments que l'integraran, segons convingui amb el contractista del servei.



DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES, AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 17 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F09048E81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=



Consell Comarcal del Ripollès

Els menús específics resultants seran validats per un dietista-nutricionista de l'empresa adjudicatària del servei. En tot cas, el contractista presentarà al Consell Comarcal una declaració responsable en la qual s'hi faci constar que els menús específics proposats per l'AFA s'ajusten als menús genèrics (A i E), als gramatges (B, C, F i G), a les obligacions establertes en els plecs, a l'oferta presentada, a la normativa vigent aplicable i a les recomanacions aprovades.

En el supòsit que l'AFA no defineixi el menú genèric, ja sigui totalment o parcialment, regiran els menús específics previstos en els plecs per cadascuna de les temporades. En el cas que l'AFA defineixi parcialment els menús, és a dir, per uns dies concrets del mes, la resta de dies no definits serà d'aplicació el menú específic, sens perjudici d'incorporar els aliments d'obligat compliment i els que s'hagin ofert. Igualment, el menú resultant serà validat per un dietista-nutricionista i caldrà que es presenti la declaració responsable a la que s'ha fet referència al paràgraf anterior.

En el cas de desacord entre l'AFA i el contractista, decidirà el Consell Comarcal. Per prendre la decisió podrà demanar consell a un tècnic de nutrició i dietètica.

Pels dies de sortides escolars, i sempre i quan el centre ho demani amb una antelació mínima de 2 dies lectius, el contractista haurà de garantir el menú pícnic al mateix preu que per la resta de menús del menjador. S'elaborarà sobre la base del menú pícnic de l'Annex IV (lletra I). Per elaborar aquest menú caldrà tenir en compte els requeriments sanitaris i recomanacions establertes en aquests casos.

El contractista haurà d'entregar el pícnic en uns envasos aptes per a l'ús alimentari, reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables.

En el cas que el contractista vulgui efectuar algun canvi a la proposta de menús facilitats pel Consell Comarcal, ho haurà de comunicar prèviament, i el Consell Comarcal ho haurà d'autoritzar. En qualsevol cas, la proposta del contractista haurà de respectar la freqüència dels aliments en la confecció del menú. Així mateix, el menú que es presenti haurà d'estar avalat per un tècnic en nutrició i dietètica, de conformitat amb el contingut dels plecs i les instruccions del Departament d'Educació i/o Salut de la Generalitat de Catalunya.

En el cas que el contractista canviï els dies dels menús però no el seu contingut, caldrà que ho comuniqui al Consell Comarcal i a l'AFA. Per exemple, si el que està previst pel dilluns es serveix el dimarts, i el que estava previst pel dimarts es serveix el dilluns.

14.4 Abans del dia 25 de cada mes, el contractista haurà d'entregar els menús definitius del mes següent a les AFA, al centre i al Consell Comarcal.

14.5 La redacció del menú haurà de ser clara i detallada. Caldrà especificar:

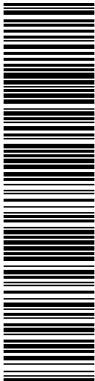
El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. mongeta tendra amb patata, en lloc de verdura).

La cocció utilitzada (p.ex. forn, bullit, etc.).

El tipus d'aliment (p.ex. filet de lluç, en lloc de peix).

A l'imprès també hi haurà de constar el nom del centre, la data i el nom del dietista de l'empresa que l'ha revisat.

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01. PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES, AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 18 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81109C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cac&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

14.6 En el cas dels menús que es serveixen a les escoles bressol, també hauran de tenir en compte, les recomanacions de la guia “Recomanacions per a l’alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)” i els aspectes següents:

- Els menús s’adaptaran a les necessitats dels menús dels usuaris del menjador de 0 a 3 anys, amb la previsió de fer menús triturats, si és el cas.
- Les postres làctiques per als infants de les escoles bressol s’hauran d’adaptar a l’edat dels infants i no portaran sucre.
- Els menús es cuinaran sense sal.

14.7 La matèria primera utilitzada haurà de ser en tot moment l’adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d’acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de consum preferent o de caducitat vençudes.

Es requereix la utilització de productes frescos i/o de temporada (estacionals), sempre que sigui possible. Pel què fa a les principals fruites, hortalisses i verdures fresques que s’utilitzin, s’escolliran d’acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada, i oferint la màxima varietat.

14.8 S’hauran d’incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn, com a mínim, per la Castanyada, Nadal, dijous llarder, i Sant Jordi.

Així mateix, de la mateixa manera que s’estableixen els dies especials, 1 cop al mes s’incorporarà el “dia del plat del Ripollès” amb la finalitat d’introduir productes i elaboració de plats típics del Ripollès durant aquest dia.

L’últim dia de cada trimestre escolar, a proposta de l’AFA i de conformitat amb el contractista, es podrà servir un menú diferent del previst en els menús actuals.

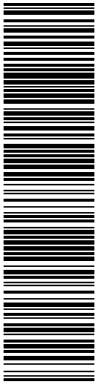
14.9 S’ha de preveure que un usuari pugui repetir algun plat, sense cap cost addicional pel Consell Comarcal, sempre i quan s’hagi menjat els plats que li corresponen i s’hagi quedat amb gana.

14.10 S’evitaran els aliments ultraprocessats, entesos com les formulacions de diversos ingredients, elaborats gairebé sempre per tècniques industrials. A més de sal, sucre, olis i greixos, contenen substàncies i additius que, encara que són segurs, serveixen únicament per potenciar o modificar els gustos. S’acompanyen d’embalatges atractius i sofisticats. En aquesta categoria s’hi inclouen begudes carbonatades, ensucrades i energètiques, aperitius salats i ensucrats, brioixeria, pastisseria, galetes, cereals d’esmorzar, greixos untibles (margarines), iogurts de fruites i postres làctiques, i plats precuinats, preparats alimentaris a base de formatges, carnis processats com salsitxes, embotits, etc.

14.11 En els casos en què l’AFA ho sol·liciti, el contractista proporcionarà fruita extra per als usuaris d’infantil, que es servirà abans de l’acabament del servei de menjador i de tornar a les classes de la tarda.

QUINZENA.- Aliments d’obligat compliment

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES, AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 19 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=catala&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

15.1 A continuació es defineixen els aliments, i les característiques dels mateixos, que hauran de servir-se als menjadors escolars de conformitat amb els menús genèrics establerts:

A) CARNS

Vedella: el 100% del producte serà no processat¹ (sense additius, colorants, antioxidants, conservants, edulcorants, sulfats, estabilitzadores o potenciadors de sabors). Només es permet sal i pebre en l'elaboració de les hamburgueses i la carn picada.

El 100% de la producció ha de ser de la comarca del Ripollès, i en concret, d'animals nascuts, criats, engreixats i sacrificats al Ripollès.

Porc: s'incorporarà en format d'hamburguesa o llanongiseta. El 100% de la producció ha de ser de la comarca del Ripollès, i en concret, d'animals nascuts, criats, engreixats i sacrificats al Ripollès.

Xai: s'incorporarà en els menús un cop al mes durant els mesos de gener a maig. El 100% ha de ser de la comarca del Ripollès, i en concret, d'animals nascuts, criats, engreixats i sacrificats al Ripollès.

Poltre: el 100% de la producció ha de ser de la comarca del Ripollès, i en concret, d'animals nascuts, criats, engreixats i sacrificats al Ripollès.

Pollastre: el 100% del producte serà no processat, i haurà de ser procedent de Catalunya.

B) LÀCTICS

Formatge: la seva elaboració ha de ser de la comarca del Ripollès.

logurt: ha de ser natural, sense sucre ni edulcorant. El 100% de la producció de la llet que serveix per a la seva elaboració, així com la seva elaboració han de ser de la comarca del Ripollès.

En el cas de les cuines *in situ* es servirà a granel. En el cas dels menús transportats es permetrà l'envàs individual.

Aquesta obligació s'estableix com a condició especial d'execució prevista en el PCAP.

C) OUS

Ous frescos: en tots els casos seran de producció ecològica. S'acreditarà amb la certificació europea de producció ecològica o equivalent.

¹ S'entén per aliment processat: aquells aliments naturals (no processats o mínimament processats) als quals s'ha afegit sal, sucre, olis i greixos, conservants o additius amb la finalitat de perllongar-ne la vida útil, canviar la textura, donar-los sabors més intensos o fer-los més atractius. En aquesta categoria s'inclouen aliments que solen tenir 2 o 3 ingredients com a màxim i preserven la identitat i la majoria de constituents de l'aliment original, com conserves d'hortalisses, llegums, fruites i peixos, alguns carnis processats com el pernil, la cansalada o el peix fumat, la fruita seca salada, el pa i els formatges.

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01. PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES_ AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 20 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00
	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Consell Comarcal del Ripollès

En el menú es preveuen ous 4 cops al mes (un cop per setmana). Un cop al mes seran ous 100% de producció de la comarca del Ripollès. La resta de setmanes hauran de ser procedents de Catalunya.

D) PEIX

En el menú es preveuen les varietats de peix blanc i peix blau. En cap cas es podran servir espècies com el perca, la panga, la tilàpia, ni les que no siguin recomanades pel PreMe. Tampoc es podrà servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (thunnus thynnus), tauró i espècies derivades (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera), lluç de riu o luci.

En tot cas, el peix s'haurà de presentar sense espines.

E) VERDURA

Verdura fresca i de temporada. El 100% serà de producció ecològica. S'acreditarà amb la certificació europea de producció ecològica o equivalent. Igualment, el 100% de la producció serà de Catalunya.

En aquest enllaç hi ha el calendari de les hortalisses i la seva temporalitat:
<https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/fruïtes-hortalisses/calendaris-temporada/index.html>

F) FRUITA

El 50% serà de producció ecològica. S'acreditarà amb la certificació europea de producció ecològica o equivalent. La fruita ecològica es servirà dos dies a la setmana (dels quatre que es preveu fruita). El 100% de la producció serà de Catalunya a excepció del plàtan, que serà de Canàries, els cítrics del País valencià, i el kiwi de la resta de la Península.

Es serviran 4 varietats diferents de fruita a la setmana en funció de la temporada (tardor-hivern; primavera-estiu). Pel cas que no es puguin garantir quatre varietats diferents a la setmana per dificultats en la producció, només es podrà repetir una varietat i no de manera consecutiva. Per exemple, no es podrà servir poma, poma, plàtan i pera, però sí poma, plàtan, pera i poma.

A continuació es detalla el calendari de la fruita, i la seva temporalitat:

Tot el curs: plàtan, poma

Temporada tardor-hivern: mandarina, pera, taronja i kiwi.

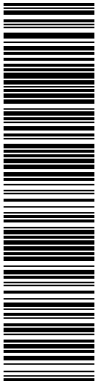
Temporada primavera-estiu: síndria, meló, raïm, pruna i préssec.

G) PASTA I ARRÒS

Pasta. El 100% serà de producció ecològica. S'acreditarà amb la certificació europea de producció ecològica o equivalent. El 100% de la producció serà de Catalunya, a excepció de la pasta cuscús.



DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01. PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques_AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 21 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cac&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

Arròs. El 100% serà de producció ecològica. S'acreditarà amb la certificació europea de producció ecològica o equivalent. El 100% de la producció serà de Catalunya.

Serà integral en els casos previstos en el menú genèric.

H) LLEGUMS

Mongetes, cigrons i llenties. Preferiblement la producció serà de Catalunya, tot i que no és una obligació, i per tant, podrà ser de la Península, a excepció de les mongetes, que com a mínim, es donarà el 50% d'una varietat de mongeta de Catalunya.

I) PA

Es prohibeix el pa precuit. Serà preferiblement elaborat al municipi de cada escola amb cuina *in situ* o de la comarca del Ripollès. Serà integral tots els dies de la setmana.

J) SAL

Cal utilitzar sal iodada.

K) OLI D'OLIVA

Cal utilitzar sempre l'oli d'oliva extra verge o verge, tant per amanir com per cuinar, a excepció dels fregits (sempre que es faci amb fregidora) on es permet l'ús d'oli de gira-sol alto oleic (proporció d'oleic superior al 75%) de Catalunya.

15.2 S'adjunta com a **Annex 4** el llistat dels productors de la comarca del Ripollès que poden subministrar els aliments del producte local indicats.

Així mateix, en el moment de presentar l'oferta, el licitador haurà d'indicar el llistat dels productors homologats que subministraran els aliments d'obligat compliment previstos a la clàusula 15.1 d'aquests plecs i els que hagi ofert com a millora.

Si durant l'execució del contracte sorgeixen nous productors a la comarca del Ripollès que també poden subministrar els aliments d'obligat compliment previstos en aquests plecs o bé s'impulsa una nova marca, distintiu i/o etiqueta per a distingir els productes i aliments del sector primari de la comarca, l'empresa adjudicatària elaborarà els menús del servei amb aquests productes i aliments, sempre que guardin les mateixes característiques explicades en aquest apartat i no suposi un encariment del preu del contracte.

15.3 En el supòsit que durant la vigència del contracte sorgeixi una causa de força major que impedeixi, totalment o parcialment, el subministrament dels productes de la comarca del Ripollès, els quals són obligatoris de conformitat amb aquests plecs, es permetrà que es

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques, AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 22 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Consell Comarcal del Ripollès

serveixin aliments de Catalunya que tinguin les mateixes característiques dels productes del Ripollès previstos en aquests plecs.

15.4 L'Agència de Desenvolupament del Ripollès donarà suport al Consell Comarcal en les tasques de control, durant la fase d'execució del contracte, del compliment del producte del Ripollès inclòs amb caràcter obligatori als menús del menjador escolar. En aquest sentit, el Consell Comarcal facilitarà a l'Agència de Desenvolupament del Ripollès la informació necessària per desenvolupar aquestes tasques, i si escau, l'autoritzarà per accedir als centres escolars corresponents.

Abans de l'inici del curs escolar es programarà una reunió entre les empreses adjudicatàries i els productors de la comarca.

En tot cas, l'Agència de Desenvolupament del Ripollès proporcionarà les dades de contacte dels productors.

15.5 El contractista haurà d'entregar mensualment al Consell Comarcal les factures dels aliments que contenen els menús. El Consell Comarcal podrà demanar l'estudi de costos de les matèries primeres incloses en el menú.

SETZENA.- Elaboració dels menús

16.1 Les instal·lacions de què disposen les escoles públiques beneficiàries del servei són diferents, la qual cosa comporta que l'empresa adjudicatària haurà de portar a terme diferents modalitats d'elaboració dels àpats:

- Cuina in situ* (Lots 1, 2, 3, 4, 5 i 6): el centre escolar disposa d'una cuina on s'elabora el menjar per als usuaris del mateix centre. És el cas de tots els centres a excepció de les escoles ZER.
- Càtering línia calenta (Lot 7): L'empresa adjudicatària elabora el menjar a les seves pròpies instal·lacions (la seva cuina central) i el subministra posteriorment als menjadors dels centres educatius. És el cas de totes les escoles ZER.

El sistema d'elaboració i subministrament ha de ser en línia calenta i d'acord amb els requeriments especificats en aquest plec de condicions tècniques.

16.2 En tots els casos, l'empresa tindrà el menjar disponible als menjadors en equips preparats per a la conservació de la temperatura, amb el temps mínim d'antelació abans del dinar, segons els horaris establerts per a cada centre.

16.3 Quan per motius aliens a l'empresa (per ex. talls de gas, electricitat, avaries en els equipaments, etc.), alguna de les cuines dels centres docents de la comarca no pugui cuinar el menjar, aquest s'haurà d'elaborar en les instal·lacions pròpies de l'empresa i subministrar posteriorment al centre, en línia calenta.

16.4 Pel que fa al tipus de cocció i tècniques culinàries, s'hauran de tenir en compte les consideracions següents:



Consell Comarcal del Ripollès

És convenient que les formes de cocció siguin variades (forn, guisat, bullit, fregit, al vapor, etc.) i s'evitin les preparacions seques i eixutes.

En el cas dels aliments fregits, que es limitaran a la freqüència que detalla aquesta mateixa clàusula, en cap cas es podrà sobrepassar el percentatge de compostos polars d'acord amb la normativa vigent.

Les tècniques i coccions següents s'hauran de limitar com a màxim, a la freqüència especificada en el quadre:

Tècniques culinàries	Freqüència
Precuinats industrials	≤ 1/mes
Fregits (segons plats)	≤ 1 /setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Preparacions càrnies greixoses	≤ 1/setmana

16.5 El contractista haurà d'elaborar les fitxes tècniques corresponents, les quals contindran tota la informació necessària per a l'elaboració del menú.

L'empresa també haurà de tenir a disposició del Consell Comarcal tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris. En els menús s'informarà dels al·lèrgens que puguin causar els productes utilitzats, i que són de declaració obligatòria.

DISSETENA.- Tipus de menús

17.1 A més del menú estàndard, l'empresa adjudicatària oferirà menús especials per a l'alumnat amb malalties, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

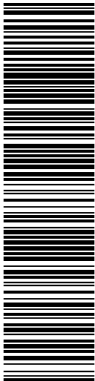
Per a l'adaptació del menú per malalties, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries es modificarà el menú estàndard el mínim possible.

L'empresa adjudicatària també haurà de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta tova, degut a trastorns gastrointestinals lleus.

En resum, les programacions i l'elaboració dels tipus de menú que haurà de garantir l'empresa són les següents:

- Menú estàndard
- Menús adaptats per trastorns deguts a malalties o per aspectes culturals:
 - o Tot tipus d'intoleràncies i al·lèrgies
 - o Celiàquia
 - o Diabetis
 - o Afectacions digestives puntuals (dieta astringent)
 - o Règim/hipocalòrica

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques_ AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 24 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C27E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cac&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

- Sense porc
- Ovólactovegetarià
- Altres que pugui autoritzar el Consell Comarcal.

17.2 El circuit de comunicació d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries dels usuaris del servei de menjador escolar serà el següent:

1. El centre demanarà a les famílies si l'alumnat que és usuari de menjador pateix alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, diagnosticades per especialistes.
2. Les famílies afectades traslladaran la informació per escrit al centre, aportant el certificat mèdic corresponent, el qual acreditarà la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.
3. El centre ho traslladarà a la persona coordinadora del menjador, per tal que ho traslladi a la cuina i/o al seu responsable superior als efectes d'elaborar un menú especial.

DIVUITENA.- Trasllat d'aliments

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments, quan sigui necessari, en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, i tenint cura que el trasllat no minvi en cap cas la qualitat dels aliments.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de contenidors d'aliments que mantinguin la temperatura, aquests contenidors hauran de disposar de resistències elèctriques o altra forma adequada que permetin mantenir la temperatura establerta en la normativa vigent, tant a l'arribada en el centre, com en el moment de servir el menjar. Així mateix, l'empresa adjudicatària està obligada a controlar la temperatura amb el termòmetre sonda i registre homologat, portant un registre escrit diari dels resultats de les mesures a cada centre docent.

SECCIÓ 5. OBLIGACIONS DEL CONSELL COMARCAL EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

DINOVENA.- Del Consell Comarcal

Al Consell Comarcal li corresponen les següents obligacions:

- a) Facilitar al contractista el calendari escolar del curs
- b) Posar a disposició del contractista l'aplicació per a l'entrada diària de les assistències on hi constin els usuaris del servei
- c) Exigir a tots els agents que intervenen en la prestació del servei el compliment de les respectives prescripcions tècniques.
- d) Pagar mensualment al contractista contra presentació de factura electrònica, tal com es determina a la clàusula 27 del PCAP.
- e) Designar el tècnic del Consell Comarcal responsable del contracte.

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES, AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 25 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Consell Comarcal
del Ripollès

VINTENA.- Del responsable del contracte

A més de les funcions encomanades al responsable del contracte pel PCAP, el cap de l'Àrea de Serveis a les Persones exercirà les funcions següents:

- Coordinar els diferents agents implicats en el contracte en el cas que aquesta funció específica no correspongui a altres persones.
- Requerir l'emissió d'informes de qualitat quan sigui necessari o ho consideri oportú
- Informar sobre el compliment del contracte, inclosa l'oferta, i traslladar-ho a l'òrgan competent.
- Informar sobre el compliment de les millores que hagin estan proposades pel contractista i que hagin estat valorades per la seva adjudicació i traslladar-ho a l'òrgan competent.
- Informar la devolució o cancel·lació de garanties.
- Promoure i convocar les reunions de seguiment i aixecar acta de la sessió.
- Conformar, si escau, la facturació derivada de l'execució del contracte, segons els terminis d'execució i abonament que s'hagin acordat.
- Qualsevol altra funció prevista en els plecs o indicada per l'òrgan de contractació.

Les instruccions donades per la persona responsable del contracte configuren les obligacions d'execució del contracte juntament amb el seu clausulat, l'oferta presentada i els plecs.

