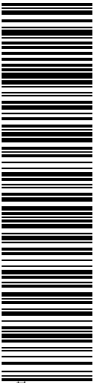


|                                                                                                                                                      |                                                                                                                             |                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                        | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>1 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D56509C929E83970401F6EFFF67EE1478) 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?domi=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?domi=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

Exp. 2139/2024

**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 15 d'abril de 2025

|                                                                                                                                               |                                                                                                                             |                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                  | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                                 |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 2 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



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.-** Trasllat 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

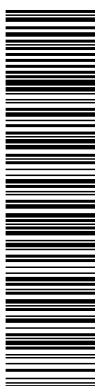
### **SECCIÓ 6. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR**

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

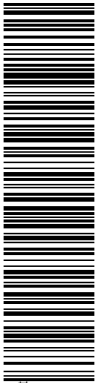
**VINT-I-DOSENA.-** Del responsable de l'empresa adjudicatària

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

**VINT-I-QUATRENA.-** Del personal monitor



|                                                                                                                                               |                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                 | IDENTIFICADORS                                                                                                              |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 3 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 |
|                                                                                                                                               | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55                                                                                 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5509CB29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Miljancant 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?domi=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?domi=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

#### **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.

**VINT-I-SETENA.-** 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.** Model d'acta d'inspecció

**Annex 5.** Documentació del contracte

|                                                                                                                                               |                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                  | IDENTIFICADORS                                                                                                              |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 4 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 |
|                                                                                                                                               | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55                                                                                 |



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 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 contra el malbaratament alimentari, per al curs escolar 2025-2026 i 2026-2027, i la possible pròrroga per als cursos 2027-2028; 2028-2029; i 2029-2030.

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

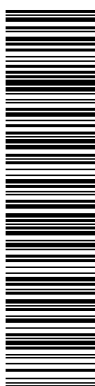
- Escola Joan Maragall (Ripoll)
- Escola Tomàs Raguer (Ripoll)
- Centre d'Educació Especial Ramon Suriñach (Ripoll)
- Escola Pirineu (Campdevàrol)
- Institut Escola Mestre Andreu (Sant Joan de les Abadesses)
- Escola Dr. Robert (Camprodon)
- Institut Escola Vall de Ribes (Ribes de Freser)
- ZER Vall 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. És a dir, 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.

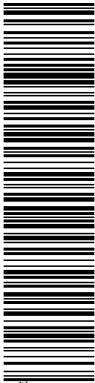
En tot cas, els ajuntaments, prèvia presentació de les corresponents factures emeses pel contractista a nom seu, es faran càrrec del pagament.

**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, de conformitat amb la normativa vigent que determini les condicions higièniques i sanitàries corresponents.



|                                                                                                                                               |                                                                                                                             |                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                 | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 5 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5509C2B29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Milijant 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?doma=ca&codigo\_entidad=



## 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 i Formació Professional 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<br>Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                  | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 6 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



## 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 Formació Professional, 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

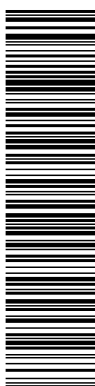
Són usuaris del servei de menjador escolar:

- L'alumnat matriculat en un dels centres detallats a l'apartat 1.1 d'aquest plec, i que hagi 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<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                        | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>7 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



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 (clàusula 9 PPTP) i determinarà el monitoratge d'acord amb la ràtio que s'estipula a la clàusula 24 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, en què 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<br>Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                  | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 8 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Consell Comarcal  
del Ripollès

**5.2** L'empresa adjudicatària vetllarà pel correcte funcionament de la prestació del servei de menjador, i 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**

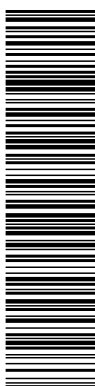
Amb independència dels plans que es preveuen en aquesta clàusula, també caldrà tenir en compte els que es preveuen en el PCAP.

##### **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<br>Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                  | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 9 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



## 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:

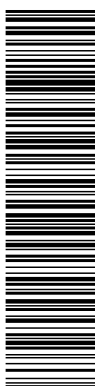
- Facilitar i coordinar la implicació del menjador a les activitats complementàries i comunes del centre (decoració, estudi, etc.)
- Definir els continguts en relació als hàbits: socials –convivència-, alimentaris, higiènics, saludables i de descans.
- Elaborar una programació diferenciant els moments de l'espai migdia (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, la seqüenciació de les activitats, els recursos didàctics i els sistemes d'avaluació, seguiment i de valoració.
- Caldrà detallar cada una de les activitats proposades: 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 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 tal que coneguin el servei de menjador.
- Programació d'un espai de tutoria per atendre les famílies.



|                                                                                                                                                |                                                                                                                             |                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                  | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 10 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



## 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.
- Ús de les xarxes socials de fàcil accés per a les famílies per fer difusió de les activitats i compartir informació dels àpats que s'ofereixen als usuaris
- Si l'AFA o el centre ho sol·liciten, 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.

### 6.4 Pla de transport

En el cas del lot 7 caldrà presentar un pla de transport dels àpats elaborats. El transport s'ha d'efectuar minimitzant el temps de viatge i, en conseqüència, l'emmagatzematge dels àpats s'ha de fer en recipients calents, garantint també la qualitat organolèptica dels aliments.

Aquest pla es presentarà abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026).

### 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.

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

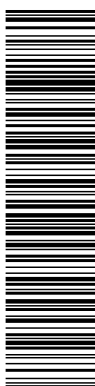
**7.2** El contractista ha de garantir, mitjançant la implantació d'autocontrols basats en la metodologia de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), que els productes que es serveixen són segurs. S'entregaran abans de l'inici de la prestació del servei.

**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. S'entregarà abans de l'inici de la prestació del servei.

**7.5** El contractista es sotmet a les inspeccions del Departament de Salut, del Departament d'Educació i Formació Professional 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



|                                                                                                                                                              |                                                                                                                             |                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                                | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>11</b> de <b>85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Consell Comarcal  
del Ripollès

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.

#### **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:

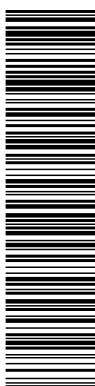
- a) La descripció del sistema de selecció, manipulació i conservació dels aliments.
- b) La reducció al mínim dels residus i la recollida selectiva. Les fraccions a recollir selectivament de forma obligatòria són: paper i cartró, envasos (plàstics, llaunes, brics, porexpan), vidre, matèria orgànica, residus especials (com olis usats i altres), i el rebuig.
- c) La reducció de l'ús d'aigua i energia, tant en la preparació com en el transport d'aliments.
- d) 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 poder fer ús del servei.

#### **SECCIÓ 3. INSTAL·LACIONS, MATERIAL I SUBMINISTRAMENTS**



|                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                         | IDENTIFICADORS                                                                                                              |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>12 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 |
|                                                                                                                                                       | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55                                                                                 |



Consell Comarcal  
del Ripollès

#### 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 de finalitzar el contracte, haurà d'efectuar 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 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, l'AFA, l'ajuntament o un 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** Les millores d'obra civil a les instal·lacions del menjador o a instal·lacions annexes aniran a càrrec dels ajuntaments titulars del centre. El contractista ha d'assumir les actuacions de manteniment d'aquestes instal·lacions.

El contractista presentarà a l'inici del servei un programa i un calendari de manteniment de la maquinària i les instal·lacions de la cuina (descalcificació, ajustament de termòstats, juntes de portes, neteja de cremadors, etc.).

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,

|                                                                                                                                                |                                                                                                                             |                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                  | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 13 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



## Consell Comarcal del Ripollès

cassoles, petits electrodomèstics, ganivets de cuina, etc.) i/o del parament (vaixel·la), de què disposa cada cuina.

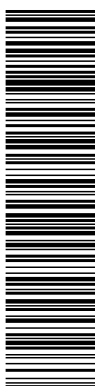
**11.2** Anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, el manteniment i la reparació de tot el mobiliari, equipament, aparells i estris de cuina/office, i el parament. La reposició de l'equipament anirà a càrrec de la partida d'inversions destinada a l'efecte, en el cas que s'hagi ofert.

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 usuaris i els treballadors del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper higiènic. En cas de ser 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 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 (vaixel·la, 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 vaixel·la 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 per curs escolar 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.



|                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                          | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>14 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D560C29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Miljancant 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?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=)



## Consell Comarcal del Ripollès

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 calgui 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 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.
- 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.

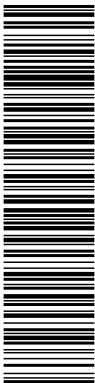
**11.3** De conformitat amb l'oferta presentada, si escau, el contractista aportarà una quantitat per a destinar a inversions.

En els lots 1, 2, 3, 4, 5 i 6, aquestes millores revertiran amb una millora de la qualitat global del servei, contribuïran a l'eficiència operativa i permetran guanyar en termes de seguretat alimentària (millors instal·lacions de refrigeració, sistemes de seguiment de la cadena del fred, forn, etc.).

En el cas del lot 7, aquestes inversions es destinaran a millorar les instal·lacions destinades a menjador de cada centre escolar i els seus equipaments adscrits al servei (incorporació d'armari calent, microones, etc.).

L'aplicació de les inversions s'efectuarà de conformitat amb les normes següents:

|                                                                                                                                                |                                                                                                                             |                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                  | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 15 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5609C929E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Milijaneant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: [https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=)



## Consell Comarcal del Ripollès

- 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'utilitatge, 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.

**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 1 (Escola Joan Maragall de Ripoll) es va realitzar una inversió d'un rentaplats per un import de 3.700 euros IVA no inclòs. Al juny de 2025, restarà pendent d'amortització la quantitat de 3.160,42 euros, de manera que aquest import s'acumularà al present contracte i l'amortització es farà de forma anticipada a l'inici del mateix. En el cas que, de conformitat amb l'oferta presentada el contractista hagi ofert la inversió d'un import per menú destinat a inversions, en aquest cas, l'amortització anticipada anirà amb càrrec a la partida destinada a inversions d'aquest centre.

Pel que es refereix al Lot 5 (Escola Dr. Robert de Camprodon) es va realitzar una inversió d'una nevera per un import de 2.824,58 euros IVA no inclòs. Al juny de 2025, restarà pendent d'amortització la quantitat de 1.971,32 euros, de manera que aquest import s'acumularà al present contracte i l'amortització es farà de forma anticipada a l'inici del mateix. En el cas que, de conformitat amb l'oferta presentada, el contractista hagi ofert la inversió d'un import per menú destinat a inversions, en aquest cas, l'amortització anticipada anirà amb càrrec a la partida destinada a inversions d'aquest centre.

|                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                         | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>16 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Consell Comarcal  
del Ripollès

## 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. En tot cas, el contractista haurà de netejar els espais que siguin d'ús exclusiu dels usuaris del servei de menjador i del personal adscrit al servei.
- La sala de menjador i el seu equipament (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, finestres, armaris, etc.).
- En el cas del transport d'aliments, cal desinfectar el vehicle utilitzat, de manera que durant el transport no hi hagi brutícia ni contaminació dels aliments transportats.

**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. S'entregarà abans de l'inici de la prestació del servei.

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 i Formació Professional com pel de Salut.

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

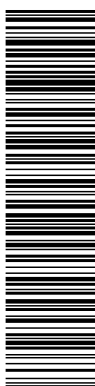
L'empresa adjudicatària, abans de l'inici del servei, ha de presentar una declaració responsable amb la relació de tots els productes de neteja que utilitza, amb fotografies de cadascun.

**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

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.



|                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                          | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>17 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Consell Comarcal  
del Ripollès

#### 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 més recent 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 genèric primavera-estiu

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

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

G) 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 mateix, caldrà aplicar un gramatge superior per als adults (professorat i personal no docent). En cas de dubte s'aplicaran els gramatges establerts per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, en la "Taula Orientativa de gramatges en funció del grup d'edat".<sup>1</sup> En tots els casos s'haurà de preveure que els usuaris puguin repetir.

En relació als gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar al document: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio\_salut/alimentacio\_saludable/02Publicacions/pub\_alim\_inf/documents\_tecnics\_preme/gramatges-infantils.pdf

<sup>1</sup> chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio\_salut/alimentacio\_saludable/02Publicacions/pub\_alim\_inf/documents\_tecnics\_preme/gramatges-infantils.pdf



|                                                                                                                                                |                                                                                                                             |                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                  | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 18 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



## Consell Comarcal del Ripollès

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, respectant els plecs i l'oferta presentada.

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 D), als gramatges (B, C, E i F) de l'Annex 3, 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, el contractista farà una proposta per cadascuna de les temporades. 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 pínic al mateix preu que per la resta de menús del menjador. S'elaborarà sobre la base del menú pínic de l'Annex 3 (lletra G). Per elaborar aquest menú caldrà tenir en compte els requeriments sanitaris i recomanacions establertes en aquests casos.

El contractista haurà d'entregar el pínic 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 Formació Professional 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:



|                                                                                                                                                              |                                                                                                                             |                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                                | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>19</b> de <b>85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75BE5D560C9B29E83970401F66FEFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Milijancant 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?doma=ca&codigo\_entidad=



Consell Comarcal  
del Ripollès

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.

**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 que 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 s'oferirà la màxima varietat possible.

A continuació es detalla el calendari de temporada de Catalunya:



|                                                                                                                                                |                                                                                                                             |                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                  | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 20 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



## Consell Comarcal del Ripollès

Font: <chrome-extension://efaidnbmninnbpcjpcglclefindmkaj/https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/pla-consum-llet-escoles/enllacos-documents/fitxers-binariis/calendari-temporada-catalunya.pdf>

Els productes frescos compliran amb el Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi Alimentari Espanyol, el Reglament (CE) nº 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, i la resta de normativa sectorial que resulti d'aplicació.

**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.

Els menús es basaran amb la cuina tradicional catalana, tant pel que fa als productes com a les elaboracions. A la web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, s'hi troben exemples de plats catalans: <https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/estrategia-alimentaria/actuacions-assolides/plats-catalans-cada-dia/index.html>

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 els usuaris del servei puguin 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.

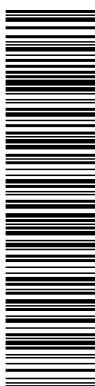
**14.10** S'evitaran els aliments ultraprocessats, entesos com les formulacions de diversos ingredients, elaborats gairebé sempre per tècniques industrials. A més de sal, sucre, olis i greixos, contenen substàncies i additius que, encara que són segurs, serveixen únicament per potenciar o modificar els 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 untables (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.

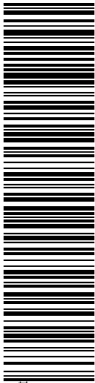
### QUINZENA.- Aliments d'obligat compliment

**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



|                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                         | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>21 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE758E5D5609C929E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Milijant 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?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

**Vedella:** el 100% del producte serà no processat<sup>2</sup> (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. Serà de venda de proximitat sempre i quan el licitador ho hagi ofert a l'oferta.

**Porc:** s'incorporarà en format d'hamburguesa, llangonisseta o llom. Serà de venda de proximitat sempre i quan el licitador ho hagi ofert a l'oferta.

**Xai:** serà de venda de proximitat sempre i quan el licitador ho hagi ofert a l'oferta.

**Poltre:** serà de venda de proximitat sempre i quan el licitador ho hagi ofert a l'oferta.

La freqüència en què s'hauran d'incloure aquests productes anteriors (porc, vedella, xai i poltre) al menú serà cada dos mesos: un mes caldrà incorporar dos dels productes, i el mes següent la resta, i així successivament durant tot el curs. Per tant, en tots els casos, la freqüència en què s'oferiran els productes serà cada dos mesos.

**Pollastre:** el 100% del producte serà no processat.

## B) LÀCTICS

**logurt:** ha de ser natural, sense sucre ni edulcorant.

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) 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.

## D) VERDURA

<sup>2</sup> 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<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                  | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 22 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Consell Comarcal  
del Ripollès

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

#### E) FRUITA

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 i pera

Temporada tardor-hivern: mandarina, taronja i kiwi.

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

#### F) PASTA I ARRÒS

**Pasta i arròs:** serà integral en els casos previstos en el menú genèric.

#### G) LLEGUM

El llegum es comprarà sec o fresc i es cuinarà a la cuina *in situ* (en el cas dels lots de l'1 al 6) o bé a les instal·lacions de la cuina central (lot 7)

#### H) PA

És obligatori acompanyar el menú amb pa integral tots els dies de la setmana. Es prohibeix el pa precuit o congelat, sinó que ha de ser del dia.

#### I) SAL

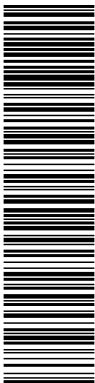
La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima, i cal emprar-hi sal iodada.

#### J) 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%).

#### K) AIGUA





Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5F5E509C29E83970401F6E6FF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mil·liant 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?doma=ca&codigo\_entidad=



## Consell Comarcal del Ripollès

L'aigua ha d'estar sempre present en l'àpat. Es servirà de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, en gerres o ampolles de vidre reutilitzables. Serà aigua filtrada sempre i quan el licitador ho hagi ofert a l'oferta.

