

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED9F12FEF7D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



Exp. 2139/2024

INFORME SOBRE LA NECESSITAT DE CONTRACTAR EL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE DETERMINATS CENTRES DOCENTS PÚBLICS I ESCOLES BRESSOL DE TITULARITAT MUNICIPAL DE LA COMARCA DEL RIPOLLÈS - 7 LOTS -	
ÀREA: Servei a les Persones	RESPONSABLE DEL CONTRACTE: Cap de l'Àrea de Serveis a les Persones
PROCEDIMENT: Obert Harmonitzat	TIPUS: Serveis
OBJECTE: Servei de Menjador escolar	CODI CPV: 55523100-3 Serveis de menjador Escolar
VALOR ESTIMAT: 6.854.956,92 €	APLICACIÓ PRESSUPOSTÀRIA: 44.326.22792
PRESSUPOST ANUAL SENSE IVA: 1.142.492,82 € IVA: 81.110,29 € TOTAL ANUAL IVA INCLÒS: 1.223.603,11 €	SUBVENCIONAT: No
TERMINI: 2 anys amb la possibilitat de prorrogar-lo per 3 anys més (la prestació del servei coincideix amb el curs escolar)	LLOC EXECUCIÓ: Ripollès
OBJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE (Agenda 2030): 2 3 12 13	

1. ANTECEDENTS

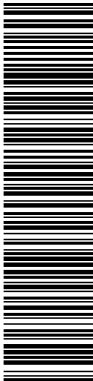
En data 10 de setembre de 2024 es va celebrar una reunió amb les Associacions de Famílies d'Alumnes (en endavant, AFA) dels centres educatius públics de la comarca per exposar-los que calia iniciar una nova licitació del servei escolar de menjador tenint en compte que, per al curs 2024-2025, es va haver d'adoptar la pròrroga excepcional del contracte vigent fins al moment a causa de la Resolució dictada pel Tribunal Català de Contractes del sector Públic en el recurs especial en matèria de contractació contra els plecs de clàusules administratives particulars i el plec de prescripcions tècniques que havien de regir la licitació del servei de menjador per al curs 2024-2025 (Exp. N-2024-0254).

En el marc de la referida reunió es va sol·licitar a les AFA que manifestessin el seu posicionament respecte a la gestió del servei de menjador escolar per part del Consell Comarcal del Ripollès per al curs 2025-2026.

En aquest sentit, a continuació es detallen les respostes de totes les AFA dels centres públics de la comarca:

- A. En data 11 de setembre de 2024, amb núm. registre E-2024-7839, la representant de la ZER Vall del Ter (que conforma les escoles de l'Esquirol d'Ogassa, Els Pinets de Sant Pau de Segúries, Les Moreres de Llanars i la Daina de Vilallonga de Ter), va sol·licitar que el Consell Comarcal continués gestionant el servei escolar de menjador per als propers cursos.

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 2 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED9E12FF2D2A721181) 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=cc&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

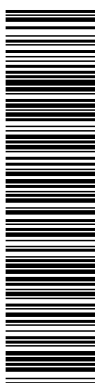
- B. En data 13 de setembre de 2024, amb núm. de registre E-2024-7899, l'AFA de l'escola Pirineu de Campdevàrol, representada per la Sra. Úrsula Valls Benavides, manifesten l'interès amb continuar amb la gestió del servei de menjadors per part del Consell Comarcal, i adjunten les propostes conjuntes que havien presentat per la licitació anterior, les quals consideren imprescindibles per garantir un servei de menjador de proximitat i que vetlli per la nutrició dels usuaris.
- C. En data 17 de setembre de 2024, amb núm. registre E-2024-7989, l'AFA del centre Tomàs Raguer de Ripoll, representada per la Sra. Susana Prat Casanovas, comunica la voluntat de què el Consell Comarcal del Ripollès continuï portant la gestió del menjador de l'escola.
- D. En data 17 de setembre de 2024, amb núm. registre E-2024-8011, l'AFA del centre IE Mestre Andreu de Sant Joan de les Abadesses, representada pel Sr. Javier Gualda Muñoz, comunica la decisió que el Consell Comarcal continuï amb la gestió del menjador del centre.
- E. En data 18 de setembre de 2024, amb núm. registre E-2024-8052, l'AFA del centre IE Vall de Ribes de Ribes de Freser, representada per la Sra. Emma Morera Mansilla, sol·licita la continuïtat de la gestió del servei escolar de menjador per part del Consell Comarcal.
- F. En data 18 de setembre de 2024, amb núm. de registre E-2024-8054, l'AFA de l'escola Els Pinets de Sant Pau de Segúries, representada per la Sra. Anna Deulofeu Güell, sol·licita que el Consell Comarcal continuï prestant el servei escolar de menjador.
- G. En data 19 de setembre de 2024, amb núm. de registre E-2024-8081, l'AFA de l'Escola Joan Maragall de Ripoll, representada per la Sra. Sònia Méndez Carrasco, sol·licita la continuïtat de la prestació del servei de menjador per part del Consell Comarcal.
- H. En data 25 de setembre de 2024, amb núm. de registre E-2024-8222, l'AFA del centre Dr. Robert de Camprodon, representada per la Sra. Àurea Ribas del Río, sol·licita la continuïtat amb la gestió del servei escolar de menjador per part del Consell Comarcal.
- I. En data 10 d'octubre de 2024, amb núm. de registre E-2024-8751, la Sra. Lúcia Codony Vidal, en representació de la ZER Comte Arnau, que inclou l'Escola Núria Morer i Pi de Planols i l'Escola de Vallfogona de Ripollès, sol·licita la continuïtat de la gestió del servei escolar de menjador per part del Consell Comarcal.
- J. En data 04 de febrer de 2025, amb núm. de registre E-2025-1024, la Sra. Maria Neus Colomer Aragón, directora del centre d'Educació Especial Ramon Suriñach, va sol·licitar la continuïtat de la gestió del servei escolar de menjador al Consell Comarcal.

D'acord amb l'anterior, totes les AFA o direccions dels centres públics de la comarca s'han mostrat favorables a la gestió del servei de menjador escolar per part del Consell Comarcal.

En data 17 de març de 2025, es va efectuar una reunió de treball amb les AFA amb la finalitat d'explicar l'estat de la licitació actual i recollir els seus comentaris i aportacions.

El passat 9 d'abril de 2025 es va publicar al Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril, per la qual es determina el preu màxim de la prestació

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 3 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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=cc&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2025-2026, la qual era imprescindible per poder determinar els costos de la licitació actual.

2. OBJECTE

2.1 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 Raguier (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).

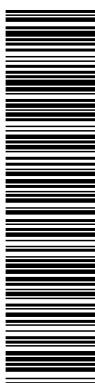
Així mateix, l'objecte del contracte també inclou l'elaboració dels àpats de les escoles bressol de titularitat municipal de Campdevàrol, Sant Joan de les Abadesses, Ribes de Freser, i Sant Pau de Segúries, quan així ho sol·licitin els respectius ajuntaments al Consell Comarcal. És a dir, el contractista 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 la 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.

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.

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS_V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 4 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED9E12FF27D2A721181) 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=cc&codigo_entidad=



Consell Comarcal del Ripollès

- 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.
- 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 el Plec de Prescripcions Tècniques particulars (en endavant, PPTP).

2.2 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.

2.3 A l'**Annex I** 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 aquest informe. 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 I hi consta informació específica en relació a les escoles bressol.

A l'**Annex II** s'hi detallen les instal·lacions i el material dels centres, el qual s'entén com a mínim.

A l'**Annex III** s'hi detalla el personal que s'ha de subrogar a efectes contractuals per part de l'adjudicatari.

2.4 Són usuaris del servei de menjador escolar:

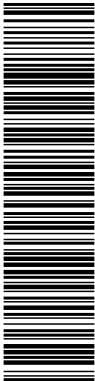
- L'alumnat matriculat en un dels centres detallats a l'apartat 2.1 d'aquest informe, i que ha formalitzat la inscripció al Consell Comarcal per tal de fer ús del servei de menjador al centre respectiu.
- El personal docent, d'administració i de servei dels centres educatius corresponents.
- L'alumnat de les escoles bressol incloses en aquest servei.

2.5 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.

*En el cas que els ajuntaments ho sol·licitin, caldrà prestar el servei a les escoles bressol.

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 5 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

2.5.1 Justificació de la divisió en lots

La licitació en un únic lot implicaria un model de gestió centralitzat que, si bé podria generar economies d'escala, i en conseqüència, un preu de licitació més baix, al seu torn, limitaria la concurrència de petites i mitjanes empreses, contravenint així l'esperit de la *Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014* (Vid. Preàmbul i articles 1, 28.2 i 132), d'ara en endavant LCSP.

Amb caràcter general, la finalitat de la divisió en els lots indicats és per preservar la concurrència, llibertat d'accés a la licitació, no-discriminació i salvaguarda de la competència, i així, afavorir la participació de petites i mitjanes empreses en igualtat de condicions.

Per aquest motiu, de conformitat amb el que disposa l'article 99.3 de la LCSP, com a criteri general, els lots s'han establert per escoles, ja que es veu viable tècnicament i econòmicament que es pugui efectuar el servei de manera independent en cadascun dels centres escolars.

Malgrat l'anterior, atès el reduït nombre d'usuaris de les escoles ZER, i la manca de cuina *in situ* en aquests centres, s'han agrupat totes en un únic lot per tal de garantir el necessari equilibri financer i la seva viabilitat econòmica.

Així mateix, l'Escola Tomàs Raguer i el CEE Ramon Suriñach del municipi de Ripoll, s'ubiquen en dos edificis colindants i únicament aquest darrer centre escolar disposa d'instal·lacions pròpies de cuina. Per aquest motiu, aquests dos centres es preveu que comparteixin cuina i s'han englobat en un únic lot, concretament el lot 2.

D'altra banda, en els lots en què així es detalla, també s'hi ha inclòs l'elaboració dels menús de les escoles bressol, a petició dels ajuntaments que ho sol·licitin. El motiu de la inclusió de les escoles bressol és la proximitat en la ubicació respecte al centre on s'elaboren els menús.

L'objectiu del Consell Comarcal és aconseguir que la prestació del servei de menjador escolar compleixi uns estàndards de qualitat mínims i homogenis en cadascun dels centres escolars. Per aquest motiu, s'estableixen les mateixes obligacions contractuals en tots els lots i els mateixos criteris d'adjudicació per cadascun d'ells. En aquest sentit, la divisió en aquests 7 lots no generarà diferències qualitatives significatives entre els centres.

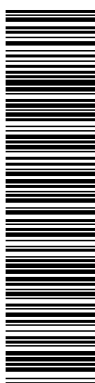
2.6 Els licitadors poden presentar ofertes per a tots els lots, i al seu torn, ésser adjudicatari de tots els lots.

2.7 Menús

L'article 41 de la *Llei de 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició*, estableix que quan les administracions públiques licitin les concessions dels serveis de restauració, han d'introduir en el plec de prescripcions tècniques requisits perquè l'alimentació servida sigui variada, equilibrada i adaptada a les necessitats nutricionals dels usuaris del servei.

Aquest article afegeix que cal supervisar tot això, atenent les guies i els objectius nutricionals, establerts pel departament competent en matèria sanitària.

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 6 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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

En aquest sentit, s'ha tingut en compte la Guia de “*L'alimentació saludable en l'etapa escolar*” de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, Edició 2020¹. Així mateix, 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).²

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

En el cas que ens ocupa, els menús han estat subscrits per la dietista nutricionista Meritxell Bansell Roca (núm. col·legiada 665 del Col·legi de Dietistes i Nutricionistes de Catalunya) i s'han tingut en compte els criteris referits.

A l'**Annex IV** 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.

Amb la roda de menús (primavera-estiu; tardor-hivern) s'aconsegueix el següent:

- Augmentar la varietat d'elaboracions, fomentant la diversitat d'hortalisses, colors, sabors i textures que ajuden a educar el paladar.
- Incrementar la varietat de macro i micronutrients
- Aprofitar els productes de temporada disponibles
- Col·laborar amb els productors de proximitat
- Fugir de la monotonia i evitar la repetició de plats

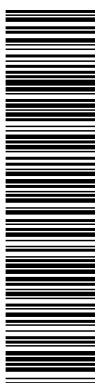
En relació a tots aquests menús, s'han establert els gramatges separats pels infants de 3 a 6 anys, i de 7 a 12 anys. Les racions subministrades de cada plat hauran de ser proporcionades al grup d'edat a qui vagi dirigit, distingint un gramatge diferent per edats, sense oblidar l'apetència de cada infant. 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”.³ En tots els casos s'haurà de preveure que els usuaris puguin repetir.

¹ <https://salutpublica.gencat.cat/ca/detalls/Article/Lalimentacio-saludable-en-letapa-escolar-Edicio-2020>

² <https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio/alimentacio-saludable/preme/index.html>

³ 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 Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 7 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBFE5D2E12FE27D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



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.

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), 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 pícnic al mateix preu que per la resta de menús del menjador. S'elaborarà sobre la base del menú pícnic de l'Annex IV (lletra G). Per elaborar aquest menú caldrà tenir en compte els requeriments sanitaris i recomanacions establertes en aquests casos.

El contractista haurà d'entregar el pícnic en uns envasos aptes per a l'ús alimentari, reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables, amb la finalitat de reduir els residus generats.

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 presenti el contractista 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 el Departament de 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. Per exemple, si el que està previst pel dilluns es serveix el dimarts, i el que estava previst pel dimarts es serveix el dilluns.

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.

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

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

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

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

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS_V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PEOKO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 8 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PEOKO-8R5LM 84113059898EC2C2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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=cc&codigo_entidad=



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

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.

2.7.1 Característiques dels menús

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:



Font: [chrome-extension://efaidnbmninnbpcjpcglclefindmkaj/https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/pla-consum-llet-escoles/enllacos-documents/fitxers-binari/calendari-temporada-catalunya.pdf](https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/pla-consum-llet-escoles/enllacos-documents/fitxers-binari/calendari-temporada-catalunya.pdf)

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS_V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 9 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49 ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Consell Comarcal del Ripollès

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.