SECCIÓ 6. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

VINT-I-UNENA.- De l'empresa adjudicatària

Sens perjudici de les obligacions determinades en el plec de clàusules administratives i en aquest mateix plec, l'empresa adjudicatària està obligada a:

- Executar el contracte amb subjecció estricta a l'oferta presentada, al contracte i als plecs de condicions administratives i tècniques i a la normativa vigent en la matèria objecte del contracte. Així mateix, haurà donar compliment a les instruccions que dicti el Consell Comarcal.
- Complir el termini total d'execució del contracte i els terminis parcials fixats.
- Adequar la seva activitat als principis ètics i a les regles de conducta que permetin assegurar el compliment dels principis d'igualtat, objectivitat i de transparència.
- Disposar per a l'execució del contracte de tots els mitjans materials i personals necessaris. Si aquests fossin inadequats, el contractista té l'obligació d'ampliar-los o modificar-los per tal de complir amb les obligacions derivades del contracte.
- Tenir en vigor tota la documentació, assegurances, i autoritzacions exigides.
- Complir les disposicions legals vigents que afectin a la prestació del servei, així com les formalitats i els requisits exigibles per les Administracions Públiques competents.
- Complir estrictament els terminis i les condicions de pagament del preu pactat amb el personal, amb els subcontractistes i els subministradors.
- Facilitar al Consell Comarcal la relació de les persones que adscriurà al servei. Abans de l'inici del servei haurà d'aportar la resolució d'alta a la Seguretat Social i la Relació Nominal de



DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques_AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 26 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Consell Comarcal del Ripollès

Treballadors. Trimestralment, el contractista haurà de presentar al Consell Comarcal del Ripollès la relació Nominal de Treballadors (RNT) mensual del personal adscrit al servei, i així mateix, els Butlletins mensuals de cotitzacions a la Seguretat Social, i les nòmines mensuals dels treballadors en el cas que hagi ofert millorar les seves condicions.

Les altes i les baixes posteriors, en relació amb aquesta llista, s'hauran de notificar en el moment que s'efectuïn.

i) Garantir els serveis mínims determinats per l'administració competent en cas de vaga o conflicte laboral dels treballadors adscrits al servei.

j) Comunicar a l'Administració, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.

k) Assumirà la responsabilitat derivada de l'admissió d'altres persones usuàries diferents de les autoritzades pel Consell Comarcal del Ripollès.

VINT-I-DOSENA.- Del responsable de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària designarà, com a mínim, una persona responsable del contracte que tindrà les funcions següents:

- Fer d'interlocutor entre l'empresa i el Consell Comarcal
- Vetllar per la bona marxa dels treballs i el comportament del personal, així com impartir les instruccions que siguin necessàries per a la correcta execució del servei.
- Supervisar el correcte desenvolupament de les funcions que el personal té encomanades, així com controlar l'assistència al seu lloc de treball.
- Organitzar les substitucions del personal adscrit al servei, especialment, les que pertoquen en període de vacances o baixes laborals, de manera que el servei no es vegi afectat.
- Assistir a les reunions de seguiment del servei que es convoquin.
- Assistir, si escau, a les reunions que realitza cada escola amb les famílies abans de l'inici de curs, amb la finalitat d'informar-les del funcionament del servei de menjador.
- Haurà de tenir contractat una persona dietista-nutricionista per a la validació dels menús i/o per impartir sessions a les famílies quan així ho requereixin les AFA.
- Informar al Consell Comarcal, amb la celeritat i diligència exigibles, de les incidències sorgides durant la prestació del servei. Qualsevol incidència s'haurà de reportar amb immediatesa al responsable del contracte del Consell Comarcal i amb còpia al correu ensenyament@ripolles.cat. En el cas que no sigui possible informar en el moment que es produeixi la incidència, com a molt tard s'informarà el mateix dia en què s'hagi produït la mateixa.

La persona designada com a responsable per l'empresa adjudicatària haurà d'ostentar un grau de responsabilitat suficient dins l'empresa que li permeti prendre decisions executives, i caldrà que es faciliti el seu telèfon i correu electrònic per tal de poder-li comunicar, en cas que sigui necessari, qualsevol instrucció que es consideri convenient en les seves hores de treball, o fora d'elles.

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES, AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 27 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Consell Comarcal del Ripollès

Així mateix, caldrà designar una persona substituïda pels casos d'absència de la persona responsable.

VINT-I-TRESEN.- Obligacions generals quant al personal adscrit al servei

23.1 El personal necessari per al bon funcionament de la prestació del servei dependrà exclusivament de l'empresa, sense cap mena de vinculació actual o futura amb el Consell Comarcal del Ripollès. En tot cas, l'empresa està obligada al compliment de la normativa laboral i de seguretat social, i del conveni col·lectiu d'aplicació vigents.

23.2 L'empresa adjudicatària serà responsable davant del Consell Comarcal de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligada a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir, sens perjudici de les penalitats que corresponguin a cada cas concret.

23.3 L'empresa adjudicatària haurà de substituir el personal (de cuina o de monitoratge), quan es constati que no actua correctament i així ho demani el Consell Comarcal, sense que impliqui cap cost per al Consell Comarcal.

23.4 El personal adscrit al servei realitzarà totes aquelles tasques que li siguin encomanades per l'òrgan contractant a fi d'assegurar l'adequada qualitat de la prestació del servei. En qualsevol cas, efectuarà les tasques previstes en el contracte i les que es puguin derivar del compliment de la normativa vigent en cada moment.

23.5 L'adjudicatari evitarà, en la mesura del possible, canviar el personal de cuina i els monitors, durant la vigència del contracte, i especialment, durant el curs, a no ser que concorri una causa degudament justificada. En cas que la substitució sigui inevitable, vetllarà perquè coneguin les característiques dels usuaris i el Pla de funcionament del servei de menjador abans d'iniciar el servei.

L'empresa també haurà de preveure la fórmula oportuna per tal de disposar de manera immediata de personal qualificat per suplir aquest personal en cas d'absències, malaltia, o en el cas d'augment d'usuaris del servei amb la finalitat de complir amb la ràtio establerta.

Els canvis de personal i les suplències caldrà comunicar-les amb caràcter previ a l'Àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal a través de l'adreça ensenyament@ripolles.cat

23.6 L'empresa adjudicatària garantirà que el personal adscrit al servei respecta les normes d'higiene personal, així com de decòrum i respecte cap a l'alumnat usuari del servei, familiars, direcció de centre i Consell Comarcal.

23.7 El personal adscrit al servei objecte de contractació haurà de disposar del corresponent certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, conforme a allò que disposa l'article 13.5 de la *Llei Orgànica 1/1996, de 15 de gener, de Protecció jurídica del menor, de modificació parcial del Codi civil i de la llei d'enjudiciament civil*.

El representant legal de l'empresa adjudicatària abans de l'inici de l'execució del contracte haurà d'acreditar dita circumstància mitjançant l'aportació d'una certificació negativa del Registre

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques_ AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 28 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Consell Comarcal del Ripollès

Central de delinqüents sexuals. Així mateix, la referida certificació s'haurà d'aportar cada cop que hi hagi canvis de personal.

Igualment, durant la vigència del contracte, el Consell Comarcal pot sol·licitar en qualsevol moment que se li acrediti aquest extrem, i s'haurà d'aportar la certificació actualitzada.

23.8 Tot el personal (de cuina i monitoratge) han de conèixer, i quan calgui, aplicar:

- El protocol d'actuació en cas d'emergències dels centres educatius on es presti el servei, i en especial, pels casos d'evacuació o confinament.
- Els diferents tipus de menús de cada centre
- El circuit de comunicació de les al·lèrgies o intoleràncies alimentàries
- L'actuació en situacions d'ennuegament, o en cas d'al·lèrgia (p.ex. un alumne en fase aguda), o per malalties com la diabetis (p.ex. un alumne en hipoglucèmia), entre altres.
- El contingut del Pla de funcionament de menjador
- La Programació educativa anual del servei de menjador
- El Pla de comunicació
- El pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus
- Protocol de neteja
- Les obligacions contingudes en aquest plec en funció del lloc de treball que desenvolupi
- La normativa de funcionament del servei de menjador escolar, i en especial, l'aprovada pels centres docents i el Consell Comarcal del Ripollès.

23.9 L'empresa adjudicatària proporcionarà als seus treballadors, des del primer dia, la indumentària/vestuari necessari per a la correcta prestació del servei.

23.10 L'empresa oferirà al seu personal l'opció de dinar al menjador del centre, però mai dins l'horari del servei de menjador.

23.11 Formació obligatòria

23.11.1 L'empresa adjudicatària haurà de garantir que tot el personal adscrit al servei estigui en possessió de la formació adequada, d'acord amb el lloc de treball que ocupi i la tasca que desenvolupi.

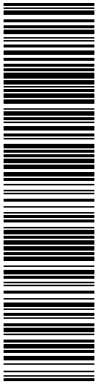
L'empresa adjudicatària haurà de garantir que tot el personal estigui en possessió de la formació adequada per a la manipulació d'aliments que s'exigeix des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

També hauran d'estar formats en relació als riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària (higiene alimentària, al·lèrgens, etc.).

Abans de l'inici del contracte, l'empresa adjudicatària caldrà que presenti una declaració responsable que acrediti l'anterior.

23.11.2 Tots/es els/les monitors/es hauran d'estar en possessió, com a mínim, del títol de monitor de lleure. Els títols seran avalats per la Direcció General de Joventut de la Generalitat de Catalunya. En el cas que el personal estigui en disposició d'una titulació d'estudis universitaris

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES_AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 29 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F09048E81109C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cac&codigo_entidad=



Consell Comarcal del Ripollès

en Magisteri, Educació social o Pedagogia, o d'un cicle formatiu de grau superior en Animació sociocultural, Educació infantil, o Integració social estarà exempt d'acomplir amb aquest requisit.

Abans de l'inici del contracte, l'empresa adjudicatària haurà d'acreditar aquest extrem.

Els/les monitors/es que no disposin de la formació exigida en el moment de la subrogació, tindran un període màxim de 6 mesos, a partir de la data d'inici del contracte per obtenir-la. Finalitzat el període de 6 mesos, l'empresa ho haurà d'acreditar al Consell Comarcal mitjançant el títol corresponent.

23.11.4 En el cas que el personal adscrit al servei, en el moment de la subrogació no tingui un domini de l'ús general de la llengua catalana, caldrà que s'acrediti mitjançant el certificat corresponent emès per la Secretaria de Política Lingüística, en el termini màxim de 6 mesos, que aquestes persones puguin expressar-se satisfactòriament en català.

23.11.5 A més de la formació mínima obligatòria establerta en cada cas, tot el personal adscrit al servei (cuiners/es i monitors/es) haurà d'assistir a les jornades formatives/informatives que organitzi, si escau, el Consell Comarcal del Ripollès.

23.11.6 El contractista presentarà abans de l'inici de curs un pla de formació continuada del personal, tant de cuina com de monitoratge.

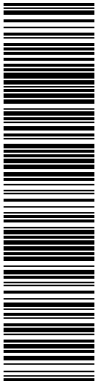
VINT-I-QUATRENA.- Del personal monitor

24.1 El personal d'atenció directa a l'alumnat (personal monitor) ha de romandre al centre educatiu, durant el temps de prestació del servei de menjador i els espais de temps anterior i posterior des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

24.2 Les funcions del personal d'atenció directa a l'alumnat comprendran:

- la vigilància i cura de l'alumnat
- l'orientació en matèria d'educació dels hàbits alimentaris:
 - adquisició d'hàbits socials
 - correcte ús i conservació del parament
 - hàbits per a una correcta alimentació d'acord amb el que s'indica a la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar" de l'Agència de Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya.
- La conducció de les activitats que es treballin al migdia
- L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne/a, i informar a les famílies d'acord amb el que preveu la programació.
- Elaboració d'informes, d'acord amb la programació, on s'especifiquin els aspectes evolutius relatius a l'infant i així com aspectes de relació, comportament i hàbits.
- El personal contractat que, a més a més, tingui les funcions de manteniment dels espais (i per tant, inclòs dins la seva jornada laboral) i neteja de les instal·lacions haurà de deixar l'espai utilitzat en condicions òptimes per a ser utilitzat. Aquestes funcions addicionals en cap cas no es podran desenvolupar durant el servei d'atenció i vigilància de l'alumnat.

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES, AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 30 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

24.3 Amb caràcter general, la dotació de personal per atendre l'alumnat en el temps de prestació del servei de menjador atindrà una ràtio de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el següent:

Educació secundària obligatòria: 30 alumnes.
Educació primària: 25 alumnes.
Educació infantil segon cicle: 15 alumnes.
Educació infantil primer cicle: 8 alumnes.

La ràtio prevista per al primer cicle d'infantil només serà d'aplicació en aquelles escoles de titularitat del Departament d'Educació on s'hagi implantat aquest ensenyament.

El nombre global mínim de monitors s'obté de la fórmula següent, on:
q=nombre de comensals del primer cicle d'educació infantil
n=nombre de comensals del segon cicle d'educació infantil
y=nombre de comensals d'educació primària
z=nombre de comensals d'educació secundària

Nombre de monitors = $q \times 0,125 + n \times 0,067 + y \times 0,040 + z \times 0,033$

Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter. (Exemple: 5,35= 5 monitors – 5,56=6 monitors).

La dotació del personal necessari per cada centre podrà variar diàriament si el nombre d'usuaris del servei així ho requereix.

S'entén que per fer el càlcul de la ràtio alumnes – monitors, comptabilitzen tots els alumnes que fan ús del servei de menjador. És a dir, els alumnes fixos i els alumnes esporàdics. El professorat que pugui fer ús del servei de menjador no es comptabilitzarà per aquests efectes.

El personal de cuina i el coordinador de zona no comptabilitzarà sota cap concepte com a monitor/s amb atenció directa a l'alumnat.

En el cas que els horaris del temps de migdia d'educació infantil i primària/secundària fossin diferents, s'atindrà l'alumnat amb la ràtio que pertoqui en cada cas i per a cada horari en concret.

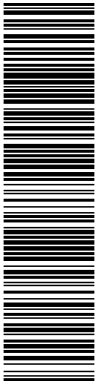
En els centres d'educació especial, atesa la singularitat i la diferent tipologia d'usuaris que utilitzen el servei, la ràtio de monitors pot haver-se d'incrementar.

En el cas que durant la vigència del contracte el Departament d'Educació de la Generalitat variés una ràtio màxima d'alumnes per monitor diferent de l'establerta en aquest Plec, l'empresa adjudicatària haurà d'aplicar la fixada pel Departament.

SECCIÓ 6. CONTROL I SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

VINT-I-CINQUENA.- Supervisió del servei de menjador

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES, AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 31 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cac&codigo_entidad=



Consell Comarcal del Ripollès

25.1 El Consell Comarcal, a través del personal propi o extern que determini, exercirà el control i la supervisió del servei de menjador escolar, amb caràcter objectiu, de conformitat amb les competències delegades pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. La supervisió es portarà a terme sense avís previ.

El Consell Comarcal efectuarà un seguiment per tal de garantir el bon funcionament del servei i vetllarà per al compliment dels plecs i de l'oferta presentada per l'empresa adjudicatària. S'adjunta com a **Annex 5** el model d'acta d'inspecció.

25.2 El motiu de la supervisió es pot donar arran del seguiment rutinari que pugui efectuar el Consell Comarcal, d'allò que li interessi vigilar especialment, o bé, arran de la recepció d'una queixa concreta del centre, de la família d'una persona usuària del servei o d'un ajuntament, entre altres.

25.3 El contractista estarà obligat a prestar col·laboració i facilitar les inspeccions tècniques que el Consell Comarcal efectui, i modificarà tots aquells aspectes que s'hagin d'esmenar en la data que exigeixi el Consell Comarcal.

25.4 El Consell Comarcal podrà demanar tota aquella informació que consideri pertinent per a la supervisió del servei.

25.5 Si escau, s'emetrà informes relatius al control de la qualitat i del funcionament del servei de menjador.

25.6 El Consell Comarcal podrà efectuar enquestes sobre la prestació del servei dirigides als centres i a les famílies.

VINT-I-SISENA. Comissió de menjador de centre per al seguiment del servei de menjador comarcal.

26.1. Composició

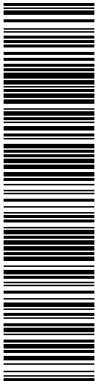
La comissió de menjador de centre estarà formada per un membre de l'AFA, un membre de l'equip directiu o del professorat i un representant de l'empresa adjudicatària del servei.

La seva creació i composició, convocatòries, així com les actes que se n'aixequin, s'efectuarà per part del centre escolar. En tots els casos es convidarà al Consell Comarcal i se li remetran les actes que se n'aixequin. Els representants del Consell Comarcal podran assistir a les comissions del menjador de centre sempre i quan ho considerin necessari o oportú.

A aquesta comissió hi podran assistir altres agents relacionats amb el servei com l'ajuntament, vetlladors/es, monitors/es, professors, tècnics de serveis socials, etc. en funció de les responsabilitats o temes a treballar a petició dels membres de la Comissió justificadament.

26.2. Objecte i funcions

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01. PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES_ AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 32 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cac&codigo_entidad=



Consell Comarcal del Ripollès

La comissió de menjador de centre per al seguiment del servei de menjador comarcal és un espai de participació de caràcter informatiu, consulta, seguiment i proposta que té per objectiu garantir el bon funcionament del servei a cadascun dels centres educatius.

Les funcions d'aquesta comissió seran les següents:

- Coneixement i validació del Pla de Funcionament del servei, que ha de respondre a una planificació acurada que respongui a les diferents dimensions que comprèn el servei.
- Seguiment del desenvolupament del Pla (activitats, menús, funcionament...)
- Elaboració de propostes de millora si s'escau.
- Valoració del servei.
- Traslladar la informació del servei de menjador als diferents col·lectius que hi són representats.
- Designar un representant a la comissió de menjador comarcal.

26.3 Creació

Els centres que rebin el servei de menjador i que seguint les indicacions del Consell Comarcal del Ripollès es dotin, si així ho determinen, d'una comissió de seguiment del servei de menjador, comunicaran a la Comissió comarcal de seguiment els noms i cognoms dels membres escollits.

26.4 Funcionament

El funcionament d'aquestes comissions de seguiment del servei de menjadors es regirà per les directrius que estableixi cadascun dels centres, tenint en compte la necessitat de fixar un règim de reunions periòdiques d'acord amb les necessitats del centre. Es recomana com a mínim fer 3 trobades per garantir l'acompliment de les funcions assignades, proposant una temporalitat recomanada: Inici de curs (planificació), mig curs (seguiment) i final de curs (avaluació).

VINT-I-SETENA. Comissió de seguiment comarcal del servei de menjador comarcal

27.1. Composició

La comissió de seguiment comarcal del servei de menjador estarà formada per un representant de cada escola designat per les comissions de menjadors de centre, un representant de les empreses adjudicatàries del servei i un representant del Consell Comarcal del Ripollès. Aquest últim serà el responsable de la seva creació i convocatòries, així com de les actes que se n'aixequin.

27.2 Objecte i funcions

L'objecte d'aquesta comissió és el seguiment en clau comarcal de tots els serveis de menjador gestionats pel Consell Comarcal i l'elaboració de propostes de millora a tots els àmbits d'actuació dels serveis de menjador. En aquest espai de coordinació es treballaran també a nivell tècnic, els aspectes pedagògics del servei de menjador.

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES, AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 33 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Consell Comarcal del Ripollès

La comissió de seguiment comarcal del servei de menjador és un òrgan de participació de caràcter informatiu, consulta, seguiment i proposta que té per objectiu vetllar per garantir el bon funcionament del servei i adequar la proposta pedagògica del servei a nivell comarcal.

Els acords que es prenguin afectaran directament a les comissions de seguiment del servei de menjador comarcal de cada centre.

27.3 Funcionament

El funcionament d'aquesta comissió es regirà per les directrius que es derivin de la resta de comissions de menjador de centre i tenint en compte les necessitats de fixar un règim de reunions periòdiques que es determinaran en funció de les reunions de comissió de seguiment dels centres.

VINT-I-VUITENA. Control de la documentació

L'empresa adjudicatària haurà de tenir permanentment actualitzada la documentació relativa a la prestació del servei.

El Consell Comarcal farà el seguiment de l'actualització de la documentació següent (a l'**Annex 6** es resumeix i es detalla la temporalitat dels documents):

A) Dades dels usuaris

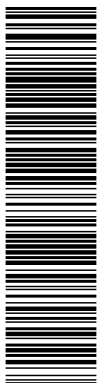
- Llistat mensual amb el detall dels dies d'utilització del servei per part de tots els usuaris. Paral·lelament, el contractista haurà d'utilitzar l'aplicació informàtica de conformitat amb el que es recull a la clàusula 9 d'aquest PPTP.
- Informe d'incidències en relació a la prestació del servei

B) Menús i aliments

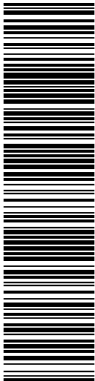
- Menús definitius
- Fitxes tècniques d'elaboració dels menús
- Factures dels aliments dels menús
- Declaració responsable en la qual s'hi faci constar que els menús específics proposats per l'AFA s'ajusten als menús genèrics, a les obligacions establertes en els plecs, a l'oferta presentada, a la normativa vigent i a les recomanacions aprovades.