**15.2** El Consell Comarcal podrà demanar les factures dels aliments que contenen els menús per tal de verificar que es compleixen amb les especificacions tècniques i amb els criteris d'adjudicació i l'oferta.

### 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 en 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 a les instal·lacions pròpies de l'empresa i subministrar-lo posteriorment al centre, en línia calenta.

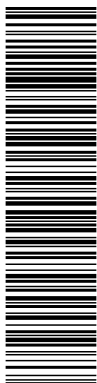
**16.4** Pel que fa al tipus de cocció i tècniques culinàries, s'hauran de tenir en compte les consideracions següents:

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    |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B8E5D560C929E83970401F6E6FE67EE1478) 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?doma=ca&codigo\_entidad=



|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| 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, i contindran expressament els ingredients que contenen i els al·lèrgens. Així mateix, inclouran informació de l'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.

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, a causa de 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 Cèliaquia
  - o Diabetis
  - o Afectacions digestives puntuals (dieta astringent)
  - o Règim/hipocalòrica
  - o Ovolutovegetarià
  - o 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.

|                                                                                                                                                |                                                                                                                             |                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                  | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 25 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Consell Comarcal  
del Ripollès

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 altres formes adequades 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**

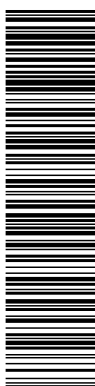
Al Consell Comarcal li corresponen les següents obligacions:

- 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.

##### **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.



|                                                                                                                                                |                                                                                                                             |                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                   | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 26 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Consell Comarcal  
del Ripollès

- Informar sobre el compliment de les millores que hagin estat 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 l'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.

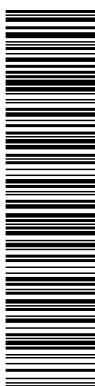
Les instruccions donades per la persona responsable del contracte configuren les obligacions d'execució del contracte juntament amb el seu clausulat, l'oferta presentada i els plecs.

#### **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 (nom i cognoms, DNI i centre educatiu assignat). 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 la relació Nominal de Treballadors (RNT) mensual del personal adscrit al servei, i així mateix, els Butlletins mensuals de cotitzacions a la Seguretat Social.
- Les altes i les baixes posteriors, en relació amb aquesta llista, s'hauran de notificar en el moment que s'efectuïn.
- Garantir els serveis mínims determinats per l'administració competent en cas de vaga o conflicte laboral dels treballadors adscrits al servei.
  - 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



|                                                                                                                                                |                                                                                                                             |                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                  | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 27 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Consell Comarcal  
del Ripollès

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:

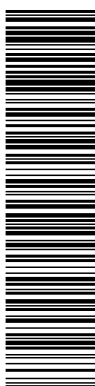
- Fer d'interlocutor entre l'empresa i el Consell Comarcal
- Vetllar per la bona marxa dels treballs i el comportament del personal, així com impartir les instruccions que siguin necessàries per a la correcta execució del servei.
- Supervisar el correcte desenvolupament de les funcions que el personal 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 contractada 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](mailto: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.

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

#### VINT-I-TRESENA.- 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.



|                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                          | IDENTIFICADORS                                                                                                              |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>28 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 |
|                                                                                                                                                       | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55                                                                                 |



## Consell Comarcal del Ripollès

**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](mailto: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 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.



|                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                         | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>29 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



## Consell Comarcal del Ripollès

- 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.
- El 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.

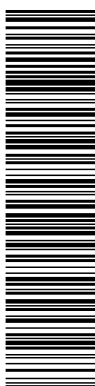
També hauran d'estar formats en relació als riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària (higiene alimentària, al·lèrgens, etc.).

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

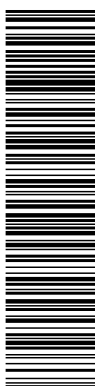
**23.11.2** Tots/es els/les monitors/es hauran d'estar en possessió, com a mínim, del títol de monitor de lleure. Els títols seran avalats per la Direcció General de Joventut de la Generalitat de Catalunya. En el cas que el personal estigui en disposició d'una titulació d'estudis universitaris en Magisteri,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

**23.11.3** 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.



|                                                                                                                                                |                                                                                                                             |                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                   | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 30 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D560C929E83979A01F6E6FF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Miljancant 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?doma=ca&codigo\_entidad=



Consell Comarcal  
del Ripollès

**23.11.4** 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.

**23.11.5** 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 anteriors i posteriors 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, 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.

**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 i Formació Professional 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

|                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                         | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>31 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Consell Comarcal  
del Ripollès

n=nombre de comensals del segon cycle 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 a 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'atendrà 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 i Formació Professional 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.

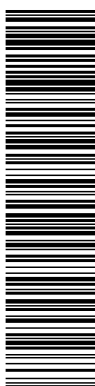
## **SECCIÓ 6. CONTROL I SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR**

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

**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 i Formació Professional 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 4** 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 interressi 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.



|                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                         | IDENTIFICADORS                                                                                                              |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>32 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 |
|                                                                                                                                                       | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55                                                                                 |



## Consell Comarcal del Ripollès

**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 i documentació que consideri pertinent per a la supervisió del servei.

**25.5** Si escau, s'emetran 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. Creació i composició**

Els centres que rebin el servei de menjador podran dotar-se d'una comissió de seguiment del menjador.

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

La seva creació i composició, convocatòries, així com les actes que se n'aixequin, s'efectuarà per part del centre escolar.

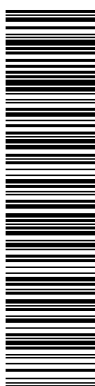
A aquesta comissió hi podran assistir altres agents relacionats amb el servei com l'ajuntament, vetlladors/es, monitors/es, professors, tècnics de serveis socials, etc. en funció de les responsabilitats o temes a treballar a petició dels membres de la Comissió justificadament.

#### **26.2. Objecte i funcions**

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.



|                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): <b>PLEC_CLAUS - 01.</b><br><b>PPTP amb Annexos</b>                                                           | IDENTIFICADORS                                                                                                              |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>33 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 |
|                                                                                                                                                       | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55                                                                                 |



Consell Comarcal  
del Ripollès

### 26.3 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. 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 5** es resumeix i es detalla la temporalitat dels documents):

##### A) Dades dels usuaris

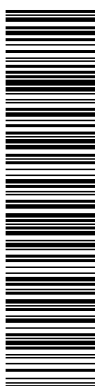
- Llistat mensual amb el detall dels dies d'utilització del servei per part de tots els usuaris. Paral·lelament, el contractista haurà d'utilitzar i actualitzar diàriament l'aplicació informàtica de conformitat amb el que es recull a la clàusula 9 d'aquest PPTP.
- Informe d'incidències en relació a la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

##### B) Menús i aliments

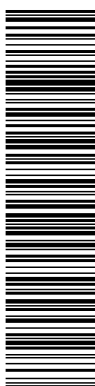
- Menús definitius.
- Fitxes tècniques d'elaboració dels menús.
- Factures dels aliments dels menús, quan així ho sol·liciti.
- Declaració responsable en la qual s'hi faci constar que els menús específics proposats per l'AFA s'ajusten als menús genèrics, a les obligacions establertes en els plecs, a 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.
- Les altes i les baixes posteriors, en relació amb aquesta llista, s'hauran de notificar en el moment que es realitzin.



|                                                                                                                                                |                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                   | IDENTIFICADORS                                                                                                              |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 34 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 |
|                                                                                                                                                | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55                                                                                 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5509C929E83970401F6E6FF67EE1478) 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?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=)



## Consell Comarcal del Ripollès

- 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 2025-2026), 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.
- 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.

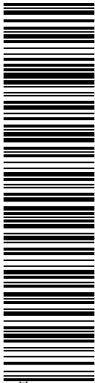
### D) Plans de funcionament

- 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.
- Pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- Pla de transport (únicament pel que fa al lot 7).

### 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 equips de les instal·lacions a l'inici i al final de la prestació del servei.
- Programa i calendari de manteniment de les instal·lacions.
- 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, si escau.
- Declaració responsable amb la relació de tots els productes de neteja que utilitza, amb fotografies de cadascun.

|                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): <b>PLEC_CLAUS - 01.</b><br><b>PPTP amb Annexos</b>                                                           | IDENTIFICADORS                                                                                                              |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br><b>Pàgina 35 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 |
|                                                                                                                                                       | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55                                                                                 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5509CB29E83970401F6EFFF67EE1478) 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?domi=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?domi=ca&codigo_entidad=)



## Consell Comarcal del Ripollès

- 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](mailto: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.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5609CB29E83970401F6E5FEF7EE1478) 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?doma=ca&codigo\_entidad=



Consell Comarcal  
del Ripollès

ANNEX 1 PPTP. Detall dels costos

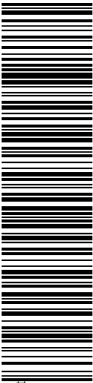
|                                                                                     |  |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|---------|----------|--|
| ESCOLA JOAN MARAGALL                                                                |  | Codi Centre  | 17002995                                                      |                             |             |         |          |  |
| ESTUDI DE COSTOS                                                                    |  |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Nombre de dies lectius:                                                             |  | 177          | **De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig       |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):                        |  | 29           |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):                        |  | 77           |                                                               |                             |             |         |          |  |
| 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):                             |  | 106          |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Previsió nombre de menús:                                                           |  | 18762        |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Nombre monitors** = $q \cdot 0,125 + n \cdot 0,067 + y \cdot 0,040 + z \cdot 0,033$ |  | 5,023        | **De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril |                             |             |         |          |  |
| Durada de l'espai de migdia                                                         |  | 2,5 hores    |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Tipus de servei                                                                     |  | Cuina pròpia |                                                               |                             |             |         |          |  |
|                                                                                     |  |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| PERSONAL                                                                            |  |              | Hores/dia jornada directa                                     | Hores/dia jornada indirecta | Total hores | Fracció | Persones |  |
|                                                                                     |  | Cost anual   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Cuiner/a                                                                            |  | 21.843,14 €  | 7,5                                                           | 0                           | 7,5         | 1       | 1        |  |
| Ajudant/s de cuina                                                                  |  | 7.968,90 €   | 3                                                             | 0                           | 3           | 0,40    | 1        |  |
| Coordinador                                                                         |  | 9.321,72 €   | 2,5                                                           | 0,5                         | 3           | 0,40    | 1        |  |
| Monitor/s                                                                           |  | 27.728,60 €  | 2,5                                                           | 0,1                         | 2,6         | 0,35    | 4        |  |
| Total                                                                               |  | 66.862,36 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Absentisme                                                                          |  | 3.343,12 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                               |  | 70.205,48 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| ESTRUCTURA                                                                          |  |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Direcció empresa                                                                    |  | 37.160,23 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Administratiu                                                                       |  | 24.242,61 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Lloguer oficina                                                                     |  | 12.733,38 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Gestoria                                                                            |  | 2.101,01 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Gestió bancària rebuts                                                              |  | 562,86 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Estudis, projectes i altres                                                         |  | 6.174,00 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Altres                                                                              |  | 1.591,68 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                               |  | 84.565,77 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Imputació 1 centre                                                                  |  | 8.456,58 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR                          |  |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Màteria primera alimentació                                                         |  | 39.212,58 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Altres subministraments (no aliments)                                               |  | 2.814,30 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Manteniment i reposició estris                                                      |  | 3.752,40 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                               |  | 45.779,28 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| ALTRES COSTOS                                                                       |  |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Vestuari                                                                            |  | 290,00 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Prevençió de riscos                                                                 |  | 631,12 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Benefici industrial                                                                 |  | 2.626,68 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Marge comercial                                                                     |  | 2.626,68 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                               |  | 6.174,48 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (sense IVA)                                                              |  | 130.615,81 € |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Cost per monitoratge (exempt d'IVA)                                                 |  | 37.050,32 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Cost resta conceptes (IVA: 10%)                                                     |  | 93.565,49 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| IVA                                                                                 |  | 9.356,55 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (Amb IVA)                                                                |  | 139.972,36   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST MENÚ                                                                           |  | 7,46 €       |                                                               |                             |             |         |          |  |

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D56509C2B29E83970401F6E6FEF7EE1478) 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?domini=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?domini=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                            |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|---------|----------|--|
| ESCOLA TOMÀS RAGUER                                                        | Codi Centre  | 17004751                                                      |                             |             |         |          |  |
| ESTUDI DE COSTOS                                                           |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Nombre de dies lectius:                                                    | 177          | **De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig       |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):               | 43           |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):               | 98           |                                                               |                             |             |         |          |  |
| 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:                                                  | 24957        |                                                               |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              | **De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril |                             |             |         |          |  |
| Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033                  | 6,801        |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Durada de l'espai de migdia                                                | 2,5 hores    |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Tipus de servei                                                            | Cuina pròpia |                                                               |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| PERSONAL                                                                   |              | Hores/dia jornada directa                                     | Hores/dia jornada indirecta | Total hores | Fracció | Persones |  |
|                                                                            | Cost anual   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Cuiner/a                                                                   | 20.396,57 €  | 7,00                                                          | 0                           | 7,00        | 0,93    | 1        |  |
| Ajudant/s de cuina                                                         | 17.362,71 €  | 6,54                                                          | 0                           | 6,54        | 0,87    | 1        |  |
| Coordinador                                                                | 10.875,34 €  | 2,5                                                           | 1                           | 3,5         | 0,47    | 1        |  |
| Monitor/s                                                                  | 41.592,90 €  | 2,5                                                           | 0,1                         | 2,6         | 0,35    | 6        |  |
| Total                                                                      | 90.227,52 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Absentisme                                                                 | 4.511,38 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 94.738,90 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| ESTRUCTURA                                                                 |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Direcció empresa                                                           | 37.160,23 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Administratiu                                                              | 24.242,61 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Lloguer oficina                                                            | 12.733,38 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Gestoria                                                                   | 2.101,01 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Gestió bancària rebuts                                                     | 748,71 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Estudis, projectes i altres                                                | 6.174,00 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Altres                                                                     | 1.591,68 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 84.751,62 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Imputació 1 centre                                                         | 8.475,16 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR                 |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Matèria primera alimentació                                                | 52.160,13 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Altres subministraments (no aliments)                                      | 3.743,55 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Manteniment i reposició estris                                             | 4.991,40 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 60.895,08 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| ALTRES COSTOS                                                              |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Vestuari                                                                   | 280,40 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Prevençió de riscos                                                        | 799,50 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Benefici industrial                                                        | 3.493,98 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Marge comercial                                                            | 3.493,98 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 8.067,86 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (sense IVA)                                                     | 172.177,00 € |                                                               |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Cost per monitoratge (exempt d'IVA)                                        | 52.468,25 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Cost resta conceptes (IVA: 10%)                                            | 119.708,75 € |                                                               |                             |             |         |          |  |
| IVA                                                                        | 11.970,88 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (Amb IVA)                                                       | 184.147,87 € |                                                               |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST MENÚ                                                                  | 7,38 €       |                                                               |                             |             |         |          |  |

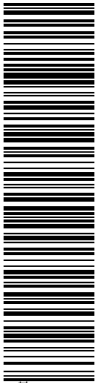


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D56509C929E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codigo\_entidad=



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                                                                                            |              |                                                               |                             |             |         |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|---------|----------|
| CEE RAMON SURIÑACH                                                                                                                         | Codi Centre  | 17004761                                                      |                             |             |         |          |
| ESTUDI DE COSTOS                                                                                                                           |              |                                                               |                             |             |         |          |
| Nombre de dies lectius:                                                                                                                    | 177          | **De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 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):                                                                                             | 10           |                                                               |                             |             |         |          |
| Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):                                                                                    | 10           |                                                               |                             |             |         |          |
| Previsió nombre de menús:                                                                                                                  | 1770         |                                                               |                             |             |         |          |
| Nombre monitors: la ràtio es determina d'acord amb les seves necessitats. En qualsevol cas, no serà superior a 6 alumnes per cada monitor. | 3            | **De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril |                             |             |         |          |
| 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                                                                                                                                   | 1.446,57 €   | 0,50                                                          | 0                           | 0,50        | 0,07    | 1        |
| Ajudant/s de cuina                                                                                                                         | 1.231,40 €   | 0,46                                                          | 0                           | 0,46        | 0,06    | 1        |
| Coordinador                                                                                                                                | - €          | 0                                                             | 0                           | 0           | 0,00    | 0        |
| Monitor/s                                                                                                                                  | 22.044,24 €  | 2,5                                                           | 0,1                         | 2,6         | 0,35    | 3        |
| Total                                                                                                                                      | 24.722,20 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Absentisme                                                                                                                                 | 1.236,11 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| TOTAL                                                                                                                                      | 25.958,31 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| ESTRUCTURA                                                                                                                                 |              |                                                               |                             |             |         |          |
| Direcció empresa                                                                                                                           | 37.160,23 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Administratiu                                                                                                                              | 24.242,61 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Lloguer oficina                                                                                                                            | 12.733,38 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Gestoria                                                                                                                                   | 2.101,01 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| Gestió bancària rebuts                                                                                                                     | 53,10 €      |                                                               |                             |             |         |          |
| Estudis, projectes i altres                                                                                                                | 6.174,00 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| Altres                                                                                                                                     | 1.591,68 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| TOTAL                                                                                                                                      | 84.056,01 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Imputació 1 centre                                                                                                                         | 8.405,60 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR                                                                                 |              |                                                               |                             |             |         |          |
| Matèria primera alimentació                                                                                                                | 3.699,30 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| Altres subministraments (no aliments)                                                                                                      | 265,50 €     |                                                               |                             |             |         |          |
| Manteniment i reposició estris                                                                                                             | 354,00 €     |                                                               |                             |             |         |          |
| TOTAL                                                                                                                                      | 4.318,80 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| ALTRES COSTOS                                                                                                                              |              |                                                               |                             |             |         |          |
| Vestuari                                                                                                                                   | 19,21 €      |                                                               |                             |             |         |          |
| Prevençió de riscos                                                                                                                        | 282,42 €     |                                                               |                             |             |         |          |
| Benefici industrial                                                                                                                        | 247,80 €     |                                                               |                             |             |         |          |
| Marge comercial                                                                                                                            | 247,80 €     |                                                               |                             |             |         |          |
| TOTAL                                                                                                                                      | 797,23 €     |                                                               |                             |             |         |          |
| COST TOTAL (sense IVA)                                                                                                                     | 39.479,94 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Cost per monitoratge (exempt d'IVA)                                                                                                        | 22.044,24 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Cost resta conceptes (IVA: 10%)                                                                                                            | 17.435,70 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| IVA                                                                                                                                        | 1.743,57 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| COST TOTAL (Amb IVA)                                                                                                                       | 41.223,51 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| COST MENÚ                                                                                                                                  | 23,29 €      |                                                               |                             |             |         |          |