Els impactes positius del consum de productes frescos i de temporada són els següents:

- A. **Productes de qualitat:** els productes de temporada, frescos i nutritius conserven millor les seves propietats originals (aromes, gust, sabor, contingut de vitamines i minerals, etc.).
- B. **Reducció de l'impacte ambiental:** el consum de productes frescos i de temporada redueix el procés de trasllat i intermediació. Al seu torn, la reducció de la distància que recorren els aliments per arribar al destinatari final ajuda a disminuir les emissions de gasos d'efecte hivernacle associades al seu transport, i així es contribueix a la lluita contra el canvi climàtic.
- C. **Foment de la diversitat alimentària:** el consum de productes frescos i de temporada del nostre entorn pot ajudar a preservar la diversitat dels aliments i les varietats locals, de manera que es promouen productes únics i tradicionals propis de cada part del territori, contribuint d'aquesta manera al manteniment de les varietats autòctones i la biodiversitat.
- D. **Promoció de l'economia local i desenvolupament socioeconòmic del territori:** el consum de productes frescos i de temporada afavoreix a les explotacions locals i ajuda a mantenir i potenciar l'economia d'aquell territori, i al seu torn, contribueix a crear i mantenir llocs de treball.

En resum, el consum de producte fresc i de temporada no només resulta beneficiós per als usuaris del servei sinó que també contribueix al desenvolupament rural integrat al territori des del punt de vista ambiental, econòmic i social. Així mateix, la reducció de les llargues distàncies de transport dels productes, propicia que aquests aliments siguin més sostenibles i respectuosos amb el medi ambient.

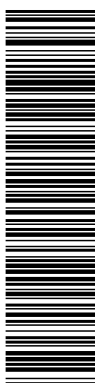
Així mateix, s'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn, com a mínim, per la Castanyada, Nadal, dijous llarder, i Sant Jordi.

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.

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

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,



DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 10 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Consell Comarcal
del Ripollès

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.

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.

La clàusula 15 del PPTP estableix els aliments d'obligat compliment.

2.8 El Codi CPV del contracte és 55523100-3 Serveis de menjador escolar.

2.9 El contracte comporta el tractament de dades de caràcter personal.

2.10 Correspondència agenda 2030:

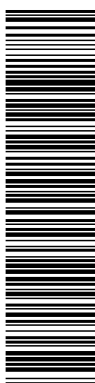
- ODS 2. Fam zero
- ODS 3. Salut i benestar
- ODS 12. Consum responsable
- ODS 13. Lluita contra el canvi climàtic

3. COMPETÈNCIA I JUSTIFICACIÓ DE LA NECESSITAT DEL CONTRACTE. INSUFICIÈNCIA DE MITJANS

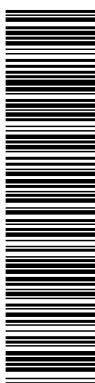
3.1 A continuació s'esmenten els preceptes legals en virtut dels quals el Consell Comarcal és competent per a prestar el servei de menjador escolar:

- a) L'article 25.1 c) del *Decret Legislatiu 4/2003, de 4 de novembre, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei de l'organització comarcal de Catalunya* determina que correspon als Consells Comarcals l'exercici de les competències que li són delegades o encarregades de gestionar, sempre que aquest fet s'acompanyi de la transferència de recursos necessaris per al seu exercici.
- b) L'article 159.5 de la *Llei 12/2009, del 10 de juliol, d'educació*, estableix que els Consells Comarcals poden assumir la gestió del servei de menjador escolar, segons les previsions reglamentàries corresponents.
- c) 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'Ensenyament*, detalla com s'ha d'exercir aquest servei.
- d) En data 16 de maig de 2023, el Ple del Consell Comarcal del Ripollès va adoptar l'acord relatiu a l'acceptació de competències en matèria d'educació contemplades a l'Acord GOV/80/2023, de 4 d'abril, de delegació de competències en els consells comarcals i en l'Àrea Metropolitana de Barcelona en matèria d'educació.

En data 28 de juny de 2023, el Departament d'Educació i Formació Professional emet la Resolució relativa a l'acceptació de competències en matèria d'educació del Consell Comarcal del Ripollès. En el punt 2 de la referida Resolució s'estableix que la delegació de les competències té caràcter indefinit des de l'acceptació de l'ens local, en les condicions que es determinen a l'Acord de Govern (punt 4).



DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 11 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C0EBF6ED9F12FF27D2A721181) 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

Entre altres competències, es delega al Consell Comarcal del Ripollès el servei de menjador escolar als centres educatius públics dependents del departament competent en matèria d'educació, en els supòsits següents:

- El servei de menjador escolar amb caràcter preceptiu.
- El servei de menjador escolar amb caràcter opcional.

3.2 En virtut d'aquesta competència delegada, el Consell Comarcal del Ripollès necessita contractar el servei escolar de menjador per tal de garantir el principi d'igualtat en l'exercici del dret a l'educació, assegurant el servei de menjador escolar de l'alumnat que tingui dret a un ajut de menjador o a la prestació del servei amb caràcter gratuït, i prestant, al seu torn, el servei a aquell alumnat que, malgrat no reunir aquestes condicions, necessiti fer ús del servei de menjador.

3.3 D'acord amb el que estipula l'article 116.4 f) relacionat amb l'article 30.3, ambdós de la LCSP, la necessitat de contractar externament aquest servei de menjador escolar ve donada pel fet de ser un servei complex i molt especialitzat, amb un nombre elevat d'usuaris, que requereix una gran infraestructura i mitjans que el Consell Comarcal no disposa per tal de poder-lo prestar i gestionar amb les garanties necessàries per un servei tan sensible com aquest.

En aquest sentit, vist el grau de coneixement i especialització requerit per a garantir el correcte desenvolupament d'aquest servei de menjador escolar, el Consell Comarcal del Ripollès no el pot prestar directament, ja que no disposa de la infraestructura ni els mitjans humans, tècnics i materials suficients per organitzar i gestionar la correcta execució del servei.

Així mateix, aquesta contractació no trenca l'equilibri pressupostari ja que no hi ha despeses addicionals, estant totes previstes en el pressupost d'aquesta anualitat, finançant-se bé sigui per l'assumpció del cost per part dels usuaris que utilitzen el servei, bé per les ajudes concedides als mateixos per part del Departament d'Educació i Formació Professional.

4. PRESSUPOST DEL CONTRACTE I APLICACIÓ PRESSUPOSTÀRIA

4.1 El preu diari màxim per alumne a cada centre és el que es detalla a continuació:

- Lot 1 (Menjador Escola Joan Maragall de Ripoll):

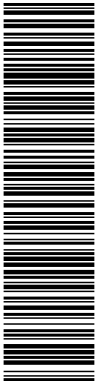
El preu màxim del menú és de 6,96 €/menú, més 0,50 €, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), que resulta el preu màxim de **7,46 €/menú, IVA inclòs**.

- Lot 2 (Menjador Escoles Tomàs Raguer i Centre d'Educació Especial Ramon Suriñach de Ripoll):

- A. El preu màxim del menú de l'escola Tomàs Raguer és de 6,90 €/menú, més 0,48 €, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), que resulta el preu màxim de **7,38 €/menú, IVA inclòs**.
- B. El preu màxim del menú del centre Ramon Suriñach és de 22,31 €/menú, més 0,98 €, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), que resulta el preu màxim de **23,29 €/menú, IVA inclòs**.

- Lot 3 (Menjador Escola Pirineu de Campdevànol):

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 12 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2C2CEBFEE5D9E12FE27D2A721181) 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=



Consell Comarcal del Ripollès

El preu màxim del menú és de 7,00 €/menú, més 0,50 €, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), que resulta el preu màxim de **7,50 €/menú, IVA inclòs**.

- Lot 4 (Menjador Institut Escola Mestre Andreu de Sant Joan de les Abadesses):

El preu màxim del menú és de 6,80 €/menú, més 0,49 €, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), que resulta el preu màxim de **7,29 €/menú, IVA inclòs**.

- Lot 5 (Menjador Escola Dr. Robert de Camprodon):

El preu màxim del menú és de 6,76 €/menú, més 0,47 €, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), que resulta el preu màxim de **7,23 €/menú, IVA inclòs**.

- Lot 6 (Menjador IE Vall de Ribes de Ribes de Freser):

El preu màxim del menú és de 6,09 €/menú, més 0,50 €, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), que resulta el preu màxim de **6,59 €/menú, IVA inclòs**.

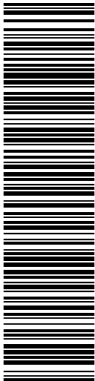
- Lot 7 (Menjador Escoles ZER):

- El preu màxim del menú de l'escola Les Moreres de Llanars és de 10,39 €/menú, més 0,75 €, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), que resulta el preu màxim de **11,14 €/menú, IVA inclòs**.
- El preu màxim del menú de l'escola Núria Morer i Pi de Planoles és de 10,54 €/menú, més 0,79 €, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), que resulta el preu màxim de **11,33 €/menú, IVA inclòs**.
- El preu màxim del menú de l'escola Els Pinets de Sant Pau de Segúries és de 9,14 €/menú, més 0,69 €, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), que resulta el preu màxim de **9,83 €/menú, IVA inclòs**.
- El preu màxim del menú de l'escola La Daina de Vilallonga de Ter és de 11,30 €/menú, més 0'80 €, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), que resulta el preu màxim de **12,10 €/menú, IVA inclòs**.
- El preu màxim del menú de l'escola L'Esquirol d'Ogassa és de 19,94 €/menú, més 1,21 €, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), que resulta el preu màxim de **21,15 €/menú, IVA inclòs**.
- El preu màxim del menú de l'escola de Vallfogona de Ripollès és de 15,14 €/menú, més 0,99 €, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), que resulta el preu màxim de **16,13 €/menú, IVA inclòs**.

4.2 La previsió del pressupost màxim per al curs 2025-2026, tenint en compte 177 dies lectius, de conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig, és la següent:

- Lot 1 (Menjador Escola Joan Maragall de Ripoll): **130.615,81 €/any, més 9.356,55 €/any**, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS_V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 13 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



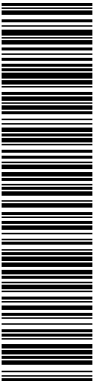
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBFE5D9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

139.972,36 €/any (CENT TRENTA-NOU MIL NOU-CENTS SETANTA DOS EUROS AMB TRENTA-SIS CÈNTIMS), IVA INCLÒS.

- b. Lot 2 (Menjador Escoles Tomàs Raguer i Centre d'Educació Especial Ramon Suriñach de Ripoll): 211.656,94 €/any, més 13.714,45 €/any, corresponents al 10% d'IVA (excepte els serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de 225.371,39 €/any (DOS-CENTS VINT-I-CINC MIL TRES-CENTS SETANTA-UN EUROS AMB TRENTA-NOU CÈNTIMS), IVA inclòs. Es desglossa per centres a continuació:
- i. Escola Tomàs Raguer: **172.177,00 €/any, més 11.970,88 €/any,** corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de **184.147,88 €/any (CENT VUITANTA-QUATRE MIL CENT QUARANTA-SET EUROS AMB VUITANTA-VUIT CÈNTIMS), IVA INCLÒS.**
- ii. Escola Ramon Suriñach: **39.479,94 €/any, més 1.743,57 €/any,** corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de **41.223,51 €/any (QUARANTA-UN MIL DOS-CENTS VINT-I-TRES EUROS AMB CINQUANTA-UN CÈNTIMS), IVA INCLÒS.**
- c. Lot 3 (Menjador Escola Pirineu de Campdevàrol): 130.133,84 €/any, més 9.308,35 €/any, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de 139.442,19 €/any (CENT TRENTA-NOU MIL QUATRE-CENTS QUARANTA-DOS EUROS AMB DINOU CÈNTIMS), IVA INCLÒS.
- d. Lot 4 (Menjador Institut Escola Mestre Andreu de Sant Joan de les Abadesses): 154.166,33 €/any, més 11.018,39 €/any, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de 165.184,72 €/any (CENT SEIXANTA-CINC MIL CENT VUITANTA-QUATRE EUROS AMB SETANTA-DOS CÈNTIMS), IVA INCLÒS.
- e. Lot 5 (Menjador Escola Dr. Robert de Camprodon): 176.989,65 €/any, més 12.452,14 €/any, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de 189.441,79 €/any (CENT VUITANTA-NOU MIL QUATRE-CENTS QUARANTA-UN EUROS AMB SETANTA-NOU CÈNTIMS), IVA INCLÒS.
- f. Lot 6 (Menjador IE Vall de Ribes de Ribes de Freser): 112.092,69 €/any, més 9.167,95 €/any, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de 121.260,64 €/any (CENT VINT-I-UN MIL DOS-CENTS SEIXANTA EUROS AMB SEIXANTA-QUATRE CÈNTIMS), IVA INCLÒS.
- g. Lot 7 (Menjador Escoles ZER): 226.837,56 €/any, més 16.092,47 €/any, corresponents al 10% d'IVA (excepte els serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de 242.930,03 €/any (DOS-CENTS QUARANTA-DOS MIL NOU-CENTS TRENTA EUROS AMB TRES CÈNTIMS), IVA inclòs. Es desglossa per centres a continuació:



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X02R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

- Escola Les Moreres **38.609,42 €/any**, més **2.815,37 €/any**, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de **41.424,79 €/any (QUARANTA-UN MIL QUATRE-CENTS VINT-I-QUATRE EUROS AMB SETANTA-NOU CÈNTIMS)**, IVA INCLÒS.
- Escola Les Núria Morer i Pi **42.923,13 €/any**, més **3.183,17 €/any**, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de **46.106,30 €/any (QUARANTA-SIS MIL CENT SIS EUROS AMB TRENTA CÈNTIMS)**, IVA INCLÒS.
- Escola Els Pinets **46.901,41 €/any**, més **3.581,00 €/any**, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de **50.482,41 €/any (CINQUANTA MIL QUATRE-CENTS VUITANTA-DOS EUROS AMB QUARANTA-UN CÈNTIMS)**, IVA INCLÒS.
- Escola La Daina **38.012,58 €/any**, més **2.692,11 €/any**, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de **40.704,69 €/any (QUARANTA MIL SET-CENTS QUATRE EUROS AMB SEIXANTA-NOU CÈNTIMS)**, IVA INCLÒS.
- Escola l'Esquirol **28.234,89 €/any**, més **1.714,35 €/any**, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de **29.949,24 €/any (VINT-I-NOU MIL NOU-CENTS QUARANTA-NOU EUROS AMB VINT-I-QUATRE CÈNTIMS)**, IVA INCLÒS.
- Escola Vallfogona de Ripollès **32.156,13 €/any**, més **2.106,47 €/any**, corresponents al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de **34.262,60 €/any (TRENTA-QUATRE MIL DOS- CENT SEIXANTA-DOS EUROS AMB SEIXANTA CÈNTIMS)**, IVA INCLÒS.