C) Del personal, inclòs el personal suplent i el de nova incorporació

- Relació actualitzada de tot el personal: nom i cognoms, DNI, i centre educatiu assignat
- Facilitar al Consell Comarcal la relació de les persones que proposa adscriure al servei. Abans de l'inici del servei haurà d'aportar la resolució d'alta a la Seguretat Social i la Relació Nominal de Treballadors. Trimestralment, el contractista haurà de presentar al Consell Comarcal del Ripollès una relació Nominal de Treballadors (RNT) mensual del personal adscrit al servei, i així mateix, els Butlletins mensuals de cotitzacions a la Seguretat Social.



DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01, PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques_ AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 34 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=catala&codigo_verificador=



Consell Comarcal del Ripollès

Les altes i les baixes posteriors, en relació amb aquesta llista, s'hauran de notificar en el moment que es realitzin.

- Nòmina mensual en el cas que s'hagi millorat l'oferta econòmica, ja sigui pel personal de cuina o monitoratge.
- Comunicació formal enviada al treballador, en la qual s'especifiqui el percentatge d'increment de les seves retribucions.
- Certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual. S'aportarà abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2024-2025), i sempre que es produeixin canvis de personal o quan ho sol·liciti el Consell Comarcal.
- Declaració responsable conforme el personal està en possessió de la formació adequada per a la manipulació d'aliments i riscos de seguretat alimentària.
- Títol de monitor de lleure o titulació d'estudis universitaris en Magisteri, Educació social o Pedagogia, o d'un cicle formatiu de grau superior en Animació sociocultural, Educació infantil, o Integració social
- Pel que es refereix a les noves contractacions, amb la finalitat de complir amb les condicions especials d'execució, caldrà aportar: el certificat de publicació de l'oferta de treball al SOC, els contractes i documentació acreditava de la situació d'atur d'aquells que en proveguin.
- En el cas que el personal en el moment de la subrogació no tingui un domini de l'ús general de la llengua catalana, caldrà que s'acrediti mitjançant el certificat corresponent emès per la Secretaria de Política Lingüística, en el termini màxim de 6 mesos des de l'inici del contracte que, aquestes persones puguin expressar-se satisfactòriament en català.
- Contracte de la persona dietista nutricionista

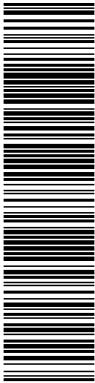
D) Plans de funcionament

- Pla de funcionament del servei de menjador
- Programació educativa anual del servei de menjador
- Pla de comunicació
- Pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus
- Pla d'anàlisis microbiològiques
- Implantació d'autocontrols basats en la metodologia de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)
- Protocol de neteja
- Pla de formació continuada

E) Altra documentació

- Assegurança de responsabilitat civil: caldrà aportar el certificat emès per la companyia asseguradora conforme consta vigent la pòlissa i que determini el núm. de pòlissa, el prenedor de l'assegurança, el beneficiari, l'import de cobertura, les cobertures incloses i el seu termini de vigència. Així mateix, s'haurà de lliurar una còpia de la pòlissa. La pòlissa haurà d'estar vigent durant tota la vigència del contracte, i per tant, si arriba al seu venciment, el contractista haurà d'acreditar-ne la seva renovació a través dels mateixos mitjans indicats.
- Inventari del material i equipaments de les instal·lacions

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01. PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES_ AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 35 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00

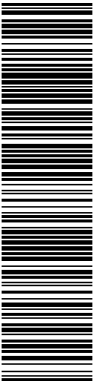


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F80948E81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

- Factura/es del material de lleure i d'activitats/tallers entregat als centres educatius.
- Liquidació on hi consti la dotació final per inversió calculada en funció del nombre de menús efectivament subministrats i la despesa efectivament realitzada
- Informar al Consell Comarcal, amb la celeritat i diligència exigibles, de les incidències sorgides durant la prestació del servei. Qualsevol incidència s'haurà de reportar amb immediatesa al responsable del Contracte del Consell Comarcal i amb còpia al correu ensenyament@ripolles.cat. En el cas que no sigui possible informar en el moment, com a molt tard s'informarà el mateix dia en què s'hagi produït la mateixa.
- Altra informació que el Consell Comarcal del Ripollès consideri necessària per al control del bon funcionament del servei.



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

ANNEX 1. Detall menjadors

LOT	MENJADOR	IMPORTS			
		PREU CURS	IVA (10%)	TOTAL PER CURS	
		Preu curs IVA exclòs	IVA	TOTAL	
1	Escola Joan Maragall	147.438,07 €	10.597,64 €	158.035,71 €	259.525,24 €
2	Escola Tomàs Raguer	194.485,22 €	13.848,93 €	208.334,15 €	
2	CEE Ramon Suriñach	48.913,66 €	2.277,43 €	51.191,09 €	
3	Escola CEIP Pirineu	165.757,68 €	11.629,66 €	177.387,34 €	
4	Escola Mestre Andreu	185.282,07 €	12.928,62 €	198.210,69 €	
5	Escola Doctor Robert	185.765,11 €	12.976,92 €	198.742,03 €	
6	IE Vall de Ribes	125.316,46 €	9.823,15 €	135.139,61 €	
7	Escola Les Moreres	45.597,16 €	3.514,14 €	49.111,30 €	255.964,38 €
7	Escola Núria Morer i Pi	41.190,71 €	3.073,50 €	44.264,21 €	
7	Escola Els Pinets	52.151,26 €	4.169,55 €	56.320,81 €	
7	Escola La Daina	37.404,53 €	2.694,88 €	40.099,41 €	
7	Escola L'Esquirol	30.026,13 €	1.957,04 €	31.983,17 €	
7	Escola Vallfogona de Ripollès	32.028,23 €	2.157,25 €	34.185,48 €	
		1.291.356,29 €	91.648,71 €	1.383.005,00 €	

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codigc_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

ESCOLA JOAN MARAGALL		Codi Centre	17002995				
ESTUDI DE COSTOS							
Nombre de dies lectius:	180	**De conformitat amb l'Ordre EDU/133/2023, de 26 de maig					
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	36						
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	90						
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0						
Mitjana d'alumnes NEE (inclou els esporàdics):	0						
Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	126						
Previsió nombre de menús:	22680						
Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033	6,012	**De conformitat amb la Resolució EDU/448/2024, de 8 de febrer					
Durada de l'espai de migdia	2,5 hores						
Tipus de servei	Cuina pròpia						
PERSONAL							
	Cost anual	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones	
Cuiner/a	19.957,43 €	7,5	0	7,5	1	1	
Ajudant/s de cuina	12.318,49 €	5	0	5	0,67	1	
Coordinador	8.787,45 €	2,5	0,5	3	0,40	1	
Monitor/s	32.674,18 €	2,5	0,1	2,6	0,35	5	
Total	73.737,55 €						
Absentisme	3.686,88 €						
TOTAL	77.424,42 €						
ESTRUCTURA							
Direcció empresa	35.706,59 €						
Administratiu	23.294,27 €						
Lloguer oficina	12.770,50 €						
Gestoria	2.107,14 €						
Gestió bancària facturació	816,48 €	0,036	*menú				
Estudis, projectes i altres	6.192,00 €						
Altres	1.596,32 €						
TOTAL	82.483,30 €						
Imputació 1 centre	8.248,33 €						
COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR		unitari					
Matèria primera alimentació	46.494,00 €	2,05	*menú				
Altres subministraments (no aliments)	3.402,00 €	0,15	*menú				
Manteniment i reposició estris	4.536,00 €	0,2	*menú				
TOTAL	54.432,00 €						
ALTRES COSTOS							
Vestuari	281,96 €	140,98	*cuiner i ajudant				
Prevençió de riscos	700,96 €	87,62	*cuina i monitoratge				
Benefici industrial	3.175,20 €	0,14	*menú				
Marge comercial	3.175,20 €	0,14	*menú				
TOTAL	7.333,32 €						
COST TOTAL (sense IVA)		147.438,07 €					
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	41.461,63 €						
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	105.976,44 €						
IVA	10.597,64 €						
COST TOTAL (Amb IVA)		158.035,71					
COST MENÚ		6,97 €					

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP-A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=ca&codigc_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

ESCOLA TOMÀS RAGUER		Codi Centre 17004751					
ESTUDI DE COSTOS							
Nombre de dies lectius:	180	**De conformitat amb l'Ordre EDU/133/2023, de 26 de maig					
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	53						
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	120						
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0						
Mitjana d'alumnes NEE (inclou els esporàdics):	0						
Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	173	0,91					
Previsió nombre de menús:	31140	**De conformitat amb la Resolució EDU/843/2023, de 9 de març					
Nombre monitors** = $q \cdot 0,125 + n \cdot 0,067 + y \cdot 0,040 + z \cdot 0,033$	8,351						
Durada de l'espai de migdia	2,5 hores						
Tipus de servei	Cuina pròpia						
PERSONAL		Cost anual	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	18.161,26 €	6,825	0	6,83	0,91	1	
Ajudant/s de cuina	12.318,49 €	5	0	5	0,67	1	
Ajudant/s de cuina	10.101,16 €	4,1	0	4,1	0,55	1	
Coordinador	10.252,02 €	2,5	1	3,5	0,47	1	
Monitor/s	45.743,86 €	2,5	0,1	2,6	0,35	7	
Total	96.576,79 €						
Absentisme	4.828,84 €						
TOTAL	101.405,62 €						
ESTRUCTURA							
Direcció empresa	35.706,59 €						
Administratiu	23.294,27 €						
Lloguer oficina	12.770,50 €						
Gestoria	2.107,14 €						
Gestió bancària facturació	1.121,04 €	0,036	*menú				
Estudis, projectes i altres	6.192,00 €						
Altres	1.596,32 €						
TOTAL	82.787,86 €						
Imputació 1 centre	8.278,79 €						
COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR							
Matèria primera alimentació	63.837,00 €	2,05	*menú				
Altres subministraments (no aliments)	4.671,00 €	0,15	*menú				
Manteniment i reposició estris	6.228,00 €	0,2	*menú				
TOTAL	74.736,00 €						
ALTRES COSTOS							
Vestuari	397,56 €	140,98	*cuiner i ajudant				
Prevençió de riscos	948,05 €	87,62	*cuina i monitoratge				
Benefici industrial	4.359,60 €	0,14	*menú				
Marge comercial	4.359,60 €	0,14	*menú				
TOTAL	10.064,81 €						
COST TOTAL (sense IVA)		194.485,22 €					
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	55.995,88 €						
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	138.489,34 €						
IVA	13.848,93 €						
COST TOTAL (Amb IVA)		208.334,15 €					
COST MENÚ		6,69 €					

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0804BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

CEE RAMON SURIÑACH	Codi Centre	17004761				
ESTUDI DE COSTOS						
Nombre de dies lectius:	180	**De conformitat amb l'Ordre EDU/133/2023, de 26 de maig				
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	0					
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	0					
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0					
Mitjana d'alumnes NEE (inclou els esporàdics):	18					
Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	18	0,09				
Previsió nombre de menús:	3240					
Nombre monitors: la ràtio es determina d'acord amb les seves necessitats. En qualsevol cas, no serà superior a 6 alumnes per cada monitor. (Agafem 4 monitors que són les necessitats del curs anterior)	4	**De conformitat amb la Resolució EDU/843/2023, de 9 de març				
Durada de l'espai de migdia	2,5 hores					
Tipus de servei	Cuina pròpia					
PERSONAL	Cost anual	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	1.796,17 €	0,675	0	0,68	0,09	1
Ajudant/s de cuina	2.217,33 €	0,9	0	0,9	0,12	1
Coordinador	- €	0	0	0	0,00	0
Monitor/s	26.139,35 €	2,5	0,1	2,6	0,35	4
Total	30.152,84 €					
Absentisme	1.507,64 €					
TOTAL	31.660,48 €					
ESTRUCTURA						
Direcció empresa	35.706,59 €					
Administratiu	23.294,27 €					
Lloguer oficina	12.770,50 €					
Gestoria	2.107,14 €					
Gestió bancària facturació	116,64 €	0,036	*menú			
Estudis, projectes i altres	6.192,00 €					
Altres	1.596,32 €					
TOTAL	81.783,46 €					
Imputació 1 centre	8.178,35 €					
COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR		unitari				
Matèria primera alimentació	6.642,00 €	2,05	*menú			
Altres subministraments (no aliments)	486,00 €	0,15	*menú			
Manteniment i reposició estris	648,00 €	0,2	*menú			
TOTAL	7.776,00 €					
ALTRES COSTOS						
Vestuari	25,38 €	140,98	*cuiner i ajudant			
Prevenió de riscos	366,25 €	87,62	*cuina i monitoratge			
Benefici industrial	453,60 €	0,14	*menú			
Marge comercial	453,60 €	0,14	*menú			
TOTAL	1.298,83 €					
COST TOTAL (sense IVA)	48.913,66 €					
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	26.139,35 €					
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	22.774,31 €					
IVA	2.277,43 €					
COST TOTAL (Amb IVA)	51.191,09 €					
COST MENÚ	15,80 €					

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP-A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codigc_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

ESCOLA CEIP PIRINEU	Codi Centre	17000731				
ESTUDI DE COSTOS						
Nombre de dies lectius:	180	**De conformitat amb l'Ordre EDU/133/2023, de 26 de maig				
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	40					
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	101					
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0					
Mitjana d'alumnes NEE (inclou els esporàdics):	0					
Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	141					
Previsió nombre de menús:	25380					
		**De conformitat amb la Resolució EDU/448/2024, de 8 de febrer				
Nombre monitors** = $q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033$	6,72					
Durada de l'espai de migdia	2,5 hores					
Tipus de servei	Cuina pròpia					
PERSONAL	Cost anual	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	19.957,43 €	7,5	0	7,5	1	1
Ajudant/s de cuina	14.782,18 €	6	0	6	0,8	1
Coordinador	10.252,02 €	2,5	1	3,5	0,47	1
Monitor/s	39.209,02 €	2,5	0,1	2,6	0,35	6
Total	84.200,66 €					
Absentisme	4.210,03 €					
TOTAL	88.410,69 €					
ESTRUCTURA						
Direcció empresa	35.706,59 €					
Administratiu	23.294,27 €					
Lloguer oficina	12.770,50 €					
Gestoria	2.107,14 €					
Gestió bancària facturació	913,68 €	0,036	*menú			
Estudis, projectes i altres	6.192,00 €					
Altres	1.596,32 €					
TOTAL	82.580,50 €					
Imputació 1 centre	8.258,05 €					
COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR		unitari				
Matèria primera alimentació	52.029,00 €	2,05	*menú			
Altres subministraments (no aliments)	3.807,00 €	0,15	*menú			
Manteniment i reposició estris	5.076,00 €	0,2	*menú			
TOTAL	60.912,00 €					
ALTRES COSTOS						
Vestuari	281,96 €	140,98	*cuiner i ajudant			
Prevenió de riscos	788,58 €	87,62	*cuina i monitoratge			
Benefici industrial	3.553,20 €	0,14	*menú			
Marge comercial	3.553,20 €	0,14	*menú			
TOTAL	8.176,94 €					
COST TOTAL (sense IVA)	165.757,68 €					
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	49.461,04 €					
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	116.296,64 €					
IVA	11.629,66 €					
COST TOTAL (Amb IVA)	177.387,34 €					
COST MENÚ	6,99 €					

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F8048E81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

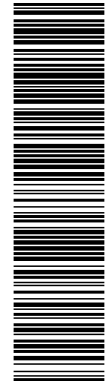
ESCOLA MESTRE ANDREU		Codi Centre	17009813					
ESTUDI DE COSTOS								
Nombre de dies lectius:		180	**De conformitat amb l'Ordre EDU/133/2023, de 26 de maig					
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):		44						
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):		115						
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):		0						
Mitjana d'alumnes NEE (inclou els esporàdics):		0						
Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):		159	**De conformitat amb la Resolució EDU/448/2024, de 8 de febrer					
Previsió nombre de menús:		28620						
Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033		7,348						
Durada de l'espai de migdia		2,5 hores						
Tipus de servei		Cuina pròpia						
PERSONAL		Cost anual	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones	
Cuiner/a		19.957,43 €	7,5	0	7,5	1		1
Ajudant/s de cuina		18.477,73 €	7,5	0	7,5	1,00		1
Coordinador		10.252,02 €	2,5	1	3,5	0,47		1
Monitor/s		45.743,86 €	2,5	0,1	2,6	0,35		7
Total		94.431,04 €						
Absentisme		4.721,55 €						
TOTAL		99.152,59 €						
ESTRUCTURA								
Direcció empresa		35.706,59 €						
Administratiu		23.294,27 €						
Lloguer oficina		12.770,50 €						
Gestoria		2.107,14 €						
Gestió bancària facturació		1.030,32 €	0,036	*menús				
Estudis, projectes i altres		6.192,00 €						
Altres		1.596,32 €						
TOTAL		82.697,14 €						
Imputació 1 centre		8.269,71 €						
COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR			unitari					
Matèria primera alimentació		58.671,00 €	2,05	*menú				
Altres subministraments (no aliments)		4.293,00 €	0,15	*menú				
Manteniment i reposició estris		5.724,00 €	0,2	*menú				
TOTAL		68.688,00 €						
ALTRES COSTOS								
Vestuari		281,96 €	140,98	*cuiner i ajudant				
Prevençió de riscos		876,20 €	87,62	*cuina i monitoratge				
Benefici industrial		4.006,80 €	0,14	*menú				
Marge comercial		4.006,80 €	0,14	*menú				
TOTAL		9.171,76 €						
COST TOTAL (sense IVA)		185.282,07 €						
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)		55.995,88 €						
Cost resta conceptes (IVA: 10%)		129.286,19 €						
IVA		12.928,62 €						
COST TOTAL (Amb IVA)		198.210,69 €						
COST MENÚ		6,93 €						

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codig_verificador=



Consell Comarcal
del Ripollès

ESCOLA DR. ROBERT	Codi Centre	17000779				
ESTUDI DE COSTOS						
Nombre de dies lectius:	180	**De conformitat amb l'Ordre EDU/133/2023, de 26 de maig				
Mitjana d'alumnes Eduació infantil (inclou els esporàdics):	44					
Mitjana d'alumnes Eduació primària (inclou els esporàdics):	116					
Mitjana d'alumnes Eduació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0					
Mitjana d'alumnes NEE (inclou els esporàdics):	0					
Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	160	**De conformitat amb la Resolució EDU/448/2024, de 8 de febrer				
Previsió nombre de menús:	28800					
Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033	7,588					
Durada de l'espai de migdia	2,5 hores					
Tipus de servei	Cuina pròpia					
PERSONAL	Cost anual	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	19.957,43 €	7,5	0	7,5	1	1
Ajudant/s de cuina	18.477,73 €	7,5	0	7,5	1,00	1
Coordinador	10.252,02 €	2,5	1	3,5	0,47	1
Monitor/s	45.743,86 €	2,5	0,1	2,6	0,35	7
Total	94.431,04 €					
Absentisme	4.721,55 €					
TOTAL	99.152,59 €					
ESTRUCTURA						
Direcció empresa	35.706,59 €					
Administratiu	23.294,27 €					
Lloguer oficina	12.770,50 €					
Gestoria	2.107,14 €					
Gestió bancària facturació	1.036,80 €	0,036	* menús			
Estudis, projectes i altres	6.192,00 €					
Altres	1.596,32 €					
TOTAL	82.703,62 €					
Imputació 1 centre	8.270,36 €					
COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR		unitari				
Matèria primera alimentació	59.040,00 €	2,05	*menú			
Altres subministraments (no aliments)	4.320,00 €	0,15	*menú			
Manteniment i reposició estris	5.760,00 €	0,2	*menú			
TOTAL	69.120,00 €					
ALTRES COSTOS						
Vestuari	281,96 €	140,98	*cuiner i ajudant			
Prevenió de riscos	876,20 €	87,62	* cuina i monitoratge			
Benefici industrial	4.032,00 €	0,14	*menú			
Marge comercial	4.032,00 €	0,14	*menú			
TOTAL	9.222,16 €					
COST TOTAL (sense IVA)	185.765,11 €					
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	55.995,88 €					
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	129.769,23 €					
IVA	12.976,92 €					
COST TOTAL (Amb IVA)	198.742,03 €					
COST MENÚ	6,90 €					



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cac&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