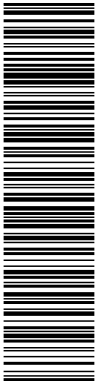


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5609C9B29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: [https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                            |              |                                                               |                             |             |         |          |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|---------|----------|
| ESCOLA CEIP PIRINEU                                                        | Codi Centre  | 17000731                                                      |                             |             |         |          |
| ESTUDI DE COSTOS                                                           |              |                                                               |                             |             |         |          |
| Nombre de dies lectius:                                                    | 177          | **De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig       |                             |             |         |          |
| Mitjana d'alumnes Educació Infantil (inclou els esporàdics):               | 29           |                                                               |                             |             |         |          |
| Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):               | 76           |                                                               |                             |             |         |          |
| 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):                    | 105          |                                                               |                             |             |         |          |
| Previsió nombre de menús:                                                  | 18585        |                                                               |                             |             |         |          |
|                                                                            |              | **De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril |                             |             |         |          |
| Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033                  | 4,983        |                                                               |                             |             |         |          |
| Durada de l'espai de migdia                                                | 2,5 hores    |                                                               |                             |             |         |          |
| Tipus de servei                                                            | Cuina pròpia |                                                               |                             |             |         |          |
| PERSONAL                                                                   |              | Hores/dia jornada directa                                     | Hores/dia jornada indirecta | Total hores | Fracció | Persones |
|                                                                            | Cost anual   |                                                               |                             |             |         |          |
| Cuiner/a                                                                   | 21.843,14 €  | 7,5                                                           | 0                           | 7,5         | 1       | 1        |
| Ajudant/s de cuina                                                         | 7.968,90 €   | 3                                                             | 0                           | 3           | 0,40    | 1        |
| Coordinador                                                                | 9.321,72 €   | 2,5                                                           | 0,5                         | 3           | 0,40    | 1        |
| Monitor/s                                                                  | 27.728,60 €  | 2,5                                                           | 0,1                         | 2,6         | 0,35    | 4        |
| Total                                                                      | 66.862,36 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Absentisme                                                                 | 3.343,12 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| TOTAL                                                                      | 70.205,48 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| ESTRUCTURA                                                                 |              |                                                               |                             |             |         |          |
| Direcció empresa                                                           | 37.160,23 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Administratiu                                                              | 24.242,61 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Lloguer oficina                                                            | 12.733,38 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Gestoria                                                                   | 2.101,01 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| Gestió bancària rebuts                                                     | 557,55 €     |                                                               |                             |             |         |          |
| Estudis, projectes i altres                                                | 6.174,00 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| Altres                                                                     | 1.591,68 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| TOTAL                                                                      | 84.560,46 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Imputació 1 centre                                                         | 8.456,05 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR                 |              |                                                               |                             |             |         |          |
| Matèria primera alimentació                                                | 38.842,65 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Altres subministraments (no aliments)                                      | 2.787,75 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| Manteniment i reposició estris                                             | 3.717,00 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| TOTAL                                                                      | 45.347,40 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| ALTRES COSTOS                                                              |              |                                                               |                             |             |         |          |
| Vestuari                                                                   | 290,00 €     |                                                               |                             |             |         |          |
| Prevençió de riscos                                                        | 631,12 €     |                                                               |                             |             |         |          |
| Benefici industrial                                                        | 2.601,90 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| Marge comercial                                                            | 2.601,90 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| TOTAL                                                                      | 6.124,92 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| COST TOTAL (sense IVA)                                                     | 130.133,84 € |                                                               |                             |             |         |          |
| Cost per monitoratge (exempt d'IVA)                                        | 37.050,32 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Cost resta conceptes (IVA: 10%)                                            | 93.083,52 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| IVA                                                                        | 9.308,35 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| COST TOTAL (Amb IVA)                                                       | 139.442,19 € |                                                               |                             |             |         |          |
| COST MENÚ                                                                  | 7,50 €       |                                                               |                             |             |         |          |

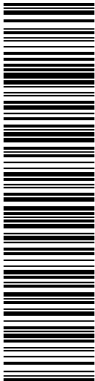


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5609C9B29E83979401F6E5F6F7EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codigo\_entidad=



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                            |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|---------|----------|--|
| ESCOLA MESTRE ANDREU                                                       | Codi Centre  | 17009813                                                      |                             |             |         |          |  |
| ESTUDI DE COSTOS                                                           |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Nombre de dies lectius:                                                    | 177          | **De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig       |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació Infantil (inclou els esporàdics):               | 38           |                                                               |                             |             |         |          |  |
| 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):                    | 128          |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Previsió nombre de menús:                                                  | 22656        |                                                               |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              | **De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril |                             |             |         |          |  |
| Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033                  | 6,146        |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Durada de l'espai de migdia                                                | 2,5 hores    |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Tipus de servei                                                            | Cuina pròpia |                                                               |                             |             |         |          |  |
| PERSONAL                                                                   |              | Hores/dia jornada directa                                     | Hores/dia jornada indirecta | Total hores | Fracció | Persones |  |
|                                                                            | Cost anual   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Cuiner/a                                                                   | 21.843,14 €  | 7,5                                                           | 0                           | 7,5         | 1       | 1        |  |
| Ajudant/s de cuina                                                         | 13.281,50 €  | 5                                                             | 0                           | 5           | 0,67    | 1        |  |
| Coordinador                                                                | 9.321,72 €   | 2,5                                                           | 0,5                         | 3           | 0,40    | 1        |  |
| Monitor/s                                                                  | 34.660,75 €  | 2,5                                                           | 0,1                         | 2,6         | 0,35    | 5        |  |
| Total                                                                      | 79.107,11 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Absentisme                                                                 | 3.955,36 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 83.062,47 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| ESTRUCTURA                                                                 |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Direcció empresa                                                           | 37.160,23 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Administratiu                                                              | 24.242,61 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Lloguer oficina                                                            | 12.733,38 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Gestoria                                                                   | 2.101,01 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Gestió bancària rebuts                                                     | 679,68 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Estudis, projectes i altres                                                | 6.174,00 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Altres                                                                     | 1.591,68 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 84.682,59 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Imputació 1 centre                                                         | 8.468,26 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR                 |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Matèria primera alimentació                                                | 47.351,04 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Altres subministraments (no aliments)                                      | 3.398,40 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Manteniment i reposició estris                                             | 4.531,20 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 55.280,64 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| ALTRES COSTOS                                                              |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Vestuari                                                                   | 290,00 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Prevençió de riscos                                                        | 721,28 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Benefici industrial                                                        | 3.171,84 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Marge comercial                                                            | 3.171,84 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 7.354,96 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (sense IVA)                                                     | 154.166,33 € |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Cost per monitoratge (exempt d'IVA)                                        | 43.982,48 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Cost resta conceptes (IVA: 10%)                                            | 110.183,85 € |                                                               |                             |             |         |          |  |
| IVA                                                                        | 11.018,39 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (Amb IVA)                                                       | 165.184,72 € |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST MENÚ                                                                  | 7,29 €       |                                                               |                             |             |         |          |  |

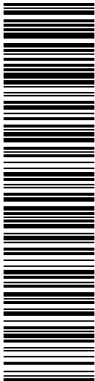


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5E09C9B29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo\_entidad=



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                            |              |                                                              |                             |             |         |          |  |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|---------|----------|--|
| ESCOLA DR. ROBERT                                                          | Codi Centre  | 17000779                                                     |                             |             |         |          |  |
| ESTUDI DE COSTOS                                                           |              |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Nombre de dies lectius:                                                    | 177          | **De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig      |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):               | 47           |                                                              |                             |             |         |          |  |
| 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):                    | 148          | **De conformitat amb la Resolució EDF/122/2025, de 2 d'abril |                             |             |         |          |  |
| Previsió nombre de menús:                                                  | 26196        |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033                  | 7,189        |                                                              |                             |             |         |          |  |
| 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                                                                   | 21.843,14 €  | 7,5                                                          | 0                           | 7,5         | 1       | 1        |  |
| Ajudant/s de cuina                                                         | 17.265,96 €  | 6,5                                                          | 0                           | 6,5         | 0,87    | 1        |  |
| Coordinador                                                                | 10.875,34 €  | 2,5                                                          | 1                           | 3,5         | 0,47    | 1        |  |
| Monitor/s                                                                  | 41.592,90 €  | 2,5                                                          | 0,1                         | 2,6         | 0,35    | 6        |  |
| Total                                                                      | 91.577,34 €  |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Absentisme                                                                 | 4.578,87 €   |                                                              |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 96.156,20 €  |                                                              |                             |             |         |          |  |
| ESTRUCTURA                                                                 |              |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Direcció empresa                                                           | 37.160,23 €  |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Administratiu                                                              | 24.242,61 €  |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Lloguer oficina                                                            | 12.733,38 €  |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Gestoria                                                                   | 2.101,01 €   |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Gestió bancària rebuts                                                     | 785,88 €     |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Estudis, projectes i altres                                                | 6.174,00 €   |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Altres                                                                     | 1.591,68 €   |                                                              |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 84.788,79 €  |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Imputació 1 centre                                                         | 8.478,88 €   |                                                              |                             |             |         |          |  |
| COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR                 |              |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Matèria primera alimentació                                                | 54.749,64 €  |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Altres subministraments (no aliments)                                      | 3.929,40 €   |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Manteniment i reposició estris                                             | 5.239,20 €   |                                                              |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 63.918,24 €  |                                                              |                             |             |         |          |  |
| ALTRES COSTOS                                                              |              |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Vestuari                                                                   | 290,00 €     |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Previsió de riscos                                                         | 811,44 €     |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Benefici industrial                                                        | 3.667,44 €   |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Marge comercial                                                            | 3.667,44 €   |                                                              |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 8.436,32 €   |                                                              |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (sense IVA)                                                     | 176.989,65 € |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Cost per monitoratge (exempt d'IVA)                                        | 52.468,25 €  |                                                              |                             |             |         |          |  |
| Cost resta conceptes (IVA: 10%)                                            | 124.521,40 € |                                                              |                             |             |         |          |  |
| IVA                                                                        | 12.452,14 €  |                                                              |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (Amb IVA)                                                       | 189.441,79 € |                                                              |                             |             |         |          |  |
| COST MENÚ                                                                  | 7,23 €       |                                                              |                             |             |         |          |  |

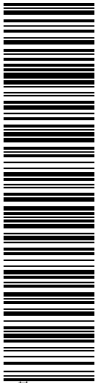


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5509CB29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Milijçant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: [https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                            |              |                                                               |                             |             |         |          |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|---------|----------|
| IE VALL DE RIBES                                                           | Codi Centre  | 17010803                                                      |                             |             |         |          |
| ESTUDI DE COSTOS                                                           |              |                                                               |                             |             |         |          |
| Nombre de dies lectius:                                                    | 177          | **De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig       |                             |             |         |          |
| Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):               | 23           |                                                               |                             |             |         |          |
| Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):               | 55           |                                                               |                             |             |         |          |
| Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics): | 26           |                                                               |                             |             |         |          |
| Mitjana d'alumnes NEE (inclou els esporàdics):                             | 0            |                                                               |                             |             |         |          |
| Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):                    | 104          |                                                               |                             |             |         |          |
| Previsió nombre de menús:                                                  | 18408        |                                                               |                             |             |         |          |
| Nombre monitors** = $q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033$                | 4,599        | **De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril |                             |             |         |          |
| 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                                                                   | 21.843,14 €  | 7,5                                                           | 0                           | 7,5         | 1       | 1        |
| Ajudant/s de cuina                                                         | 7.968,90 €   | 3                                                             | 0                           | 3           | 0,40    | 1        |
| Coordinador                                                                | 9.321,72 €   | 3                                                             | 0                           | 3           | 0,40    | 1        |
| Monitor/s                                                                  | 5.545,72 €   | 2                                                             | 0,08                        | 2,08        | 0,28    | 1        |
| Monitor/s                                                                  | 5.545,72 €   | 1                                                             | 0,04                        | 1,04        | 0,14    | 2        |
| Total                                                                      | 50.225,20 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Absentisme                                                                 | 2.511,26 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| TOTAL                                                                      | 52.736,46 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| ESTRUCTURA                                                                 |              |                                                               |                             |             |         |          |
| Direcció empresa                                                           | 37.160,23 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Administratiu                                                              | 24.242,61 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Lloguer oficina                                                            | 12.733,38 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Gestoria                                                                   | 2.101,01 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| Gestió bancària rebuts                                                     | 552,24 €     |                                                               |                             |             |         |          |
| Estudis, projectes i altres                                                | 6.174,00 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| Altres                                                                     | 1.591,68 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| TOTAL                                                                      | 84.555,15 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Imputació 1 centre                                                         | 8.455,52 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR                 |              |                                                               |                             |             |         |          |
| Matèria primera alimentació                                                | 38.472,72 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Altres subministraments (no aliments)                                      | 2.761,20 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| Manteniment i reposició estris                                             | 3.681,60 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| TOTAL                                                                      | 44.915,52 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| ALTRES COSTOS                                                              |              |                                                               |                             |             |         |          |
| Vestuari                                                                   | 290,00 €     |                                                               |                             |             |         |          |
| Prevenició de riscos                                                       | 540,96 €     |                                                               |                             |             |         |          |
| Benefici industrial                                                        | 2.577,12 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| Marge comercial                                                            | 2.577,12 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| TOTAL                                                                      | 5.985,20 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| COST TOTAL (sense IVA)                                                     | 112.092,69 € |                                                               |                             |             |         |          |
| Cost per monitoratge (exempt d'IVA)                                        | 20.413,16 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| Cost resta conceptes (IVA: 10%)                                            | 91.679,53 €  |                                                               |                             |             |         |          |
| IVA                                                                        | 9.167,95 €   |                                                               |                             |             |         |          |
| COST TOTAL (Amb IVA)                                                       | 121.260,64 € |                                                               |                             |             |         |          |
| COST MENÚ                                                                  | 6,59 €       |                                                               |                             |             |         |          |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75BEF5D560CB29E83970401F6EFFF7EE1478) 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?doma=ca&codigo\_entidad=



Consell Comarcal  
del Ripollès

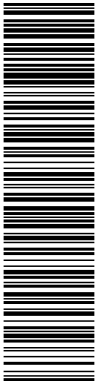
|                                                                            |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|---------|----------|--|
| ZER LES MORERES                                                            | Codi Centre  | 17002065                                                      |                             |             |         |          |  |
| ESTUDI DE COSTOS                                                           |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Nombre de dies lectius:                                                    | 177          | **De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig       |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):               | 7            |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):               | 14           |                                                               |                             |             |         |          |  |
| 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           | **De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril |                             |             |         |          |  |
| Previsió nombre de menús:                                                  | 3717         |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Nombre monitors** = $q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033$                | 1,029        |                                                               |                             |             |         |          |  |
| 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                                                                   | 3.742,02 €   | 1,41                                                          | 0                           | 1,41        | 0,19    | 1        |  |
| Ajudant/s de cuina                                                         | 1.732,29 €   | 0,70                                                          | 0                           | 0,70        | 0,09    | 1        |  |
| Coordinador                                                                | - €          | 0                                                             | 0                           | 0           | 0,00    | 0        |  |
| Monitor/s                                                                  | 10.455,74 €  | 2                                                             | 0,08                        | 2,08        | 0,28    | 2        |  |
| Xofer                                                                      | 2.090,93 €   | 0,84                                                          | 0                           | 0,84        | 0,11    | 1        |  |
| Total                                                                      | 18.020,98 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Absentisme                                                                 | 901,05 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 18.922,03 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| ESTRUCTURA                                                                 |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Direcció empresa                                                           | 37.160,23 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Administratiu                                                              | 24.242,61 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Lloguer oficina                                                            | 12.733,38 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Gestoria                                                                   | 2.101,01 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Gestió bancària rebuts                                                     | 111,51 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Estudis, projectes i altres                                                | 6.174,00 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Altres                                                                     | 1.591,68 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 84.114,42 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Imputació 1 centre                                                         | 8.411,44 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR                 |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Matèria primera alimentació                                                | 7.768,53 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Altres subministraments (no aliments)                                      | 557,55 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Manteniment i reposició estris                                             | 743,40 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| vehicle                                                                    | 897,21 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 9.966,69 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| ALTRES COSTOS                                                              |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Vestuari                                                                   | 54,38 €      |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Prevenció de riscos                                                        | 214,13 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Benefici industrial                                                        | 520,38 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Marge comercial                                                            | 520,38 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 1.309,27 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (sense IVA)                                                     | 38.609,42 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Cost per monitoratge (exempt d'IVA)                                        | 10.455,74 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Cost resta conceptes (IVA: 10%)                                            | 28.153,68 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| IVA                                                                        | 2.815,37 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (Amb IVA)                                                       | 41.424,79 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST MENÚ                                                                  | 11,14 €      |                                                               |                             |             |         |          |  |