Es desglossa igualment en el quadre següent:

LOT	MENJADOR	IMPORTS			
		PREU CURS	IVA (10%)	TOTAL PER CURS	
		Preu curs IVA exclòs	IVA	TOTAL	
1	Escola Joan Maragall	130.615,81 €	9.356,55 €	139.972,36 €	225.371,39 €
2	Escola Tomàs Raguer	172.177,00 €	11.970,88 €	184.147,88 €	
2	CEE Ramon Suriñach	39.479,94 €	1.743,57 €	41.223,51 €	
3	Escola CEIP Pirineu	130.133,84 €	9.308,35 €	139.442,19 €	
4	Escola Mestre Andreu	154.166,33 €	11.018,39 €	165.184,72 €	242.930,03 €
5	Escola Doctor Robert	176.989,65 €	12.452,14 €	189.441,79 €	
6	IE Vall de Ribes	112.092,69 €	9.167,95 €	121.260,64 €	
7	Escola Les Moreres	38.609,42 €	2.815,37 €	41.424,79 €	
7	Escola Núria Morer i Pi	42.923,13 €	3.183,17 €	46.106,30 €	
7	Escola Els Pinets	46.901,41 €	3.581,00 €	50.482,41 €	
7	Escola La Daina	38.012,58 €	2.692,11 €	40.704,69 €	
7	Escola L'Esquirol	28.234,89 €	1.714,35 €	29.949,24 €	
7	Escola Vallfogona de Ripollès	32.156,13 €	2.106,47 €	34.262,60 €	
		1.142.492,82 €	81.110,29 €	1.223.603,11 €	



Consell Comarcal
del Ripollès

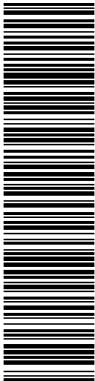
A continuació es desglossa cada lot amb els costos de monitoratge:

	Lot 1 (Joan Maragall)	Lot 2 (Tomàs Raguer)	Lot 2 (Ramon Suriñach)	TOTAL Lot 2
Cost total menú sense monitoratge	93.565,49 €	119.708,75 €	17.435,70 €	137.144,45 €
Cost total monitoratge	37.050,32 €	52.468,25 €	22.044,24 €	74.512,49 €
IVA 10% (sense monitors)	9.356,55 €	11.970,88 €	1.743,57 €	13.714,45 €
TOTAL	139.972,36 €	184.147,88 €	41.223,51 €	225.371,39 €

Lot 3 (Pirineu)	Lot 4 (Mestre Andreu)	Lot 5 (Dr. Robert)	Lot 6 (IE Vall de Ribes)
93.083,52 €	110.183,85 €	124.521,40 €	91.679,53 €
37.050,32 €	43.982,48 €	52.468,25 €	20.413,16 €
9.308,35 €	11.018,39 €	12.452,14 €	9.167,95 €
139.442,19 €	165.184,72 €	189.441,79 €	121.260,64 €

Lot 7 (Les Moreres)	Lot 7 (Núria Morer i Pi)	Lot 7 (Els Pinets)	Lot 7 (La Daina)	Lot 7 (L'Esquirol)	Lot 7 (Vallfogona de Ripollès)	TOTAL Lot 7
28.153,68 €	31.831,69 €	35.809,97 €	26.921,14 €	17.143,45 €	21.064,69 €	160.924,61 €
10.455,74 €	11.091,44 €	11.091,44 €	11.091,44 €	11.091,44 €	11.091,44 €	65.912,94 €
2.815,37 €	3.183,17 €	3.581,00 €	2.692,11 €	1.714,35 €	2.106,47 €	16.092,47 €
41.424,79 €	46.106,30 €	50.482,41 €	40.704,69 €	29.949,24 €	34.262,60 €	242.930,03 €

4.3 El pressupost base de licitació d'aquest contracte, calculat per a una durada inicial de 2 cursos escolars (2025-2026 i 2026-2027), és l'import de 2.284.985,64 € (DOS MILIONS DOS-CENTS VUITANTA-QUATRE MIL NOU-CENTS VUITANTA-CINC EUROS AMB SEIXANTA QUATRE CÈNTIMS), més 162.220,58 €, corresponent al 10% d'IVA (excepte pels serveis de monitoratge i coordinació de monitors que estan exempts d'IVA), resultant un import total de **2.447.206,21 € (DOS MILIONS QUATRE-CENTS QUARANTA-SET MIL DOS-CENTS SIS EUROS AMB VINT-I-UN CÈNTIMS) IVA inclòs**. Es desglossa en el següent quadre:



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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=

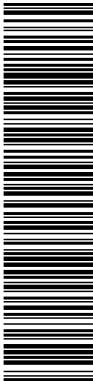


Consell Comarcal
del Ripollès

LOT	MENJADOR	IMPORTS			
		PREU CURSOS 2025-2026 I 2026-2027	IVA (10%)	TOTAL PER CURSOS 2025-2026 I 2026-2027	
		Preu curs IVA exclòs	IVA	TOTAL	
1	Escola Joan Maragall	261.231,62 €	18.713,10 €	279.944,72 €	450.742,77 €
2	Escola Tomàs Raguer	344.354,00 €	23.941,75 €	368.295,75 €	
2	CEE Ramon Suriñach	78.959,88 €	3.487,14 €	82.447,02 €	
3	Escola CEIP Pirineu	260.267,68 €	18.616,70 €	278.884,38 €	
4	Escola Mestre Andreu	308.332,66 €	22.036,77 €	330.369,43 €	485.860,04 €
5	Escola Doctor Robert	353.979,30 €	24.904,28 €	378.883,58 €	
6	IE Vall de Ribes	224.185,38 €	18.335,91 €	242.521,29 €	
7	Escola Les Moreres	77.218,84 €	5.630,74 €	82.849,58 €	
7	Escola Núria Morer i Pi	85.846,26 €	6.366,34 €	92.212,60 €	
7	Escola Els Pinets	93.802,82 €	7.161,99 €	100.964,81 €	
7	Escola La Daina	76.025,16 €	5.384,23 €	81.409,39 €	
7	Escola L'Esquirol	56.469,78 €	3.428,69 €	59.898,47 €	
7	Escola Vallfogona de Ripollès	64.312,26 €	4.212,94 €	68.525,20 €	
		2.284.985,64 €	162.220,58 €	2.447.206,21 €	

4.4 Aquest contracte és plurianual i la distribució del pressupost de licitació per lots i anualitats és la següent:

LOT	NOM RUTA	Exercici 2025		
		Set-Des 2025 (4 mesos)		
		Preu	IVA	Import total
1	Escola Joan Maragall	52.246,32 €	3.742,62 €	55.988,94 €
2	Escola Tomàs Raguer	68.870,80 €	4.788,35 €	73.659,15 €
2	CEE Ramon Suriñach	15.791,98 €	697,43 €	16.489,40 €
3	Escola CEIP Pirineu	52.053,54 €	3.723,34 €	55.776,88 €
4	Escola Mestre Andreu	61.666,53 €	4.407,35 €	66.073,89 €
5	Escola Doctor Robert	70.795,86 €	4.980,86 €	75.776,72 €
6	IE Vall de Ribes	44.837,08 €	3.667,18 €	48.504,26 €
7	Escola Les Moreres	15.443,77 €	1.126,15 €	16.569,92 €
7	Escola Núria Morer i Pi	17.169,25 €	1.273,27 €	18.442,52 €
7	Escola Els Pinets	18.760,56 €	1.432,40 €	20.192,96 €
7	Escola La Daina	15.205,03 €	1.076,85 €	16.281,88 €
7	Escola L'Esquirol	11.293,96 €	685,74 €	11.979,69 €
7	Escola Vallfogona de Ripollès	12.862,45 €	842,59 €	13.705,04 €
		456.997,13 €	32.444,12 €	489.441,25 €



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

Exercici 2026							Exercici 2027		
Gen-Jun 2026 (6 mesos)			Set-Des 2026 (4 mesos)			Total 2026	Gen-Jun 2026 (6 mesos)		
Preu	IVA	Import total	Preu	IVA	Import total	Import total	Preu	IVA	Import total
78.369,49 €	5.613,93 €	83.983,42 €	52.246,32 €	3.742,62 €	55.988,94 €	139.972,36 €	78.369,49 €	5.613,93 €	83.983,42 €
103.306,20 €	7.182,53 €	110.488,73 €	68.870,80 €	4.788,35 €	73.659,15 €	184.147,88 €	103.306,20 €	7.182,53 €	110.488,73 €
23.687,96 €	1.046,14 €	24.734,11 €	15.791,98 €	697,43 €	16.489,40 €	41.223,51 €	23.687,96 €	1.046,14 €	24.734,11 €
78.080,30 €	5.585,01 €	83.665,32 €	52.053,54 €	3.723,34 €	55.776,88 €	139.442,19 €	78.080,30 €	5.585,01 €	83.665,32 €
92.499,80 €	6.611,03 €	99.110,83 €	61.666,53 €	4.407,35 €	66.073,89 €	165.184,72 €	92.499,80 €	6.611,03 €	99.110,83 €
106.193,79 €	7.471,28 €	113.665,07 €	70.795,86 €	4.980,86 €	75.776,72 €	189.441,79 €	106.193,79 €	7.471,28 €	113.665,07 €
67.255,61 €	5.500,77 €	72.756,39 €	44.837,08 €	3.667,18 €	48.504,26 €	121.260,64 €	67.255,61 €	5.500,77 €	72.756,39 €
23.165,65 €	1.689,22 €	24.854,87 €	15.443,77 €	1.126,15 €	16.569,92 €	41.424,79 €	23.165,65 €	1.689,22 €	24.854,87 €
25.753,88 €	1.909,90 €	27.663,78 €	17.169,25 €	1.273,27 €	18.442,52 €	46.106,30 €	25.753,88 €	1.909,90 €	27.663,78 €
28.140,85 €	2.148,60 €	30.289,44 €	18.760,56 €	1.432,40 €	20.192,96 €	50.482,41 €	28.140,85 €	2.148,60 €	30.289,44 €
22.807,55 €	1.615,27 €	24.422,82 €	15.205,03 €	1.076,85 €	16.281,88 €	40.704,69 €	22.807,55 €	1.615,27 €	24.422,82 €
16.940,93 €	1.028,61 €	17.969,54 €	11.293,96 €	685,74 €	11.979,69 €	29.949,24 €	16.940,93 €	1.028,61 €	17.969,54 €
19.293,68 €	1.263,88 €	20.557,56 €	12.862,45 €	842,59 €	13.705,04 €	34.262,60 €	19.293,68 €	1.263,88 €	20.557,56 €
685.495,69 €	48.666,17 €	734.161,86 €	456.997,13 €	32.444,12 €	489.441,25 €	1.223.603,11 €	685.495,69 €	48.666,17 €	734.161,86 €

S'aplicarà el preu unitari diari d'adjudicació multiplicat pel nombre de menús mensuals que es serveixin.

Els preus oferts pels licitadors que resultin adjudicatari per a cada un dels lots, s'entén que comprenen la totalitat dels costos derivats de la prestació del servei.

El preu del contracte és el d'adjudicació, i ha d'incloure com a partida independent, l'Impost sobre el Valor Afegit (IVA). En el preu hi estan inclosos els tributs, les taxes, els cànon de qualsevol tipus que resultin d'aplicació, així com totes les despeses que s'originin com a conseqüència de les obligacions establertes en els plecs que s'han de complir durant l'execució del contracte.

El desglossament del pressupost base de licitació en costos, consta detallat a l'Annex I.

El preu unitari aplicable a les escoles bressol i al personal docent serà el preu unitari d'adjudicació del lot corresponent sense incloure el monitoratge. En el cas del lot 7, el preu aplicable a l'escola bressol de Sant Pau de Segúries serà el preu unitari d'adjudicació de l'escola Els Pinets sense incloure el monitoratge.

Pel que es refereix únicament a les escoles bressol, en els casos en què els menús s'hagin de transportar a través d'un vehicle, el cost diari del transport de tots els menús serà de, com a màxim, 22,01 euros sense IVA. El referit preu s'ha calculat de conformitat amb l'Observatori de costos de transport discrecional de Catalunya, Butlletí de transport núm. 89 de l'abril de 2024.⁴

S'ha pres com a referència l'escenari 1, amb un vehicle de 9 places de la demarcació de Girona.

ESCENARI 1

TAULA 4: GIRONA

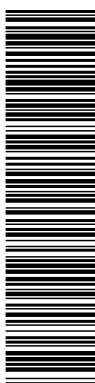
Places del vehicle: 9

Nombre anual de serveis (N):	609
Cost de personal:	38,67 € / h
Cost per quilòmetre:	0,2973 € / km
Costos fixos anuals, llevat personal i estructura (CFT):	7.631,06 €
Costos fixos per servei, llevat de personal i estructura:	12,53 €

En concret, per determinar el cost total del servei de transport dels menús s'ha aplicat la fórmula següent, prevista en el mateix observatori:

⁴ https://territori.gencat.cat/ca/01_departament/estadistica/mobilitat-infraestructures/observatori-costos-transport-discrecional-viatgers-catalunya/index.html

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 18 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49 ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2CCEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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

$$CTx_i = 1,125 \cdot \left(Cp \cdot x_i + \frac{CFT}{N} + Ckm \right)$$

en què: CTx_i = cost total d'un servei d' x_i hores
 x_i = durada en hores del servei
CFT = costos fixos totals anuals, llevat de personal i estructura
N = nombre total anual de serveis
Ckm = cost quilomètric del servei
Cp = cost de personal per hora

Si apliquem aquesta fórmula per al transport dels menús a les escoles bressol en els casos en què sigui necessari efectuar el desplaçament en vehicle: (i) es preveu que el total de quilòmetres recorreguts és d'un màxim de 2 des del centre de referència fins a l'escola bressol (comptant l'anada i la tornada), tenint en compte les dades que consten al Google Maps; (ii) es compten 10 minuts (0,16 h) de durada del servei (comptant el moment de desplaçament i càrrega i descàrrega dels menús):

$$22,01 \text{ €} = 1,125 \cdot [(0,16 \text{ h} \cdot 38,67 \text{ €}) + (7.631,06 \text{ €}/609) + (0,2973 \cdot 2)]$$

4.5 Aquest contracte s'executa amb càrrec a l'aplicació pressupostària 44.326.22792 del pressupost vigent i les corresponents aplicacions pressupostàries que per a cada exercici doti el Consell Comarcal.