IE VALL DE RIBES	Codi Centre	17010803				
ESTUDI DE COSTOS						
Nombre de dies lectius:	180	**De conformitat amb l'Ordre EDU/133/2023, de 26 de maig				
Mitjana d'alumnes Eduació infantil (inclou els esporàdics):	26					
Mitjana d'alumnes Eduació primària (inclou els esporàdics):	63					
Mitjana d'alumnes Eduació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	28					
Mitjana d'alumnes NEE (inclou els esporàdics):	0					
Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	117					
Previsió nombre de menús:	21060					
Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033	5,186	**De conformitat amb la Resolució EDU/448/2024, de 8 de febrer				
Durada de l'espai de migdia	2 hores					
Tipus de servei	Cuina pròpia					
PERSONAL	Cost anual	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	19.957,43 €	7,5	0	7,5	1	1
Ajudant/s de cuina	9.854,79 €	4	0	4	0,53	1
Coordinador	8.787,45 €	3	0	3	0,40	1
Monitor/s	15.683,61 €	2	0,08	2,08	0,28	3
Monitor/s	2.613,93 €	1	0,04	1,04	0,14	1
Total	56.897,21 €					
Absentisme	2.844,86 €					
TOTAL	59.742,07 €					
ESTRUCTURA						
Direcció empresa	35.706,59 €					
Administratiu	23.294,27 €					
Lloguer oficina	12.770,50 €					
Gestoria	2.107,14 €					
Gestió bancària facturació	716,04 €	0,034	*menú			
Estudis, projectes i altres	6.192,00 €					
Altres	1.596,32 €					
TOTAL	82.382,86 €					
Imputació 1 centre	8.238,29 €					
COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR		unitari				
Matèria primera alimentació	43.173,00 €	2,05	*menú			
Altres subministraments (no aliments)	3.159,00 €	0,15	*menú			
Manteniment i reposició estris	4.212,00 €	0,2	*menú			
TOTAL	50.544,00 €					
ALTRES COSTOS						
Vestuari	281,96 €	140,98	*cuiner i ajudant			
Prevenió de riscos	613,34 €	87,62	*cuina i monitoratge			
Benefici industrial	2.948,40 €	0,14	*menú			
Marge comercial	2.948,40 €	0,14	*menú			
TOTAL	6.792,10 €					
COST TOTAL (sense IVA)	125.316,46 €					
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	27.084,99 €					
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	98.231,47 €					
IVA	9.823,15 €					
COST TOTAL (Amb IVA)	135.139,61 €					
COST MENÚ	6,42 €					

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=ca&codigc_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

ZER LES MORERES	Codi Centre	17002065					
ESTUDI DE COSTOS							
Nombre de dies lectius:	180	**De conformitat amb l'Ordre EDU/133/2023, de 26 de maig					
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	13						
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	18						
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0						
Mitjana d'alumnes NEE (inclou els esporàdics):	0						
Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	31	22,0%					
Previsió nombre de menús:	5580						
Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033	1,591	**De conformitat amb la Resolució EDU/843/2023, de 9 de març					
Durada de l'espai de migdia	2 hores						
Tipus de servei	Cuina pròpia						
PERSONAL	Cost anual	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones	
Cuiner/a	4.387,80 €	1,65	0	1,65	0,22	1	
Ajudant/s de cuina	3.249,98 €	1,32	0	1,32	0,18	1	
Coordinador	- €	0	0	0	0,00	0	
Monitor/s	10.455,74 €	2	0,08	2,08	0,28	2	
Xofer	2.193,87 €	0,99	0	0,99	0,13	1	
Total	20.287,40 €						
Absentisme	1.014,37 €						
TOTAL	21.301,77 €						
ESTRUCTURA							
Direcció empresa	35.706,59 €						
Administratiu	23.294,27 €						
Lloguer oficina	12.770,50 €						
Gestoria	2.107,14 €						
Gestió bancària facturació	189,72 €	0,034	*menú				
Estudis, projectes i altres	6.192,00 €						
Altres	1.596,32 €						
TOTAL	81.856,54 €						
Imputació 1 centre	8.185,65 €						
COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR		unitari					
Matèria primera alimentació	11.439,00 €	2,05	*menú				
Altres subministraments (no aliments)	837,00 €	0,15	*menú				
Manteniment i reposició estris	1.116,00 €	0,2	*menú				
vehicle	879,58 €	0,2866	*km				
TOTAL	14.271,58 €					Es comptabilitzen 68,2 km del CCR-Escoles Zer vall del Ter-CCR	
ALTRES COSTOS							
Vestuari	61,99 €	140,98	*cuiner i ajudant				
Prevenició de riscos	213,77 €	87,62	*cuina i monitoratge				
Benefici industrial	781,20 €	0,14	*menú				
Marge comercial	781,20 €	0,14	*menú				
TOTAL	1.838,16 €						
COST TOTAL (sense IVA)	45.597,16 €						
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	10.455,74 €						
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	35.141,42 €						
IVA	3.514,14 €						
COST TOTAL (Amb IVA)	49.111,30 €						
COST MENÚ	8,80 €						

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP-A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

ZER NÚRIA MORER I PI	Codi Centre	17002764				
ESTUDI DE COSTOS						
Nombre de dies lectius:	180	**De conformitat amb l'Ordre EDU/133/2023, de 26 de maig				
Mitjana d'alumnes Educació inicial (inclou els esporàdics):	2					
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	7					
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	17					
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0					
Mitjana d'alumnes NEE (inclou els esporàdics):	0					
Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	24	17,0%				
Previsió nombre de menús:	4320					
Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033	1,399	**De conformitat amb la Resolució EDU/448/2024, de 8 de febrer				
Durada de l'espai de migdia	2 hores					
Tipus de servei	Cuina pròpia					
PERSONAL	Cost anual	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	3.397,01 €	1,28	0	1,28	0,17	1
Ajudant/s de cuina	2.516,12 €	1,02	0	1,02	0,14	1
Coordinador	- €	0	0	0	0,00	0
Monitor/s	10.455,74 €	2	0,08	2,08	0,28	2
Xofer	1.698,48 €	0,77	0	0,77	0,10	1
Total	18.067,35 €					
Absentisme	903,37 €					
TOTAL	18.970,71 €					
ESTRUCTURA						
Direcció empresa	35.706,59 €					
Administratiu	23.294,27 €					
Lloguer oficina	12.770,50 €					
Gestoria	2.107,14 €					
Gestió bancària rebuts	146,88 €	0,034	*menú			
Estudis, projectes i altres	6.192,00 €					
Altres	1.596,32 €					
TOTAL	81.813,70 €					
Imputació 1 centre	8.181,37 €					
COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR		unitari				
Matèria primera alimentació	8.856,00 €	2,05	*menú			
Altres subministraments (no aliments)	648,00 €	0,15	*menú			
Manteniment i reposició estris	864,00 €	0,2	*menú			
vehicle	2.207,97 €	0,2866	*km			Es comptabilitzen 42,8 km del CCR-Escola Núria Morer i Pi-CCR
TOTAL	12.575,97 €					
ALTRES COSTOS						
Vestuari	47,99 €	140,98	*cuiner i ajudant			
Prevenió de riscos	205,07 €	87,62	*cuina i monitoratge			
Benefici industrial	604,80 €	0,14	*menú			
Marge comercial	604,80 €	0,14	*menú			
TOTAL	1.462,66 €					
COST TOTAL (sense IVA)	41.190,71 €					
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	10.455,74 €					
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	30.734,97 €					
IVA	3.073,50 €					
COST TOTAL (Amb IVA)	44.264,21 €					
COST MENÚ	10,24 €					

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP-A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codigc_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

ZER ELS PINETS		Codi Centre	17003616				
ESTUDI DE COSTOS							
Nombre de dies lectius:		180	**De conformitat amb l'Ordre EDU/133/2023, de 26 de maig				
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):		10					
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):		29					
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):		0					
Mitjana d'alumnes NEE (inclou els esporàdics):		0					
Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):		39	27,7%				
Previsió nombre de menús:		7020					
Nombre monitors** = $q \cdot 0,125 + n \cdot 0,067 + y \cdot 0,040 + z \cdot 0,033$		1,83	**De conformitat amb la Resolució EDU/843/2023, de 9 de març				
Durada de l'espai de migdia		2 hores					
Tipus de servei		Cuina pròpia					
PERSONAL		Cost anual	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones
Cuiner/a		5.520,14 €	2,07	0	2,07	0,28	1
Ajudant/s de cuina		4.088,69 €	1,66	0	1,66	0,22	1
Coordinador		- €	0	0	0	0,00	0
Monitor/s		10.455,74 €	2	0,08	2,08	0,28	2
Xofer		2.760,03 €	1,24	0	1,24	0,17	1
Total		22.824,60 €					
Absentisme		1.141,23 €					
TOTAL		23.965,83 €					
ESTRUCTURA							
Direcció empresa		35.706,59 €					
Administratiu		23.294,27 €					
Loguer oficina		12.770,50 €					
Gestoria		2.107,14 €					
Gestió bancària facturació		238,68 €	0,034	*menú			
Estudis, projectes i altres		6.192,00 €					
Altres		1.596,32 €					
TOTAL		81.905,50 €					
Imputació 1 centre		8.190,55 €					
COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR			unitari				
Matèria primera alimentació		14.391,00 €	2,05	*menú			
Altres subministraments (no aliments)		1.053,00 €	0,15	*menú			
Manteniment i reposició estris		1.404,00 €	0,2	*menú			
vehicle		879,58 €	0,2866	*km	Es comptabilitzen 68,2 km del CCR-Escoles Zer vall del Ter-CCR		
TOTAL		17.727,58 €					
ALTRES COSTOS							
Vestuari		77,99 €	140,98	*cuiner i ajudant			
Prevençió de riscos		223,71 €	87,62	*cuina i monitoratge			
Benefici industrial		982,80 €	0,14	*menú			
Marge comercial		982,80 €	0,14	*menú			
TOTAL		2.267,30 €					
COST TOTAL (sense IVA)		52.151,26 €					
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)		10.455,74 €					
Cost resta conceptes (IVA: 10%)		41.695,52 €					
IVA		4.169,55 €					
COST TOTAL (Amb IVA)		56.320,81 €					
COST MENÚ		8,02 €					

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

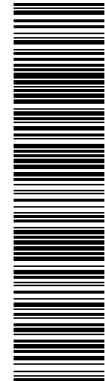
ZER LA DAINA	Codi Centre	17004219				
ESTUDI DE COSTOS						
Nombre de dies lectius:	180		**De conformitat amb l'Ordre EDU/133/2023, de 26 de maig			
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	11					
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	10					
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0					
Mitjana d'alumnes NEE (inclou els esporàdics):	0					
Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	21	14,9%				
Previsió nombre de menús:	3780					
Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033	1,137		**De conformitat amb la Resolució EDU/843/2023, de 9 de març			
Durada de l'espai de migdia	2 hores					
Tipus de servei	Cuina pròpia					
PERSONAL	Cost anual	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	2.972,38 €	1,12	0	1,12	0,15	1
Ajudant/s de cuina	2.201,60 €	0,89	0	0,89	0,12	1
Coordinador	- €	0	0	0	0,00	0
Monitor/s	10.455,74 €	2	0,08	2,08	0,28	2
Xofer	1.486,17 €	0,67	0	0,67	0,09	1
Total	17.115,90 €					
Absentisme	855,79 €					
TOTAL	17.971,69 €					
ESTRUCTURA						
Direcció empresa	35.706,59 €					
Administratiu	23.294,27 €					
Lloguer oficina	12.770,50 €					
Gestoria	2.107,14 €					
Gestió bancària facturació	128,52 €	0,034	*menú			
Estudis, projectes i altres	6.192,00 €					
Altres	1.596,32 €					
TOTAL	81.795,34 €					
Imputació 1 centre	8.179,53 €					
COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR		unitari				
Matèria primera alimentació	7.749,00 €	2,05	*menú			
Altres subministraments (no aliments)	567,00 €	0,15	*menú			
Manteniment i reposició estris	756,00 €	0,2	*menú			
vehicle	879,58 €	0,2866	*km			Es comptabilitzen 68,2 km del CCR-Escoles Zer vall del Ter-CCR
TOTAL	9.951,58 €					
ALTRES COSTOS						
Vestuari	41,99 €	140,98	*cuiner i ajudant			
Prevenció de riscos	201,34 €	87,62	* cuina i monitoratge			
Benefici industrial	529,20 €	0,14	*menú			
Marge comercial	529,20 €	0,14	*menú			
TOTAL	1.301,73 €					
COST TOTAL (sense IVA)	37.404,53 €					
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	10.455,74 €					
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	26.948,79 €					
IVA	2.694,88 €					
COST TOTAL (Amb IVA)	40.099,41 €					
COST MENÚ	10,61 €					

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codig_verificacio=



Consell Comarcal
del Ripollès

ZER L'ESQUIROL	Codi Centre	17005029				
ESTUDI DE COSTOS						
Nombre de dies lectius:	180	**De conformitat amb l'Ordre EDU/133/2023, de 26 de maig				
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	3					
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	9					
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0					
Mitjana d'alumnes NEE (inclou els esporàdics):	0					
Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	12	8,5%				
Previsió nombre de menús:	2160					
Nombre monitors** = $q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033$	0,561	**De conformitat amb la Resolució EDU/843/2023, de 9 de març				
Durada de l'espai de migdia	2 hores					
Tipus de servei	Cuina pròpia					
PERSONAL	Cost anual	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones
Cuiner/a	1.696,38 €	0,64	0	0,64	0,09	1
Ajudant/s de cuina	1.256,49 €	0,51	0	0,51	0,07	1
Coordinador	- €	0	0	0	0,00	0
Monitor/s	10.455,74 €	2	0,08	2,08	0,28	2
Xofer	848,18 €	0,38	0	0,38	0,05	1
Total	14.256,79 €					
Absentisme	712,84 €					
TOTAL	14.969,62 €					
ESTRUCTURA						
Direcció empresa	35.706,59 €					
Administratiu	23.294,27 €					
Lloguer oficina	12.770,50 €					
Gestoria	2.107,14 €					
Gestió bancària facturació	73,44 €	0,034	*menú			
Estudis, projectes i altres	6.192,00 €					
Altres	1.596,32 €					
TOTAL	81.740,26 €					
Imputació 1 centre	8.174,03 €					
COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR		unitari				
Matèria primera alimentació	4.428,00 €	2,05	*menú			
Altres subministraments (no aliments)	324,00 €	0,15	*menú			
Manteniment i reposició estris	432,00 €	0,2	*menú			
vehicle	879,58 €	0,2866	*km			Es comptabilitzen 68,2 km del CCR-Escoles Zer vall del Ter-CCR
TOTAL	6.063,58 €					
ALTRES COSTOS						
Vestuari	23,97 €	140,98	*cuiner i ajudant			
Prevençió de riscos	190,14 €	87,62	*cuina i monitoratge			
Benefici industrial	302,40 €	0,14	*menú			
Marge comercial	302,40 €	0,14	*menú			
TOTAL	818,90 €					
COST TOTAL (sense IVA)	30.026,13 €					
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	10.455,74 €					
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	19.570,39 €					
IVA	1.957,04 €					
COST TOTAL (Amb IVA)	31.983,17 €					
COST MENÚ	14,81 €					

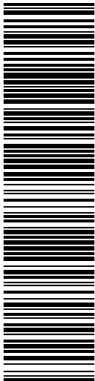


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codig_verificacio=



Consell Comarcal
del Ripollès

ZER VALLFOGONA DE RIPOLES		Codi Centre	17003537				
ESTUDI DE COSTOS							
Nombre de dies lectius:	180	**De conformitat amb l'Ordre EDU/133/2023, de 26 de maig					
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	2						
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	12						
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0						
Mitjana d'alumnes NEE (inclou els esporàdics):	0						
Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	14	9,9%					
Previsió nombre de menús:	2520						
Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033	0,614	**De conformitat amb la Resolució EDU/843/2023, de 9 de març					
Durada de l'espai de migdia	2 hores						
Tipus de servei	Cuina pròpia						
PERSONAL	Cost anual	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones	
Cuiner/a	1.981,59 €	0,74	0	0,74	0,10	1	
Ajudant/s de cuina	1.467,73 €	0,60	0	0,60	0,08	1	
Coordinador	- €	0	0	0	0,00	0	
Monitor/s	10.455,74 €	2	0,08	2,08	0,28	2	
Xofer	990,78 €	0,45	0	0,45	0,06	1	
Total	14.895,84 €						
Absentisme	744,79 €						
TOTAL	15.640,64 €						
ESTRUCTURA							
Direcció empresa	35.706,59 €						
Administratiu	23.294,27 €						
Lloguer oficina	12.770,50 €						
Gestoria	2.107,14 €						
Gestió bancària facturació	85,68 €	0,034	*menú				
Estudis, projectes i altres	6.192,00 €						
Altres	1.596,32 €						
TOTAL	81.752,50 €						
Imputació 1 centre	8.175,25 €						
COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR		unitari					
Matèria primera alimentació	5.166,00 €	2,05	*menú				
Altres subministraments (no aliments)	378,00 €	0,15	*menú				
Manteniment i reposició estris	504,00 €	0,2	*menú				
vehicle	1.238,11 €	0,2866	*km			Es comptabilitzen 24 km del CCR-Escola Vallfogona de Ripollès-CCR	
TOTAL	7.286,11 €						
ALTRES COSTOS							
Vestuari	28,00 €	140,98	*cuiner i ajudant				
Prevenió de riscos	192,64 €	87,62	*cuina i monitoratge				
Benefici industrial	352,80 €	0,14	*menú				
Marge comercial	352,80 €	0,14	*menú				
TOTAL	926,24 €						
COST TOTAL (sense IVA)	32.028,23 €						
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	10.455,74 €						
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	21.572,49 €						
IVA	2.157,25 €						
COST TOTAL (Amb IVA)	34.185,48 €						
COST MENÚ	13,57 €						



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cac&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

Paràmetres:

- Personal de cuina:

Cuiner: 5 h fins a 35 alumnes, 1 hora més fins a 50 i jornada completa a partir de 51
Ajudant: 2 h per cada 25 alumnes, començant a 66

- Contracte del personal de cuina i monitoratge:

Contracte fix discontinu: 11,67 pagues

*****La resta de paràmetres s'han establert de conformitat a l'establert a la Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Deartament d'Educació per al curs 2023-2024, i que es resumeixen a continuació:**

Estructura empresarial:	1 director/a i un administratiu/va poden gestionar 10 menjadors d'aquest volum
Taxa d'absentisme:	5%
Marge comercial:	0,14 €/menú
Benefici industrial:	0,14 €/menú
Gestió bancària facturació:	0,5% sobre import
Matèria primera alimentària:	2,05 €/menú
Manteniment i reposició d'estris:	0,2 €/menú
Vestuari:	140,98 €/any per persona (cuiners i ajudants de cuina)
Prevenció de riscos:	87,62 €/any per persona (cuina i monitoratge)
Subministraments no alimentaris:	0,15 €/menú
Fonts d'informació:	
Nòmines	Acord parcial del conveni col·lectiu del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya per als anys 2023 i 2024
Absentisme:	Informe PIMEC "Absentisme laboral en temps de crisi" (dades de 2010) Baròmetre de absentismo Ayming 2015 (dades de 2015) V Informe ADECCO sobre absentismo (dades de 2015)
Marge empresarial, benefici comercial, manteniment i reposició, vestuari, prevenció de riscos	Informe ACELLEC tramès al Departament d'Ensenyament el 28-3-2017
Matèria primera alimentària, subministraments no alimentaris	Enquesta

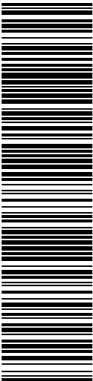
vehicle: 0,2866 € . Total costos variables per km segons l'observatori de costos del transport discrecional de viatgers a Catalunya. Any 2023 (núm. 87)

Per calcular les hores de cuiner/a i ajudant de cuina al compartir cuina amb l'escola R.Suriñach, hem establert un percentatge entre el número d'alumnes de l'escola T.Raguer i els alumnes totals entre l'escola T.Raguer i R.Suriñach

Per calcular els costos de vestuari i prevenció de riscos, al/la cuiner/a i a l'ajudant de cuina, se'ls ha aplicat un percentatge en funció dels alumnes de l'escola T.Raguer i els alumnes totals entre l'escola T.Raguer i R. Suriñach

Per calcular les hores de cuiner/a, ajudant de cuina i xofer, al compartir cuina totes les escoles ZER, hem establert un percentatge entre el número d'alumnes de l'escola que calculem, i els alumnes totals de totes les escoles ZER.