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5609C2B29E83970401F6E6FF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Milijant 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?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                            |              |                           |                             |             |         |          |  |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------|-----------------------------|-------------|---------|----------|--|
| ZER NÚRIA MORER I PI                                                       | Codi Centre  | 17002764                  |                             |             |         |          |  |
| ESTUDI DE COSTOS                                                           |              |                           |                             |             |         |          |  |
| Nombre de dies lectius:                                                    | 177          |                           |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació inicial (inclou els esporàdics):                | 2            |                           |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):               | 9            |                           |                             |             |         |          |  |
| 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):                    | 23           |                           |                             |             |         |          |  |
| Previsió nombre de menús:                                                  | 4071         |                           |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                           |                             |             |         |          |  |
| Nombre monitors** = $q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033$                | 1,333        |                           |                             |             |         |          |  |
| 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                                                                   | 4.485,64 €   | 1,54                      | 0                           | 1,54        | 0,21    | 1        |  |
| Ajudant/s de cuina                                                         | 2.045,59 €   | 0,77                      | 0                           | 0,77        | 0,10    | 1        |  |
| Coordinador                                                                | - €          | 0                         | 0                           | 0           | 0,00    | 0        |  |
| Monitor/s                                                                  | 11.091,44 €  | 2                         | 0,08                        | 2,08        | 0,28    | 2        |  |
| Xofer                                                                      | 2.290,07 €   | 0,92                      | 0                           | 0,92        | 0,12    | 1        |  |
| Total                                                                      | 19.912,74 €  |                           |                             |             |         |          |  |
| Absentisme                                                                 | 995,64 €     |                           |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 20.908,38 €  |                           |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                           |                             |             |         |          |  |
| ESTRUCTURA                                                                 |              |                           |                             |             |         |          |  |
| Direcció empresa                                                           | 37.160,23 €  |                           |                             |             |         |          |  |
| Administratiu                                                              | 24.242,61 €  |                           |                             |             |         |          |  |
| Lloguer oficina                                                            | 12.733,38 €  |                           |                             |             |         |          |  |
| Gestoria                                                                   | 2.101,01 €   |                           |                             |             |         |          |  |
| Gestió bancària rebuts                                                     | 122,13 €     |                           |                             |             |         |          |  |
| Estudis, projectes i altres                                                | 6.174,00 €   |                           |                             |             |         |          |  |
| Altres                                                                     | 1.591,68 €   |                           |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 84.125,04 €  |                           |                             |             |         |          |  |
| Imputació 1 centre                                                         | 8.412,50 €   |                           |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                           |                             |             |         |          |  |
| COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR                 |              |                           |                             |             |         |          |  |
| Matèria primera alimentació                                                | 8.508,39 €   |                           |                             |             |         |          |  |
| Altres subministraments (no aliments)                                      | 610,65 €     |                           |                             |             |         |          |  |
| Manteniment i reposició estris                                             | 814,20 €     |                           |                             |             |         |          |  |
| vehicle                                                                    | 2.252,23 €   |                           |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 12.185,47 €  |                           |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                           |                             |             |         |          |  |
| ALTRES COSTOS                                                              |              |                           |                             |             |         |          |  |
| Vestuari                                                                   | 59,55 €      |                           |                             |             |         |          |  |
| Prevençió de riscos                                                        | 217,35 €     |                           |                             |             |         |          |  |
| Benefici industrial                                                        | 569,94 €     |                           |                             |             |         |          |  |
| Marge comercial                                                            | 569,94 €     |                           |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 1.416,78 €   |                           |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                           |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (sense IVA)                                                     | 42.923,13 €  |                           |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                           |                             |             |         |          |  |
| Cost per monitoratge (exempt d'IVA)                                        | 11.091,44 €  |                           |                             |             |         |          |  |
| Cost resta conceptes (IVA: 10%)                                            | 31.831,69 €  |                           |                             |             |         |          |  |
| IVA                                                                        | 3.183,17 €   |                           |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                           |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (Amb IVA)                                                       | 46.106,30 €  |                           |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                           |                             |             |         |          |  |
| COST MENÚ                                                                  | 11,33 €      |                           |                             |             |         |          |  |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75BEF5D560CB29E83970401F6E6FEF7EE1478) 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?doma=ca&codigo\_entidad=



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                            |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|---------|----------|--|
| ZER ELS PINETS                                                             | Codi Centre  | 17003616                                                      |                             |             |         |          |  |
| ESTUDI DE COSTOS                                                           |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Nombre de dies lectius:                                                    | 177          | **De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig       |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):               | 7            |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):               | 22           |                                                               |                             |             |         |          |  |
| 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):                    | 29           |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Previsió nombre de menús:                                                  | 5133         |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Nombre monitors** - $q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033$                | 1,349        | **De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril |                             |             |         |          |  |
| 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                                                                   | 5.655,81 €   | 1,94                                                          | 0                           | 1,94        | 0,26    | 1        |  |
| Ajudant/s de cuina                                                         | 2.579,22 €   | 0,97                                                          | 0                           | 0,97        | 0,13    | 1        |  |
| Coordinador                                                                | - €          | 0                                                             | 0                           | 0           | 0,00    | 0        |  |
| Monitor/s                                                                  | 11.091,44 €  | 2                                                             | 0,08                        | 2,08        | 0,28    | 2        |  |
| Xofer                                                                      | 2.887,48 €   | 1,17                                                          | 0                           | 1,17        | 0,16    | 1        |  |
| Total                                                                      | 22.213,95 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Absentisme                                                                 | 1.110,70 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 23.324,65 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| ESTRUCTURA                                                                 |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Direcció empresa                                                           | 37.160,23 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Administratiu                                                              | 24.242,61 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Lloguer oficina                                                            | 12.733,38 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Gestoria                                                                   | 2.101,01 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Gestió bancària rebuts                                                     | 153,99 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Estudis, projectes i altres                                                | 6.174,00 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Altres                                                                     | 1.591,68 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 84.156,90 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Imputació 1 centre                                                         | 8.415,69 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR                 |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Matèria primera alimentació                                                | 10.727,97 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Altres subministraments (no aliments)                                      | 769,95 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Manteniment i reposició estris                                             | 1.026,60 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| vehicle                                                                    | 897,21 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 13.421,73 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| ALTRES COSTOS                                                              |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Vestuari                                                                   | 75,09 €      |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Prevençió de riscos                                                        | 227,01 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Benefici industrial                                                        | 718,62 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Marge comercial                                                            | 718,62 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 1.739,34 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (sense IVA)                                                     | 46.901,41 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Cost per monitoratge (exempt d'IVA)                                        | 11.091,44 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Cost resta conceptes (IVA: 10%)                                            | 35.809,97 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| IVA                                                                        | 3.581,00 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (Amb IVA)                                                       | 50.482,41 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST MENÚ                                                                  | 9,83 €       |                                                               |                             |             |         |          |  |

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5609C29E83970401F6E5FEF7EE1478) 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.ripolls.cat/index.jsp?doma=ca&codigo\_entidad=



Consell Comarcal  
del Ripollès

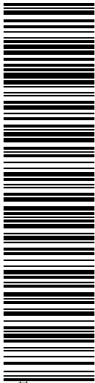
|                                                                            |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|---------|----------|--|
| ZER LA DAINA                                                               | Codi Centre  | 17004219                                                      |                             |             |         |          |  |
| ESTUDI DE COSTOS                                                           |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Nombre de dies lectius:                                                    | 177          | **De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig       |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):               | 11           |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):               | 8            |                                                               |                             |             |         |          |  |
| 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):                    | 19           |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Previsió nombre de menús:                                                  | 3363         |                                                               |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              | **De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril |                             |             |         |          |  |
| Nombre monitors** = $q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033$                | 1,057        |                                                               |                             |             |         |          |  |
| 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                                                                   | 3.705,53 €   | 1,27                                                          | 0                           | 1,27        | 0,17    | 1        |  |
| Ajudant/s de cuina                                                         | 1.689,83 €   | 0,64                                                          | 0                           | 0,64        | 0,08    | 1        |  |
| Coordinador                                                                | - €          | 0                                                             | 0                           | 0           | 0,00    | 0        |  |
| Monitor/s                                                                  | 11.091,44 €  | 2                                                             | 0,08                        | 2,08        | 0,28    | 2        |  |
| Xofer                                                                      | 1.891,80 €   | 0,76                                                          | 0                           | 0,76        | 0,10    | 1        |  |
| Total                                                                      | 18.378,60 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Absentisme                                                                 | 918,93 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 19.297,53 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| ESTRUCTURA                                                                 |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Direcció empresa                                                           | 37.160,23 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Administratiu                                                              | 24.242,61 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Lloguer oficina                                                            | 12.733,38 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Gestoria                                                                   | 2.101,01 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Gestió bancària rebuts                                                     | 100,89 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Estudis, projectes i altres                                                | 6.174,00 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Altres                                                                     | 1.591,68 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 84.103,80 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Imputació 1 centre                                                         | 8.410,38 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR                 |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Matèria primera alimentació                                                | 7.028,67 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Altres subministraments (no aliments)                                      | 504,45 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Manteniment i reposició estris                                             | 672,60 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| vehicle                                                                    | 897,21 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 9.102,93 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| ALTRES COSTOS                                                              |              |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Vestuari                                                                   | 49,20 €      |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Prevençió de riscos                                                        | 210,91 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Benefici industrial                                                        | 470,82 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Marge comercial                                                            | 470,82 €     |                                                               |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 1.201,75 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (sense IVA)                                                     | 38.012,58 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Cost per monitoratge (exempt d'IVA)                                        | 11.091,44 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| Cost resta conceptes (IVA: 10%)                                            | 26.921,14 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| IVA                                                                        | 2.692,11 €   |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (Amb IVA)                                                       | 40.704,69 €  |                                                               |                             |             |         |          |  |
| COST MENÚ                                                                  | 12,10 €      |                                                               |                             |             |         |          |  |

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5E09C29E83970401F6EFFF67EE1478) 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?doma=ca&codig\\_o\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codig_o_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

| ZER L'ESQUIROL                                                             | Codi Centre  | 17005029                                                       |                             |             |         |          |  |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|---------|----------|--|
| ESTUDI DE COSTOS                                                           |              |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Nombre de dies lectius:                                                    | 177          | **De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig        |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):               | 2            |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):               | 6            |                                                                |                             |             |         |          |  |
| 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):                    | 8            |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Previsió nombre de menús:                                                  | 1416         |                                                                |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Nombre monitors** = $q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033$                | 0,374        | ***De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril |                             |             |         |          |  |
| 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                                                                   | 1.560,22 €   | 0,54                                                           | 0                           | 0,54        | 0,07    | 1        |  |
| Ajudant/s de cuina                                                         | 711,51 €     | 0,27                                                           | 0                           | 0,27        | 0,04    | 1        |  |
| Coordinador                                                                | - €          | 0                                                              | 0                           | 0           | 0,00    | 0        |  |
| Monitor/s                                                                  | 11.091,44 €  | 2                                                              | 0,08                        | 2,08        | 0,28    | 2        |  |
| Xofer                                                                      | 796,55 €     | 0,32                                                           | 0                           | 0,32        | 0,04    | 1        |  |
| Total                                                                      | 14.159,72 €  |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Absentisme                                                                 | 707,99 €     |                                                                |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 14.867,71 €  |                                                                |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                                                                |                             |             |         |          |  |
| ESTRUCTURA                                                                 |              |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Direcció empresa                                                           | 37.160,23 €  |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Administratiu                                                              | 24.242,61 €  |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Lloguer oficina                                                            | 12.733,38 €  |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Gestoria                                                                   | 2.101,01 €   |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Gestió bancària rebuts                                                     | 42,48 €      |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Estudis, projectes i altres                                                | 6.174,00 €   |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Altres                                                                     | 1.591,68 €   |                                                                |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 84.045,39 €  |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Imputació 1 centre                                                         | 8.404,54 €   |                                                                |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                                                                |                             |             |         |          |  |
| COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR                 |              |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Matèria primera alimentació                                                | 2.959,44 €   |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Altres subministraments (no aliments)                                      | 212,40 €     |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Manteniment i reposició estris                                             | 283,20 €     |                                                                |                             |             |         |          |  |
| vehicle                                                                    | 897,21 €     |                                                                |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 4.352,25 €   |                                                                |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                                                                |                             |             |         |          |  |
| ALTRES COSTOS                                                              |              |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Vestuari                                                                   | 20,71 €      |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Prevenició de riscos                                                       | 193,20 €     |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Benefici industrial                                                        | 198,24 €     |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Marge comercial                                                            | 198,24 €     |                                                                |                             |             |         |          |  |
| TOTAL                                                                      | 610,39 €     |                                                                |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                                                                |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (sense IVA)                                                     | 28.234,89 €  |                                                                |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Cost per monitoratge (exempt d'IVA)                                        | 11.091,44 €  |                                                                |                             |             |         |          |  |
| Cost resta conceptes (IVA: 10%)                                            | 17.143,45 €  |                                                                |                             |             |         |          |  |
| IVA                                                                        | 1.714,35 €   |                                                                |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                                                                |                             |             |         |          |  |
| COST TOTAL (Amb IVA)                                                       | 29.949,24 €  |                                                                |                             |             |         |          |  |
|                                                                            |              |                                                                |                             |             |         |          |  |
| COST MENÚ                                                                  | 21,15 €      |                                                                |                             |             |         |          |  |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75BEF5D5609C29E83B79401F6EFFF67EE1478) 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?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                            |              |                                                               |                             |             |         |          |   |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|---------|----------|---|
| ZER VALLFOGONA DE RÍPOLLES                                                 | Codi Centre  | 17003537                                                      |                             |             |         |          |   |
| ESTUDI DE COSTOS                                                           |              |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Nombre de dies lectius:                                                    | 177          | **De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig       |                             |             |         |          |   |
| Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):               | 5            |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):               | 7            |                                                               |                             |             |         |          |   |
| 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           |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Previsió nombre de menús:                                                  | 2124         | **De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril |                             |             |         |          |   |
| Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033                  | 0,615        |                                                               |                             |             |         |          |   |
| 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                                                                   | 2.340,34 €   | 0,80                                                          | 0                           | 0,80        | 0,11    |          | 1 |
| Ajudant/s de cuina                                                         | 1.067,26 €   | 0,40                                                          | 0                           | 0,40        | 0,05    |          | 1 |
| Coordinador                                                                | - €          | 0                                                             | 0                           | 0           | 0,00    |          | 0 |
| Monitor/s                                                                  | 11.091,44 €  | 2                                                             | 0,08                        | 2,08        | 0,28    |          | 2 |
| Xofer                                                                      | 1.194,82 €   | 0,48                                                          | 0                           | 0,48        | 0,06    |          | 1 |
| Total                                                                      | 15.693,86 €  |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Absentisme                                                                 | 784,69 €     |                                                               |                             |             |         |          |   |
| TOTAL                                                                      | 16.478,55 €  |                                                               |                             |             |         |          |   |
| ESTRUCTURA                                                                 |              |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Direcció empresa                                                           | 37.160,23 €  |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Administratiu                                                              | 24.242,61 €  |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Lloguer oficina                                                            | 12.733,38 €  |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Gestoria                                                                   | 2.101,01 €   |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Gestió bancària rebuts                                                     | 63,72 €      |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Estudis, projectes i altres                                                | 6.174,00 €   |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Altres                                                                     | 1.591,68 €   |                                                               |                             |             |         |          |   |
| TOTAL                                                                      | 84.066,63 €  |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Imputació 1 centre                                                         | 8.406,66 €   |                                                               |                             |             |         |          |   |
| COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR                 |              |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Matèria primera alimentació                                                | 4.439,16 €   |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Altres subministraments (no aliments)                                      | 318,60 €     |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Manteniment i reposició estris                                             | 424,80 €     |                                                               |                             |             |         |          |   |
| vehicle                                                                    | 1.262,93 €   |                                                               |                             |             |         |          |   |
| TOTAL                                                                      | 6.445,49 €   |                                                               |                             |             |         |          |   |
| ALTRES COSTOS                                                              |              |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Vestuari                                                                   | 31,07 €      |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Prevençió de riscos                                                        | 199,64 €     |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Benefici industrial                                                        | 297,36 €     |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Marge comercial                                                            | 297,36 €     |                                                               |                             |             |         |          |   |
| TOTAL                                                                      | 825,43 €     |                                                               |                             |             |         |          |   |
| COST TOTAL (sense IVA)                                                     | 32.156,13 €  |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Cost per monitoratge (exempt d'IVA)                                        | 11.091,44 €  |                                                               |                             |             |         |          |   |
| Cost resta conceptes (IVA: 10%)                                            | 21.064,69 €  |                                                               |                             |             |         |          |   |
| IVA                                                                        | 2.106,47 €   |                                                               |                             |             |         |          |   |
| COST TOTAL (Amb IVA)                                                       | 34.262,60 €  |                                                               |                             |             |         |          |   |
| COST MENÚ                                                                  | 16,13 €      |                                                               |                             |             |         |          |   |