4.6 Aquest contracte comportarà despeses de caràcter plurianual (cursos 2025-2026 i 2026-2027, i possibles pròrrogues), per aquest motiu la seva autorització i realització queda subordinada a la consignació pressupostària que per a cada exercici aprovi el Consell Comarcal del Ripollès, de conformitat amb el que preveu l'article 174.1 TRLRHL (Reial Decret Legislatiu 2/2004, de 5 de març, pel qual s'aprova el text refós de la Llei reguladora de les Hisendes Locals).

Així doncs, el contracte restarà sotmès a la condició suspensiva d'existència de crèdit adequat i suficient per al finançament en cada un dels exercicis pressupostaris als quals s'imputa la despesa de les obligacions que se'n derivin.

El finançament per sufragar el cost d'aquesta despesa prové de les dotacions econòmiques que el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya assigna anualment per a aquesta finalitat i transfereix al Consell Comarcal del Ripollès, així com del cobrament del preu públic de menjador que percep el Consell Comarcal per part dels usuaris que fan ús del servei, d'acord amb les ordenances vigents per cada curs escolar que resultin d'aplicació.

5. VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE

El valor estimat del contracte és de **6.854.956,92 € (SIS MILIONS VUIT-CENTS CINQUANTA-QUATRE MIL NOU-CENTS CINQUANTA-SIS EUROS AMB NORANTA-DOS CÈNTIMS)**.

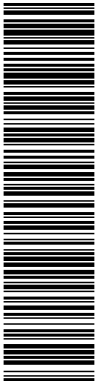
El valor estimat del contracte resulta del càlcul següent:

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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=cc&codigo_entidad=



MENJADOR	Exercici 2025	Exercici 2026	
	Set-Des 2025 (4 mesos)	Gen-Jun 2026 (6 mesos)	Set-Des 2026 (4 mesos)
	Preu (sense IVA)	Preu (sense IVA)	Preu (sense IVA)
Escola Joan Maragall	52.246,32 €	78.369,49 €	52.246,32 €
Escola Tomàs Raguer	68.870,80 €	103.306,20 €	68.870,80 €
CEE Ramon Suriñach	15.791,98 €	23.687,96 €	15.791,98 €
Escola CEIP Pirineu	52.053,54 €	78.080,30 €	52.053,54 €
Escola Mestre Andreu	61.666,53 €	92.499,80 €	61.666,53 €
Escola Doctor Robert	70.795,86 €	106.193,79 €	70.795,86 €
IE Vall de Ribes	44.837,08 €	67.255,61 €	44.837,08 €
Escola Les Moreres	15.443,77 €	23.165,65 €	15.443,77 €
Escola Núria Morer i Pi	17.169,25 €	25.753,88 €	17.169,25 €
Escola Els Pinets	18.760,56 €	28.140,85 €	18.760,56 €
Escola La Daina	15.205,03 €	22.807,55 €	15.205,03 €
Escola L'Esquirol	11.293,96 €	16.940,93 €	11.293,96 €
Escola Vallfogona de Ripollès	12.862,45 €	19.293,68 €	12.862,45 €
	456.997,13 €	685.495,69 €	456.997,13 €
TOTAL EXERCICI	456.997,13 €	1.142.492,82 €	

	PRÒRROGA 2027-2028		PRÒRROGA
Exercici 2027	Exercici 2027	Exercici 2028	Exercici 2028
Gen-Jun 2027 (6 mesos)	Set-Des 2027 (4 mesos)	Gen-Jun 2028 (6 mesos)	Set-Des 2028 (4 mesos)
Preu (sense IVA)	Preu (sense IVA)	Preu (sense IVA)	Preu (sense IVA)
78.369,49 €	52.246,32 €	78.369,49 €	52.246,32 €
103.306,20 €	68.870,80 €	103.306,20 €	68.870,80 €
23.687,96 €	15.791,98 €	23.687,96 €	15.791,98 €
78.080,30 €	52.053,54 €	78.080,30 €	52.053,54 €
92.499,80 €	61.666,53 €	92.499,80 €	61.666,53 €
106.193,79 €	70.795,86 €	106.193,79 €	70.795,86 €
67.255,61 €	44.837,08 €	67.255,61 €	44.837,08 €
23.165,65 €	15.443,77 €	23.165,65 €	15.443,77 €
25.753,88 €	17.169,25 €	25.753,88 €	17.169,25 €
28.140,85 €	18.760,56 €	28.140,85 €	18.760,56 €
22.807,55 €	15.205,03 €	22.807,55 €	15.205,03 €
16.940,93 €	11.293,96 €	16.940,93 €	11.293,96 €
19.293,68 €	12.862,45 €	19.293,68 €	12.862,45 €
685.495,69 €	456.997,13 €	685.495,69 €	456.997,13 €
1.142.492,82 €		1.142.492,82 €	



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2C0EBF6E5D9E12FF27D2A721181) 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?ldoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

2028-2029	PRÒRROGA 2029-2030				
Exercici 2029	Exercici 2029	Exercici 2030	Modificacions 20%	VEC	
Gen-Jun 2029 (6 mesos)	Set-Des 2029 (4 mesos)	Gen-Jun 2030 (6 mesos)	Amb pròrrogues	total	
Preu (sense IVA)	Preu (sense IVA)	Preu (sense IVA)	Preu (sense IVA)	preu sense IVA	
78.369,49 €	52.246,32 €	78.369,49 €	130.615,81 €	783.694,86 €	
103.306,20 €	68.870,80 €	103.306,20 €	172.177,00 €	1.033.062,00 €	1.269.941,64 €
23.687,96 €	15.791,98 €	23.687,96 €	39.479,94 €	236.879,64 €	
78.080,30 €	52.053,54 €	78.080,30 €	130.133,84 €	780.803,04 €	
92.499,80 €	61.666,53 €	92.499,80 €	154.166,33 €	924.997,98 €	
106.193,79 €	70.795,86 €	106.193,79 €	176.989,65 €	1.061.937,90 €	
67.255,61 €	44.837,08 €	67.255,61 €	112.092,69 €	672.556,14 €	
23.165,65 €	15.443,77 €	23.165,65 €	38.609,42 €	231.656,52 €	1.361.025,36 €
25.753,88 €	17.169,25 €	25.753,88 €	42.923,13 €	257.538,78 €	
28.140,85 €	18.760,56 €	28.140,85 €	46.901,41 €	281.408,46 €	
22.807,55 €	15.205,03 €	22.807,55 €	38.012,58 €	228.075,48 €	
16.940,93 €	11.293,96 €	16.940,93 €	28.234,89 €	169.409,34 €	
19.293,68 €	12.862,45 €	19.293,68 €	32.156,13 €	192.936,78 €	
685.495,69 €	456.997,13 €	685.495,69 €	1.142.492,82 €	6.854.956,92 €	
1.142.492,82 €		685.495,69 €	1.142.492,82 €	6.854.956,92 €	

En resum:

PREU LICITACIÓ (CURSOS 2025-2026 i 2026-2027) IVA no inclòs	2.284.985,64 €
PRIMERA PRÒRROGA (CURS 2027-2028)	1.142.492,82 €
SEGONA PRÒRROGA (CURS 2028-2029)	1.142.492,82 €
TERCERA PRÒRROGA (CURS 2029-2030)	1.142.492,82 €
MODIFICACIONS (20%)*	1.142.492,82 €
VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE	6.854.956,92 €

*En l'import relatiu al percentatge de modificacions, a més de tenir en compte els anys de vigència del contracte també es computen els anys de les possibles pròrrogues, atès que actualment no es pot saber el moment en què es poden arribar a produir aquestes modificacions, d'acord amb l'Informe 2/2020, de 27 de març, de la Junta Consultiva de Contractació Administrativa de la Generalitat de Catalunya.

6. TERMINI DEL CONTRACTE

6.1 La durada del contracte és de dos anys, a comptar des del dia 1 de setembre de 2025, si bé la prestació del servei coincideix amb el curs acadèmic 2025-2026 i 2026-2027, podent-se prorrogar per tres anualitats més (2027-2028; 2028-2029; i 2029-2030).

6.2 Les pròrrogues s'hauran d'adoptar, de manera expressa per l'òrgan de contractació, amb una antelació mínima de 2 mesos abans de la finalització del curs escolar, i seran obligatòries per al contractista.

6.3 Amb independència dels terminis que es puguin pactar, l'adjudicatari queda obligat a continuar prestant el servei objecte del contracte, al finalitzar aquest, fins que no s'hagi formalitzat el nou contracte que garanteixi la continuïtat del servei com a conseqüència d'incidències imprevisibles per l'òrgan de contractació, per un període màxim de nou mesos, d'acord amb el que estableix l'article 29.4 de la LCSP i l'article 235.a) del *Decret 179/1995, de 13 de juny, pel qual s'aprova el Reglament d'Obres, Activitats i Serveis* (en endavant, ROAS), sempre

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 21 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Consell Comarcal
del Ripollès

que l'anunci de licitació del nou contracte s'hagi publicat amb una antelació mínima de tres mesos respecte de la data de finalització del contracte originari.

6.4 La prestació del contracte coincideix amb el curs escolar (10 mesos), de setembre a juny, ambdós mesos inclosos, d'acord amb el calendari escolar que determini el Departament d'Educació i Formació Professional per cada curs.

La vigència del contracte està condicionada al manteniment de la delegació de la gestió del servei de menjador escolar conferida al Consell Comarcal per part del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya i a la transferència de recursos financers suficients per a l'exercici d'aquesta competència.

7. PROCEDIMENT D'ADJUDICACIÓ I TRAMITACIÓ DE L'EXPEDIENT

La forma d'adjudicació d'aquest contracte serà el procediment obert, en què tot empresari interessat podrà presentar una proposició i queda exclosa tota negociació dels termes del contracte amb els licitadors, d'acord amb l'article 156 LCSP.

Aquest contracte de serveis inclòs a l'Annex IV de la LCSP està subjecte a la regulació harmonitzada, de conformitat amb el que determina l'article 22.1.c) de la llei esmentada, donat que el seu valor estimat és superior a 750.000 euros.

La tramitació de l'expedient és l'ordinària.

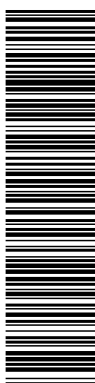
8. APTITUD PER CONTRACTAR

Estan facultades per participar en aquesta licitació i subscriure el contracte corresponent, les persones naturals o jurídiques, espanyoles o estrangeres, que reuneixin les condicions següents:

- Tenir personalitat jurídica i plena capacitat d'obrar, d'acord amb el que preveu l'article 65 de la LCSP.
- Tenir l'habilitació empresarial o professional que sigui exigible per dur a terme l'activitat o prestació que constitueix l'objecte del contracte.
- En el cas de persones jurídiques, així mateix, les prestacions objecte d'aquest contracte han d'estar compreses dins de les finalitats, objecte o àmbit d'activitat de les empreses licitadores, segons resulti dels seus estatuts o de les seves regles fundacionals.
- Les empreses licitadores no poden incórrer en cap prohibició de contractar.
- Acreditar la solvència requerida.

Els requisits de capacitat, de solvència i d'absència de prohibicions de contractar s'han de complir en el moment de presentació d'oferta i s'han de mantenir fins al moment de l'adjudicació i formalització del contracte, així com també durant l'execució del mateix.

També poden participar en aquesta licitació les unions d'empreses que es constitueixin temporalment a aquest efecte (UTE), sense que sigui necessària formalitzar-les en escriptura





Consell Comarcal
del Ripollès

pública fins que no se'ls hagi adjudicat el contracte. Aquestes empreses queden obligades solidàriament davant l'Administració i han de nomenar una persona representant o apoderada única amb poders suficients per exercir els drets i complir les obligacions que es deriven del contracte fins a la seva extinció, sense perjudici que les empreses atorguin poders mancomunats per a cobraments i pagaments d'una quantia significativa.

9. SOLVÈNCIA DE LES EMPRESES LICITADORES

A) D'acord amb l'article 87.1.a) de la LCSP, la **solvència econòmica i financera** s'haurà d'acreditar a través dels mitjans següents:

1) Volum anual de negocis:

Volum anual de negocis en l'àmbit al que fa referència el contracte, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles conclosos, per import mínim igual o superior, a una vegada i mitja el valor anual mitjà del/s lot/s al/s que concorri el licitador, IVA exclòs. Per tant:

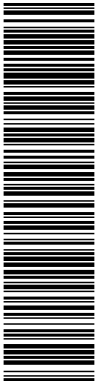
LOT	IMPORT MÍNIM
1	195.923,72 €
2	317.485,41 €
3	195.200,76 €
4	231.249,50 €
5	265.484,48 €
6	168.139,04 €
7	340.256,34 €

El volum anual de negocis dels licitadors s'acreditarà mitjançant certificació del Registre Mercantil dels comptes anuals dipositats pel licitador, si l'empresari estigués inscrit en aquest registre, i en cas contrari pels comptes anuals dipositats en el registre oficial que hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el seu volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

Alternativament a aquesta documentació es podrà presentar certificat de l'import net de la xifra de negocis de l'AEAT (Agència Estatal d'Administració Tributària) dels anys corresponents.

Si el licitador és una persona física i no està obligat a portar llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil podrà substituir aquesta sistemàtica de justificació per l'aportació d'una declaració responsable en la que manifesti aquesta situació i la documentació de què disposa per verificar el seu volum anual de negocis (com ara la declaració del volum de negocis de les declaracions de les rendes corresponents, entre altres).

En tot cas, d'acord amb l'article 75.2 LCSP, la inscripció en el Registre Electrònic d'Empreses Licitadores de la Generalitat de Catalunya (RELI) o en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Estado (ROLECE) acreditarà davant l'òrgan de contractació, d'acord amb el que s'hi reflecteixi i excepte prova en contrari, les condicions de solvència econòmica i financera de l'empresari.



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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?ldoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

2) Assegurança de responsabilitat civil

El contractista ha de disposar, o comprometre's a subscriure, una pòlissa de responsabilitat civil per riscos professionals en l'àmbit del contracte, pels danys i perjudicis soferts com a conseqüència de les actuacions realitzades per la prestació del servei, per un import igual o superior a 3.000.000 euros per sinistre.

L'acreditació d'aquest requisit s'haurà d'aportar abans de la formalització del contracte i s'haurà d'efectuar mitjançant un 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.

En el cas que el venciment de la pòlissa d'assegurança sigui inferior a la vigència d'aquest contracte, caldrà presentar el certificat de renovació de la mateixa o acreditar la subscripció d'una nova pòlissa d'assegurança que tingui la mateixa cobertura indicada.