Per calcular els costos de vestuari i prevenció de riscos, a la cuinera i a l'ajudant de cuina, els hem aplicat un percentatge en funció dels alumnes de l'escola que calculem i els alumnes totals entre totes les escoles ZER



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F804BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

INFORMACIÓ ESPECÍFICA LLARS D'INFANTS

LOT	LLAR INFANTS	USUARIS APROXIMATS DEL SERVEI	CALENDARI CURS	DIES APROXIMATS
3	EL BARRUFET CAMPDEVÀNOL	16	De l'1 de setembre al 31 de juliol, excepte festius i 1 setmana per Nadal	223 dies
4	EL MOLÍ SANT JOAN ABADESSES	20	Del 12 de setembre al 26 de juliol, excepte festius, 2 setmanes per Nadal i la setmana Santa	204 dies
6	XINO XANO RIBES	13	De l' 1 de setembre a 31 de juny, excepte festius i 2 setmanes per Nadal	191 dies
7	ELS PINETS SANT PAU DE SEGÚRIES	7	El mateix calendari escolar que les escoles rurals	178 dies

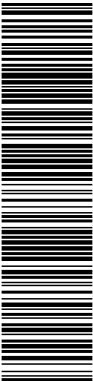
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81109C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripelles.cat/index.jsp?idioma=ca&codigc_entidad=

ANNEX 2	Inventari del mobiliari, equipament i parament de la cuina de l'escola Joan Maragall (Ripoll)		
Concepte		Mides, Litres....	Unitats
Espai obert cuina - menjador per servir/recollir el menjar: Espai de treball al menjador, amb espai inferior de 4 portes corredisses. Taula de marbre. Espai de treball a la cuina. Taula de marbre		4 m llarg x 1,12 m ample x 0,87 m alt	1
Taula de treball a. inox marca Distform amb espai d'emmagatzematge a la part inferior		1,60 m llarg x 0,60 m ample x 0,86 m alt	2
Taula de treball a. inox marca Distform cantonera amb espai d'emmagatzematge a la part inferior		0,96 m ample x 1,09 m fons x 0,86 m alt	1
Taula de treball a. inox marca Distform amb espai d'emmagatzematge a la part inferior		1,20 m llarg x 0,60 m ample x 0,86 m alt	1
Taula baixa a. inox marca Distform		0,70 m llarg x 0,60 m ample x 0,60 m alt	1
Càmera frigorífica			1
Menjador: moble d'emmagatzematge		2 m llarg x 0,45 m ample x 1 m alt	2
Nevera 6 portes marca Infrico			1
Armari de plàstic 2 portes productes neteja			1
Congelador			1
Congelador horitzontal petit (distribuidor aliments Garcimar)			1
Taula treball amb 4 calaixos		1,20 m llarg x 0,70 m ample x 0,85 m alt	1
Prestatge alumini de 4 lleixes		2,89 m ample x 1,78 m alt x 0,39 m fons 2,29 m ample x 1,80 m alt x 0,50 m fons	2
Estanteria magatzem			15
Campana extractora de fums a. inox.			1
Rentaplats industrial a. inox			1
Pots per rentaplats (coberts)			6
Safata per rentaplats (gots)			4
Safata per rentaplats (plats)			4
Fogons cuina a. inox. 4 focs			1
Taula estreta a.inox amb espai a la part inferior (situada entre els fogons i la planxa)			1
Planxa a. inox marca Jemmi			1
Forn butà marca Jemmi			1
Fregidora industrial marca Berrenz			1
Fregidora industrial marca Femi			1
Minipimer industrial			1
Minipimer marca Braun			1
Microones marca Orbegozo			1
Pica a. inox 1 forat			1
Pica a. inox gran 2 forats			2
Taula a. inox. amb espai d'emmagatzematge part inferior			1
Safareig			1
Taula calenta (armari calent) a. inox		1,90 m llarg x 0,80 m ample x 0,85 m alt 1,18 m llarg x 0,79 m ample x 0,90 m alt	1
Forn elèctric marca mychef			1
Calentador marca Corberó			1
Safata individual de menjar d'alumini petita			48
Safata individual de menjar d'alumini gran			114
Pelador de patates industrial marca Sammic			1
Carro alumini de 2 plantes		0.80 m llarg	1
Carro alumini de 3 plantes		1,50 m llarg	1
Olla alta inox			1
Olla baixa alumini			4
Olla petita + tapa			2
Tapa alumini gran			4
Tapa alumini mitjana			5
Tapa alumini petita			4
Gastronorm amb tapa 1/1 6,5 cm			3
Gastronorm amb tapa 1/1 10 cm			10
Gastronorm amb tapa 1/2 10 cm			5
Gastronorm amb tapa 1/2 20 cm			3

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F9048E81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=ca&codig_verificacio=

Olles inox per transportar petites		2
Safata alumini		7
Cassola alumini gran		2
Cassola alumini mitjana		2
Graella gran		2
Paella molt gran fonda		1
Paelles		3
Paella petita		1
Paellera gran		2
Paella mitjana amb nansa		2
Sopera inox		6
Sopera petita alumini		4
Tupí mitjà		3
Escurridor alumini gran		2
Escurridor alumini mitjà		2
Escurridor alumini petit		3
Colador		2
Embut		1
Espremedor de plàstic petit		1
Cafetera acer petita		1
Safata mitjana fonda de vidre		2
Safata alumini amb nanses gran		5
Safata alumini amb nanses mitjana		2
Safata alumini amb nanses petita		2
Balança digital		1
Gerres d'aigua plàstic		20
Batedor alumini gran		1
Batedor alumini petit		1
Cullerot		8
Cullertot sopa		5
Pinces amanida		4
Pinces a. Inox llargues		3
Cassó gran		2
Cassó petit		3
Tisores		4
Salser		2
Ganivet tall		2
Ganivet serra		1
Ganivet per pelar fruita		5
Espàtula llarga		2
Espàtula		17
Escumadera de plàstic		2
Escumadera allargada gran		2
Ratllador		1
Rasqueta		1
Taula de tallar		3
Taula de tallar petita		2
coberts:	forquilla	200
	cullera	200
	ganivet	200
	cullera postre	200
	forquilla petita	2
Gots		180
Gots de plàstic allargats		200
Got de vidre		180
Panera a. inox		35
Flameres acer		195
Flameres alumini		189
Porrons vidre		6
Setrillera		3
Plat planer		30
Plat soper		30
Carro de servei		2
Plat postre vidre		70
Plat petit		3

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cat&codi_gu_entidad=

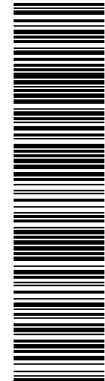


Cistell vimet amb nansa		1
Taquilles verticals d'alumini		12
Palet de plàstic		1
Aparell antimosques		1
Ventilador		2
Dispensador paper		3
Cubell escombraries gran		2
Escala de 6 pisos marca Cifec		1
Cubell gran neteja		1
Palangana gran neteja		1
Palangana petita neteja		1
Cubell plàstic gran		2
Aparell per introduir paper de plàstic transparent		1
Dispensador sabó		5

TAULES I CADIRES	NÚM	ESTAT
Taules grans	14	
Cadires grans	84	
Taules petites	12	
Cadires petites	36	

ANNEX 2	Inventari del mobiliari, equipament i parament de la cuina de l'escola Tomàs Raguer i Ramón Suriñach (Ripoll)
---------	---

Concepte	Mides, Litres....	Unitats
Magatzem matèries primeres: 4 lleixes	90x41x200	1
Magatzem matèries primeres: 4 lleixes	90x60x200	3
Armari productes neteja ferro	100x45x200	1
Armari neteja plàstic	64x45x176	1
Estanteria plàstic (mal estat)	78x39x137	1
Congelador horitzontal		1
Congelador horitzontal	84x60	1
Congelador vertical	55x55x150	1
Armari refrigerador A.Inox. 2 Portes	150x82x205	1
Armari refrigerador baix + taula treball 4 portes	150x70	1
Taula treball rentaplats A. inox.	125x78	1
Taula treball costat focs amb lleixa inferior A.inox.	80x90	1
Taula treball 2 lleixes	90x60	1
Taula treball magatzem 2 lleixes (ús estanteria)	130x70x85	3
Marmita Inox. JEMI	80x90	1
Campana extractora de fums A.Inox.	450x120	1
Rentaplats industrial Inox. JEMI GS-83		1
Fogons cuina A.Inox. 4 focs		1
Forn A.Inox. A GAS (nou) SAPIENS LAINOX		1
Minipimer industrial		1
Pica A.Inox. + taula treball rentaplats	215x74	1
Pica A.Inox. renta plats, menjars i altres	100x74	1
Pica A.Inox. Rentamans i altres	100x70	1
Armari calent baix A.Inox. Amb portes	120x70	1
Fregidora A.Inox. 2 coladors JEMI	40x90	1
Olla petita 20 cm alçada - 30cm Ø		2
Olla grossa 35cm - 65cm Ø		3
Safata forn A.Inox. Gran		8
Safata forn A.Inox. Mitjana		6
Cassola		1
Paelles grans		2
Paella		2
Cassons A. inox		3
Coladors A. Inox (2grans i 2 petits)		4
Safata entrants/amanida		14
Safata motlles forn		4
Vols A.Inox.		9
Gerres d'aigua		15
Pinces A.Inox		9
Cullerots		5



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cat&codig_verificador=

Tisores		3
Ganivets tall		6
Espàtules		8
Taules de per tallar		1
Coberts	forquilles	214
	culleres	277
	ganivets	146
	culleres postre	107
Gots		157
Platas plans		120
Plats sopers		129
Plats postres		82
Carro amb rodes 2 prestatges	50x90x90	1
Aparell elèctric matamosquits		1
Portarotlles paper aixugamans plàstic (vells)		2
Balança (mal estat)		1
Cafeterea italiana foc		1
Cubells deixalles		4
Bàscula digital		1
Aramri xapa menjador (molt mal estat)	100x40x200	1
Bàscula digital		1

TAULES I CADIRES	NUM	ESTAT
Taules grans	13	1 nova i resta velles
Cadires grans	74	10 noves i resta velles
Taules petites	8	totes velles
Cadires petites	37	totes velles

ANNEX 2	Inventari del mobiliari, equipament i parament de la cuina de l'escola Pirineu (Campdevàrol)
---------	--

Concepte	Mides, Litres....	Unitats
Magatzem matèries primeres: estanteries 4 lleixes A. Inox.	88x45	3
Armari vaixella A.Inox. 4 prestatges	140x70	1
Congeladors		2
Armari refrigerador A.Inox. 6 portes INFRICO	210x70x205	1
Estanteria magatzem		3
Taula treball amb 1 lleixa a sota	200x60	1
Calaixera 6 calaixos A.inox.	80x70	1
Armari baix amb portes i 1 lleixa	200x70	2
Armari baix 2 portes 2 lleixes	80x70	1
Armari raconer 1 porta i 2 lleixes	100x70	1
Marmita Inox.		1
Campana extractora de fums A.Inox. Amb extinció autom.	200x220	1
Zona de rentat compost per:		
Taula treball + pica	215x80	1
Rentaplats		1
Taula treball assecar	116x78	1
Nevera		2
Balança elèctrica		1
Fogons cuina A.Inox. 4 focs + forn a sota	80x90	1
Planxa A.Inox. Fritop	40x90	1
Forn A.Inox. Gas/electr	92x80x90	1
Minipimer industrial		1
Minipimer		1
Microondes ROMMER		1
Pica A.Inox. rentamans	45x45	1
Pica A.Inox. renta plats, menjars i altres	100x70	1
Pica doble A.Inox. Amb armari a sota	160x70	1
Armari calent A.Inox. Baix amb rodes	90x70x100	1
Armari calent A. Inox	73x44x120	1
Fregidora A.Inox. 1 colador	40x90	1

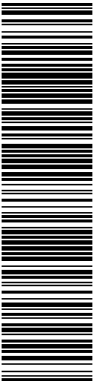
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cac&codigo_entidad=

Planxa A.Inox.	40x90	1
Pelador de pa		1
Olles alta inox		3
Olla baixa alumini		2
Olla baixa grossa inox		2
Cacerola mitjana		2
Safata forn A.Inox. Gran (la majoria amb tapa)		6
Paelles		1
Recipient de plàstic per descongelar		2
olla inox per transportar petites		2
Safates per rentaplats (gots)		4
Pots per rentaplats (coberts)		4
Safates per rentaplats (plats)		4
Cassons		3
Coladors		2
Colador xino		2
Safata entrants/amanida de porcellana		2
Pinces A.Inox		6
Cullerots		3
Cullerots sopa		4
Escumadors		2
Tisores		4
Ganivets per pelar fruita		5
Ganivets de tallar		4
Soperas inox		3
Llengües de silicona (llengües de gat)		2
Taules de per tallar		3
Setrillera		1
Salers		1
Recipients hermètics (tupper)		4
coberts: forquilla		140
culleres		125
ganivets		130
culleres postre		110
Gots policarbonat		125
Plats planers		132
Plats sopers		156
Gerres d'aiguade plàstic		14
Pinces amanida		4
Gastronorm amb tapa 1/1 6,5 cm		11
Gastronorm amb tapa 1/1 10 cm		7
Gastronorm amb tapa 1/9 15 cm		1
Gastronorm amb tapa 1/4 20 cm		3
Gastronorm amb tapa 1/1 20 cm escurridor		2
Gastronorm amb tapa 1/2 20 cm		3
Gastronorm amb tapa 1/2 6,5 cm		1
Gastronorm amb tapa 1/3 20 cm		2
Gastronorm amb tapa 1/6 20 cm		7
Cubell deixalles gran		4
Extintor pols 6 kg (1cuina + 1 menjador)		2
Armari de fusta 2 portes amb lleixes-menjador	100x50x200	6

TAULES I CADIRES	NÚM	ESTAT
Taules grans	10	Bon estat
Cadires grans	44	Bon estat
Taules petites	6	Bon estat
Cadires petites	25	Bon estat

ANNEX 2	Inventari del mobiliari, equipament i parament de la cuina de l'escola Mestre Andreu (Sant Joan de les Abadesses)
---------	---

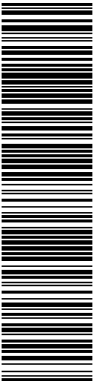
Concepte	Mides, Litres....	Unitats
----------	-------------------	---------



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=

Espai obert cuina - menjador per servir/recollir el menjar: Espai de treball al menjador, amb espai inferior de dues portes corredisses. Taula de marbre.	Mesura des del menjador: 3,87 m llarg x 0,65 m ample x 0,83 m alt	1
Espai de treball a la cuina amb 9 portes d'armari de fusta a la part inferior. Taula de marbre	Mesura des de la cuina: 3,82 m llarg x 0,49 m ample x 0,83 m alt	
Taula de treball de marbre amb 3 portes d'armari de fusta a la part inferior	1,72 m llarg x 0,63 m ample x 0,83 m alt	1
Taula de treball de marbre amb 4 portes d'armari de fusta a la part inferior	1,78 m llarg x 0,61 m ample x 0,83 m alt	1
Pica a. inox. de dos espais fons amb 2 portes d'armari de fusta a la part inferior		1
Pica a. inox. de dos espais estàndard amb 2 portes d'armari de fusta a la part inferior		1
Estanteria de marbre	2,22 m llarg x 0,45 m ample	2
Prestatge alumini de 4 lleixes gran	2,83 m ample x 1,70 m alt x 0,49 m fons	1
Prestatge alumini de 4 lleixes mitjana	1,70 m ample x 1,74m alt x 0,49 m fons	1
Prestatge alumini de 4 lleixes petita	0,97 m ample x 1,70 m alt x 0,51 m fons	1
Armari de plàstic de dues portes	0,87 m ample x 0,92 m alt x 0,54 m fons	1
Congelador horitzontal		1
Congelador horitzontal marca Indesit		1
Nevera de 4 portes		1
Nevera 1 porta marca Comersa		2
Calentador marca Junkers		1
Armari mitjà de plàstic de 2 portes		1
Taula a. inox de 2 pisos	0,52 m ample x 0,75 m llarg x 0,90 m alt	1
Marmita a. inox marca Fagor		1
Campana extractora de fums a.inox.		1
Rentaplats industrial a. inox marca Fagor		1
Fogons cuina a. inox. 4 focs forn integrat marca Macfrin		1
Planxa industrial amb forn integrat a. inox marca Fagor		1
Fregidora industrial a. inox a gas marca Repagas		1
Fregidora industrial a. inox a gas marca Zanussi		1
Pelador de patates industrial marca Sammic		1
Obrellaunes gran a. inox		1
Minipimer industrial marca Sammic		1
Minipimer industrial robot coupe		1
Minipimer marca Taurus		1
Màquina per tallar embotit		1
Microones marca Orbegozo		1
Balança marca Pibernat		1
Balança analògica marca Pujadas		1
Armari calent (taula calenta) marca Distform a.inox.	1,60 m llarg x 0,69 m ample x 0,87 m alt	1
Armari calent (taula calenta) marca Distform a.inox.	1,52 m llarg x 0,68 m ample x 0,83 m alt	1
Forn elèctric marca mychef (inclou 3 cistelles de reixa i 5 reixes)		1
Carro de servir de 3 pisos		1
Olla gran		2
Olla mitjana		2
Olla petita		1
Tapa olla gran		2
Tapa olla mitjana		3
Cassola gran		1
Cassola mitjana		2
Cassola petita		2
Cassó mitjà		2
Sopera		15
Paelles grans		2
Gastronorm gran + tapa		3
Gastronorm gran fons + tapa		7
Gastronorm mitjà + tapa		10
Gastronorm mitjà fons + tapa		6
Gastronorm mitjà-petit pla + tapa		8
Gastronorm mitjà-petit + tapa		5

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cat&codigc_entidad=



Gastronorm petit + tapa		15
Tapa per gastronorm mida gran		20
Cubell quadrat de plàstic (palangana)		2
Tupí		3
Colador xino		1
Escurredor gran		2
Escurredor amb nansa mitjà		1
Safata individual de menjar		150
Safata gran		2
Safata mitjana		3
Safata petita		2
Safates forn		8
Gerres d'aigua de plàstic		11
Pinces curtes a. inox		1
Pinces llargues a. inox		4
Escumadera gran		3
Cullerot gran		1
Cullerot de sopa gran		8
Cullera de servir		2
Cullera per servir pasta		2
Forquilla de servir		5
Tisores		2
Ganivets de tallar		2
Pala de servir		4
Taula per tallar		3
coberts:	forquilla	15
	cullera	150
	ganivet	150
	cullera postre	100
Got de plàstic		140
Dispensador paper		3
Escala de 8 pisos		1
Caixa porexpan gran per traslladar menjar		5
Caixa pvc gran per traslladar menjar		2
Caixa porexpan petita per traslladar menjar		1
Plats plans		276
Plats fondos		150
Plats postres		150
Pinces pasta		12
Pinces amanida		12
Safates 5 forats servei		150
Dispensador de sabó		0
Contenidor petit		1
Contenidor envasos gran		2
Contenidor orgànic gran		1
Nevera Combi institut		1
Taula calenta institut		1
Transportador		1
Carro de transportar menjar marca Varo (4 rodes)		1
Palet de plàstic		1

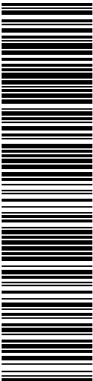
TAULES I CADIRES	NÚM	ESTAT
Taules grans	14	
Cadires grans	120	
Taules petites	9	
Cadires petites	60	

ANNEX 2	Inventari del mobiliari, equipament i parament de la cuina de l'escola Dr. Robert (Camprodon)
---------	---

Concepte	Mides, Litres....	Unitats
Magatzem (moble obert amb 4 lleixes)		1
Magatzem (armari 5 portes: lleixes fusta), distribució:		

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=ca&codigc_entidad=

Una de les portes d'aquest armari conté roba de vestuari	4 m llarg x 2,13 m alt x 0,45 m fons	1
Una de les portes d'aquest armari per material de neteja		
Tres de les portes d'aquest armari contenen 3 lleixes de fusta. Contingut: estris		
Calentador marca Junkers		1
Nevera 1 porta marca Comersa		1
Nevera 2 portes marca Fagor		1
Congelador horitzontal gran marca Norwood		1
Congelador horitzontal mitjà		1
Espai de taula de treball de marbre en forma d'"L" amb 8 portes d'armari a la part inferior (inclosa la zona de 2 piques a. inox)	2,40 m llarg x 0,63 m ample 2.87 m llarg x 0,63 m ample	1
Pica a.inox gran		2
Espai de marbre amb 2 portes d'armari a la part inferior	1,15 m llarg x 0,63 m ample	1
Obrellaunes gran a. inox		1
Marmita inox. marca Mas Baga		1
Taula de treball a. inox	2,70 m llarg x 1,16 m ample x 0,82 m alt	1
Campana extractora de fums gran		1
Rentaplats industrial a. inox marca Colged (inclou 4 safates		1
Fogons cuina a.inox. 6 focs		1
Forn a. inox		1
Minipimer industrial marca Sammic		1
Armari calent a. Inox (escalfaplat)	1,40 m llarg x 0,70 m ample x 0,90 m alt	1
Forn elèctric d'aire calent de 5 pisos		1
Fregidora industrial marca Zanussi		1
Fregidora industrial marca Fagor		1
Cubell gros plàstic per fruita		3
Picadora marca Philips		1
Pelador de patates industrial marca Sammic		1
Olla gran a. inox + tapa		1
Olla mitjana a. inox + tapa		2
Olla petita a. inox + tapa		3
Olla sopera gran a. inox		6
Cassola a. inox gran		2
Cassola a. inox mitjana		3
Cassola a. inox petita		2
Cassó petit a. inox		4
Paella gran		3
Paella gran per fregir color negre a. inox		1
Paella mitjana a. inox per truites		4
Aparell antimosquits		1
Cubell brossa gran plàstic		2
Cubell brossa petit orgànic plàstic		3
Carro per paper de cuina		1
Balança analògica		1
Balança digital		1
Tupí		4
Colador petit a. inox		1
Colador gran		1
Colador xino		1
Plat vermell pla		25
Plat vermell fondo		17
Plat vermell postres		16
Pot mesurador petit de plàstic		1
Panera de vímet		16
Panera de vímet gran		1
Safata de servir quadrada a. inox		16
Safata gran a. inox		8
Safata mitjana a. inox		17
Safata mitjana - petita a. inox		18
Safata gran a. inox quadrada		2
Safata petita a. Inox quadrada		2