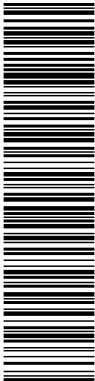
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D560CB29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Milijant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?domini=ca&codigo\_entidad=



Consell Comarcal  
del Ripollès

ANNEX 2 PPTP. INVENTARI

| ANNEX II                                                                                                                                                                                                  | Inventari del mobiliari, equipament i parament de la cuina de l'escola Joan Maragall (Ripoll) |         |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|
| Concepte                                                                                                                                                                                                  | Mides, Litres....                                                                             | Unitats | Observacions   |
| Espai obert cuina - menjador per servir/recollir el menjar:<br>Espai de treball al menjador, amb espai inferior de 4 portes corredisses. Taula de marbre.<br>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       | Porta trencada |
| Nevera                                                                                                                                                                                                    |                                                                                               | 2       |                |
| Armari de plàstic 2 portes productes neteja                                                                                                                                                               |                                                                                               | 1       | Trencat        |
| Congelador                                                                                                                                                                                                |                                                                                               | 1       |                |
| Congelador petit                                                                                                                                                                                          |                                                                                               | 2       |                |
| 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<br>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)                                                                                                                                                                              |                                                                                               | 5       |                |
| Safata per rentaplats ( plats)                                                                                                                                                                            |                                                                                               | 8       |                |
| 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 a la 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<br>1,18 m llarg x 0,79 m ample x 0,90 m alt          | 1       | No funciona    |
| Forn elèctric marca mychef                                                                                                                                                                                |                                                                                               | 1       |                |
| Calentador marca Corberó                                                                                                                                                                                  |                                                                                               | 1       |                |
| Safata individual de menjar d'alumini petita                                                                                                                                                              |                                                                                               | 50      |                |
| Safata individual de menjar d'alumini gran                                                                                                                                                                |                                                                                               | 140     |                |
| Pelador de patates industrial marca Sammic                                                                                                                                                                |                                                                                               | 1       |                |
| Carro alumini de 2 plantes                                                                                                                                                                                | 0.80 m llarg                                                                                  | 1       |                |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5609C29E83970401F6EFFF67EE1478) 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?domi=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?domi=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                    |              |     |             |
|------------------------------------|--------------|-----|-------------|
| Carro alumini de 3 plantes         | 1,50 m llarg | 1   |             |
| Olla alta inox                     |              | 1   |             |
| Olla baixa alumini                 |              | 3   |             |
| Olla baixa gran inox               |              | 2   |             |
| Tapa alumini gran                  |              | 4   |             |
| Tapa alumini mitjana               |              | 2   |             |
| Tapa alumini petita                |              | 2   |             |
| Gastronorm sense tapa 1/1 6,5 cm   |              | 9   |             |
| Gastronorm sense tapa 1/1 10 cm    |              | 2   |             |
| Gastronorm amb tapa 1/1 15 cm      |              | 4   |             |
| Gastronorm amb tapa 1/1 20 cm      |              | 1   |             |
| Gastronorm1/1 20 cm escurridor     |              | 4   |             |
| Olles inox per transportar petites |              | 2   |             |
| Safata alumini                     |              | 14  |             |
| Cassola alumini gran               |              | 2   |             |
| Cassola alumini mitjana            |              | 2   |             |
| Paella molt gran fonda             |              | 1   |             |
| Paelles                            |              | 3   |             |
| Sopera inox                        |              | 10  |             |
| Sopera petita alumini              |              | 4   |             |
| Tupi mitjà                         |              | 3   |             |
| Escurridor alumini gran            |              | 2   |             |
| Escurridor alumini mitjà           |              | 2   |             |
| Escurridor alumini petit           |              | 2   |             |
| Colador                            |              | 2   |             |
| Embut                              |              | 1   |             |
| Espremedor de plàstic petit        |              | 1   |             |
| Safata alumini amb nanses gran     |              | 3   |             |
| Safata alumini amb nanses mitjana  |              | 2   |             |
| Safata alumini amb nanses petita   |              | 2   |             |
| Talladora de fiambre               |              | 1   |             |
| Marmita                            |              | 1   | No funciona |
| Balança digital                    |              | 1   |             |
| Gerres d'aigua plàstic             |              | 20  |             |
| Batedor alumini gran               |              | 1   |             |
| Batedor alumini petit              |              | 1   |             |
| Cullerot                           |              | 6   |             |
| Cullertot sopa                     |              | 4   |             |
| Pinces amanida                     |              | 4   |             |
| Pinces a. Inox llargues            |              | 1   |             |
| Cassó gran                         |              | 2   |             |
| Cassó petit                        |              | 2   |             |
| pinces                             |              | 6   |             |
| Tisores                            |              | 4   |             |
| Saler                              |              | 1   |             |
| Ganivet tall                       |              | 5   |             |
| Ganivet per pelar fruita           |              | 5   |             |
| Espàtula llarga                    |              | 2   |             |
| Escumadera allargada gran          |              | 1   |             |
| Ratlador                           |              | 1   |             |
| Rasqueta                           |              | 2   |             |
| Taula de tallar                    |              | 5   |             |
| coberts:                           |              |     |             |
| forquilla                          |              | 150 |             |
| cullera sopa                       |              | 150 |             |
| ganivet                            |              | 150 |             |
| cullera postre                     |              | 150 |             |
| Gots                               |              | 140 |             |
| Got de vidre                       |              | 12  |             |
| Panera a. inox                     |              | 4   |             |
| Setrillera                         |              | 2   |             |
| Plat planer                        |              | 20  |             |
| Plat soper                         |              | 15  |             |
| Plat postre vidre                  |              | 30  |             |
| Taquilles verticals d'alumini      |              | 12  |             |
| Palet de plàstic                   |              | 1   |             |
| Aparell antimosques                |              | 1   |             |
| Ventilador                         |              | 2   |             |
| Dispensador paper                  |              | 4   |             |
| Cubell escombraries gran           |              | 3   |             |
| Cubell petit per desbrossar        |              | 2   |             |
| Escala de 6 pisos marca Cifec      |              | 1   |             |

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D560C929E83970401F66FEFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mil·liant 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?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=)



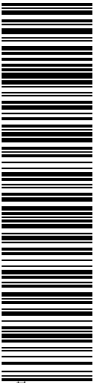
Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                    |   |  |
|----------------------------------------------------|---|--|
| Palangana gran neteja                              | 1 |  |
| Palangana petita neteja                            | 1 |  |
| Cubell plàstic gran                                | 1 |  |
| Aparell per introduir paper de plàstic transparent | 1 |  |
| Dispensador sabó                                   | 5 |  |

| Taules i cadires | Número | Estat |
|------------------|--------|-------|
| Taules grans     | 14     |       |
| Cadires grans    | 85     |       |
| Taules petites   | 6      |       |
| Cadires petites  | 36     |       |

|          |                                                                                                               |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANNEX II | 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)                  |                   | 5       |
| Safata entrants/amanida                               |                   | 14      |
| Safata motlles forn                                   |                   | 4       |
| Vols A.Inox.                                          |                   | 9       |
| Gerres d'aigua                                        |                   | 22      |
| Cistella cuberts                                      |                   | 4       |
| Pinces A.Inox                                         |                   | 9       |
| Ganivet gran 26 cm                                    |                   | 1       |
| Puñal 26 cm                                           |                   | 1       |
| Cullerots                                             |                   | 5       |
| Tisores                                               |                   | 3       |
| Ganivets tall                                         |                   | 6       |
| Espàtules                                             |                   | 8       |
| Taules de per tallar                                  |                   | 1       |
| Coberts                                               | forquilles        | 214     |
|                                                       | culleres          | 277     |
|                                                       | ganivets          | 146     |
|                                                       | culleres postre   | 100     |
| Gots                                                  |                   | 157     |
| Platas plans                                          |                   | 148     |



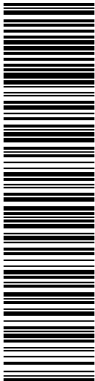
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5609CB29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Milijancant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: [https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?domi=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?domi=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                               |            |     |
|-----------------------------------------------|------------|-----|
| Plats sopers                                  |            | 150 |
| 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 | Número | Estat                 |
|------------------|--------|-----------------------|
| Taules grans     | 13     | 1 nova resta velles   |
| Cadires grans    | 74     | 10 noves resta velles |
| Taules petites   | 8      | totes velles          |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5609C2B29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mil·liant 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?domi=ca&codigo\_entidad=

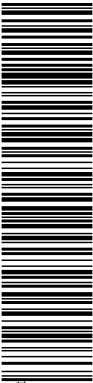


Consell Comarcal  
del Ripollès

|                 |    |              |
|-----------------|----|--------------|
| Cadires petites | 37 | totes velles |
|-----------------|----|--------------|

|          |                                                                                              |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANNEX II | 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 vaixel·la A.Inox. 4 prestatges                      | 140x70            | 1       |
| Congeladors                                                |                   | 2       |
| Armari refrigerador A.Inox. 6 portes INFRIKO               | 210x70x205        | 1       |
| Estanteria magatzem color blau                             |                   | 0       |
| Taula treball amb 1 lleixa a sota                          | 200x60            | 1       |
| Calaixera 6 calaixos A.inox.                               | 80x70             | 1       |
| Armari baix amb portes i 1 lleixa                          | 200x70            | 1       |
| Armari baix 2 portes 2 lleixes                             | 80x70             | 1       |
| Armari raconer 1 porta i 2 lleixes                         | 100x70            | 0       |
| 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                                                     |                   | 1       |
| Balança elèctrica                                          |                   | 1       |
| Cafetera                                                   |                   | 0       |
| Fogons cuina A.Inox. 4 focs + forn a sota                  | 80x90             | 1       |
| Planxa A.Inox. Fritop                                      | 40x90             | 0       |
| 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            | 0       |
| Armari calent A.Inox. Baix amb rodes                       | 90x70x100         | 1       |
| Armari calent A. Inox                                      | 73x44x120         | 1       |
| Carro de servei d'acer inoxidable                          |                   | 1       |
| Fregidora A.Inox. 1 colador                                | 40x90             | 1       |
| Planxa A.Inox.                                             | 40x90             | 1       |
| Pelador de patates                                         |                   | 1       |
| Olles alta inox                                            |                   | 1       |
| Olla baixa alumini                                         |                   | 2       |
| Olla baixa grossa inox                                     |                   | 3       |
| Cacerola mitjana                                           |                   | 2       |
| Safata forn A.Inox. Gran (la majoria amb tapa)             |                   | 7       |
| Paelles                                                    |                   | 4       |
| Recipient de plàstic per descongelar                       |                   | 5       |
| olla inox per transportar petites                          |                   | 0       |
| Safates per rentaplats (gots)                              |                   | 6       |
| Pots per rentaplats (coberts)                              |                   | 1       |
| Safates per rentaplats (plats)                             |                   | 5       |
| Cassons                                                    |                   | 2       |
| Coladors                                                   |                   | 2       |
| Colador xino                                               |                   | 2       |

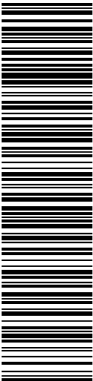


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5609CB29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Milijant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: [https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?domi=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?domi=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                       |               |     |
|---------------------------------------|---------------|-----|
| Safata entrants/amanida de porcellana |               | 0   |
| Pinces A.Inox                         |               | 6   |
| Cullerots                             |               | 4   |
| Cullerots sopa                        |               | 3   |
| Aranya                                |               | 0   |
| Escumadors                            |               | 7   |
| Tisores                               |               | 4   |
| Ganivets per pelar fruita             |               | 3   |
| Ganivets de tallar                    |               | 4   |
| Soperas inox                          |               | 3   |
| Taules de per tallar                  |               | 3   |
| Setrillera                            |               | 1   |
| Salers                                |               | 1   |
| Recipients hermètics (tupper)         |               | 7   |
| coberts:                              |               |     |
|                                       | forquilla     | 134 |
|                                       | culleres sopa | 157 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75BEF5D5609C29E83970401F6EFFFEEF1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Milijant 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?domini=ca&codigo\_entidad=



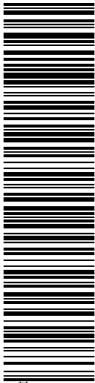
Consell Comarcal  
del Ripollès

|  |                                               |            |     |
|--|-----------------------------------------------|------------|-----|
|  | ganivets                                      |            | 165 |
|  | culleres postre                               |            | 156 |
|  | Gots policarbonat                             |            | 147 |
|  | Plats planers                                 |            | 166 |
|  | Plats sopers                                  |            | 151 |
|  | Safates d'acer inoxidable grans               |            | 0   |
|  | Gerres d'aigua de plàstic                     |            | 24  |
|  | Gerres d'aigua d'acer inoxidable              |            | 0   |
|  | Pinces amanida                                |            | 6   |
|  | Colador                                       |            | 1   |
|  | Gastronorm amb tapa 1/1 6,5 cm                |            | 4   |
|  | Gastronorm amb tapa 1/1 10 cm                 |            | 10  |
|  | Gastronorm amb tapa 1/9 15 cm                 |            | 2   |
|  | Gastronorm amb tapa 1/4 20 cm                 |            | 2   |
|  | Gastronorm amb tapa 1/1 20 cm escurridor      |            | 2   |
|  | Gastronorm amb tapa 1/2 20 cm                 |            | 4   |
|  | Gastronorm amb tapa 1/2 6,5 cm                |            | 7   |
|  | Gastronorm amb tapa 1/3 20 cm                 |            | 1   |
|  | Gastronorm amb tapa 1/6 20 cm                 |            | 7   |
|  | Cubell deixalles gran                         |            | 2   |
|  | Extintor pols 6 kg (1cuina + 1 menjador)      |            | 3   |
|  | Armari de fusta 2 portes amb lleixes-menjador | 100x50x200 | 6   |
|  | Gastronorm 2/1                                |            | 7   |

| Taules i cadires | Número | Estat |
|------------------|--------|-------|
| Taules grans     | 13     |       |
| Cadires grans    | 50     |       |
| Taules petites   | 7      |       |
| Cadires petites  | 30     |       |

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

| Concepte                                                                                       | Mides, Litres....                        | Unitats |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------|
| Espai obert cuina - menjador per servir/recollir el menjar:                                    | Mesura des del menjador:                 | 1       |
| Espai de treball al menjador, amb espai inferior de dues portes corredisses. Taula de marbre.  | 3,87 m llarg x 0,65 m ample x 0,83 m alt |         |
| 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:                  | 1       |
| Taula de treball de marbre amb 3 portes d'armari de fusta a la part inferior                   | 3,82 m llarg x 0,49 m ample x 0,83 m alt |         |
| Taula de treball de marbre amb 4 portes d'armari de fusta a la part inferior                   | 1,72 m llarg x 0,63 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             | 1,78 m llarg x 0,61 m ample x 0,83 m alt | 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       |

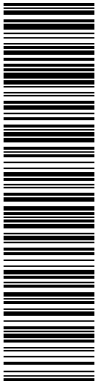


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5E509CB29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Miljancant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: [https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                              |                                          |   |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---|
| 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 amb 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 |

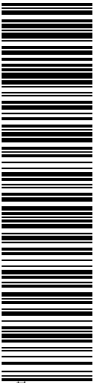


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5609C929E83970401F6EFFFFE7EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?doma=ca&codigo\_entidad=



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                     |                                          |     |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----|
| 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   |
| Gastronorm petit + tapa                                             |                                          | 15  |
| Tapa per gastronom 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                                | 150 |
|                                                                     | cullera                                  | 150 |
|                                                                     | ganivet                                  | 150 |
|                                                                     | cullera postre                           | 100 |
| Got de plàstic                                                      |                                          | 140 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5609CB29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Miljant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: [https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?domi=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?domi=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                             |  |     |
|---------------------------------------------|--|-----|
| 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   |
| Contenedor petit                            |  | 1   |
| Contenedor envasos gran                     |  | 2   |
| Contenedor orgànic gran                     |  | 1   |
| Nevera Combi institut                       |  | 1   |

|                                                                                                                                              |                                                                                                               |                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| DOCUMENT                                                                                                                                     | IDENTIFICADORS                                                                                                |                                    |
| .Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                            |                                                                                                               |                                    |
| ALTRES DADES                                                                                                                                 | SIGNATURES                                                                                                    | ESTAT                              |
| Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>59</b> de <b>85</b> | El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | <b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D560C9B29E83970401F6E6FF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmador. 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?doma=ca&codigo\_entidad=