B) La solvència tècnica o professional s'haurà d'acreditar a través dels mitjans següents d'entre els que es troben recollits a l'article 90 de la LCSP:

1) Relació signada dels principals serveis o treballs anàlegs realitzats per l'empresa licitadora en els últims tres anys, que inclogui import, dates i destinatari, públic o privat, relacionats amb l'objecte del contracte.

Els serveis o treballs efectuats s'hauran d'acreditar de la següent manera:

- Quan s'hagin prestat a una entitat del sector públic: mitjançant certificats de bona execució, visats realitzats per l'òrgan competent o mitjançant els contractes subscrits.

- Quan s'hagin prestat a un subjecte privat: mitjançant un certificat de bona execució expedit per aquest subjecte privat o, a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració responsable de l'empresari licitador; si escau, mitjançant els contractes subscrits.

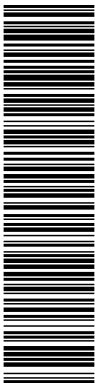
S'haurà d'acreditar, com a mínim, la prestació de dos d'aquests serveis o treballs realitzats, segons l'establert al paràgraf anterior. Entre tots aquests certificats s'haurà d'acreditar un import mínim del 70% de l'anualitat mitjana del contracte (sense IVA):

LOT	IMPORT MÍNIM
1	91.431,07 €
2	148.159,86 €
3	91.093,69 €
4	107.916,43 €
5	123.892,76 €
6	78.464,88 €
7	158.786,29 €

L'empresa haurà d'acreditar la seva solvència tècnica o professional abans de l'adjudicació del contracte.

D'acord amb l'art. 77.1 b) LCSP en els contractes de serveis no serà exigible la classificació de l'empresari, no obstant això i de forma alternativa, les empreses podran acreditar la seva solvència tècnica o professional i econòmica o financera, mitjançant la classificació en el grup,

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS_V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 24 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBFE5D9E12FF2D2A721181) 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

subgrup i categoria que s'indiquen a continuació, d'acord amb el *Reial Decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament general de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques*, modificat pel *Reial Decret 773/2015, de 28 d'agost*:

Grup M. Serveis Especialitzats;

Subgrup 6- Hostaleria i serveis de menjar

Categoria 1, quan el pressupost del contracte sigui inferior a 150.000 euros

Categoria 2, quan el pressupost del contracte sigui igual o superior a 150.000 euros i inferior a 300.000 euros

Categoria 3, quan el pressupost del contracte sigui igual o superior a 300.000 euros i inferior a 600.000 euros

10. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE

Els criteris d'adjudicació s'estableixen en la seva totalitat com a criteris avaluable de forma automàtica, a fi de garantir la màxima objectivitat en la seva valoració i la igualtat de tracte dels licitadors.

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de la millor oferta es tindran en compte diversos criteris d'adjudicació. En atenció al que disposa l'article 145.1 de la LCSP, l'adjudicació dels contractes s'ha de fer de conformitat a una pluralitat de criteris d'adjudicació sobre la base de la millor relació qualitat-preu.

Per avaluar quina és la millor relació qualitat-preu, l'article 145 de la mateixa norma estableix que s'han d'utilitzar criteris econòmics i qualitatius de manera que, obligatòriament, qualsevol valoració de les proposicions s'ha de fer combinant les dues tipologies de criteris. D'acord amb aquest precepte, la millor relació qualitat-preu s'avaluarà d'acord amb criteris econòmics i qualitatius. Els criteris qualitatius, que poden incloure aspectes mediambientals o socials, han d'estar vinculats amb l'objecte del contracte.

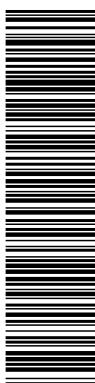
En concret, l'apartat 4 de l'article 145 del mateix cos legal determina que els òrgans de contractació han de vetllar per tal que s'estableixin criteris d'adjudicació que permetin obtenir obres, subministraments i serveis de gran qualitat, que responguin el millor possible a les seves necessitats.

Els criteris d'adjudicació establerts en aquest contracte estan vinculats amb el seu objecte i previstos amb ple respecte als principis d'igualtat, no-discriminació, transparència i proporcionalitat.

És important destacar que aquest contracte té com a objectiu la consecució de l'interès general consistent en garantir al màxim la qualitat del servei de menjador escolar, tant des del punt de vista estrictament alimentari i nutritiu, com educatiu i de valors a través de l'espai migdia, així com a la contribució a la sostenibilitat amb productes de proximitat i de circuit curt. És per això que els plecs de prescripcions tècniques contenen unes condicions mínimes d'obligat compliment en la prestació del servei que garanteixen uns nivells elevats de qualitat dels menús.

En conseqüència, els criteris d'adjudicació s'han definit per millorar, en allò que s'ha considerat possible, els estàndards de qualitat mínims del servei. Aquesta voluntat de millora es plasma en els criteris d'adjudicació que es preveuen, idèntics pels 7 lots.

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 25 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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

En aquest cas, el valor total dels criteris d'adjudicació és de 70 punts, dels quals 10 són en concepte de millora de l'oferta econòmica, i els 60 punts restants obeeixen a criteris qualitatius.

Entre aquests criteris es preveu: la incorporació en els menús de productes de venda de proximitat (45 punts); inversions per la millora del servei (5 punts); disposar de l'acreditació conforme se segueixen els protocols de seguretat alimentària a la cuina en relació amb els aliments sense gluten (5 punts); i l'ús d'aigua filtrada (5 punts). A continuació es detallen i es justifiquen cadascun dels criteris d'adjudicació.

L'oferta presentada vincularà a l'empresa adjudicatària durant tota la vigència del contracte, incloses les possibles pròrrogues.

10.1 Criteris de valoració automàtica.....màxim 70 punts

10.1.1 Oferta econòmica.....màxim 10 punts

Aquest criteri consisteix en la reducció del preu unitari final, sense IVA, respecte al preu unitari màxim (sense IVA) previst en els plecs per centre escolar.

La valoració de l'oferta econòmica s'efectuarà mitjançant l'aplicació de la fórmula següent:

$$P_i = P \left(1 - \frac{O_i - O_m}{2 \cdot IL} \right)$$

On:

P_i: punts de l'oferta *i*

P: punts del criteri preu

O_i: preu de l'oferta *i*

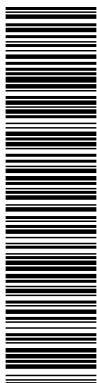
O_m: preu de la millor oferta

IL: import de licitació

En atenció que en la licitació actual els aspectes qualitatius de la prestació del servei són rellevants, s'ha previst aquesta fórmula per desincentivar la competitivitat entre els licitadors en aquest criteri econòmic per centrar-la en altres criteris d'adjudicació de qualitat. La fórmula atorga la màxima puntuació a la millor oferta i apropa les puntuacions entre elles respecte de les altres fórmules. Aquesta fórmula estableix que la diferència de punts atorgats a dues ofertes és proporcional a la diferència de les seves baixes.⁵

S'haurà de presentar l'oferta indicant el percentatge de baixa del preu diari, i indicar l'import del preu sense IVA. En concret, la proposta econòmica s'haurà de desglossar i complimentar de la següent forma:

⁵ Font: iplecs Diputació de Girona: <https://www.ddgi.cat/iplecs/faces/banc-formules/index.xhtml>



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBFEED2E12FE27D2A721181) 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=



LOT	
ESCOLA	
EMPRESA	
CONCEPTE	IMPORT
PREU UNITARI TOTAL (IVA EXCLÒS)	 €
% DE BAIXA OFERT	 %
PREU UNITARI REBAIXAT (IVA EXCLÒS)	 €

En el cas dels Lots 2 i 7, caldrà oferir el preu unitari per cadascun dels centres escolars que integren el lot. Per determinar la puntuació total d'aquests dos lots (2 i 7), en primer lloc, es calcularà la puntuació que obté cadascun dels centres de manera individual d'acord amb la fórmula indicada, i en segon lloc, es farà la mitjana aritmètica, és a dir, es sumaran totes les puntuacions individuals obtingudes per cada centre, i es dividirà pel nombre total de centres inclosos en aquell lot, i el resultat serà la puntuació final que s'obtindrà en aquell lot en concret pel que fa a l'oferta econòmica.

Cal tenir present que el monitoratge està exempt d'IVA (art. 20.1.9º de la Llei 37/1992, de 28 de desembre, de l'Impost sobre el Valor Afegit). A efectes del càlcul del preu final amb IVA inclòs, el percentatge de baixa ofert s'aplicarà en tots els conceptes que figuren a l'estudi de costos (Annex I).

El percentatge de rebaixa i el preu unitari rebaixat contindran 2 decimals com a màxim.

En cas de discrepàncies entre el percentatge de baixa que s'ofereix i el preu diari rebaixat ofert, **prevaldrà el percentatge de rebaixa.**

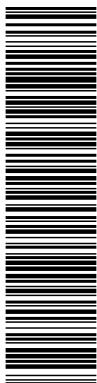
10.1.2 Criteris qualitatius.....màxim 60 punts

10.1.2.1 Incorporació en els menús de productes de venda de proximitat.....màxim 45 punts

Es tracta d'un criteri de qualitat atès que, tal com s'ha apuntat, hi ha la voluntat irrenunciable que el producte servit, segons els menús previstos, sigui de primera qualitat. Assegurar que les matèries primeres d'un menjador escolar siguin de màxima qualitat és fonamental per garantir una alimentació nutritiva, promoure la salut dels seus usuaris, establir hàbits alimentaris saludables i garantir la seguretat alimentària.

La **venda de proximitat** és la venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia o bé com a resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que els productors o les agrupacions de productors agraris fan en favor del consumidor o consumidora final,

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 27 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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=



directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, que en aquest cas, seria el contractista. La venda de proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt:

- La **venda directa** és la que fan directament els productors o les agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de persona intermediària.
- La **venda de circuit curt** és la que duen a terme productors o agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, amb la intervenció d'una persona intermediària.

El Decret 24/2013, de 8 de gener, regula l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

Els impactes positius d'incloure productes de proximitat en els menús de menjador escolar són els següents:

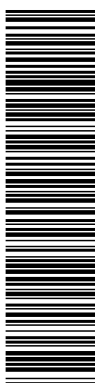
- **Suport a la pagesia i al teixit agroalimentari local:** prioritzar productes de proximitat assegura un preu just i raonable per als productors locals, afavorint la viabilitat de les explotacions agrícoles i ramaderes del territori. Això contribueix a evitar la desaparició d'activitats tradicionals i a mantenir el sector primari com a part essencial de l'economia local.
- **Consum responsable i adaptat al cicle natural dels aliments:** el consum de productes de temporada, frescos i nutritius comporta beneficis ambientals i de salut, ja que garanteixen aliments en el seu millor moment de maduració, amb més qualitat organolèptica i valor nutricional. A més, aquest model de consum evita la necessitat d'importacions llunyanes que impliquen un alt cost ambiental i econòmic.
- **Reducció de la petjada de carboni i foment de la sostenibilitat:** l'ús de productes de proximitat redueix la distància de transport, que, al seu torn, suposa menys cost econòmic i ambiental
- **Preservació de la biodiversitat:** apostar per productes de proximitat contribueix al manteniment de varietats autòctones i la biodiversitat, moltes de les quals podrien córrer el risc de desaparèixer davant la globalització del mercat agroalimentari.
- **Impuls al desenvolupament econòmic i social del territori:** la contractació de proveïdors locals fomenta la dinamització econòmica del sector agroalimentari i contribueix a la creació i al manteniment de llocs de treball a la zona. Això genera un impacte positiu en el conjunt de la comunitat i afavoreix resiliència a l'economia.
- **Transmissió de valors i hàbits alimentaris saludables:** incorporar productes propis de la nostra cultura gastronòmica a l'alimentació escolar, a més de promoure una dieta equilibrada, permet educar els infants en el coneixement i el respecte per la tradició culinària de l'entorn.

En definitiva, la inclusió de productes de proximitat contribueix a millorar la qualitat del servei escolar de menjador i s'alinea amb els objectius de sostenibilitat, salut i dinamització econòmica.

En aquest sentit, es valorarà la inclusió dels aliments de venda de proximitat següents:

PRODUCTE	PUNTUACIÓ
Porc	10 punts
Vedella	10 punts
Xai	10 punts
Poltre	10 punts

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 28 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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

logurt	5 punts
--------	---------

La freqüència amb què s'hauran d'incloure aquests productes en el menú és la següent:

- La freqüència del **porc, vedella, xai i poltre serà cada dos mesos**. En el cas que el licitador ofereixi els 4 productes (porc, vedella, xai i poltre), 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 amb què s'oferiran els productes serà cada dos mesos. És a dir, si el licitador únicament ofereix el porc de venda de proximitat, aquest es servirà cada dos mesos.

- La freqüència del **logurt** serà setmanal, tal com queda reflectit en els menús.

El licitador haurà d'indicar el llistat dels productors adherits a la venda de proximitat dels productes que hagi ofert com a millora:

PRODUCTE	NOM DEL PRODUCTOR ADHERIT A LA VENDA DE PROXIMITAT (DIRECTA O DE CIRCUIT CURT)	NIF DEL PRODUCTOR ADHERIT A LA VENDA DE PROXIMITAT (DIRECTA O DE CIRCUIT CURT)	ADREÇA DEL PRODUCTOR ADHERIT A LA VENDA DE PROXIMITAT (DIRECTA O DE CIRCUIT CURT)
Porc			
Vedella			
Xai			
Poltre			
logurt			

En el moment de presentar l'oferta, el licitador haurà d'aportar l'acreditació d'adhesió al sistema de venda de proximitat del/s productor/s indicat/s. En el cas que no s'acrediti, no es puntuarà el producte respecte del qual no s'hagi aportat la referida acreditació.

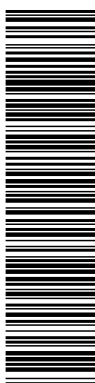
En el cas que durant la vigència del contracte resulti necessari canviar de proveïdor, caldrà que el nou proveïdor reuneixi els mateixos requisits en relació a l'adhesió al sistema de venda de proximitat.

10.1.2.2 Inversions per la millora del servei.....màxim 5 punts

Aquest criteri d'adjudicació consisteix a destinar un import del preu d'adjudicació del menú diari per alumne a inversions del centre que correspongui.