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cac&codigc_entidad=

Safata gran plàstic quadrada		3
Gastronorm a. inox gran + tapa		2
Gastronorm a. inox mitjà + tapa		10
Gastronorm a. inox gran + tapa		4
Bol a. inox. gran		1
Bol de vidre gran		8
Escurredor plàstic mitjà		3
Escurredor gran acer		2
Escurredor n		1
Gerres d'aigua plàstic		22
Gerres d'aigua a. inox		2
Pinces a.inox		8
Cullera de servir gran a. inox		8
Cullerot gran a. inox		3
Cullerot petit a. inox		4
Tisores		6
Ganivet de tall		8
Ganivet gran de tall		3
Espàtula silicona		1
Cubell aigua gran		2
Espàtula gran a. inox		2
Espàtula petita a. inox		6
Espàtula petita peix a. inox		2
Pala gran per remenar silicona		1
Ratlador petit		1
Batedor manual a. inox		1
Rasqueta per gel		1
Taula de tallar de silicona gran		5
Recipient hermètic de plàstic (carmanyola) per transportar coberts a les taules		4
Cafetera italiana a. inox		2
coberts:	forquilla a. inox	175
	cullera a. inox	240
	ganivet a. inox	170
	cullera postre a. inox	160
	forquilla postre a. inox	37
Got de plàstic		160
Plat pla de material similar al plàstic		130
Plat soper de material similar al plàstic		190
Plat postre de material similar al plàstic		195
Plat de postre fons de material similar al plàstic		50
Plats pla de porcellana		36
Plat soper de porcellana		25
Escala de 3 pisos marca Rolser		1
Aparell per introduir paper de plàstic transparent		1
Dispensador paper		3
Dispensador sabó		2
Organitzador coberts		2
Caixa amb tapa plàstic estris cuina		3
Tallador d'embutit		1
Pinza carn		1
Exprimidor		1
Carro menjador		1

TAULES I CADIRES	NÚM	ESTAT
Taules grans	27	Es fan servir totes les taules i cadires.
Cadires grans	167	Algunes taules i cadires presenten alguna zona lleugerament trencada
Taules petites	4	
Cadires petites	18	

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F8094BE81109C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=

ANNEX 2	Inventari del mobiliari, equipament i parament de la cuina de l'Institut-escola Vall de Ribes	
Concepte	Mides, Litres....	Unitats
Magatzem matèries primeres: estanteria 4 lleixes A. Inox.	86x40x180	4
Armari vaixella A.Inox. 4 prestatges	100x60x190	1
Congelador		2
Armari refrigerador A.Inox. 2 portes	137x80x210	1
Taula treball amb estant a sota	90x40x90	3
Taula treball amb estant a sota	109x72x90	1
Marmita Inox.	80x90	1
Campana extractora de fums A.Inox.	200x210	1
Rentaplats industrial Inox.		1
Safata per rentaplats (gots)		2
Safata per rentaplats (plats)		3
pots per rentaplats (coberts)		3
Carro de servei a. inox		1
Estanteria magatzem color blau		6
Fogons cuina A.Inox. 6 focs Zanussi	120x90	1
Forn de gas A.Inox. Sota fogons	880x90	1
Minipimer industrial		2
Minipimer		2
Microondes orhegozo MI2015	700W	1
Pica A.Inox. rentamans	45 x45	1
Pica A.Inox. renta plats, menjars i altres	120x70	1
Pica Inox. Rentaplats amb lleixa a sota	315x70	1
Armari calent A.Inox. Amb portes	160x70	1
Fregidora A.Inox. 2 coladors Zanussi	40x90	1
Safates A. inox. Grans		40
Pelador de patates		1
Olla baixa gran inox		2
Olla alta inox		2
Olla baixa alumini		1
Tupí mitjà		2
Paelles		2
Safata forn A.Inox. Gran		2
Safata forn A.Inox. Mitjana		2
Cassons A.Inox		2
Coladors		1
Colador xino		1
Safata entrants/amanida A.Inox.		7
Vols A.Inox.		5
Gerres d'aigua plàstic		6
Pinces amanida		10
Cullerots		4
Cullerots sopa		2
Aranya		2
Tisores		2
Ganivet per pelar fruita		1
Ganivet de tallar		2
Sopera inox		5
Escumadors		4
Taules de per tallar		3
Recipients hermètics (tupper)		2
coberts: forquilla		82
culleres		105
ganivets		110
culleres postre		95
Gots policarbonat		145
Plats plans		240
Plats sopers		85
Plats postres		98

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81109C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cat&codig_verificacio=

Lleixa A.Inox. Penjades a paret	200x40	1
Lleixa A.Inox. Penjades a paret	200x25	1
Lleixa A.Inox. Penjades a paret	100x40	1
Lleixa A.Inox. Penjades a paret	100x25	1
Congelador horitzontal	120x60	1
Aparell matamosquits		1
Portarotlles de plàstic de paper aixugamans		1
Safates plàstic		6
Cubells escombraries gran		2
Cubell petit per desbrossar		1
Setrilleres		6
Porta coberts de plàstic circulars		3
Balança elèctrica		1
Gastronorm amb tapa 1/1 6,5 cm		8
Gastronorm amb tapa 1/1 10 cm		5
Gastronorm amb tapa 1/1 20 cm		3
Gastronorm amb tapa 1/3 20 cm		4
Panera		1
tases café vidre		5
Extintor 6kg de pols ABC (un a la cuina i l'altre al menjador)		2

TAULES I CADIRES	NÚM	ESTAT
Taules grans	6	Bon estat
Cadires grans	50	Bon estat
Taules petites	2	Bon estat
Cadires petites	16	Bon estat

ANNEX 2	Inventari del mobiliari, equipament i parament de l'escola Els Pinets (Sant Pau de Segúries)
---------	--

Concepte	Mides, Litres....	Unitats
Nevera		1
Congelador		1
Microones		1
Rentaplats		1
Armari		1
Cullerot		2
Escurredor		2
Cullera de servir		2
Ganivet		2
Setrillera		2
Gerro		6
coberts:	forquilla a. inox	35
	cullera a. inox	35
	ganivet a. inox	35
	cullera postre a. inox	35
Gots		35
Plat pla		35
Plat soper		35
Plat postre		35

ANNEX 2	Inventari del mobiliari, equipament i parament de l'escola Les Moreres (Llanars)
---------	--

Concepte	Mides, Litres....	Unitats
Nevera		1
Congelador		1
Microones		1
Rentaplats		1
Armari		1
Cullerot		1
Escurredor		1
Cullera de servir		1

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F8048E81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=ca&codig_verificacio=

Ganivet		1
Setrillera		1
Gerro		4
coberts:	forquilla a. inox	24
	cullera a. inox	24
	ganivet a. inox	24
	cullera postre a. inox	24
Gots		24
Plat pla		24
Plat soper		24
Plat postre		24

ANNEX 2	Inventari del mobiliari, equipament i parament de l'escola La Daina (Vilallonga de Ter)
---------	---

Concepte	Mides, Litres....	Unitats
Nevera		1
Congelador		1
Microones		1
Rentaplats		1
Armari		1
Cullerot		1
Escurredor		1
Cullera de servir		1
Ganivet		1
Setrillera		1
Gerro		2
coberts:	forquilla a. inox	19
	cullera a. inox	19
	ganivet a. inox	19
	cullera postre a. inox	19
Gots		19
Plat pla		19
Plat soper		19
Plat postre		19

ANNEX 2	Inventari del mobiliari, equipament i parament de l'escola L'Esquirol (Ogassa)
---------	--

Concepte	Mides, Litres....	Unitats
Nevera		1
Congelador		1
Microones		1
Rentaplats		1
Armari		1
Cullerot		1
Escurredor		1
Cullera de servir		1
Ganivet		1
Setrillera		1
Gerro		3
coberts:	forquilla a. inox	12
	cullera a. inox	12
	ganivet a. inox	12
	cullera postre a. inox	12
Gots		12
Plat pla		12
Plat soper		12
Plat postre		12

ANNEX 2	Inventari del mobiliari, equipament i parament de l'escola Núria Morer i Pi (Planoles)
---------	--

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP-A20F09048E81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=ca&codigc_entidad=

Concepte		Mides, Litres....	Unitats
Nevera			1
Congelador			1
Microones			1
Rentaplats			1
Armari			1
Cullerot			1
Escurredor			1
Cullera de servir			1
Ganivet			1
Setrillera			1
Gerro			3
coberts:	forquilla a. inox		25
	cullera a. inox		25
	ganivet a. inox		25
	cullera postre a. inox		25
Gots			25
Plat pla			25
Plat soper			25
Plat postre			25

ANNEX 2	Inventari del mobiliari, equipament i parament de l'escola Vallfogona (Vallfogona de Ripollès)
---------	--

Concepte		Mides, Litres....	Unitats
Nevera			1
Congelador			1
Microones			1
Rentaplats			1
Armari			1
Cullerot			2
Escurredor			2
Cullera de servir			2
Ganivet			2
Setrillera			1
Gerro			1
coberts:	forquilla a. inox		12
	cullera a. inox		12
	ganivet a. inox		12
	cullera postre a. inox		12
Gots			12
Plat pla			12
Plat soper			12
Plat postre			12

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F8094BE81109C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cac&codigo_entidad=



ANNEX 3. MENÚS

A) MENÚ GENÈRIC TARDOR - HIVERN

		DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
S E T M A N A	DINAR	Sopa amb cereal	Patates	Amanida d'hortalisses amb tonyina	Verdures de temporada al forn	Cereal integral amb salsa de verdures
		Carn blanca amb verdures	Ou amb vegetals amanida amb formatge	Llegums amb verdures	Cereal amb peix	Carn blanca amanida amb llavors
		Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps	Fruita del temps
1	SOPAR	Llequms	Sopa amb cereal	Crema de verdures	Verdura amb patata	Sopa amb pasta
		Pa amb formatge	Peix blau amb verdures	Ou amb patata	Carn blanca	Llequms amb hortalisses
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural
S E T M A N A	DINAR	Crema de verdures de temporada	Verdura de temporada amb moniato	Cereal integral amb salsa de verdures	Llegums amb verdures	Caldo amb cereal
		Cereal amb proteïna vegetal	Peix blau Amanida amb blat de moro	Carn blanca Amanida amb fruita	Ou Amanida amb olives	Carn d'olla o carn picada Verdures/hortalisses
		Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps	Fruita del temps
2	SOPAR	Verdura amb moniato	Sopa amb cereal	Amanida amb fruita del temps	Sopa amb cereal	Crema de verdures
		Carn blanca	Ous amb patata	Peix blanc amb cereal	Peix blau amb amanida	Pizza amb formatge
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruits secs	Fruita del temps	Fruita del temps
S E T M A N A	DINAR	Cereal integral amb salsa de verdures	Amanida d'hortalisses amb formatge	Crema de verdures de temporada	Verdura de temporada amb moniato	Llegums
		Ous Amanida amb fruita	Llegums amb cereal	Carn vermella Amb patata	Peix blanc Amanida amb blat de moro	Cereal amb verdures
		logurt natural	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
3	SOPAR	Llegums	Verdura amb patata	Amanida	Sopa amb cereal	Crema de verdures
		Peix blanc amb amanida	Carn blanca	Ou amb pa	Lleum amb hortalisses	Pa amb peix blau
		Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps	Fruita del temps
S E T M A N A	DINAR	Sopa amb cereal	Crema de verdures de temporada	Llegums amb verdures	Verdura de temporada amb patata	Amanida amb formatge i olives
		Carn vermella Amb verdures	Peix blanc amb patates	Ous Amanida amb olives	Carn blanca Amanida amb llavors	Cereal integral amb peix
		Fruita del temps	Fruita el temps	Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps
4	SOPAR	Verdura amb moniato	Amanida amb cereal	Sopa amb cereal	Llequms	Crema de verdures
		Ou amb pa	Carn blanca	Peix blanc amb amanida	Pa amb verdures i formatge	Crep amb lleum
		Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps	Fruita del temps

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses varies. S'exclouen de la paraula amanida els següents aliments: blat de moro, fruits secs i llavors, formatge, tonyina, olives.
Cereals: arròs, quinoa, fajol, blat de moro, blat (inclou cuscús), mill..., i derivats com pasta, sèmola. El pa també és derivat però s'especifica a part per donar opció a altres formes de consum.
Lleum: lletnies, ciprons, mongetes seques, pèsols, faves i soja. Es poden oferir cuits i senceres o cuits i triturats: cremes de llegums, humus...
Carn blanca: pollastre, gall d'indi, llom de porc, conill.
Carn vermella: vedella, xai, poltre, porc (excepte el llom).
Peix blanc: bacallà, rap, lluc, gallineta, bruxica, sípia, calamars.
Peix blau: salmó, orada, llobarro, verat, tonyina.
Patata: es pot bullir, coure al forn, fer-ne puré...
Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.
logurts: seran naturals i sense sucre.
Postres ensucrades: es permeten postres com flam, mel i mató, gelat... 0-1 vegada al mes.
Verdures: quan són d'acompanyament poden ser cuites al forn saltejades, tipus samfaina... si són fregides cal recordar que hi poden haver acompanyemnts prefets de 0-1 a la setmana
Proteïna vegetal: soja texturitzada

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP-A20F8094BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=

B) GRAMATGES 3-6 ANYS MENÚ GENÈRIC TARDOR - HIVERN

		DILLUNS	Grams	DIMARTS	Grams	DIMECRES	Grams	DIJOUS	Grams	DIVENDRES	Grams
S E T E M B R E	DINAR	Sopa amb cereal	25	Patates	200	Amanida d'hortalisses amb tonyina	120 60	Verdures de temporada al forn	120	Cereal integral amb salsa de verdures	60
		Carn blanca amb verdures	65 60	Ou amb vegetals amanida amb formatge	1 un 60+10	Llegums amb verdures	50 60	Cereal amb peix	25 60	Carn blanca amanida amb llavors	65 60
		Fruita del temps	120	Fruita del temps	120	logurt natural	100	Fruita del temps	120	Fruita del temps	120
	1	Llegums		Sopa amb cereal		Crema de verdures		Verdura amb patata		Sopa amb pasta	
		Pa amb formatge		Peix blau amb verdures		Ou amb patata		Carn blanca		Llegums amb hortalisses	
O C T U B R E	DINAR	Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural	
		Crema de verdures de temporada	120	Verdura de temporada amb moniato	120 90	Cereal integral amb salsa verdures	60 60	Llegums amb verdures	50 60	Caldo amb cereal	25
		Cereal amb proteïna vegetal	60 20	Peix blau Amanida amb blat de moro	60 60	Carn blanca Amanida amb fruita	65 60	Ou Amanida amb olives	1 un. 60	Carn d'olla o carn picada Verdures/hortalisses	50 60
	2	Fruita del temps	120	Fruita del temps	120	logurt natural	100	Fruita del temps	120	Fruita del temps	120
		Verdura amb moniato		Sopa amb cereal		Amanida amb fruita del temps		Sopa amb cereal		Crema de verdures	
N O V E M B R E	DINAR	Carn blanca		Ous amb patata		Peix blanc amb cereal		Peix blau amb amanida		Pizza amb formatge	
		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruits secs		Fruita del temps		Fruita del temps	
		Cereal integral amb salsa de verdures	60 60	Amanida d'hortalisses amb formatge	120 10	Crema de verdures de temporada	120	Verdura de temporada amb moniato	120 90	Llegums	50
	3	Ous Amanida amb fruita	1 un. 60	Llegums amb cereal	50 25	Carn vermella Amb patata	50 90	Peix blanc amanida amb blat de moro	60 60	Cereal amb verdures	60 60
		logurt natural	100	Fruita del temps	120	Fruita del temps	120	Fruita del temps	120	Fruita del temps	120
D I C T A M B R E	DINAR	Llegums		Verdura amb patata		Amanida		Sopa amb cereal		Crema de verdures	
		Peix blanc amb amanida		Carn blanca		Ou amb pa		Llegum amb hortalisses		Pa amb peix blau	
		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural		Fruita del temps		Fruita del temps	
	4	Sopa amb cereal	25	Crema de verdures de temporada	120	Llegums amb verdures	50 60	Verdura de temporada amb patata	120 90	Amanida amb formatge i olives	120 10
		Carn vermella Amb verdures	65 60	Peix blanc amb patates	60 90	Ous Amanida amb olives	1 un. 60	Carn blanca Amanida amb llavors	50 90	Cereal integral amb peix	25 60
S E P T E M B R E	SOPAR	Fruita del temps	120	Fruita el temps	120	Fruita del temps	120	logurt natural	100	Fruita del temps	120
		Verdura amb moniato		Amanida amb cereal		Sopa amb cereal		Llegums		Crema de verdures	
		Ou amb pa		Carn blanca		Peix blanc amb amanida		Pa amb verdures i formatge		Crep amb llegum	
		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural		Fruita del temps		Fruita del temps	

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses varies. S'exclouen de la paraula amanida els següents aliments: blat de moro, fruits secs i llavors, formatge, tonyina, olives.

Cereals: arròs, quinoa, fajol, blat de moro, blat (inclou cuscús), mill... i derivats com pasta, sèmola. El pa també és derivat però s'especifica a part per donar opció a altres formes de consum.

Llegum: lletnies, cítrons, mongetes seques, pèsols, faves i soja. Es poden oferir cuits i senceres o cuits i triturats: cremes de llegums, humus...

Carn blanca: pollastre, gall dindi, llom de porc, cabrit.

Carn vermella: vedella, xai, polltre, porc (excepte el llom).

Peix blanc: bacallà, rap, lluc, gallineta, bruixa, sípia, calamars.

Peix blau: salmó, orada, llobarro, verat, tonyina.

Patata: es pot bullir, coure al forn, fer-ne puré...

Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.

logurts: seran naturals i sense sucre.

Postres ensucrades: es permeten postres com flam, mel i mató, gelat... 0-1 vegada al mes.