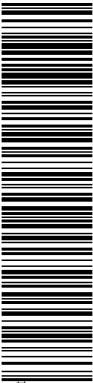
Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                  |  |   |
|--------------------------------------------------|--|---|
| Taula calenta institut                           |  | 1 |
| Transportador                                    |  | 1 |
| Carro de transportar menjar marca Varo (4 rodes) |  | 1 |
| Palet de plàstic                                 |  | 1 |
| Rem marmita                                      |  | 1 |

| Taules i cadires       | Número | Estat |
|------------------------|--------|-------|
| Taules grans           | 14     |       |
| Cadires grans          | 120    |       |
| Taules petites         | 9      |       |
| Caadires petites       | 60     |       |
| taula calenta institut | 1      |       |
| Nevera combi institut  | 1      |       |

|          |                                                                                               |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANNEX II | 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:                                                                           |                                                            |         |
| Una de les portes d'aquest armari conté roba de vestuari                                                                          |                                                            |         |
| Una de les portes d'aquest armari per material de neteja                                                                          | 4 m llarg x 2,13 m alt x 0,45 m fons                       | 1       |
| 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<br>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 plàstic i                                                            |                                                            | 1       |
| Fogons cuina a.inox. 6 focs                                                                                                       |                                                            | 1       |
| Forn a. inox                                                                                                                      |                                                            | 1       |
| Minipimer industrial marca Sammic                                                                                                 |                                                            | 1       |
| Armari calent a. Inox (escalfaplats)                                                                                              | 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       |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5609CB29E83970401F6EFFF67EE1478) 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?domi=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?domi=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                            |  |   |
|--------------------------------------------|--|---|
| 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 |
| Tupi                                       |  | 4 |
| Colador petit a. inox                      |  | 1 |
| Colador gran                               |  | 1 |
| Colador xino                               |  | 1 |

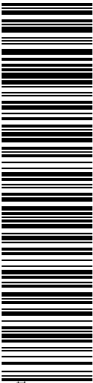


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5609C929E83979401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: [https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?domini=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?domini=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                                 |                          |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----|
| Plat vermell pla                                                                |                          | 25  |
| Plat vermell fondo                                                              |                          | 17  |
| Plat vermell postres                                                            |                          | 16  |
| Pot mesurador petit de plàstic                                                  |                          | 1   |
| Panera de vimet                                                                 |                          | 16  |
| Panera de vimet 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   |
| 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   |
| Escurridor plàstic mitjà                                                        |                          | 3   |
| Escurridor gran acer                                                            |                          | 2   |
| Escurridor mitjà a. inox                                                        |                          | 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                                         |                          | 166 |
| Plat soper de material similar al plàstic                                       |                          | 240 |
| Plat postre de material similar al plàstic                                      |                          | 238 |
| 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   |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5509CB29E83970401F6EFFF67EE1478) 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?domi=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?domi=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

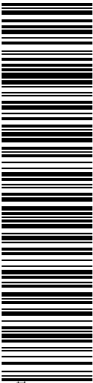
|                                                    |  |   |
|----------------------------------------------------|--|---|
| Aparell per introduir paper de plàstic transparent |  | 1 |
| Dispensador paper                                  |  | 3 |
| Dispensador sabó                                   |  | 2 |
| Organitzador coberts                               |  | 2 |
| Caixa amb tapa plàstic estris cuina                |  | 3 |
| Embutit                                            |  | 1 |
| Pinza carn                                         |  | 1 |
| Exprimidor                                         |  | 1 |
| Carro menjador                                     |  | 1 |

| Taules i cadires | Número | Estat |
|------------------|--------|-------|
| Taules grans     | 27     |       |
| Cadires grans    | 167    |       |
| Taules petites   | 4      |       |
| Cadires petites  | 18     |       |



Consell Comarcal  
del Ripollès

| ANNEX II                                                  | 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                                                                                      | 2       |
| 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)                              |                                                                                               | 3       |
| Safata per rentaplats ( plats)                            |                                                                                               | 3       |
| pots per rentaplats (coberts)                             |                                                                                               | 7       |
| Nevera                                                    |                                                                                               | 1       |
| Carro de servei a. inox                                   |                                                                                               | 4       |
| 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       |
| Cafetera                                                  |                                                                                               | 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                                    |                                                                                               | 125     |
| Safates A. inox. Petites                                  |                                                                                               | 30      |
| Pelador de patates                                        |                                                                                               | 1       |
| Olla baixa gran inox                                      |                                                                                               | 2       |
| Olla alta inox                                            |                                                                                               | 2       |
| Olla baixa alumini                                        |                                                                                               | 1       |
| Tupí mitjà                                                |                                                                                               | 0       |
| Paelles                                                   |                                                                                               | 2       |
| Safata forn A.Inox. Gran                                  |                                                                                               | 2       |
| Safata forn A.Inox. Mitjana                               |                                                                                               | 2       |
| Cassons A.Inox                                            |                                                                                               | 2       |
| Salers                                                    |                                                                                               | 1       |
| Coladors                                                  |                                                                                               | 1       |
| Colador xino                                              |                                                                                               | 1       |
| Safata entrants/amanida A.Inox.                           |                                                                                               | 7       |
| Vols A.Inox.                                              |                                                                                               | 5       |
| Gerres d'aigua plàstic                                    |                                                                                               | 6       |
| Pinces amanida                                            |                                                                                               | 12      |
| Cullerots                                                 |                                                                                               | 2       |
| Cullerots sopa                                            |                                                                                               | 3       |
| Aranya                                                    |                                                                                               | 1       |
| Tisores                                                   |                                                                                               | 2       |
| Ganivet per pelar fruita                                  |                                                                                               | 2       |

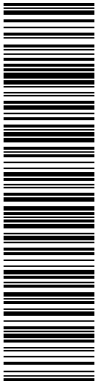


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5609CB29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: [https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?domi=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?domi=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                 |                 |     |
|---------------------------------|-----------------|-----|
| Ganivet de tallar               |                 | 3   |
| Sopera inox                     |                 | 7   |
| Escumadors                      |                 | 4   |
| Taules de per tallar            |                 | 3   |
| coberts:                        | forquilla       | 125 |
|                                 | culleres sopa   | 137 |
|                                 | ganivets        | 121 |
|                                 | culleres postre | 94  |
| Gots policarbonat               |                 | 95  |
| Plats plans                     |                 | 139 |
| Plats sopers                    |                 | 86  |
| Plats postres                   |                 | 98  |
| Lleixa A.Inox. Penjades a paret | 200x40          | 1   |
| Lleixa A.Inox. Penjades a paret | 200x25          | 1   |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D560C929E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Milijant 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?domini=ca&codigo\_entidad=



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                |        |    |
|----------------------------------------------------------------|--------|----|
| Lleixa A.Inox. Penjades a paret                                | 100x40 | 1  |
| Lleixa A.Inox. Penjades a paret                                | 100x25 | 1  |
| Congelador horitzontal                                         | 120x60 | 2  |
| Aparell matamosquits                                           | foto 2 | 1  |
| Portarotlles de plàstic de paper aixugamans                    |        | 1  |
| Safates plàstic                                                |        | 11 |
| Cubells escombraries gran                                      |        | 2  |
| Cubell petit per desbrossar                                    |        | 1  |
| Setrilleres                                                    |        | 7  |
| Porta coberts de plàstic circulars                             |        | 3  |
| Balança elèctrica                                              |        | 0  |
| 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                                                         |        | 0  |
| tases café vidre                                               |        | 5  |
| Extintor 6kg de pols ABC (un a la cuina i l'altre al menjador) |        | 2  |

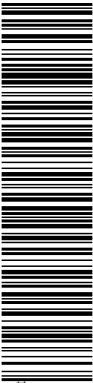
\* El gas s'obté amb bombones.

| Taules i cadires | Número | Estat |
|------------------|--------|-------|
| Taules grans     | 6      |       |
| Cadires grans    | 50     |       |
| Taules petites   | 2      |       |
| Cadires petites  | 16     |       |

|          |                                                                                              |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANNEX II | 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       |
| Armarí                 |                   | 1       |
| Cullerot               |                   | 2       |
| Escurredor             |                   | 2       |
| Cullera de servir      |                   | 2       |
| Ganivet                |                   | 2       |
| Setrillera             |                   | 2       |
| Gerro                  |                   | 6       |
| coberts:               |                   |         |
| forquilla a. inox      |                   | 30      |
| cullera a. inox        |                   | 30      |
| ganivet a. inox        |                   | 30      |
| cullera postre a. inox |                   | 30      |
| Gots                   |                   | 30      |
| Plat pla               |                   | 30      |
| Plat soper             |                   | 30      |
| Plat postre            |                   | 30      |

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



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5609CB29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Miljancant 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?doms=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doms=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

| Concepte          |                   | Mides, Litres.... | Unitats |
|-------------------|-------------------|-------------------|---------|
| Nevera            |                   |                   | 1       |
| Congelador        |                   |                   | 1       |
| Microones         |                   |                   | 1       |
| Rentaplats        |                   |                   | 1       |
| Armari            |                   |                   | 1       |
| Cullerot          |                   |                   | 1       |
| Escurridor        |                   |                   | 1       |
| Cullera de servir |                   |                   | 1       |
| Ganivet           |                   |                   | 1       |
| Setrillera        |                   |                   | 1       |
| Gerro             |                   |                   | 4       |
| coberts:          | forquilla a. inox |                   | 30      |
|                   | cullera a. inox   |                   | 30      |
|                   | ganivet a. inox   |                   | 30      |

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5609C29E83970401F6EFFF67EE1478) 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?domini=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?domini=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

|             |                        |    |
|-------------|------------------------|----|
|             | cullera postre a. inox | 30 |
| Gots        |                        | 30 |
| Plat pla    |                        | 30 |
| Plat soper  |                        | 30 |
| Plat postre |                        | 30 |

|          |                                                                                         |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| ANNEX II | 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      | 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 II | 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      | 15      |
|                   | cullera a. inox        | 15      |
|                   | ganivet a. inox        | 15      |
|                   | cullera postre a. inox | 15      |
| Gots              |                        | 15      |
| Plat pla          |                        | 15      |

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B8E5D5609C29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmador. 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.ripolls.cat/index.jsp?domini=ca&codigo\_entidad=



Consell Comarcal  
del Ripollès

|             |    |
|-------------|----|
| Plat sopar  | 15 |
| Plat postre | 15 |

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

| 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      | 30 |
|             | cullera a. inox        | 30 |
|             | ganivet a. inox        | 30 |
|             | cullera postre a. inox | 30 |
| Gots        |                        | 30 |
| Plat pla    |                        | 30 |
| Plat sopar  |                        | 30 |
| Plat postre |                        | 30 |

|          |                                                                                                   |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANNEX II | Inventari del mobiliari, equipament i parament de l'escola de 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      | 22      |
|                   | cullera a. inox        | 22      |
|                   | ganivet a. inox        | 22      |
|                   | cullera postre a. inox | 22      |
| Gots              |                        | 22      |
| Plat pla          |                        | 22      |
| Plat sopar        |                        | 22      |
| Plat postre       |                        | 22      |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75BE5F56509CB29E83970401F6EFFF67EE1478) 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?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

ANNEX 3 PPTP. MENÚS

A) MENÚ GENÈRIC TARDOR - HIVERN



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

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses variès. S'exclouen de la peraua amanida els següents aliments: blat de moro, fruita seca i llavors, formatge, tonyina, olives.

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

Llequems: tientes, cítrons, mongetes seques, pèrnis, faves i soja. Es poden oferir cuita i senceres o cuita i triturada: cremes de llegums, humus...

Carn blanca: pollastre, xal i dindi, llim de porc, conill.

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

Peix blau: salmó, orada, lluç, gallineta, brúixa, sípia, calamars.

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

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

Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.

llogurts: seran naturals i sense sucre.

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

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

Proteïna vegetal: soja texturitzada



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D560C929E83970A01F6E6FF67EE1478) 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?domini=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?domini=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

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



|               |       | DILLUNS                               | Grams | DIMARTS                              | Grams      | DIMECRES                           | Grams | DIJOUS                           | Grams | DIVENDRES                             | Grams |
|---------------|-------|---------------------------------------|-------|--------------------------------------|------------|------------------------------------|-------|----------------------------------|-------|---------------------------------------|-------|
| S E T M A N A | DINAR | Sopa amb cereal                       | 25    | Petates                              | 200        | Amanida d'hortalisses amb tonyina  | 120   | Verdures de temporada al forn    | 120   | Cereal integral amb salsa de verdures | 60    |
|               |       | Carn blanca amb verdures              | 65    | Ou amb vegetals amanida amb formatge | 1 un 60+10 | Llegums amb verdures               | 50    | Cereal amb peix                  | 25    | Carn blanca amanida amb llavors       | 65    |
|               | SOPAR | Fruita del temps                      | 120   | Fruita del temps                     | 120        | logurt natural                     | 100   | Fruita del temps                 | 120   | Fruita del temps                      | 120   |
|               |       | Llegums                               |       | Sopa amb cereal                      |            | Crema de verdures                  |       | Verdura amb patata               |       | Sopa amb pasta                        |       |
| 1             | DINAR | 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                        |       |
|               | SOPAR | Crema de verdures de temporada        | 120   | Verdura de temporada amb moniato     | 120        | Cereal integral amb salsa verdures | 60    | Llegums amb verdures             | 50    | Caldo amb cereal                      | 25    |
|               |       | Cereal amb proteïna vegetal           | 60    | Peix blau                            | 60         | Carn blanca                        | 65    | Ou                               | 1 un. | Carn d'olla o carn picada             | 50    |
| 2             | DINAR | Amanida amb blat de moro              | 20    | Amanida amb blat de moro             | 60         | Amanida amb fruita                 | 60    | Amanida amb olives               | 60    | Verdures/hortalisses                  | 60    |
|               |       | Fruita del temps                      | 120   | Fruita del temps                     | 120        | logurt natural                     | 100   | Fruita del temps                 | 120   | Fruita del temps                      | 120   |
|               | SOPAR | Verdura amb moniato                   |       | Sopa amb cereal                      |            | Amanida amb fruita del temps       |       | Sopa amb cereal                  |       | Crema de verdures                     |       |
|               |       | Carn blanca                           |       | Ou amb patata                        |            | Peix blanc amb cereal              |       | Peix blau amb amanida            |       | Pizza amb formatge                    |       |
| 3             | DINAR | Fruita del temps                      |       | Fruita del temps                     |            | Fruita seca                        |       | Fruita del temps                 |       | Fruita del temps                      |       |
|               |       | Cereal integral amb salsa de verdures | 60    | Amanida d'hortalisses amb formatge   | 120        | Crema de verdures de temporada     | 120   | Verdura de temporada amb moniato | 120   | Llegums                               | 50    |
|               | SOPAR | Ou                                    | 1 un. | Llegums amb cereal                   | 50         | Carn vermella                      | 50    | Peix blanc                       | 60    | Cereal amb verdures                   | 60    |
|               |       | Amanida amb fruita                    | 60    |                                      | 25         | Amb patata                         | 90    | amanida amb blat de mo           | 60    |                                       |       |
| 4             | DINAR | logurt natural                        | 100   | Fruita del temps                     | 120        | Fruita del temps                   | 120   | Fruita del temps                 | 120   | Fruita del temps                      | 120   |
|               |       | Llegums                               |       | Verdura amb patata                   |            | Amanida                            |       | Sopa amb cereal                  |       | Crema de verdures                     |       |
|               | 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                      |       |
| 5             | DINAR | Sopa amb cereal                       | 25    | Crema de verdures de temporada       | 120        | Llegums amb verdures               | 50    | Verdura de temporada amb patata  | 120   | Amanida amb formatge i olives         | 120   |
|               |       | Carn vermella                         | 65    | Peix blanc amb patates               | 60         | Ou                                 | 1 un. | Carn blanca                      | 50    | Cereal integral amb peix              | 25    |
|               | SOPAR | Amb verdures                          | 60    |                                      | 90         | Amanida amb olives                 | 60    | Amanida amb llavors              | 90    | Amb peix                              | 60    |
|               |       | Fruita del temps                      | 120   | Fruita el temps                      | 120        | Fruita del temps                   | 120   | logurt natural                   | 100   | Fruita del temps                      | 120   |
| 6             | DINAR | 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                       |       |
|               | SOPAR | Fruita del temps                      |       | Fruita del temps                     |            | logurt natural                     |       | Fruita del temps                 |       | Fruita del temps                      |       |
|               |       |                                       |       |                                      |            |                                    |       |                                  |       |                                       |       |