L'impacte positiu d'invertir en les instal·lacions i els equips del servei es detalla a continuació:

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 29 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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=



Consell Comarcal
del Ripollès

- **Garantia de seguretat i higiene alimentària:** el manteniment i la renovació dels equips de cuina són fonamentals per complir amb la normativa sanitària i garantir condicions òptimes en la manipulació i preparació dels aliments.
- **Millora de la qualitat del servei:** una cuina ben equipada facilita la preparació dels àpats i adaptar-los a les diferents necessitats dels usuaris. A més, permet millorar els processos de treball, reduint el temps d'elaboració i optimitzant els recursos.
- **Sostenibilitat i eficiència energètica:** la renovació d'equipaments pot incloure la incorporació de tecnologies més eficients energèticament, reduint el consum d'electricitat i aigua i minimitzar l'impacte ambiental en tot el procés de preparació dels menús.
- **Compromís amb la continuïtat del servei:** les inversions en infraestructures contribueixen a mantenir unes instal·lacions adequades a llarg termini, evitant deterioraments que podrien comprometre la prestació del servei en un futur.

Per tant, aquest criteri, té com a objectiu assegurar que el servei escolar de menjador no només compleixi la funció alimentària, sinó que també contribueix a la millora contínua de les condicions materials en què es presta, beneficiant als usuaris i al personal adscrit al servei.

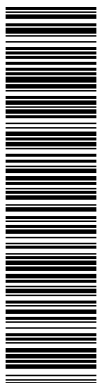
Aquestes inversions s'efectuaran a les instal·lacions i en els equipaments i infraestructures destinades a la prestació del servei de menjador escolar en cada centre escolar. Més concretament:

En els lots 1, 2, 3, 4, 5 i 6, aquestes millores revertiran amb una millora de la qualitat global del servei, contribuiran 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:

- A principi de cada curs, en funció de la previsió del nombre de menús que es subministraran, es determinarà la quantitat de la què es disposa per destinar-la a inversions.
- Així mateix, l'empresa farà una proposta al Consell Comarcal de la inversió/ns que considera necessari efectuar durant el curs.
- En tot cas, l'empresa demanarà autorització al Consell Comarcal per poder portar a terme la/les inversió/ns. A tal efecte, presentarà el corresponent pressupost, el qual haurà de ser validat pel Consell Comarcal.
 - En cap cas s'autoritzaran despeses que siguin pròpies del manteniment ordinari ni que estiguin relacionades amb l'adquisició o reposició d'utilatge, plats o coberts. També en queda exclosa la pintura, atès que s'entén que forma part del manteniment.
 - Tampoc s'autoritzaran despeses relatives al vehicle, material i estris homologats per al transport dels àpats.



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2C2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

- 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.

Els imports per a la millora del servei que es poden oferir són els següents:

IMPORT PER MENÚ DESTINAT A INVERSIONS PER LA MILLORA DEL SERVEI	PUNTUACIÓ
0,03 € del preu diari per alumna/e	1 punt
0,06 € del preu diari per alumna/e	2 punts
0,09 € del preu diari per alumna/e	3 punts
0,12 € del preu diari per alumna/e	4 punts
0,15 € del preu diari per alumna/e	5 punts

L'oferiment d'aquest criteri en cap cas suposarà l'increment del preu d'adjudicació del contracte ni tindrà cap cost pels usuaris ni pel Consell Comarcal.

Pel que fa a les inversions pendents d'amortitzar a l'inici del contracte, respecte al lot 1 i al lot 5, vegis la clàusula 11.5 del PPTP.

10.1.2.3 Disposar de l'acreditació conforme se segueixen els protocols de seguretat alimentària a la cuina en relació amb els aliments sense gluten.....màxim 5 punts

La malaltia celíaca és la reacció, per predisposició genètica, a la ingesta del gluten, una proteïna present al blat, el sègol, l'ordi, la civada, l'espelta, el kamut i el triticale.

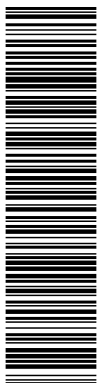
Ingerir gluten provoca a les persones celiaques una lesió a les vellositats del budell prim que afecta la seva capacitat d'absorbir els nutrients dels aliments (proteïnes, carbohidrats, greixos, sals minerals i vitamines).

Els estudis més recents demostren que aquesta malaltia afecta aproximadament 1 de cada 100 persones i actualment es considera que es tracta de la malaltia crònica intestinal més freqüent en el món occidental.⁶

Un dels objectius d'aquesta licitació és vetllar en tot moment pels usuaris del servei pel que es refereix als aliments subministrats, en el sentit que es compleixi la normativa de salut pública i s'observin els protocols respecte a les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. La malaltia celíaca afecta una part de la població infantil, i l'únic tractament efectiu és l'evitació estricta del gluten en la seva dieta.

⁶ Font: <https://canalsalut.gencat.cat/ca/detalls/article/malaltia-celiaca-00001#enllacos-d-interes>

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 31 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C0E9F5D9E12FF2D2A721181) 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=



Per aquest motiu, a més del menú estàndard, el contractista ha d'oferir 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.

Aquest criteri d'adjudicació està inclòs en el document relatiu als "Criteris alimentaris per a la contractació del menjador als centres educatius" elaborat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.⁷

En aquest context, es valora que el licitador disposi de l'acreditació conforme se segueixen els protocols de seguretat alimentària a la cuina en relació amb els aliments sense gluten. Aquesta acreditació no només és una garantia del compliment normatiu, sinó que també assegura una qualitat i seguretat alimentària òptimes per a tots els infants que requereixen una dieta lliure de gluten, i al seu torn, contribueix a reduir el risc d'incidents.

Aquesta acreditació es pot aconseguir a l'Associació Celíacs de Catalunya.

DISPOSAR DE L'ACREDITACIÓ CONFORME SE SEGUEIXEN ELS PROTOCOLS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA A LA CUINA EN RELACIÓ AMB ELS ALIMENTS SENSE GLUTEN	PUNTUACIÓ
Sí	5 punts
No	0 punts

En el cas de disposar de l'acreditació, s'haurà de presentar en el moment de presentar l'oferta. Si no s'acredita en aquest moment, no es puntuarà.

10.1.2.4 Ús d'aigua filtrada.....màxim 5 punts

L'aigua és un element essencial en la dieta diària, especialment en els menjadors escolars, on els infants estan en plena etapa de creixement i desenvolupament. Garantir que l'aigua subministrada als infants sigui de la màxima qualitat és fonamental per a la seva salut i benestar.

La clàusula 15 K) del PPTP preveu que l'aigua es servirà de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, i es servirà en gerres o ampolles de vidre reutilitzables. L'aigua de l'aixeta és apta i saludable per al seu consum, tot i això, l'aigua filtrada té un sabor més agradable i elimina les males olors.

Per aquest motiu, es valora que el licitador disposi d'un sistema de filtratge d'aigua per oferir als usuaris.

Ús d'aigua filtrada	PUNTUACIÓ
Sí	5 punts
No	0 punts

En el cas que s'ofereixi, l'adjudicatari haurà de fer-se càrrec del manteniment dels filtres.

11. CRITERIS PER A LA DETERMINACIÓ DE L'EXISTÈNCIA DE BAIXES PRESUMPTAMENT ANORMALS

⁷ Font: [Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius](#)

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 32 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49 ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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

La determinació de les ofertes que presentin uns valors anormalment baixos o temeraris s'ha de dur a terme en funció dels límits i els paràmetres objectius establerts a continuació:

a. Si concorre una empresa licitadora, es considera que l'oferta és anormal si compleix els dos criteris següents:

1. Que l'oferta econòmica sigui un 25% més baixa que el pressupost de licitació.
2. Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu (criteris avaluable de forma automàtica) sigui superior al 80% de la puntuació total.

b. Si concorren dues empreses licitadores, es considera oferta anormal la que compleixi el criteri següent:

1. Que la puntuació total que li correspongui en la suma de punts de tots els criteris d'adjudicació avaluable de forma automàtica sigui superior en més d'un 20% a la puntuació total més baixa.

c. Si concorren tres o més empreses licitadores, es considera oferta anormal la que compleixi un dels dos criteris següents:

1. Quan no hi ha cap puntuació per sota del 90% de la mitjana aritmètica de totes les puntuacions de criteris avaluable de forma automàtica:
 - Que la puntuació de la oferta sigui superior en més d'un 10% a la mitjana aritmètica de totes les puntuacions.
2. Quan hi ha puntuacions per sota del 90% de la mitjana aritmètica de totes les puntuacions de criteris avaluable de forma automàtica:
 - Que, un cop excloses les puntuacions inferiors al 90% de la mitjana aritmètica de totes les puntuacions, la puntuació de la oferta sigui superior en més d'un 10% a la mitjana aritmètica de les puntuacions que no han estat excloses.

(Ajuda en el càlcul: <http://www.ddgi.cat/iplecs>)

12. GARANTIA DEFINITIVA

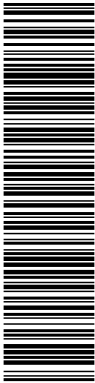
S'exigirà una garantia del 5% del preu final ofert, exclòs l'IVA, pels dos anys de vigència del contracte.

Si com a conseqüència d'una revisió de preus, de l'ampliació de les prestacions, de la imposició de sancions econòmiques o d'una altra causa es produeix una disminució absoluta o relativa de la garantia constituïda, el contractista està obligat a reposar-la en el termini màxim de quinze dies, comptadors a partir del següent al de la data en què se li notifiqui el requeriment.

13. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

Constitueixen obligacions especials d'execució durant tota la vigència del contracte, les següents:

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 33 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBF6ED2E12FE27D2A721181) 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

a) Ètica

- El contractista s'abstindrà de realitzar conductes que tinguin per objecte o puguin produir l'efecte d'impedir, restringir o falsejar la competència, com per exemple, els comportaments col·lusoris o de competència fraudulenta (ofertes de resguard, eliminació d'ofertes, assignació de mercats, rotació d'ofertes, etc.).

b) Lingüística

- L'empresa contractista ha d'emprar el català en les seves relacions, derivades de l'execució de l'objecte del contracte amb el Consell Comarcal, els centres, les famílies, i els destinataris del servei de menjador escolar. Així mateix, les empreses adjudicatàries emetran les factures en català.

En tot cas, les empreses adjudicatàries queden subjectes en l'execució del contracte a les obligacions derivades de la *Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística*, i de les disposicions que la desenvolupen.

En el cas que els monitors o el personal de cuina, en el moment de la subrogació, no tinguin un domini de l'ús general de la llengua catalana, l'empresa adjudicatària es compromet a proporcionar la formació necessària per tal que, en el termini màxim de sis mesos des de l'inici del contracte, aquestes persones puguin expressar-se satisfactòriament en català, i s'acreditarà mitjançant el certificat corresponent emès per la Secretaria de Política Lingüística.

c) Protecció de dades

- El contractista quedarà obligat al compliment del Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades (Reglament general de protecció de dades) i per la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals (LOPDGDD) i a les seves normes de desenvolupament.

De conformitat amb el que determina l'article 202.1 de la LCSP, donat que aquest contracte implica la cessió de dades al contractista, aquesta obligació té el caràcter d'obligació contractual essencial, d'acord amb el que determina la lletra f) de l'apartat 1 de l'article 211 de la mateixa LCSP. En conseqüència, el seu incompliment pot ser causa de resolució del contracte.

d) Mediambientals

- El contractista haurà d'elaborar i executar un pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus que inclourà com a mínim:

- 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, llautons, 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.

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 34 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Consell Comarcal
del Ripollès

d) La formació al seu personal en matèria de reducció, reciclatge i reutilització dels desfets en la gestió del servei.

- El contractista haurà d'elaborar un pla d'estalvi per a una gestió més sostenible de l'aigua i implementar-lo a cada cuina, així com fer-ne difusió, de manera pedagògica, als usuaris de cada centre.
- El contractista haurà de disposar d'un pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris de conformitat amb la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, amb l'objectiu d'evitar o minimitzar el malbaratament d'aliments aptes per a ser consumits.
- Els iogurts es serviran a granel en els menjadors on hi hagi cuina *in situ*. En el cas dels menús transportats, per a la seva òptima conservació i facilitat en el transport, es permetrà l'envàs individual.

Amb aquesta mesura es redueixen els residus ja que s'evita l'ús de recipients individuals, i per tant, es redueix la quantitat de plàstic i altres materials per al seu envàs. Així mateix, la menor empremta de carboni associada amb la reducció d'envasos pot contribuir a la sostenibilitat ambiental. D'altra banda, el iogurt a granel permet ajustar les quantitats als usuaris del servei, i així s'evita el malbaratament alimentari.

- Els productes de paper (tovallons, paper de cuina, etc.) que s'utilitzin durant el servei hauran d'estar fabricats amb material reciclat, de fibra verge de gestió sostenible o equivalent.

Els plans de residus, estalvi d'aigua i de malbaratament alimentari s'hauran de presentar per l'empresa adjudicatària abans de l'inici de la prestació del servei.

14. FACTURACIÓ I FORMA DE PAGAMENT

El pagament a l'empresa contractista s'efectuarà mensualment, de conformitat amb els menús efectivament servits, contra presentació de factura electrònica d'acord amb la *Llei 25/2013, de 27 de desembre, d'impuls de la factura electrònica i creació del registre comptable de factures en el sector públic* en els terminis i les condicions establertes a l'article 198 LCSP.

Als efectes del previst a la disposició addicional trigèsima segona de la LCSP, la factura corresponent s'haurà d'adreçar a l'Àrea de serveis econòmics del Consell Comarcal, i caldrà fer constar el número d'expedient del contracte (2139/2024), el lot del contracte, el nombre de menús servits amb el desglossament dels usuaris (alumnes i personal docent), el preu aplicable unitari en cada cas i el detall de l'IVA de la part en la qual s'aplica, el centre educatiu, i el mes.

En concret, la bústia de lliurament corresponent al Consell Comarcal és la següent:
<https://efact.eacat.cat/bustia/?emisord=904>

Si el servei es suspèn parcialment o totalment per causes alienes a l'empresa o causes de força major, l'adjudicatari percebrà la indemnització que determini el Departament d'Educació i Formació Professional.

Pel que fa a la facturació dels menús de les escoles bressol, el contractista emetrà la factura a l'ajuntament corresponent. Si escau, caldrà detallar el preu del transport, el qual serà de 22,01 euros sense IVA/per dia, com a màxim, tal com s'ha detallat a la clàusula 4.4 d'aquest informe.