Verdures: quan són d'acompanyament poden ser cuïtes al forn saltejades, tipus samfaina... si són fregides cal recordar que hi poden haver acompanyemnts prefrits de 0-1 a la setmana

Proteïna vegetal: soja texturitzada

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP.A20F09A4BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=

C) GRAMATGES 6-12 ANYS MENÚ GENÈRIC TARDOR - HIVERN



		DILLUNS	Grams	DIMARTS	Grams	DIMECRES	Grams	DIJOUS	Grams	DIVENDRES	Grams
S E T E M B R E	DINAR	Sopa amb cereal	30	Patates	250	Amanida d'hortalisses amb tonyina	150 60	Verdures de temporada al forn	150	Cereal integral Amb salsa de verdures	80
		Carn blanca amb verdures	100 100	Ou amb vegetals amanida amb formatge	1-2 un. 100+15	Llegums amb verdures	60 100	Cereal amb peix	30 90	Carn blanca Amanida amb llavors	100 100
		Fruita del temps Llegums	150	Fruita del temps Sopa amb cereal	150	logurt natural Crema de verdures	100	Fruita del temps Verdura amb patata	150	Fruita del temps Sopa amb pasta	150
	SOPAR	Pa amb formatge		Peix blau amb verdures		Ou amb patata		Carn blanca		Llegums amb hortalisses	
		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural	
O C T U B R E	DINAR	Crema de verdures de temporada	150	Verdura de temporada amb moniato	150 100	Cereal integral amb salsa verdures	80 100	Llegums amb verdures	60 100	Caldo amb cereal	30
		Cereal amb proteïna vegetal	60 30	Peix blau Amanida amb blat de moro	90 100	Carn blanca Amanida amb fruita	100 100	Ou Amanida amb olives	1-2 un. 100	Carn d'olla o carn picada Verdures/hortalisses	80 100
		Fruita del temps Verdura amb moniato	150	Fruita del temps Sopa amb cereal	150	logurt natural Amanida amb fruita del temps	100	Fruita del temps Sopa amb cereal	150	Fruita del temps Crema de verdures	150
	SOPAR	Carn blanca		Ous amb patata		Peix blanc amb cereal		Peix blau amb amanida		Pizza amb formatge	
		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruits secs		Fruita del temps		Fruita del temps	
N O V E M B R E	DINAR	Cereal integral amb salsa de verdures	80 100	Amanida d'hortalisses amb formatge	150 15	Crema de verdures de temporada	150	Verdura de temporada amb moniato	150 100	Llegums	60
		Ous Amanida amb fruita	1-2 un. 100	Llegums amb cereal	60 30	Carn vermella Amb patata	80 100	Peix blanc amanida amb blat de moro	90 100	Cereal amb verdures	80 100
		logurt natural Llegums	100	Fruita del temps Verdura amb patata	150	Fruita del temps Amanida	150	Fruita del temps Sopa amb cereal	150	Fruita del temps Crema de verdures	150
	SOPAR	Peix blanc amb amanida		Carn blanca		Ou amb pa		Llegum amb hortalisses		Pa amb peix blau	
		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural		Fruita del temps		Fruita del temps	
D I C T A M B R	DINAR	Sopa amb cereal	30	Crema de verdures de temporada	150	Llegums amb verdures	60 100	Verdura de temporada amb patata	150 100	Amanida amb formatge	150 15
		Carn vermella Amb verdures	100 100	Peix blanc amb patates	90 100	Ous Amanida amb olives	1-2 un. 100	Carn blanca Amanida amb llavors	80 100	Cereal integral amb peix	80 90
		Fruita del temps Verdura amb moniato	150	Fruita el temps Amanida amb cereal	150	Fruita del temps Sopa amb cereal	150	logurt natural Llegums	100	Fruita del temps Crema de verdures	150
	SOPAR	Ou amb pa		Carn blanca		Peix blanc amb amanida		Pa amb verdures i formatge		Crep amb llegum	
		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural		Fruita del temps		Fruita del temps	

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses varies. S'exclouen de la paraula amanida els següents aliments: blat de moro, fruits secs i llavors, formatge, tonyina, olives.
Cereals: arròs, quinoa, fajol, blat de moro, blat (inclou cuscús), mill..., i derivats com pasta, sèmola. El pa també és derivat però s'especifica a part per donar opció a altres formes de consum.
Llegum: lletnies, cítrons, mongetes seques, pèsols, faves i soja. Es poden oferir cuits i senceres o cuits i triturats: cremes de llegums, humus...
Carn blanca: pollastre, gall dindi, llom de porc, cabrit.
Carn vermella: vedella, xai, polltre, porc (excepte el llom).
Peix blanc: bacallà, rap, lluc, gallineta, bruixa, sípia, calamars.
Peix blau: salmó, orada, llobarro, verat, tonyina.
Patata: es pot bullir, coure al forn, fer-ne puré...
Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.
logurts: seran naturals i sense sucre.
Postres ensucrades: es permeten postres com flam, mel i mató, gelat... 0-1 vegada al mes.
Verdures: quan són d'acompanyament poden ser cuites al forn saltejades, tipus samfaina... si són fregides cal recordar que hi poden haver acompanyamnts prefrits de 0-1 a la setmana
Proteïna vegetal: soja texturitzada

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP-A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cak&codigo_entidad=

D) MENÚ ESPECÍFIC TARDOR - HIVERN



		DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
S E T M A N A 1	DINAR	Caldo de verdures amb sémola de blat de moro	Puré de patates	Amanida: bastonets de pastanaga, brots tendres, poma rallada i tonyina	Coliflor amb beixamel i formatge gratinat	Espirals integrals amb salsa de carbassa
		Cuixes de pollastre al forn amb samfaina	Truita de carbassó i ceba enciam, olives i formatge	Cigrons amb verdures	Arròs a la cassola amb calamars	Gall d'indi a la planxa enciam, ceba i pipes
		Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps	Fruita del temps
	SOPAR	Llequms Pa amb formatge Fruita del temps	Sopa amb cereal Peix blau amb verdures	Crema de verdures Ou amb patata Fruita del temps	Verdura amb patata Carn blanca Fruita del temps	Sopa amb pasta Llequms amb hortalisses logurt natural
S E T M A N A 2	DINAR	Crema de carbassó i ceba Opcional: peixets	Mongetes tendres amb moniato	Arròs integral amb sofregit de ceba i carxofes	Mongetes seques amb sofregit de tomàquet	Caldo amb pistons
		Cuscús a la bolonyesa vegetal amb soja texturitzada	Salmó al forn màquet, pebrot i blat de moro	Pollastre a la planxa enciam, cogombre i poma	Truita de patates enciam, pastanaga i olives	Botifarra pastanaga i col lombarda
		Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps	Fruita del temps
	SOPAR	Verdura amb moniato Carn blanca Fruita del temps	Sopa amb cereal Ous amb patata Fruita del temps	Amanida amb fruita del temps Peix blanc amb cereal Fruits secs	Sopa amb cereal Peix blau amb amanida Fruita del temps	Crema de verdures Pizza amb formatge Fruita del temps
S E T M A N A 3	DINAR	Macarrons integrals amb salsa de bolets	Cabdells, raves, tires de pebrot i formatge tendre	Crema de coliflor	Llenguadina arrebossada al forn	Humus de cigrons amb bastonets de pastanaga
		Truita d'espínacs pebrot, cogombre i pera	Llenties amb arròs amb sofregit de tomàquet i ceba	Bistec de pollastre amb patates fregides	amb tomàquet i blat de moro	Fideuada de verdures (xampinyons, tomàquet, porro i ceba)
		logurt natural	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
	SOPAR	Llequms Peix blanc amb amanida Fruita del temps	Verdura amb patata Carn blanca Fruita del temps	Amanida Ou amb pa logurt natural	Sopa amb cereal Llequem amb hortalisses Fruita del temps	Crema de verdures Pa amb peix blau Fruita del temps
S E T M A N A 4	DINAR	Caldo amb fideus de cabell d'àngel	Crema de carbassa	Llenties amb verdures	Trinxat de col i patata	Enciam, pebrot, bastonets de pastanaga, formatge tendre i olives
		Vedella amb bolets	Sípia amb patates	Truita de carxofes enciam, api i olives	Cabrit arrebossat pastanaga, tomàquet i pipes	Espirals integrals amb sofregit de tomàquet, ceba i tonyina
		Fruita del temps	Fruita el temps	Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps
	SOPAR	Verdura amb moniato Ou amb pa Fruita del temps	Amanida amb cereal Carn blanca Fruita del temps	Sopa amb cereal Peix blanc amb amanida logurt natural	Llequms Pa amb verdures i formatge Fruita del temps	Crema de verdures Crep amb llequem Fruita del temps

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses varies. S'exclouen de la paraula amanida els següents aliments: blat de moro, fruits secs i llavors, formatge, tonyina, olives.

Cereals: arròs, quinoa, fajol, blat de moro, blat (inclou cuscús), mill... i derivats com pasta, sémola. El pa també és derivat però s'especifica a part per donar opció a altres formes de consum.

Llequem: llenties, cigrons, mongetes seques, pèsols, faves i soja. Es poden oferir cuits i senceres o cuits i triturats: cremes de llequms, humus...

Carn blanca: pollastre, gall d'indi, llom de porc, cabrit.

Carn vermella: vedella, xai, pollastre, porc (excepte el llom).

Peix blanc: bacallà, rap, lluc, gallineta, bruixa, sípia, calamars.

Peix blau: salmó, orada, llóbarró, verat, tonyina.

Patata: es pot bullir, coure al forn, fer-ne puré...

Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.

logurts: seran naturals i sense sucre.

Postres ensucrades: es permeten postres com flàm, mel i mató, gelat... 0-1 vegada al mes.

Verdures: quan s'acompanyament poden ser cuites al forn saltejades, tipus samfaina... si són fregides cal recordar que hi poden haver acompanyaments fregits de 0-1 a la setmana

Bolonyesa amb proteïna vegetal: soja texturitzada

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81109C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=ca&codigc_entidad=

E) MENÚ GENÈRIC PRIMAVERA - ESTIU

		DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
S E T M A N A 1	DINAR	Cereal amb verdures	Crema de verdures de temporada	Cereal amb salsa	Verdura bullida de temporada amb patata	Hortalisses amb llegums
		Carn vermella Amanida amb olives	Llegums Amb cereal integral	Peix blanc amb verdures	Ous amb vegetals Amanida amb blat de moro	Carn blanca amb verdures
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural
	SOPAR	Crema de verdures Humus amb cereal Fruita del temps	Llegums amb amanida Peix blau loqurt natural	Crema de verdures Ou amb cereal Fruita del temps	Verdura amb patata Peix blanc Fruita del temps	Torrada de verdures i formatge Fruita del temps
S E T M A N A 2	DINAR	Crema de verdures de temporada	Verdura de temporada amb patata	Crema freda Amb crostonets	Amanida d'hortalisses amb fruita de temporada	Patates
		Amanida de cereal integral amb ou	Peix blanc amb amanida	Cereal amb proteïna vegetal	Llegums amb verdures	Carn blanca al forn amb verdures
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps
	SOPAR	Amanida amb fruita Ous amb patata Fruita seca	Crema de verdures Peix blanc amb cereal Fruita del temps	Llegums Torrada amb verdura Fruita del temps	Amanida amb cereal Carn blanca Fruita del temps	Fruita amb pernil Crep amb vegetals loqurt natural
S E T M A N A 3	DINAR	Crema de verdures de temporada	Fruita amb pernil	Llegums	Cereal amb salsa de verdures	Verdura de temporada amb patata
		Carn vermella amb patates	Cereal integral amb verdures	Ous amb vegetals Amanida amb olives	Peix blau Amanida amb llavors	Carn blanca amb verdures
		Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
	SOPAR	Verdura amb patata Ou Fruita del temps	Crema de verdures Peix blau amb cereal Fruita del temps	Sopa freda Carn blanca amb amanida Fruita seca	Crema de verdures Llegums amb cereal Fruita del temps	Amanida amb fruita Peix blanc amb cereal loqurt natural
S E T M A N A 4	DINAR	Patates	Llegums	Sopa amb cereal	Verdura de temporada amb patata	Amanida amb formatge
		Ou amb vegetals amb amanida i blat de moro	Cereal integral amb verdures	Carn blanca amb verdures	Peix blanc amb llegums	Cereal a la cassola amb carn/peix
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Postres ensucrades
	SOPAR	Amanida amb fruita Carn blanca amb patata loqurt natural	Peix blanc amb patates i verdures Fruita del temps	Sopa amb cereal Carn blanca amb amanida Fruita del temps	Sopa freda Ou amb patata Fruita seca	Crema de llegums Torrada amb formatge Fruita del temps

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses varies. S'exclouen de la paraula amanida els següents aliments: blat de moro, fruits secs i llavors, formatge, tonyina, olives.

Cereals: arròs, quinoa, fajol, blat de moro, blat (inclou cuscús), mill..., i derivats com pasta, sèmola. El pa també és derivat però s'especifica a part per donar opció a altres formes de consum.

Llegum: llentilles, cigrons, mongetes seques, pèsols, faves i soja. Es poden oferir cuits i senceres o cuits i triturats: cremes de llegums, humus...

Carn blanca: pollastre, xai, d'indi, llom de porc, conill.

Carn vermella: vedella, xai, poltre, porc (excepte el llom).

Peix blanc: bacallà, rap, lluç, gallineta, bruixa, sípia, calamars.

Peix blau: salmó, orada, llobarro, verat, tonyina.

Patata: es pot bullir, coure al forn, fer-ne puré...

Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.

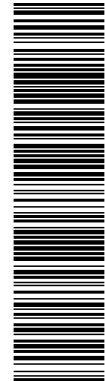
logurts: seran naturals i sense sucre.

Postres ensucrades: es permeten postres com flàm, mel i mató, gelat... 0-1 vegada al mes.

Verdures: quan són d'acompanyament poden ser cuites al forn saltejades, tipus samfaina... si són fregides cal recordar que hi poden haver acompanyemnts prefets de 0-1 a la setmana

Sopa freda: gaspatxo, salmorejo, sopa de tomàquet, sopa de meló.

Proteïna vegetal: soja texturitzada



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=

F) GRAMATGES 3 -6 ANYS MENÚ GENÈRIC PRIMAVERA - ESTIU



		DILLUNS	Grams	DIMARTS	Grams	DIMECRES	Grams	DIJOUS	Grams	DIVENDRES	Grams
S E T M A N A 1	DINAR	Cereal amb verdures	60 60	Crema de verdures de temporada	120	Cereal amb salsa	60	Verdura bullida de temoorada amb patata	120 90	Hortalisses amb llegums	50 60
		Carn vermella Amanida amb olives	50 60	Llegums Amb cereal integral	50 25	Peix blanc amb verdures	60 60	Ous amb vegetals Amanida amb blat de moro	1 un. 60	Carn blanca amb verdures	65 60
		Fruita del temps Crema de verdures	120	Fruita del temps Llegums amb amanida	120	Fruita del temps Crema de verdures	120	Fruita del temps Verdura amb patata	120	logurt natural Torrada de verdures i formatge	100
	SOPAR	Humus amb cereal		Peix blau		Ou amb cereal		Peix blanc			
		Fruita del temps		logurt natural		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps	
S E T M A N A 2	DINAR	Crema de verdures de temporada	120	Verdura de temporada amb patata	120 90	Crema freda Amb crostonets	120 20	Amanida d'hortalisses amb fruita de temporada	120 120	Pataates	200
		Amanida de cereal integral amb ou	60+60 1 un.	Peix blanc amb amanida	60 60	Cereal amb proteïna vegetal	60 20	Llegums amb verdures	60 60	Carn blanca al forn amb verdures	65 60
		Fruita del temps Amanida amb fruita	120	Fruita del temps Crema de verdures	120	Fruita del temps Llegums	120	logurt natural Amanida amb cereal	100	Fruita del temps Fruita amb pernil	120
	SOPAR	Ous amb patata		Peix blanc amb cereal		Torrada amb verdura		Carn blanca		Crep amb vegetals	
		Fruita seca		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural	
S E T M A N A 3	DINAR	Crema de verdures de temporada	120	Fruita amb pernil	120 50	Llegums	50	Cereal amb salsa de verdures	60	Verdura de temporada amb patata	120 90
		Carn vermella amb patates	50 90	Cereal integral amb verdures	60 60	Ous amb vegetals Amanida amb olives	1 un. 60	Peix blau Amanida amb llavors	60 60	Carn blanca amb verdures	65 60
		Fruita del temps Verdura amb patata	120	logurt natural Crema de verdures	100	Fruita del temps Sopa freda	120	Fruita del temps Crema de verdures	120	Fruita del temps Amanida amb fruita	120
	SOPAR	Ou		Peix blau amb cereal		Carn blanca amb amanida		Llegums amb cereal		Peix blanc amb cereal	
		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita seca		Fruita del temps		logurt natural	
S E T M A N A 4	DINAR	Patates	200	Llegums	50	Sopa amb cereal	25	Verdura de temporada amb patata	120	Amanida amb formatge	120 10
		Ou amb vegetals amb amanida i blat de moro	1 un. 60	Cereal integral amb verdures	60 60	Carn blanca amb verdures	65 60	Peix blanc amb llegums	60 20	Cereal a la cassola amb carn/peix	60 60
		Fruita del temps Amanida amb fruita	120	Fruita del temps Peix blanc amb patates i verdures	120	Fruita del temps Sopa amb cereal	120	Fruita del temps Sopa freda	120	Postres ensucrades Crema de llegums	120
	SOPAR	Carn blanca amb patata				Carn blanca amb amanida		Ou amb patata		Torrada amb formatge	
		logurt natural		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita seca		Fruita del temps	

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses varies. S'exclouen de la paraula amanida els següents aliments: blat de moro, fruits secs i llavors, formatge, tonyina, olives.
Cereals: arròs, quinoa, fajol, blat de moro, blat (inclou cuscús), mill... i derivats com pasta, sèmola. El pa també és derivat però s'especifica a part per donar opció a altres formes de consum.
Llegum: llentilles, cigrons, mongetes seques, pèsols, faves i soja. Es poden oferir cuits i senceres o cuits i triturats: cremes de llegums, humus...
Carn blanca: pollastre, gall d'indi, llom de porc, cabrit.
Carn vermella: vedella, xai, poltre, porc (excepte el llom).
Peix blanc: bacallà, rap, lluç, gallineta, bruixa, sípia, calamars.
Peix blau: salmó, orada, llobarro, verat, tonyina...
Patata: es pot bullir, coure al forn, fer-ne puré...
Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.
logurts: seran naturals i sense sucre.
Postres ensucrades: es permeten postres com flàm, mel i mató, gelat... 0-1 vegada al mes.
Verdures: quan són d'acompanyament poden ser cuites al forn saltejades, tipus samfaina... si són fregides cal recordar que hi poden haver acompanyemnts fregits de 0-1 a la setmana
Sopa freda: gaspatxo, salmorejo, sopa de tomàquet, sopa de meló.
Proteïna vegetal: soja texturitzada

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=

G) GRAMATGES 6 - 12 ANYS MENÚ GENÈRIC PRIMAVERA - ESTIU

		DILLUNS	Grams	DIMARTS	Grams	DIMECRES	Grams	DIJOUS	Grams	DIVENDRES	Grams
S E T M A N A	DINAR	Cereal amb verdures	80 100	Crema de verdures de temporada	150	Cereal amb salsa	80	Verdura bullida de temoorada amb patata	150 100	Hortalisses amb llegums	100 60
		Carn vermella Amanida amb olives	80 100	Llegums Amb cereal integral	60 30	Peix blanc amb verdures	90 100	Ous amb vegetals Amanida amb blat de moro	1-2 un 100	Carn blanca amb verdures	100 100
	SOPAR	Fruita del temps Crema de verdures	150	Fruita del temps Llegums amb amanida	150	Fruita del temps Crema de verdures	150	Fruita del temps Verdura amb patata	150	logurt natural Torrada de verdures i formatge	100
		Humus amb cereal Fruita del temps		Peix blau logurt natural		Ou amb cereal Fruita del temps		Peix blanc Fruita del temps			
S E T M A N A	DINAR	Crema de verdures de temporada	150	Verdura de temporada amb patata	150 100	Crema freda Amb crostonets	150 25	Amanida d'hortalisses amb fruita de temporada	150	Pataates	250
		Amanida de cereal integral amb ou	100+80 1-2 un.	Peix blanc amb amanida	90	Cereal amb proteïna vegetal	80 30	Llegums amb verdures	60 100	Carn blanca al forn amb verdures	100
	SOPAR	Fruita del temps Amanida amb fruita	150	Fruita del temps Crema de verdures	150	Fruita del temps Llegums	150	logurt natural Amanida amb cereal	100	Fruita del temps Fruita amb pernil	150
		Ous amb patata Fruita seca		Peix blanc amb cereal Fruita del temps		Torrada amb verdura Fruita del temps		Carn blanca Fruita del temps		Crep amb vegetals logurt natural	
S E T M A N A	DINAR	Crema de verdures de temporada	150	Fruita amb pernil	150 60	Llegums	60	Cereal amb salsa de verdures	80	Verdura de temporada amb patata	150 100
		Carn vermella amb patates	80 100	Cereal integral amb verdures	80 100	Ous amb vegetals Amanida amb olives	1-2 un. 100	Peix blau Amanida amb llavors	90 100	Carn blanca amb verdures	100
	SOPAR	Fruita del temps Verdura amb patata	150	logurt natural Crema de verdures	100	Fruita del temps Sopa freda	150	Fruita del temps Crema de verdures	150	Fruita del temps Amanida amb fruita	150
		Ou Fruita del temps		Peix blau amb cereal Fruita del temps		Carn blanca amb amanida Fruita seca		Llegums amb cereal Fruita del temps		Peix blanc amb cereal logurt natural	
S E T M A N A	DINAR	Patates	250	Llegums	60	Sopa amb cereal	30	Verdura de temporada amb patata	150 250	Amanida amb formatge	150 15
		Ou amb vegetals amb amanida i blat de moro	1-2 un. 100	Cereal integral amb verdures	80 100	Carn blanca amb verdures	100 100	Peix blanc amb llegums	90 30	Cereal a la cassola amb carn/peix	80 80
	SOPAR	Fruita del temps Amanida amb fruita	150	Fruita del temps Peix blanc amb patates i verdures	150	Fruita del temps Sopa amb cereal	150	Fruita del temps Sopa freda	150	Postres ensucrades Crema de llegums	
		Carn blanca amb patata logurt natural				Carn blanca amb amanida Fruita del temps		Ou amb patata Fruita seca		Torrada amb formatge Fruita del temps	

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses varies. S'exclouen de la paraula amanida els següents aliments: blat de moro, fruits secs i llavors, formatge, tonyina, olives.

Cereals: arròs, quinoa, fajol, blat de moro, blat (inclou cuscús), mill... i derivats com pasta, sèmola. El pa també és derivat però s'especifica a part per donar opció a altres formes de consum.

Llegum: llentilles, cigrons, mongetes seques, pèsols, faves i soja. Es poden oferir cuits i senceres o cuits i triturats: cremes de llegums, humus...

Carn blanca: pollastre, gall d'indi, llom de porc, cabrit.

Carn vermella: vedella, xai, poltre, porc (excepte el llom).

Peix blanc: bacallà, rap, lluç, gallineta, bruixa, sípia, calamars.

Peix blau: salmó, orada, llobarro, verat, tonyina...

Patata: es pot bullir, coure al forn, fer-ne puré...

Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.

logurts: seran naturals i sense sucre.

Postres ensucrades: es permeten postres com flàm, mel i mató, gelat... 0-1 vegada al mes.

Verdures: quan són d'acompanyament poden ser cuites al forn saltejades, tipus samfaina... si són fregides cal recordar que hi poden haver acompanyemnts fregits de 0-1 a la setmana

Sopa freda: gaspatxo, salmorejo, sopa de tomàquet, sopa de meló.