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses variès. S'exclouen de la paraula amanida els següents aliments: blat de moro, fruits secs i llavors, formatge, tonyina, olives.  
Cereals: arròs, quinoa, fideus, 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.  
Llegums: lentils, cicerons, mongetes seques, pèsols, faves i soja. Es poden oferir cuits i sencers o cuits i triturats: cremes de llegums, hummus...  
Carn blanca: pollastre, gall dindi, llim de porc, cabrit.  
Carn vermella: vedella, xai, pollastre, porc (excepte el llim).  
Peix blanc: bacallà, rap, lluç, gallineta, brúixa, zipsa, calamars.  
Peix blau: salmó, orada, llóbregó, verat, tonyina.  
Patates: es pot bullir, coure al forn, fer-ne puré.  
Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.  
logurts: sense sucre i sense sucre.  
Pastres ensucrades: es permeten pastres com fiam, mel i mató, zolat, 0-1 vegades al mes.  
Verdures: quan són d'acompanyament poden ser cuits al forn saltades, sopus zamfaina... si són fregides cal recordar que hi poden haver acompanyaments prefrita de 0-1 a la setmana  
Proteïna vegetal: soja texturitzada



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D509C2B20E83970491F6EFFF67EE1478) 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?domini=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?domini=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

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



|                                      |       | DILLUNS                        | Grams | DIMARTS                          | Grams  | DIMECRES                              | Grams | DIJOUS                        | Grams  | DIVENDRES                             | Grams |
|--------------------------------------|-------|--------------------------------|-------|----------------------------------|--------|---------------------------------------|-------|-------------------------------|--------|---------------------------------------|-------|
| S<br>E<br>T<br>M<br>A<br>N<br>A<br>1 | DINAR | Sopa amb cereal                | 30    | Patates                          | 250    | Amanida d'hortalisses amb tonyina     | 150   | Verdures de temporada al forn | 150    | Cereal integral Amb salsa de verdures | 80    |
|                                      |       | Carn blanca amb verdures       | 100   | Ou amb vegetal                   | 1-2 un | Llegums amb verdures                  | 60    | Cereal amb peix               | 30     | Carn blanca Amanida amb llavors       | 100   |
|                                      |       | Fruita del temps               | 150   | Fruita del temps                 | 100+15 | logurt natural                        | 100   | Fruita del temps              | 150    | Fruita del temps                      | 150   |
|                                      |       | 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               |       |
| S<br>E<br>T<br>M<br>A<br>N<br>A<br>2 | DINAR | Crema de verdures de temporada | 150   | Verdura de temporada amb moniato | 150    | Cereal integral amb salsa verdures    | 80    | Llegums amb verdures          | 60     | Caldo amb cereal                      | 30    |
|                                      |       | Cereal amb proteïna vegetal    | 60    | Peix blau                        | 90     | Carn blanca                           | 100   | Ou                            | 1-2 un | Carn d'olla o carn picada             | 80    |
|                                      |       | Fruita del temps               | 150   | Fruita del temps                 | 100    | Amanida amb fruita                    | 100   | Amanida amb olives            | 100    | Verdures/hortalisses                  | 100   |
|                                      |       | Verdura amb moniato            |       | Sopa amb cereal                  |        | logurt natural                        |       | Fruita del temps              | 150    | Fruita del temps                      | 150   |
|                                      |       | Carn blanca                    |       | Ous amb patata                   |        | Amanida amb fruita del temps          |       | Sopa amb cereal               |        | Crema de verdures                     |       |
| S<br>E<br>T<br>M<br>A<br>N<br>A<br>3 | DINAR | Crema de verdures de temporada | 150   | Verdura de temporada amb moniato | 150    | Cereal integral amb salsa de verdures | 80    | Llegums amb verdures          | 60     | Caldo amb cereal                      | 30    |
|                                      |       | Carn blanca                    |       | Ous amb patata                   |        | Peix blau amb amonida                 |       | Pizza amb formatge            |        | Fruita del temps                      |       |
|                                      |       | Fruita del temps               |       | Fruita del temps                 |        | Fruita seca                           |       | Fruita del temps              |        | Fruita del temps                      |       |
|                                      |       | Carn blanca                    |       | Ous amb patata                   |        | Peix blau amb amonida                 |       | Pizza amb formatge            |        | Fruita del temps                      |       |
|                                      |       | Fruita del temps               |       | Fruita del temps                 |        | Fruita seca                           |       | Fruita del temps              |        | Fruita del temps                      |       |
| S<br>E<br>T<br>M<br>A<br>N<br>A<br>4 | DINAR | Sopa amb cereal                | 30    | Patates                          | 250    | Amanida d'hortalisses amb tonyina     | 150   | Verdures de temporada al forn | 150    | Cereal integral Amb salsa de verdures | 80    |
|                                      |       | Carn blanca amb verdures       | 100   | Ou amb vegetal                   | 1-2 un | Llegums amb verdures                  | 60    | Cereal amb peix               | 30     | Carn blanca Amanida amb llavors       | 100   |
|                                      |       | Fruita del temps               | 150   | Fruita del temps                 | 100+15 | logurt natural                        | 100   | Fruita del temps              | 150    | Fruita del temps                      | 150   |
|                                      |       | 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               |       |

COMENTARIS:

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

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

Llegums: lenties, cigrons, mongetes seques, pèsols, faves i soja. Es poden oferir cuits i sencres o cuits i triturats: cremes de llegums, humus...

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

Carn vermella: vedella, xai, pollastre, porc (exclosió el llonganís).

Peix blanc: bacallà, rap, lluc, galineta, brusa, sèpia, 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: sense sucre i sense sucre.

Pastres ensucrades: es permeten pastres com fiam, mel i mató, xelat... 0-1 vegades al mes.

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

Proteïna vegetal: soja texturitzada.



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5609C9B29E83970401F6E6FE67EE1478) 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?domini=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?domini=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

D) MENÚ GENÈRIC PRIMAVERA - ESTIU



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

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses variès. S'exclouen de la paraula amanida els següents aliments: blat de moro, fruits secs i llavors, formatge, tonyina, olives.  
Cereals: arròs, quinoa, fèl, blat de moro, blat (inclou cuscús), mill... i derivats com pasta, síndola. El pa també és derivat però s'especifica a part per donar opció a altres formes de consum.  
Llegum: llenties, cigrons, mongetes seques, pèsols, faves i soja. Es poden oferir cuits i senceros o cuits i triturats: cremes de llegums, humus...  
Carn blanca: pollastre, gall d'indi, llom de porc, conill.  
Carn vermella: vedella, xai, pollastre, porc (excepte el llom).  
Peix blanc: bacallà, rap, lluç, gallineta, brúixa, zèpia, 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 vegades al mes.  
Verdures: quan són d'acompanyament poden ser cultes al forn saltejades, tipus samfaina... si són fregides cal recordar que hi poden haver acompanyaments 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.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5609C2B29E83970401F6E6FF67EE1478) 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?domini=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?domini=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

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



|                                                |       | DILLUNS                                       | Grams | DIMARTS                              | Grams | DIMECRES                       | Grams | DIJOUS                                           | Grams | DIVENDRES                            | Grams |
|------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------|-------|--------------------------------------|-------|--------------------------------|-------|--------------------------------------------------|-------|--------------------------------------|-------|
| S<br>E<br>T<br>E<br>M<br>B<br>R<br>A<br>G<br>O | DINAR | Cereal<br>amb verdures                        | 60    | Crema<br>de verdures de temporada    | 120   | Cereal<br>amb salss            | 60    | Verdure bullida de temporada<br>amb patata       | 120   | Hortalisses<br>amb llegums           | 50    |
|                                                |       | Carn vermella                                 | 50    | Llegums                              | 50    | Peix blanc<br>amb verdures     | 60    | Ous amb vegetals                                 | 1 un. | Carn blanca<br>amb verdures          | 65    |
|                                                |       | Amanida amb olives                            | 60    | Amb cereal integral                  | 25    |                                | 60    | Amanida amb blet de moro                         | 60    |                                      | 60    |
|                                                |       | Fruita del temps                              | 120   | Fruita del temps                     | 120   | Fruita del temps               | 120   | Fruita del temps                                 | 120   | llogurt natural                      | 100   |
| S<br>E<br>T<br>E<br>M<br>B<br>R<br>A<br>G<br>O | SOPAR | Crema de verdures                             |       | Llegums amb amanida                  |       | Crema de verdures              |       | Verdura amb patata                               |       | Torrada<br>de verdures i formatge    |       |
|                                                |       | Humus amb cereal                              |       | Peix blau                            |       | Ou amb cereal                  |       | Peix blanc                                       |       |                                      |       |
|                                                |       | Fruita del temps                              |       | llogurt natural                      |       | Fruita del temps               |       | Fruita del temps                                 |       | Fruita del temps                     |       |
|                                                |       |                                               |       |                                      |       |                                |       |                                                  |       |                                      |       |
| S<br>E<br>T<br>E<br>M<br>B<br>R<br>A<br>G<br>O | DINAR | Crema<br>de verdures de temporada             | 120   | Verdura de temporada<br>amb patata   | 120   | Crema freda<br>Amb crustonets  | 120   | Amanida d'hortalisses<br>amb fruita de temporada | 120   | Patates                              | 200   |
|                                                |       | Amanida de cereal<br>integral amb ou          | 60+60 | Peix blanc<br>amb amanida            | 60    | Cereal<br>amb proteïna vegetal | 60    | Llegums<br>amb verdures                          | 60    | Carn blanca al forn<br>amb verdures  | 65    |
|                                                |       | Fruita del temps                              | 120   | Fruita del temps                     | 120   | Fruita del temps               | 120   | llogurt natural                                  | 100   | Fruita del temps                     | 120   |
|                                                |       | Amanida amb fruita                            |       | Crema de verdures                    |       | Llegums                        |       | Amanida amb cereal                               |       | Fruita amb panell                    |       |
| S<br>E<br>T<br>E<br>M<br>B<br>R<br>A<br>G<br>O | 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                                 |       | llogurt natural                      |       |
|                                                |       |                                               |       |                                      |       |                                |       |                                                  |       |                                      |       |
|                                                |       |                                               |       |                                      |       |                                |       |                                                  |       |                                      |       |
| S<br>E<br>T<br>E<br>M<br>B<br>R<br>A<br>G<br>O | DINAR | Crema<br>de verdures de temporada             | 120   | Fruita<br>amb panell                 | 120   | Llegums                        | 50    | Cereal<br>amb salss de verdures                  | 60    | Verdura de temporada<br>amb patata   | 120   |
|                                                |       | Carn vermella<br>amb patates                  | 50    | Cereal integral<br>amb verdures      | 60    | Ous amb vegetals               | 1 un. | Peix blau                                        | 60    | Carn blanca<br>amb verdures          | 65    |
|                                                |       | Fruita del temps                              | 120   | llogurt natural                      | 100   | Amanida amb olives             | 60    | Amanida amb llaavors                             | 60    |                                      | 60    |
|                                                |       | Verdura amb patata                            |       | Crema de verdures                    |       | Fruita del temps               | 120   | Fruita del temps                                 | 120   | Fruita del temps                     | 120   |
| S<br>E<br>T<br>E<br>M<br>B<br>R<br>A<br>G<br>O | SOPAR | Ou                                            |       | Peix blau amb cereal                 |       | Carn blanca amb amanida        |       | Crema de verdures                                |       | Amanida amb fruita                   |       |
|                                                |       | Fruita del temps                              |       | Fruita del temps                     |       | Fruita seca                    |       | Llegums amb cereal                               |       | Peix blanc amb cereal                |       |
|                                                |       |                                               |       |                                      |       |                                |       |                                                  |       |                                      |       |
|                                                |       |                                               |       |                                      |       |                                |       |                                                  |       |                                      |       |
| S<br>E<br>T<br>E<br>M<br>B<br>R<br>A<br>G<br>O | DINAR | Patates                                       | 200   | Llegums                              | 50    | Sopa<br>amb cereal             | 25    | Verdura de temporada<br>amb patata               | 120   | Amanida<br>amb formatge              | 120   |
|                                                |       | Ou amb vegetals<br>amb amanida i blet de moro | 1 un. | Cereal integral<br>amb verdures      | 60    | Carn blanca<br>amb verdures    | 65    | Peix blanc<br>amb llegums                        | 60    | Cereal a la cassola<br>amb carn/peix | 60    |
|                                                |       | Fruita del temps                              | 120   | Fruita del temps                     | 120   | Fruita del temps               | 120   | Fruita del temps                                 | 120   | Postres ensucrades                   | 120   |
|                                                |       | Amanida amb fruita                            |       | Peix blanc amb patates<br>i verdures |       | Sopa amb cereal                |       | Sopa freda                                       |       | Crema de llegums                     |       |
| S<br>E<br>T<br>E<br>M<br>B<br>R<br>A<br>G<br>O | SOPAR | Carn blanca amb patata                        |       |                                      |       | Carn blanca amb amanida        |       | Ou amb patata                                    |       | Torrada amb formatge                 |       |
|                                                |       | llogurt natural                               |       | Fruita del temps                     |       | Fruita del temps               |       | Fruita seca                                      |       | Fruita del temps                     |       |
|                                                |       |                                               |       |                                      |       |                                |       |                                                  |       |                                      |       |
|                                                |       |                                               |       |                                      |       |                                |       |                                                  |       |                                      |       |

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses varies. S'exclouen de la pensula amanides els següents aliments: blet de moro, fruita seca i llaavors, formatge, tonyina, olives.  
Cereal: arròs, quinoa, fideus, blet de moro, blat (incloent cuscús), mill... i derivats com pasta, sèmolles. El pa també és derivat però s'especifica a part per donar opció a altres formes de consum.  
Llegums: lentilles, cigrons, mongetes seques, pèlons, fèves i soja. Es poden oferir cuits i sencers o cuits i triturats; cremes de llegums, humus...  
Carn blanca: pollastre, gall dindi, llim de porc, cabrit.  
Carn vermella: vedella, xai, pollastre, porc (excepte el llim).  
Peix blanc: tonyina, rób, lluc, gallineta, brúixa, sòla, calamar.  
Peix blau: salmó, onca, llacerna, vent, tonyina.  
Patata: es pot bullir, coure al forn, fer-ne puré...  
Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.  
llogurts: seran naturals i sense sucre.  
Postres ensucrades: es permeten postres com flans, mel i mató, gelat... 0-1 vegades al mes.  
Verdures: quan són d'acompanyament poden ser cuïtes al forn saltejades, tipus semina... si són fregides cal recordar que hi poden haver acompanyaments 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.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D560CB29B970401F6EFFE7EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Miljancant 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?domini=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?domini=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

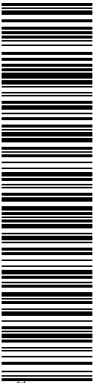
F) GRAMATGES 6 - 12 ANYS MENÚ GENÈRIC PRIMAVERA - ESTIU