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 35 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Consell Comarcal
del Ripollès

15. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

15.1 Subrogació de personal

L'empresa contractista s'obliga a subrogar-se com a ocupadora en les relacions laborals de les persones adscrites a l'execució d'aquest contracte, d'acord amb la informació sobre les condicions dels contractes respectius que es facilita en el quadre que s'adjunta com a **Annex III**.

Convenis col·lectius aplicables:

- Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya (codi de conveni núm. 79002295012003), publicat al Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya en data 10 de juliol del 2015.
- Conveni col·lectiu estatal de restauració col·lectiva, codi de conveni núm. 99100165012016, publicat al Butlletí Oficial de l'Estat en data 14 de desembre de 2022.

A l'**Annex III** es detalla el conveni col·lectiu aplicable en cada cas.

Així mateix, l'empresa contractista està obligada a proporcionar a l'òrgan de contractació la informació relativa a les condicions dels contractes de les persones treballadores que hagin de ser objecte de subrogació. En concret, com a part d'aquesta informació, s'obliga a aportar les llistes del personal objecte de subrogació indicant el conveni col·lectiu aplicable i els detalls de categoria, tipus de contracte, jornada, data d'antiguitat, venciment del contracte, salari brut anual de cada treballador, així com tots els pactes en vigor aplicables als treballadors als quals afecti la subrogació. L'incompliment d'aquesta obligació donarà lloc a la imposició de les penalitats establertes a la clàusula 19 d'aquest informe.

L'empresa contractista assumeix l'obligació de respondre dels salaris impagats als seus treballadors que hagin de ser objecte de subrogació i de les cotitzacions a la Seguretat Social meritades, fins i tot en el supòsit que aquest contracte es resolgui i els treballadors siguin subrogats per una nova empresa contractista.

15.2 Obligacions mediambientals, socials o laborals:

- L'empresa adjudicatària haurà de contractar el personal necessari per prestar adequadament el servei. Aquest personal dependrà exclusivament de l'adjudicatari, per tant, aquest tindrà tots els drets i deures inherents a la seva qualitat de patró i haurà de complir les disposicions vigents en matèria laboral, i altres disposicions vigents de seguretat i higiene en el treball, referides al personal al seu càrrec.

- L'empresa contractista està obligada en l'execució del contracte al compliment de les obligacions aplicables en matèria mediambiental, social o laboral que estableixen el dret de la Unió Europea, el dret nacional, els convenis col·lectius o les disposicions de dret internacional mediambiental, social i laboral que vinculin a l'Estat, i en particular les que estableix l'annex V de la LCSP.

- També està obligada a complir les disposicions vigents en matèria d'integració social de persones amb discapacitat i fiscals.

- L'empresa contractista s'obliga a complir les condicions salarials dels treballadors de conformitat amb el conveni col·lectiu sectorial aplicable en cada moment, així com la normativa

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 36 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

vigent en matèria de seguretat i salut en el treball i prevenció de riscos laborals, i les millores que ofereixi, si escau.

- En cas d'accident o perjudici de qualsevol tipus que patissin els treballadors en l'exercici de les seves tasques, l'adjudicatari haurà de complir el que disposen les normes vigents, sota la seva responsabilitat, sense que això repercuteixi de cap manera en el Consell Comarcal.

- L'empresa contractista s'obliga a prestar el servei amb la continuïtat convinguda i a garantir als particulars el dret a utilitzar-lo en les condicions que s'hagin establert, de cuidar del bon ordre del servei, d'indemnitzar dels danys i perjudicis que es causin a tercers com a conseqüència de les operacions requerides per portar a terme el servei, amb l'excepció dels que es produeixin per causes imputables a l'Administració.

L'incompliment de les obligacions en matèria mediambiental, social o laboral esmentades i, en especial, els incompliments o els retards reiterats en el pagament dels salaris o l'aplicació de condicions salarials inferiors a les derivades dels convenis col·lectius que sigui greu i dolosa, donarà lloc a la imposició de les penalitats que es determinen en els plecs.

15.3 Tractament amb menors d'edat

L'empresa contractista, abans de l'inici de l'execució del contracte, haurà d'acreditar que el personal que adscriurà a l'execució del contracte compleix el previst en 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.

L'article 13.5 de la llei referida disposa que és requisit per a l'accés a l'exercici de professions, oficis i activitats que impliquin contacte habitual amb menors, el no haver estat condemnat per sentència ferma per algun delicte contra la llibertat i la indemnitat sexual; i que, a tal efecte, qui pretengui l'accés a aquestes professions, oficis o activitats haurà d'acreditar dita circumstància mitjançant l'aportació d'una certificació negativa del Registre Central de delinqüents sexuals.

En cas que es canviï el personal adscrit a la prestació del servei, el que s'incorpori, en tot cas, haurà de disposar d'una certificació negativa del Registre Central de delinqüents sexuals, que l'empresa adjudicatària haurà de presentar al Consell Comarcal del Ripollès.

El Consell Comarcal del Ripollès es reserva la facultat de sol·licitar l'actualització d'aquesta documentació quan ho consideri necessari.

15.4 Sobre el manteniment dels estàndards de qualitat

El contractista haurà de mantenir els estàndards de qualitat i les prestacions equivalents als criteris econòmics que serveixin de base per a l'adjudicació del contracte i el personal que adscriuui a la prestació del servei haurà d'observar els nivells mínims de comportament i les regles de decòrum adients a la prestació contractada; quan alguna de les persones no observi aquests nivells i regles, el Consell Comarcal n'informarà al contractista i aquest haurà de substituir-la en el termini més breu possible.

El contractista haurà de disposar de personal suplent amb la formació i l'experiència suficients per poder substituir les persones que prestin els serveis objecte del contracte en supòsits de vacances, absències i/o malalties.

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 37 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Consell Comarcal
del Ripollès

16. MODIFICACIÓ DEL CONTRACTE

El servei de menjador escolar és un servei que pot comportar modificacions durant la vigència de la contractació. El contracte ha d'estar adaptat a les necessitats reals del servei i assegurar l'apat diari de l'alumnat usuari del servei.

16.1 Modificacions previstes

El servei de menjador escolar és un servei en el que es fa difícil concretar amb exactitud els motius que poden originar una modificació respecte els imports adjudicats, ja sigui a l'alça o a la baixa. Algunes d'aquestes circumstàncies poden ser:

- La modificació de l'horari de la prestació del servei de menjador escolar, que impliqui un increment o disminució de la durada de la prestació del servei.
- La modificació de la ràtio de monitoratge per part del Departament d'Educació i Formació Professional, que impliqui l'increment o el decrement de personal.
- L'autorització per part del Departament d'Educació i Formació Professional de la contractació de monitors per atendre usuaris amb necessitats educatives especials.
- Canvis en la regulació actual establerta pel Departament d'Educació i Formació Professional.

Les possibles modificacions no poden comportar en cap cas introduir preus unitaris no previstos al contracte.

Per determinar l'import aplicable a les modificacions previstes en els plecs, el Consell Comarcal aplicarà la metodologia i model de costos previst a l'**Annex I**.

El límit de les modificacions previstes serà del 20% del preu inicial (preu d'adjudicació), que comprèn els dos anys de vigència del contracte i els anys de les possibles prorroques, tal com es determina en el punt 5 d'aquest informe, relatiu al valor estimat del contracte.

Aquestes modificacions previstes, dins dels límits indicats són obligatòries pel contractista.

El **procediment** que se seguirà per acordar aquesta **modificació prevista** serà el següent:

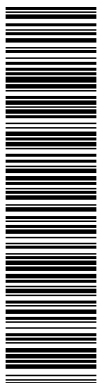
La modificació de les condicions contractuals es tramitarà mitjançant un expedient contradictori que comprendrà com a mínim, la proposta i els documents que la justifiquin, descriguin i valorin la modificació.

La incoació de l'expedient correspondrà a la presidència, s'haurà d'atorgar audiència a l'adjudicatari per un termini de **5 dies hàbils**, la secretària del Consell Comarcal haurà d'emetre informe i l'òrgan de contractació haurà d'aprovar la modificació.

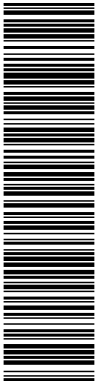
La modificació s'haurà de formalitzar en un document contractual.

16.2 Modificacions no previstes

Sens perjudici de les modificacions establertes per causes previstes, en cas que aparegui alguna circumstància que justifiqui l'adopció d'alguna modificació del contracte per les causes previstes a l'article 205 de la LCSP, el contracte es podrà modificar en interès públic, fins als límits fixats al propi article.



DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 38 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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=cc&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

Per determinar l'import aplicable a les modificacions no previstes en els plecs, el Consell Comarcal aplicarà la metodologia i model de costos previst a l'**Annex I**. Així mateix, s'aplicarà el percentatge de rebaixa que s'hagi ofert, si escau.

El procediment que se seguirà per acordar aquestes **modificacions no previstes** serà el següent:

La modificació de les condicions contractuals es tramitarà mitjançant un expedient contradictori que comprendrà com a mínim, la proposta i els documents que la justifiquin, descriguin i valorin la modificació.

La incoació de l'expedient correspondrà a **la presidència, s'haurà d'atorgar audiència a l'adjudicatari per un termini de 10 dies hàbils**, la secretària del Consell Comarcal haurà d'emetre informe i l'òrgan de contractació haurà d'aprovar la modificació.

La modificació s'haurà de formalitzar en un document contractual.

17. SUBCONTRACTACIÓ

La part corresponent al servei de menjador escolar pròpiament, es considera una tasca crítica en el sentit que es requereix una empresa especialitzada de menjador que supervisi de forma directa l'execució d'un servei tan sensible com és el d'elaborar el menjar per infants de diferents edats i amb possibles al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. D'aquesta manera, es garanteix que el servei es presti amb unes condicions mínimes de seguretat i fiabilitat pels usuaris.

Per aquest motiu, en cap cas es podrà subcontractar la prestació principal del contracte.

Tot i això, el contractista podrà subcontractar el servei de transport, pel supòsit d'adhesió d'alguna escola bressol.

18. REVISIÓ DE PREUS

De conformitat amb l'article 103 de la LCSP, prèvia justificació a l'expedient, s'admet la revisió de preus en els contractes de serveis sempre i quan la suma de la participació en el pressupost base de licitació del contracte de les matèries primeres superi el 20% del dit pressupost.

En aquests casos, la revisió de preus únicament podrà afectar a la fracció del preu del contracte que representa aquesta participació.

En l'establiment dels costos que figuren a l'**Annex I** s'ha tingut en compte la "*Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional per al curs 2025-2026*", en la qual es detalla el cost de matèries primeres, i que representa un percentatge de participació superior al 20% en relació amb el preu màxim fixat. En aquest sentit, el cost de les matèries primeres dels estudis de costos que figuren a l'Annex I en tots els casos és superior al 20% del preu resultant.

La fórmula per a la revisió de preus, la qual es mantindrà invariable durant tota la vigència del contracte, és la següent:

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS_V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 39 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C0EBF6ED9E12FF2D2A721181) 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

$$\text{PREU_REVISAT} = \text{PM_ADJUDICACIO} + (\text{IMP_MATPRI} \times \text{IND_REV\%} \times 1,1)$$

On:

Preu revisat: preu resultant de la revisió executada i que correspondrà aplicar a partir del curs següent al qual s'hagi produït la revisió.

PM adjudicació: preu resultant de l'adjudicació del contracte.

IMP Matpri: import matèries primeres (es tindrà en compte el preu amb el percentatge de baixa que s'hagi ofert, si escau).

IND REV%: percentatge de revisió, el qual es determina a la memòria econòmica corresponent a la resolució de preu màxim del curs escolar dictada pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, en el qual s'executi la revisió de preus i que correspon a la variació de l'IPC català per grup d'aliments i begudes no alcohòliques.

VALOR 1,1: aquest concepte està subjecte a contraprestació d'IVA i, per tant, correspon aplicar un increment del 10% sobre el valor d'increment obtingut.

El preu resultant mai podrà ser superior al preu aprovat pel Departament d'Educació i Formació Professional en la corresponent Resolució per la qual es determini el preu màxim del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residències en centres educatius privats concertat i municipals.

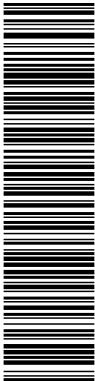
El contractista podrà sol·licitar la revisió de preus per cada curs escolar, a partir del curs 2026-2027, aquest inclòs, de conformitat amb el percentatge de revisió que el Departament d'Educació i Formació Professional hagi fixat a la memòria econòmica corresponent a la Resolució del preu màxim del servei de menjador. Es sol·licitarà al Consell Comarcal amb una antelació mínima de 3 mesos abans de l'inici del curs escolar al qual s'ha d'aplicar la revisió.

19. RESOLUCIÓ DEL CONTRACTE

19.1 Són causes de resolució del contracte les següents:

- La mort o incapacitat sobrevinguda del contractista individual o l'extinció de la personalitat jurídica de la societat contractista, sense perjudici del que preveu l'article 98 de la LCSP relatiu a la successió del contractista.
- La declaració de concurs o la declaració d'insolvència en qualsevol altre procediment.
- El mutu acord entre l'Administració i el contractista.
- La demora en el compliment dels terminis per part del contractista.
- L'incompliment de l'oferta presentada.
- La demora en el pagament per part de l'Administració per un termini superior a sis mesos.
- L'incompliment de l'obligació principal del contracte, així com l'incompliment de les obligacions essencials qualificades com a tals en els plecs.

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 40 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X02R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6E5D9E12FF2D2A721181) 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

- La impossibilitat d'executar la prestació en els termes inicialment pactats, quan no sigui possible modificar el contracte d'acord amb els articles 204 i 205 de la LCSP; o quan, donant-se les circumstàncies establertes en l'article 205 de la LCSP, les modificacions impliquin, aïllada o conjuntament, alteracions del preu del mateix, en quantia superior, en més o menys, al 20% del preu inicial del contracte, amb exclusió de l'IVA.
- El desistiment abans d'iniciar la prestació del servei o la suspensió per causa imputable a l'òrgan de contractació de la iniciació del contracte per termini superior a 1 mes a partir de la data assenyalada en el mateix per al seu començament.
- El desistiment una vegada iniciada la prestació del servei.
- L'impagament, durant l'execució del contracte, dels salaris per part del contractista als treballadors que estiguessin participant en la mateixa, o l'incompliment de les condicions establertes en els Convenis col·lectius en vigor per a aquests treballadors durant l'execució del contracte.
- La revocació de la delegació de la competència i/o la no-assignació dels recursos financers necessaris del Departament d'Educació i Formació Professional.