Proteïna vegetal: soja texturitzada

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cac&codigo_entidad=

H) MENÚ ESPECÍFIC PRIMAVERA - ESTIU

		DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
S E T M A N A	DINAR	Cuscús amb verdures (pastanaga, ceba i pèsols)	Crema de carbassó i ceba	Espaguetis amb pesto (alfàbrega, pinyons o anacards, parmesà i oli d'oliva)	Mongetes tendres amb patata	Mongetes seques amb tomàquet, escarola i pebrot
		Xai al forn Enciam, pebrot i olives	Llenties amb sofregit i arròs integral	Sípia amb ceba i tomàquet	Truita d'albergínia Tomàquet, cogombre i blat de moro	Pollastre al forn amb porro i ceba
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural
1	SOPAR	Crema de verdures	Llegums amb amanida	Crema de verdures	Verdura amb patata	Torrada de verdures i formatge
		Humus amb cereal	Peix blau	Ou amb cereal	Peix blanc	
		Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
S E T M A N A	DINAR	Crema de pèsols Amanida de pasta integral amb ou dur (llaços integrals, ou dur, enciam, col llombarda, formatge tendre i pipes)	Filets de llengüadina arrebossats al forn amb pebrot vermell, cogombre i pipes	Sopa de tomàquet o gaspatxo amb crostonets Macarrons a la bolonyesa vegetal (soja texturitzada)	Bastonets de pastanaga, maduixes o poma, col llombarda, blat de moro i formatge tendre Cigrons amb espinacs	Puré de patates amb salsa de tomàquet Gall d'indi a la planxa amb porro i ceba
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps
	2	Amanida amb fruita	Crema de verdures	Llegums	Amanida amb cereal	Fruita amb pernil
	SOPAR	Ous amb patata	Peix blanc amb cereal	Torrada amb verdura	Carn blanca	Crep amb vegetals
		Fruita seca	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural
S E T M A N A	DINAR	Crema de pastanaga Bistec de pollastre amb patates fregides	Meló amb pernil salat i enciam Arròs integral a la cassola amb verdures	Mongetes seques amb oli d'oliva Truita de carbassó i ceba Enciam, tomàquet i olives	Tallarines a la napolitana Salmó al forn Cogombre, pastanaga i pipes	Ensaladilla russa (opcional maionesa) Pollastre al forn amb samfaina
		Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
	3	Verdura amb patata	Crema de verdures	Sopa freda	Crema de verdures	Amanida amb fruita
	SOPAR	Ou	Peix blau amb cereal	Carn blanca amb amanida	Llegums amb cereal	Peix blanc amb cereal
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita seca	Fruita del temps	logurt natural
S E T M A N A	DINAR	Patates al forn amb gratinat Truita d'espinacs bastonets de pastanaga, xerris i blat de moro	Humus de cigrons amb bastonets de pastanaga Cuscús integral amb verdures (pastanaga, pebrot, tomàquet i ceba)	Caldo de verdures amb pistons Gall d'indi al forn amb tomàquet i ceba	Mongetes tendres amb patata Filets de bacallà arrebossat al forn amb mongetes seques	Tomàquet, olives i formatge tendre Paella d'arròs o arròs a la cassola amb calamars
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Gelat
	4	Amanida amb fruita	Peix blanc amb patates i verdures	Sopa amb cereal	Sopa freda	Crema de llegums
	SOPAR	Carn blanca amb patata		Carn blanca amb amanida	Ou amb patata	Torrada amb formatge
		logurt natural	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita seca	Fruita del temps

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses varies. S'exclouen de la paraula amanida els següents aliments: blat de moro, fruits secs i llavors, formatge, tonyina, olives.

Cereals: arròs, quinoa, fajol, blat de moro, blat (inclou cuscús), mill... i derivats com pasta, sèmola. El pa també és derivat però s'especifica a part per donar opció a altres formes de consum.

Llegum: lentilles, cigrons, mongetes seques, pèsols, faves i soja. Es poden oferir cuits i senceres o cuits i triturats: cremes de llegums, humus...

Carn blanca: pollastre, gall d'indi, llom de porc, cabrit.

Carn vermella: vedella, xai, polltre, porc (excepte el llom).

Peix blanc: bacallà, rap, lluc, gallineta, bruixa, sípia, calamars.

Peix blau: salmó, orada, llabarro, verat, tonyina.

Patata: es pot bullir, coure al forn, fer-ne puré...

Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.

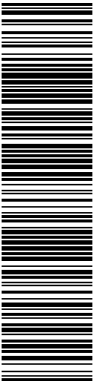
logurts: seran naturals i sense sucre.

Postres ensucrades: es permeten postres com flàm, mel i mató, gelat... 0-1 vegada al mes.

Verdures: quan són d'acompanyament poden ser cuïtes al forn saltejades, tipus samfaina... si són fregides cal recordar que hi poden haver acompanyaments prefets de 0-1 a la setmana

Sopa freda: gaspatxo, salmorejo, sopa de tomàquet, sopa de meló.

Bolonyesa amb proteïna vegetal: soja texturitzada

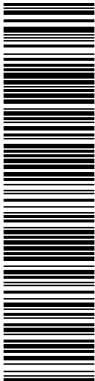


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F8048E81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripelles.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=



I) MENÚ PÍCNIC

		MENÚ	COMENTARIS
PROP OSTA 1	Ingredient principal	Pasta Tonyina	Hidrats de carboni i proteïnes
	Altres	Blat de moro, pastanaga, formatge tendre i pipes.	Calci, fibra i greixos saludables juntament amb la tonyina
	Postres	Fruita del temps	Vitamina C i fibra
PROP OSTA 2	Ingredient principal	Arròs Cigrons	Hidrats de carboni i proteïnes
	Altres	Pebrot, tomàquet, formatge tendre i olives.	Calci, fibra i greixos saludables.
	Postres	Fruita del temps	Vitmina C i fibra



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

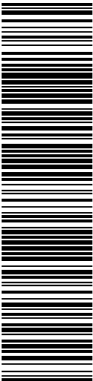
ANNEX 4. LLISTAT DE PROVEÏDORS DE PRODUCTES DE LA COMARCA DEL RIPOLLÈS

CARN	PRODUCTE	QUANTITATS	OBSERVACIONS
Ramaderia la Illa (Llanars)	Poltre ecològic	100%	
Mas Pinós (Vallfogona de Ripollès)	Vedella ecològica	100%	Obrador propi
Mas el Lladré (Les Llosses)	Porc convencional	100%	Obrador propi
Carns de Confiança (Campdevàrol)	Vedella ecològica	100%	Obrador propi. No tota la carn és del Ripollès
Martí Vila (Can Picola)	Xai i cabrit convencional	100% mesos de gener a abril.	Pot fer gestió amb els altres pastors
Miquel Casas (Grats)	Xai ecològic	100% mesos de gener a abril.	Pot fer gestió amb els altres pastors
Rodonella	Porc convencional	100%	Especejament Mas Pinós

LACTIS	PRODUCTE	QUANTITATS	OBSERVACIONS
Ca l'Esteve (Ribes de Freser)	Iogurts, mató. Convencional	250 iogurts / setmanals	Llet de vaca,
Mas el Lladré (Les Llosses)	Iogurts, mató, formatge per gratinar	640 – 800 iogurts / setmanals	Convencional. Llet de vaca
La Moixa (Llanars)	Iogurts, mató	350 – 400 iogurts / setmanals	No associat. Llet de vaca
Muuu Beee (Ripoll)	Formatge tendre	100%	Llet de vaca
Formatgeria Roura Soler (Sant Pau)	Formatge ovella, cabra, vaca	100%	Llet de vaca, cabra, ovella
Formatgeria Palou (Campdevàrol)	Iogurts, mató, formatge	100% en formatge, 5% en iogurts	Llet de cabra
Formatges del Pujol Orrià (Les Llosses)	Mató, formatge	100%	Ecològic. Llet de vaca

OUS	PRODUCTE	QUANTITATS	OBSERVACIONS
Ca la Xica (Sant Joan de les Abadesses)	Ou ecològic	1 menú setmanal (25%)	

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01. PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES_AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 75 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

ANNEX 5. Model d'acta d'inspecció servei menjador escolar

DADES D'IDENTIFICACIÓ

CONTRACTISTA:
NOM DEL CENTRE:

COORDINADOR/A DE MONITORS:
Nom i cognoms:
DNI:

DATA:
HORA INICI inspecció:
HORA FINALITZACIÓ inspecció:

NOMBRE DE TORNOS I RÀTIOS DE MONITORATGE

1r TORN
HORARI:
CURSOS:
Núm. USUARIS (alumnes):
Núm. MONITORS:
Nom i cognoms dels MONITORS:

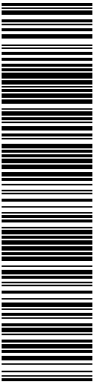
2n TORN:
HORARI:
CURSOS:
Núm. USUARIS (alumnes):
Núm. MONITORS:
Nom i cognoms dels MONITORS:

3r TORN:
HORARI:
CURSOS:
Núm. USUARIS (alumnes):
Núm. MONITORS:
Nom i cognoms dels MONITORS:

Observacions:

**Monitoratge: El nombre global mínim de monitors s'obté de la fórmula següent, on: q=nombre de comensals del primer cicle d'educació infantil n=nombre de comensals del segon cicle d'educació infantil y=nombre de comensals d'educació primària z=nombre de comensals d'educació secundària Nombre de monitors = q x 0,125 + n x 0,067 + y x 0,040 + z x 0,033 Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter.*

DOCUMENT Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01. PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES_AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 76 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F8048E81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

***Cal procurar que el temps dedicat a menjar no sigui inferior a 30 minuts ni superior a una hora/torn, amb l'excepció dels grups d'infantil i alumnes amb necessitats especials.*

MENÚ

MENÚ PREVIST

1r PLAT:

2n PLAT:

POSTRES:

MENÚ SERVIT

1r PLAT:

Temperatura:

Tipus de cocció:

- ☐ Estofat
- ☐ Bullit
- ☐ Fregit
- ☐ Vapor
- ☐ Cru
- ☐ Forn
- ☐ Planxa
- ☐ Cap
- ☐ Altres:

Proveïdor:

Albarà d'entrada:

Procedència:

Existeix la possibilitat de repetir?

- ☐ Sí
- ☐ No

Observacions:

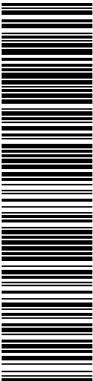
2n PLAT:

Temperatura:

Tipus de cocció:

- ☐ Estofat
- ☐ Bullit
- ☐ Fregit
- ☐ Vapor
- ☐ Cru
- ☐ Forn
- ☐ Planxa
- ☐ Cap

DOCUMENT . Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01. PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES_AMB ANNEXES	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 1ZZ3F-OPWGH-PT2SP Data d'emissió: 2 de Maig de 2024 a les 10:26:03 Pàgina 77 de 82	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 30/04/2024 15:00	ESTAT APROVAT 30/04/2024 15:00



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cat&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

☐ Altres:

Proveïdor: Albarà d'entrada: Procedència:

Existeix la possibilitat de repetir?

☐ Sí
☐ No

Observacions:

POSTRES:

Tipus de cocció:

☐ Estofat
☐ Bullit
☐ Fregit
☐ Vapor
☐ Cru
☐ Forn
☐ Planxa
☐ Cap
☐ Altres:

Proveïdor: Albarà d'entrada: Procedència:

Existeix la possibilitat de repetir?

☐ Sí
☐ No

Observacions:

S'ACOMPANYA EL MENÚ AMB PA?

☐ Sí
☐ No

Tipus de pa:

S'ACOMPANYA EL MENÚ AMB AIGUA?

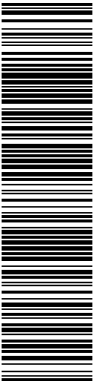
☐ Sí
☐ No

*** En el control de temperatures es considera òptima en els plats calents on la temperatura sigui 65°C o superior. En el cas dels plats freds, es considera conforme quan la temperatura no és superior a 12°C. En el cas de les fruites, no s'incorpora la temperatura ja que no hi ha obligació legal d'introduir les fruites en refrigeració.

MENÚS ESPECIALS (per alumnat amb malalties, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries):

Estan correctament identificats?

Consell Comarcal del Ripollès · NIF: P6700004B
Carrer del Progrés, 22 · 17500 Ripoll · ripolles.cat · 972 70 32 11 · FAX 972 70 26 54 · ccripolles@ripolles.cat



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F8048E81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=catala&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

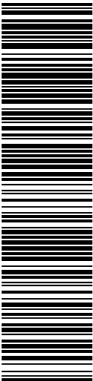
- ☐ Sí
- ☐ No
- Observacions:

MENJAR SOBRANT DEL DIA:

ALTRES ASPECTES A VALORAR:

- ☐ NO ES DETECTEN DEFICIÈNCIES
- ☐ DEFICIÈNCIES DETECTADES:

CUINA				
ASPECTES A VERIFICAR	SENSE DEFICIÈNCIES	AMB DEFICIÈNCIES	NO ES VERIFICA	DESCRIPCIÓ DE LES DEFICIÈNCIES
RECICLATGE DE RESIDUS				
PRODUCTES DE NETEJA ETIQUETA ECOLÒGICA EUROPEA O EQUIVALENT SENSE DISRUPTORS ENDOCRINS				
NETEJA INSTAL·LACIONS CUINA				
HIGIENE I ROBA DE TREBALL DEL PERSONAL				
ES GUARDEN MOSTRES TESTIMONI				
PROTOCOL DE NETEJA				
PLA D'ANÀLISIS MICROBIOLÒGICS				
IMPLANTACIÓ D'AUTOCONTROLS (APPCC)				
FITXES TÈCNIQUES				
MENJADOR I MONITRATGE				
ASPECTES A VERIFICAR	SENSE DEFICIÈNCIES	AMB DEFICIÈNCIES	NO ES VERIFICA	DESCRIPCIÓ DE LES DEFICIÈNCIES
HIGIENE ROBA TREBALL PERSONAL				
NETEJA MENJADOR FINAL DEL SERVEI				



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F8048E81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

NETEJA MENJADOR ENTRE TORNOS				
TRACTE A L'ALUMNAT				
ÚS DEL CATALÀ				
LLISTAT ASSISTÈNCIES				
PATI				
ASPECTES A VERIFICAR	SENSE DEFICIÈNCIES	AMB DEFICIÈNCIES	NO ES VERIFICA	DESCRIPCIÓ DE LES DEFICIÈNCIES
ACTIVITATS ORGANITZADES				
FRUITA EXTRA USUARIS D'INFANTIL 15 MINUTS ABANS DE FINALITZAR EL SERVEI				

ALTRES OBSERVACIONS:

SIGNATURES

COORDINADOR/A DE MONITORS
Signatura

INSPECTOR/A
Signatura

Incidències:

- ☐ No signa l'acta
- ☐ No accepta el lliurament de l'acta
- ☐ Efectua observacions:

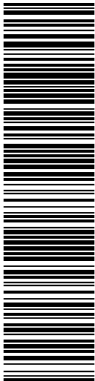
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81109C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=cac&codigc_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

ANNEX 6. Documentació del contracte

DOCUMENTACIÓ	MOMENT DE PRESENTACIÓ
DADES DELS USUARIS	
Llistat mensual amb el detall dels dies d'utilització del servei per part de tots els usuaris (4.3 PPTP)	Mensualment, dins del termini de 2 dies hàbils des de la finalització del mes
Informe d'incidències en relació a la prestació del servei (6.3 PPTP)	El mateix dia que es produeixi la incidència
MENÚS I ALIMENTS	
Menús definitius (14.4 PPTP)	Abans del dia 25 de cada mes
Fitxes tècniques d'elaboració dels menús (16.5 PPTP)	Es verificarà a les inspeccions <i>in situ</i> , sens perjudici que el Consell Comarcal pugui sol·licitar-les en qualsevol moment
Factures dels aliments dels menús (15.5 PPTP)	Mensualment
Declaració responsable en la qual s'hi faci constar que els menús específics proposats per l'AFA s'ajusten als menús genèrics, als gramatges, a les obligacions establertes en els plecs, a l'oferta presentada, a la normativa vigent i a les recomanacions aprovades (14.3 PPTP)	Quan es presentin els menús específics i sempre que es modifiquin
DEL PERSONAL, INCLÒS EL PERSONAL SUPLENT I EL DE NOVA INCORPORACIÓ	
Relació actualitzada de tot el personal: nom i cognoms, DNI, i centre educatiu assignat (21 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei i sempre que hi hagi canvis de personal.
Resolució d'alta a la Seguretat Social (21 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei i sempre que hi hagi canvis de personal.
Relació Nominal de Treballadors (RNT) mensual del personal adscrit al servei, i així mateix, els Butlletins mensuals de cotitzacions a la Seguretat Social (21 PPTP)	Trimestralment. Les altes i les baixes posteriors, en relació amb aquesta llista, s'hauran de notificar en el moment que es realitzin.

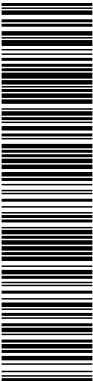


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061_1ZZ3F-OPWGH-PT2SP_A20F0904BE81109C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=catala&codig_verificador=



Consell Comarcal
del Ripollès

Nòmina mensual en el cas que s'hagi millorat l'oferta econòmica, ja sigui del personal de cuina o monitoratge (21 PPTP)	Mensualment
Certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual (23.7 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2024-2025), i sempre que es produeixin canvis de personal o quan el Consell Comarcal ho requereixi
Declaració responsable conforme el personal està en possessió de la formació adequada per a la manipulació d'aliments i riscos de seguretat alimentària (23.11.1 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2024-2025), i sempre que es produeixin canvis de personal o quan el Consell Comarcal ho requereixi
Títol de monitor de lleure o titulació d'estudis universitaris en magisteri, Educació social o Pedagogia, o d'un cicle formatiu de grau superior en Animació sociocultural, Educació infantil, o Integració social (23.11.2 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2024-2025), i sempre que es produeixin canvis de personal o quan el Consell Comarcal ho requereixi
Certificat de publicació de l'oferta de treball al SOC, els contractes i documentació acreditava de la situació d'atur d'aquells que en proveguin. Condició especial d'execució (28 PPTP)	Només en cas de noves contractacions
Certificat corresponent emès per la Secretaria de Política Lingüística. Condició especial d'execució (23.11.4 PPTP)	Només en el cas de persones que no puguin expressar-se satisfactòriament en català. El termini per acreditar-ho serà màxim de 6 mesos des de l'inici del contracte.
Contracte de la persona dietista nutricionista (22 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2024-2025)
PLANS DE FUNCIONAMENT	
Pla de funcionament del servei de menjador (6.1 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2024-2025)
Programació educativa anual del servei de menjador (6.2 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2024-2025)
Pla de comunicació (6.3 PPTP)	Abans de l'inici del contracte
Implantació d'autocontrols basats en la metodologia de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) (7.2 PPTP)	Es verificarà a les inspeccions <i>in situ</i>
Pla d'anàlisis microbiològiques (7.4 PPTP)	Es verificarà a les inspeccions <i>in situ</i>
Pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus (8.3 PPTP)	Abans de l'inici del contracte
Protocol de neteja (12.2 PPTP)	Es verificarà a les inspeccions <i>in situ</i>



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1181061.1ZZ3F-OPWGH-PT2SP A20F0904BE81108C7DBD96716A1DEF9A20C2C7E1) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=ca&codigc_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

Pla de formació continuada del personal, tant de cuina com de monitoratge (23.11.6 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2024-2025)
ALTRE DOCUMENTACIÓ	
Assegurança de responsabilitat civil. Caldrà aportar: -certificat emès per la companyia asseguradora conforme consta vigent la pòlissa i que determini el núm. de pòlissa, el prenedor de l'assegurança, el beneficiari, l'import de cobertura, les cobertures incloses i el seu termini de vigència -còpia de la pòlissa. (28 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei. La pòlissa haurà d'estar vigent durant tota la vigència del contracte, i per tant, si arriba al seu venciment, el contractista haurà d'acreditar-ne la seva renovació a través dels mateixos mitjans indicats.
Inventari del material i equipaments de les instal·lacions (10.1 PPTP)	A l'inici i al final de la prestació del servei
Factura/es del material de lleure i d'activitats/tallers entregat als centres educatius (11.2 PPTP)	En el moment en què el contractista entregui el material al centre educatiu
Liquidació on hi consti la dotació final per inversió calculada en funció del nombre de menús efectivament subministrats i la despesa efectivament realitzada (11.3 PPTP)	Al final de cada curs escolar
Informar al Consell Comarcal, amb la celeritat i diligència exigibles, de les incidències sorgides durant la prestació del servei (22 PPTP)	En el moment en què es produeixi la incidència. En el cas que no sigui possible informar en el moment, com a molt tard s'informarà el mateix dia en què s'hagi produït la mateixa.
Altra informació que el Consell Comarcal del Ripollès consideri necessària per al control del bon funcionament del servei (25.5 PPTP)	Quan ho sol·liciti el Consell Comarcal.