|                                      |       | DILLUNS                                      | Grams             | DIMARTS                              | Grams      | DIMECRES                              | Grams          | DIJOUS                                           | Grams         | DIVENDRES                            | Grams      |
|--------------------------------------|-------|----------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------|------------|---------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------|------------|
| S<br>E<br>T<br>M<br>A<br>N<br>A<br>1 | DINAR | Cereal<br>amb verdures                       | 80<br>100         | Crema<br>de verdures de temporada    | 150        | Cereal<br>amb salsa                   | 80             | Verdura bullida de temporada<br>amb patata       | 150<br>100    | Hortalisses<br>amb llegums           | 100<br>60  |
|                                      |       | Carn vermella<br>Amanida amb olives          | 80<br>100         | Llegums<br>Amb cereal integral       | 60<br>30   | Peix blanc<br>amb verdures            | 90<br>100      | Ous amb vegetal<br>Amanida amb blat de moro      | 1-2 un<br>100 | Carn blanca<br>amb verdures          | 100<br>100 |
|                                      |       | Fruita del temps                             | 150               | Fruita del temps                     | 150        | Fruita del temps                      | 150            | Fruita del temps                                 | 150           | llogurt natural                      | 100        |
|                                      |       | Crema de verdures                            |                   | Llegums amb amanida                  |            | Crema de verdures                     |                | Verdura amb patata                               |               | Torrada<br>de verdures i formatge    |            |
|                                      |       | Humus amb cereal                             |                   | Peix blau                            |            | Ou amb cereal                         |                | Peix blanc                                       |               |                                      |            |
| S<br>E<br>T<br>M<br>A<br>N<br>A<br>2 | DINAR | Fruita del temps                             |                   | llogurt natural                      |            | Fruita del temps                      |                | Fruita del temps                                 |               | Fruita del temps                     |            |
|                                      |       | de verdures de temporada                     | 150               | Verdura de temporada<br>amb patata   | 150<br>100 | Crema freda<br>Amb crostinet          | 150<br>25      | Amanida d'hortalisses<br>amb fruita de temporada | 150           | Petates                              | 250        |
|                                      |       | Amanides de cereal<br>integral amb ou        | 100+80<br>1-2 un. | Peix blanc<br>amb amanides           | 90         | Cereal<br>amb proteïna vegetal        | 80<br>30       | Llegums<br>amb verdures                          | 60<br>100     | Carn blanca al forn<br>amb verdures  | 100        |
|                                      |       | Fruita del temps                             | 150               | Fruita del temps                     | 150        | Fruita del temps                      | 150            | llogurt natural                                  | 100           | Fruita del temps                     | 150        |
|                                      |       | Amanida amb fruita                           |                   | Crema de verdures                    |            | Llegums                               |                | Amanida amb cereal                               |               | Fruita amb pernil                    |            |
| S<br>E<br>T<br>M<br>A<br>N<br>A<br>3 | DINAR | Ous amb patata                               |                   | Peix blanc amb cereal                |            | Torrada amb verdura                   |                | Carn blanca                                      |               | Crap amb vegetal                     |            |
|                                      |       | Fruita seca                                  |                   | Fruita del temps                     |            | Fruita del temps                      |                | Fruita del temps                                 |               | llogurt natural                      |            |
|                                      |       | de verdures de temporada                     | 150               | Fruita<br>amb pernil                 | 150<br>60  | Llegums                               | 60             | Cereal<br>amb salsa de verdures                  | 80            | Verdura de temporada<br>amb patata   | 150<br>100 |
|                                      |       | Carn vermella<br>amb patates                 | 80<br>100         | Cereal integral<br>amb verdures      | 80<br>100  | Ous amb vegetal<br>Amanida amb olives | 1-2 un.<br>100 | Peix blau<br>Amanida amb llavors                 | 90<br>100     | Carn blanca<br>amb verdures          | 100        |
|                                      |       | Fruita del temps                             | 150               | llogurt natural                      | 100        | Fruita del temps                      | 150            | Fruita del temps                                 | 150           | Fruita del temps                     | 150        |
| S<br>E<br>T<br>M<br>A<br>N<br>A<br>4 | DINAR | Verdura amb patata                           |                   | Crema de verdures                    |            | Sopa freda                            |                | Crema de verdures                                |               | Amanida amb fruita                   |            |
|                                      |       | 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                                 |               | llogurt natural                      |            |
|                                      |       | Petates                                      | 250               | Llegums                              | 60         | Sopa<br>amb cereal                    | 30             | Verdura de temporada<br>amb patata               | 150<br>250    | Amanida<br>amb formatge              | 150<br>15  |
|                                      |       | Ou amb vegetal<br>amb amanida i blat de moro | 1-2 un.<br>100    | Cereal integral<br>amb verdures      | 80<br>100  | Carn blanca<br>amb verdures           | 100<br>100     | Peix blanc<br>amb llegums                        | 90<br>100     | Cereal a la cassola<br>amb carn/peix | 80<br>80   |
| S<br>E<br>T<br>M<br>A<br>N<br>A<br>5 | DINAR | Fruita del temps                             | 150               | Fruita del temps                     | 150        | Fruita del temps                      | 150            | Fruita del temps                                 | 150           | Pastres encurcades                   |            |
|                                      |       | Amanida amb fruita                           |                   | Peix blanc amb patates<br>i verdures |            | Sopa amb cereal                       |                | Sopa freda                                       |               | Crema de llegums                     |            |
|                                      |       | Carn blanca amb patata                       |                   |                                      |            | Carn blanca amb amanida               |                | Ou amb patata                                    |               | Torrada amb formatge                 |            |
|                                      |       | llogurt natural                              |                   | Fruita del temps                     |            | Fruita del temps                      |                | Fruita seca                                      |               | Fruita del temps                     |            |
|                                      |       |                                              |                   |                                      |            |                                       |                |                                                  |               |                                      |            |

COMENTARIS:

Amanides: hortalisses variades. S'exclouen de la persona amanida els següents aliments: blat de moro, fruits secs i llavors, formatges, tonyina, olives.  
Cereal: arròs, quinoa, fideus, blat de moro, blat (incloent cuscús), mil·li... i derivats com pasta, sèmola. Si se també es deriven però no específics a part per donar opció a altres formes de consum.  
Llegums: lenties, cigrons, mongetes seques, pèsols, faves i soja. Es poden oferir cuits i sencres o cuits i triturats: cremes de llegums, humus...  
Carn blanca: pollastre, gall dindi, llim de porc, cabrit.  
Carn vermella: vedella, xai, potine, porc (excepte el llim).  
Peix blanc: còccall, rap, lluç, galineta, brusa, sèpia, calamars.  
Peix blau: salmó, orada, llóbreg, verat, tonyina.  
Patata: es pot bullir, coure al forn, fer-ne puré...  
Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.  
llogurt: de origen natural i sense sucre.  
Pastres encurcades: es permeten pastres amb fiam, mel i mató, gelat... 0-1 vegada al mes.  
Verdures: quan són d'acompanyament poden ser cuites al forn saltades, tipus samfaina... si són fregides cal recordar que hi poden haver acompanyaments fregits de 0 a 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.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5509CB29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Miljancant 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?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=)



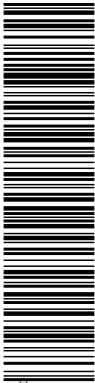
Consell Comarcal  
del Ripollès



G) MENÚ PÍCNIC

|                                               |                      | MENÚ                                              | COMENTARIS                                                 |
|-----------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| P<br>R<br>O<br>P<br>O<br>S<br>T<br>A<br><br>1 | Ingredient principal | Pasta<br>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                                         |
| P<br>R<br>O<br>P<br>O<br>S<br>T<br>A<br><br>2 | Ingredient principal | Arròs<br>Cigrons                                  | Hidrats de carboni i proteïnes                             |
|                                               | Altres               | Pebrot, tomàquet, formatge tendre i olives.       | Calci, fibra i greixos saludables.                         |
|                                               | Postres              | Fruita del temps                                  | Vitamina C i fibra                                         |

|                                                                                                                                                              |                                                                                                                             |                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                                | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>76</b> de <b>85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5509C29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mil·liant 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?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

#### ANNEX 4 PPTP. 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 TORN 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:

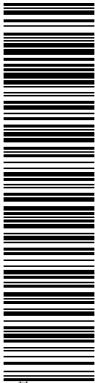
###### **3r TORN:**

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 =  $q \times 0,125 + n \times 0,067 + y \times 0,040 + z \times 0,033$  Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter.*

|                                                                                                                                                |                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                  | IDENTIFICADORS                                                                                                              |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 77 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 |
|                                                                                                                                                | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55                                                                                 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5609C929E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mil·liant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: [https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?doma=ca&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:

Tipus de verdura:

- ☐ Fresca
- ☐ Temporada

Tipus de pasta o arròs:

- ☐ Integral
- ☐ No integral

Tipus de producte:

- ☐ Venda de proximitat
- ☐ Processat
- ☐ No processat

Proveïdor:

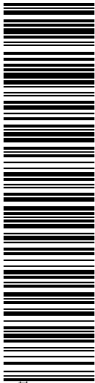
Albarà d'entrada:

Procedència:

Existeix la possibilitat de repetir?

- ☐ Sí
- ☐ No

|                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): <b>PLEC_CLAUS - 01.</b><br><b>PPTP amb Annexos</b>                                                           | IDENTIFICADORS                                                                                                              |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br><b>Pàgina 78 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 |
|                                                                                                                                                       | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55                                                                                 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5609C29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mil·liant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: [https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

Observacions:

**2n PLAT:**

Temperatura:

Tipus de cocció:

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

Tipus de verdura:

- ☐ Fresca
- ☐ Temporada

Tipus de pasta o arròs:

- ☐ Integral
- ☐ No integral

Tipus de producte:

- ☐ Venda de proximitat
- ☐ Processat
- ☐ No processat

Proveïdor:

Albarà d'entrada:

Procedència:

Existeix la possibilitat de repetir?

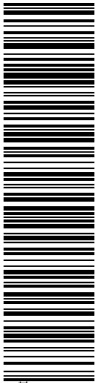
- ☐ Sí
- ☐ No

Observacions:

**POSTRES:**

Tipus de cocció:

|                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): <b>PLEC_CLAUS - 01.</b><br><b>PPTP amb Annexos</b>                                                           | IDENTIFICADORS                                                                                                              |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br><b>Pàgina 79 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 |
|                                                                                                                                                       | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55                                                                                 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5609CB29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Miljancant 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?doma=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

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

Tipus de fruita:

- ☐ De temporada
- ☐ No de temporada

Tipus de iogurt (en el cas que n'hi hagi):

- ☐ Individual
- ☐ A granel
- ☐ Ensucrat
- ☐ Sense sucre

Proveïdor:

Albarà d'entrada:

Procedència:

Existeix la possibilitat de repetir?

- ☐ Sí
- ☐ No

Observacions:

**S'ACOMPANYA EL MENÚ AMB PA?**

- ☐ Sí
- ☐ No

**EL PA ÉS INTEGRAL?**

- ☐ Sí
- ☐ No

**S'ACOMPANYA EL MENÚ AMB AIGUA?**

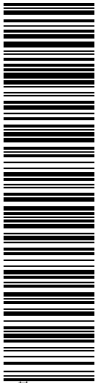
- ☐ Sí
- ☐ No

**S'UTILITZA SAL IODADA PER CUINAR?**

- ☐ Sí
- ☐ No

**S'UTILITZA OLI D'OLIVA VERGE O EXTRA VERGE PER CUINAR I AMANIR?**

- ☐ Sí
- ☐ No



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610 ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75B5E5D5609C29E83970401F6E6FE67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Miljant 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?doma=ca&codigo\_entidad=



Consell Comarcal  
del Ripollès

\*\*\* 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?

- ☐ Sí  
☐ No

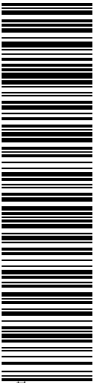
Observacions:

**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<br>ETIQUETA ECOLÒGICA<br>EUROPEA O EQUIVALENT<br>SENSE DISCRUPTORS<br>ENDOCRINS |                    |                  |                |                                |
| NETEJA INSTAL·LACIONS<br>CUINA                                                                      |                    |                  |                |                                |
| HIGIENE I ROBA DE<br>TREBALL DEL PERSONAL                                                           |                    |                  |                |                                |
| ES GUARDEN MOSTRES<br>TESTIMONI                                                                     |                    |                  |                |                                |
| FITXES TÈCNIQUES                                                                                    |                    |                  |                |                                |
| PRODUCTES DE PAPER<br>RECICLAT (tovallons..)                                                        |                    |                  |                |                                |
| TEMPERATURA DEL<br>MENJAR                                                                           |                    |                  |                |                                |
| MENJADOR I MONITORATGE                                                                              |                    |                  |                |                                |
| ASPECTES A VERIFICAR                                                                                | SENSE DEFICIÈNCIES | AMB DEFICIÈNCIES | NO ES VERIFICA | DESCRIPCIÓ DE LES DEFICIÈNCIES |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D560CB29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Miljant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?domi=ca&codigo\_entidad=



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                         |                    |                  |                |                                |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|----------------|--------------------------------|
| HIGIENE ROBA TREBALL PERSONAL                                           |                    |                  |                |                                |
| NETEJA MENJADOR FINAL DEL SERVEI                                        |                    |                  |                |                                |
| 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

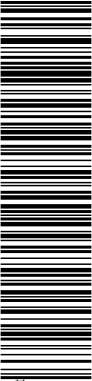
Signatura

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.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE75BE5D5609C929E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Milijant 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?domini=ca&codigo\_entidad=



ANNEX 5. Documentació del contracte

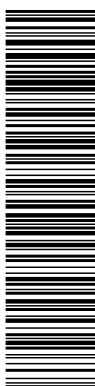
| DOCUMENTACIÓ                                                                                                                                                                                                                                                                       | MOMENT DE PRESENTACIÓ                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DADES DELS USUARIS                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                           |
| Llistat mensual amb el detall dels dies d'utilització del servei per part de tots els usuaris (4.4 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 (15.2 PPTP)                                                                                                                                                                                                                                      | Quan ho sol·liciti el Consell Comarcal                                                                                                    |
| 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.<br>Les altes i les baixes posteriors, en relació amb aquesta llista, s'hauran de notificar en el moment que es realitzin. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                           |

|                                                                                                                                                |                                                                                                                             |                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                   | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina 83 de 85 | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual (23.7 PPTP)</b>                                                                                                                       | Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026), i sempre que es produeixin canvis de personal o quan el Consell Comarcal ho requereixi                |
| <b>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)</b>                                                            | Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026), i sempre que es produeixin canvis de personal o quan el Consell Comarcal ho requereixi                |
| <b>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)</b> | Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026), i sempre que es produeixin canvis de personal o quan el Consell Comarcal ho requereixi                |
| <b>Certificat corresponent emès per la Secretaria de Política Lingüística. Condició especial d'execució (23.11.3 PPTP)</b>                                                                                                               | 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. |
| <b>Contracte de la persona dietista nutricionista (22 PPTP)</b>                                                                                                                                                                          | Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)                                                                                                        |
| <b>PLANS DE FUNCIONAMENT</b>                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                     |
| <b>Pla de funcionament del servei de menjador (6.1 PPTP)</b>                                                                                                                                                                             | Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)                                                                                                        |
| <b>Programació educativa anual del servei de menjador (6.2 PPTP)</b>                                                                                                                                                                     | Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)                                                                                                        |
| <b>Pla de comunicació (6.3 PPTP)</b>                                                                                                                                                                                                     | Abans de l'inici del contracte                                                                                                                                      |
| <b>Implantació d'autocontrols basats en la metodologia de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) (7.2 PPTP)</b>                                                                                                          | Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)                                                                                                        |
| <b>Pla d'anàlisis microbiològiques (7.4 PPTP)</b>                                                                                                                                                                                        | Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)                                                                                                        |
| <b>Pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus (8.3 PPTP)</b>                                                                                                                                           | Abans de l'inici del contracte                                                                                                                                      |
| <b>Protocol de neteja (12.2 PPTP)</b>                                                                                                                                                                                                    | Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)                                                                                                        |
| <b>Pla de formació continuada del personal, tant de cuina com de monitoratge (23.11.5 PPTP)</b>                                                                                                                                          | Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)                                                                                                        |

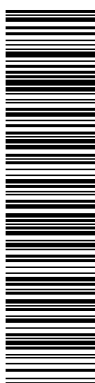


|                                                                                                                                                              |                                                                                                                             |                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): PLEC_CLAUS - 01.<br>PPTP amb Annexos                                                                                | IDENTIFICADORS                                                                                                              |                                             |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br>Pàgina <b>84</b> de <b>85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55 |

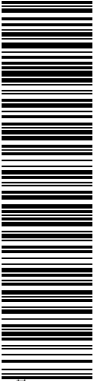


Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari (27 PPTP – condició especial d'execució).</b>                                                                                                                                                                                                                                    | Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)                                                                                                                                                                                                |
| <b>Pla de transport (6.4 PPTP)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)                                                                                                                                                                                                |
| <b>ALTRA DOCUMENTACIÓ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Assegurança de responsabilitat civil. Caldrà aportar:</b><br>-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<br>-còpia de la pòlissa. (27 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. |
| <b>Inventari del material i equipaments de les instal·lacions (10.3 PPTP)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     | A l'inici i al final de la prestació del servei                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Programa i calendari de manteniment de les instal·lacions (10.6 PPTP)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      | A l'inici de la prestació del servei                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Factura/es del material de lleure i d'activitats/tallers entregat als centres educatius (11.2 PPTP)</b>                                                                                                                                                                                                                                        | En el moment en què el contractista entregui el material al centre educatiu                                                                                                                                                                                 |
| <b>Liquidació on hi consti la dotació final per inversió calculada en funció del nombre de menús efectivament subministrats i la despesa efectivament realitzada, si escau (11.3 PPTP)</b>                                                                                                                                                        | Al final de cada curs escolar                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Declaració responsable amb la relació de tots els productes de neteja que utilitza, amb fotografies de cadascun (12.3 PPTP)</b>                                                                                                                                                                                                                | Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)                                                                                                                                                                                                |
| <b>Informar al Consell Comarcal, amb la celeritat i diligència exigibles, de les incidències sorgides durant la prestació del servei (22 PPTP)</b>                                                                                                                                                                                                | 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.                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                             |



|                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DOCUMENT<br>.Plec de clàusules (TD03_2): <b>PLEC_CLAUS - 01.</b><br><b>PPTP amb Annexos</b>                                                           | IDENTIFICADORS                                                                                                              |
| ALTRES DADES<br>Codi per a validació: <b>ILDWN-CROJZ-CKV4H</b><br>Data d'emissió: <b>16 de Abril de 2025 a les 15:48:11</b><br><b>Pàgina 85 de 85</b> | SIGNATURES<br>El document ha estat signat per :<br>1.- Secretaria de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 16/04/2025 14:55 |
|                                                                                                                                                       | ESTAT<br><b>APROVAT</b><br>16/04/2025 14:55                                                                                 |



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1277610.ILDWN-CROJZ-CKV4H BE759E5D5509CB29E83970401F6EFFF67EE1478) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mil·liant 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?domi=ca&codigo\\_entidad=](https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?domi=ca&codigo_entidad=)



Consell Comarcal  
del Ripollès

|                                                                                                                                              |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Altra informació que el Consell Comarcal del Ripollès consideri necessària per al control del bon funcionament del servei (25.4 PPTP)</b> | Quan ho sol·liciti el Consell Comarcal. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|