L'aplicació i els efectes d'aquestes causes de resolució són les que s'estableixen en els articles 212, 213 i 313 de la LCSP.

19.2 En tots els casos, la resolució del contracte es durà a terme seguint el procediment establert en l'article 191 de la LCSP i en l'article 109 del RGLCAP.

19.3 Els efectes de la resolució del contracte seran els previstos a l'article 246 de la LCSP.

20. RÈGIM D'INFRACCIONS I PENALITATS CONTRACTUALS

El contractista queda obligat al compliment del termini d'execució total del contracte en els termes previstos en els Plecs, així com els terminis parcials que s'hagin establert.

Els compliment defectuosos i els incompliments de les obligacions contractuals imputables al contractista durant la vigència del contracte són classificades com a infraccions molt greus, greus i lleus.

Tenint en compte que el servei de menjador escolar s'integra en el dret bàsic i universal a l'ensenyament i que els usuaris d'aquest servei són menors d'edat, amb el plus de seguretat en matèria de salut alimentària que això comporta, la regulació de les infraccions i la classificació o graduació que se'ls atorga té els objectius principals següents:

- Que es vetlli en tot moment pels usuaris del servei, tant pel que es refereix als aliments subministrats, en el sentit que es compleixi la normativa de salut pública i s'observin els protocols respecte a les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, com per la vigilància permanent i adequada als usuaris del servei.
- Garantir la prestació ininterrompuda del servei, esdevenint especialment necessari donar un rigorós compliment a les obligacions establertes en els plecs i a l'oferta presentada.
- Aconseguir que la prestació del servei es faci amb uns alts estàndards de qualitat.

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 41 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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

Així mateix, es pretén garantir el compliment de la normativa sectorial amb incidència directa per l'objecte del contracte, que es concreta en:

- La normativa laboral o social
- La protecció de dades personals

Es consideraran infraccions a efectes contractuals, totes les actuacions i omissions del contractista tipificades com segueixen i que comportin un perjudici o una pèrdua en relació a les exigències especificades en els plecs reguladors de la contractació.

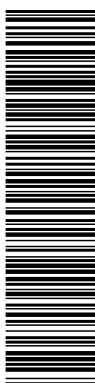
Amb aquestes premisses, les diferents obligacions contractuals es classifiquen en molt greus, greus o lleus, segons el detall següent:

20.1. Règim d'infraccions:

A) Infraccions molt greus:

- i. Cometre infraccions molt greus de conformitat amb la normativa de protecció de dades de caràcter personal.
- ii. L'incompliment de les obligacions en matèria mediambiental, social o laboral establertes pel dret de la Unió Europea, el dret nacional, els convenis col·lectius o per les disposicions de dret internacional mediambiental, social i laboral que vinculen l'Estat i en particular dels establerts a l'annex V del la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.
- iii. L'incompliment de les obligacions previstes a l'article 130 de la LCSP.
- iv. Impedir o dificultar les tasques de supervisió i control del servei per part del personal designat a l'efecte, o bé realitzar accions que posin en risc l'interès públic.
- v. La cessió o subcontractació a tercers sense consentiment previ del Consell Comarcal del Ripollès.
- vi. La suspensió i/o la paralització de les prestacions concertades.
- vii. L'impagament de més de dues mensualitats, durant l'execució del contracte, dels salaris per part del contractista als treballadors que estiguessin participant en la prestació del servei.
- viii. L'aplicació greu i dolosa, per part del contractista, de condicions salarials inferiors a les derivades del conveni col·lectiu sectorial aplicable als treballadors que estiguin participant en l'execució del servei.
- ix. Prestar el servei en condicions que poden afectar de manera greu i directa la salut de les persones.
- x. Cometre infraccions molt greus previstes a la normativa de salut pública vigent.
- xi. Prestar el servei amb personal que no disposi de la certificació negativa del Registre Central de delinqüents sexuals.

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 42 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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

- xii. Prestar el servei amb personal que no tingui la formació adient per la manipulació d'aliments.
- xiii. Inobservança de la normativa i protocols relatius a les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- xiv. Manca d'implantació d'autocontrols basats en la metodologia de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- xv. No esmenar les deficiències greus detectades com a resultat de les inspeccions sanitàries o les efectuades pel Consell Comarcal del Ripollès.
- xvi. Prestar el servei amb absència dels monitors previstos segons la ràtio corresponent.
- xvii. Absència del personal de cuina que impliqui la suspensió o el retard en la prestació del servei.
- xviii. Maltractar l'alumnat amb agressions físiques (monitors i/o personal de cuina).
- xix. Prestar el servei a usuaris diferents dels autoritzats pel Consell Comarcal del Ripollès.
- xx. Prestar el servei mitjançant un tercer no autoritzat pel Consell Comarcal del Ripollès.
- xxi. No disposar de l'assegurança de responsabilitat civil o de la preceptiva renovació.
- xxii. Incomplir les millors ofertes en la proposició presentada i acceptades per l'òrgan de contractació.
- xxiii. Percepció d'ingressos diferents als previstos per a la prestació del servei.
- xxiv. El frau en la facturació.
- xxv. No respectar el calendari i els horaris de prestació del servei concertats.
- xxvi. No fer ús o fer un ús incorrecte, de manera reiterada, de l'aplicació informàtica que el Consell Comarcal posa a disposició del contractista per al control d'assistències.
- xxvii. Prestar el servei en condicions que puguin afectar la seguretat de les persones.
- xxviii. Incompliment dels termes de l'oferta presentada.
- xxix. No col·laborar amb l'òrgan de contractació en les actuacions que aquest realitzi per al seguiment i/o l'avaluació del compliment del contracte, particularment facilitant la informació que li sigui sol·licitada per a aquestes finalitats i que la legislació de transparència i els contractes del sector públic imposen als adjudicataris en relació amb l'Administració o administracions de referència, sens perjudici del compliment de les obligacions de transparència que els pertoquin de forma directa per previsió legal.
- xxx. Reincidència en la comissió de més de dues faltes greus.

B) Infraccions greus:

- i. Cometre infraccions greus previstes a la normativa de protecció de dades de caràcter personal.

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 43 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49 ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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

- ii. Realitzar conductes que tinguin per objecte o puguin produir l'efecte d'impedir, restringir o falsejar la competència com per exemple els comportaments col·lusoris o de competència fraudulenta (ofertes de resguard, eliminació d'ofertes, assignació de mercats, rotació d'ofertes, etc.).
- iii. Cometre infraccions greus previstes a la normativa de salut pública vigent.
- iv. Maltractar els usuaris amb agressions verbals (monitors o personal de cuina).
- v. Adscriure al servei personal que no compleixi els requisits establerts en aquests plecs.
- vi. Absència del personal de cuina.
- vii. Manca de reciclatge o reciclatge incorrecte en la gestió de residus originats per la prestació del servei.
- viii. No complimentar degudament, de manera reiterada, les assistències de l'alumnat a l'aplicació informàtica facilitada a l'efecte.
- ix. No fer ús o fer un ús incorrecte, de manera puntual, de l'aplicació informàtica que el Consell Comarcal posarà a disposició del contractista.
- x. Desobediència en les indicacions efectuades pel responsable del contracte.
- xi. No posar en coneixement del Consell Comarcal, amb caràcter previ, la celebració de qualsevol acte de publicitat o difusió de l'empresa adjudicatària relativa a l'objecte d'aquest contracte.
- xii. No observar els principis, les normes i els cànons ètics propis de les activitats, els oficis i/o les professions corresponents a les prestacions objecte del contracte.
- xiii. No respectar els acords i les normes de confidencialitat.
- xiv. Incompliment de les condicions especials d'execució establertes als plecs, que no tinguin la consideració d'obligació essencial.
- xv. L'impagament de fins a dues mensualitats, durant l'execució del contracte, dels salaris per part del contractista als treballadors que estiguessin participant en la prestació del servei.
- xvi. L'aplicació, per part del contractista, de condicions salarials inferiors a les derivades de conveni col·lectiu sectorial aplicable als treballadors que estiguin participant en la prestació del servei.
- xvii. Prestar el servei sense complir les condicions establertes en el plec de condicions administratives i/o tècniques no previstes expressament com a molt greus o lleus.
- xviii. Reincidència en la comissió de dues faltes lleus.

C) Infraccions lleus:

- i. Cometre infraccions lleus previstes a la normativa de protecció de dades de caràcter personal.
- ii. Cometre infraccions lleus previstes a la normativa de salut pública.

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 44 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49 ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Consell Comarcal
del Ripollès

- iii. No complimentar degudament, de manera puntual, les assistències de l'alumnat a l'aplicació informàtica facilitada a l'efecte.
- iv. No comunicar al Consell Comarcal les incidències produïdes durant la prestació del servei. La reiteració d'aquest incompliment (més de 2 vegades) suposarà una infracció greu.
- v. No comunicar al Consell Comarcal els canvis de personal adscrit a la prestació del servei. La reiteració d'aquest incompliment (més de 2 vegades) suposarà una infracció greu.
- vi. Demorar en més de 10 dies hàbils l'aportació de la documentació exigida pels Plecs o requerida pel Consell Comarcal.
- vii. No mantenir les instal·lacions netes (o si escau, els vehicles), i en bon estat aparent.
- viii. Incorreccions repetitives en la facturació per part del contractista.
- ix. Els retards reiterats en el pagament, durant l'execució del contracte, dels salaris per part del contractista als treballadors que estiguessin participant en la prestació del servei.
- x. La manca d'assistència injustificada per part del responsable de l'empresa adjudicatària a les reunions de seguiment que convoqui el Consell Comarcal.
- xi. Aquells incompliments no previstos anteriorment i que suposin l'incompliment de les obligacions o condicions establertes en els plecs reguladors de la contractació.

20.2. Règim de penalitats contractuals

La penalitat aplicable a cada tipus d'infracció, es detalla a continuació:

a. Infraccions molt greus

- 1. En cas que la gravetat i/o la reiteració de les infraccions molt greus, així com la ponderació de les circumstàncies concurrents, ho facin necessari, s'acordarà la incoació de la resolució del contracte.
- 2. Penalització per la quantia equivalent a fins un 10% com a màxim, sense IVA, de la facturació mensual.
- 3. Separació definitiva del servei del responsable directe de la infracció.

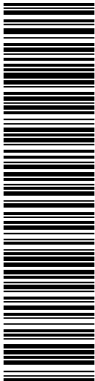
Totes aquestes sancions són compatibles entre si.

b. Infraccions greus

- 1. Penalització per la quantia equivalent a fins a un 7 % com a màxim, sense IVA, de la facturació mensual.
- 2. Separació temporal del servei del responsable directe de la infracció fins a un màxim d'un curs.

Totes aquestes sancions són compatibles entre si.

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 45 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2C2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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

c. Infraccions lleus

1. Advertiment formal

2. Penalització per la quantia equivalent a fins a un 3,5 % com a màxim, de la facturació mensual, sense IVA.

Totes aquestes penalitats són compatibles entre si.

Les penalitats contractuals i la seva imposició no constitueixen una manifestació del procediment sancionador, sinó que fonamentalment són mesures coercitives o de pressió que s'adopten en el marc de les facultats de direcció, inspecció i control que s'atribueixen a l'òrgan de contractació, amb la finalitat de promoure i incentivar l'adequat compliment del contracte.

Així mateix, en els supòsits d'incompliment parcial, compliment defectuós o de demora en l'execució, quan no s'hagi previst una penalitat específica o quan aquesta no cobreixi els danys causats a l'Administració i/o tercers, paral·lelament a la imposició de la penalitat, es podrà exigir al contractista la indemnització dels corresponents danys i perjudicis.

En tot cas, per a la determinació de la concreta penalitat a imposar, dins de l'escala que es preveu per cada tipus d'infracció, s'han de ponderar justificadament els factors concurrents, a fi d'aplicar una penalitat proporcionada a la gravetat de la infracció comesa i a la finalitat perseguida per la pròpia penalitat, sense que al contractista li pugui resultar més beneficis afrontar la penalitat que l'obligació contractual que es vol assegurar.

La penalitat aplicable dins de l'interval possible corresponent a cada tipus d'infracció, es graduarà en funció, entre d'altres possibles, de les circumstàncies concurrents següents:

- Si concorre força major.
- Si s'han posat en perill persones o béns.
- Els danys ocasionats a persones o béns.
- Si es tracta d'una infracció puntual o reiterada.
- Persistència en la conducta infractora
- naturalesa dels perjudicis causats.
- Quan la infracció sigui avaluable econòmicament -deixar de prestar un servei, etc.-, es tindrà present que la penalitat no sigui inferior al cost de la infracció.

Es considera que existeix reincidència quan es comet una infracció del mateix tipus i qualificació que la que va motivar una penalitat anterior en el termini d'un any a comptar des de la notificació d'aquesta. Es requerirà així mateix que la penalitat hagi adquirit fermesa.

Procediment:

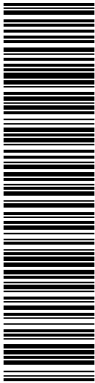
Cadascuna de les penalitats no pot ser superior al 10 % del preu del contracte, IVA exclòs, ni la totalitat de les penalitats pot ser superior al 50 % del preu del contracte.

El procediment s'incoarà mitjançant resolució de la gerència.

En la tramitació de l'expedient, es donarà audiència al contractista durant el termini de 10 dies hàbils perquè pugui formular al·legacions i l'òrgan de contractació resoldrà, prèvia l'emissió dels informes pertinents.

L'acord adoptat serà immediatament executiu.

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 46 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBF6ED2F12FE27D2A721181) 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

L'import de les penalitats s'aplicarà en concret sobre la primera factura mensual que es presenti, un cop acordada la penalitat.

Els imports de les penalitats que s'imposin es faran efectius mitjançant la deducció de les quantitats que, en concepte de pagament total o parcial, s'hagin d'abonar a l'empresa contractista o sobre la garantia que, si s'escau, s'hagués constituït, quan no es puguin deduir dels pagaments esmentats.

L'import de la penalitat no exclou la indemnització de danys i perjudicis a què pugui tenir dret l'Administració.

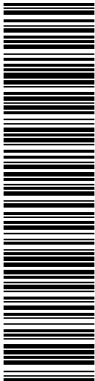
21. TERMINI DE GARANTIA

S'estableix un termini de garantia de 4 mesos a comptar a partir de la finalització del contracte.

ANNEX V.- Plec de prescripcions tècniques particulars

ANNEX VI.- Model d'oferta

Ripoll, signat i datat electrònicament



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2CCEBF6ED9E12FE7D2A721181) 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=

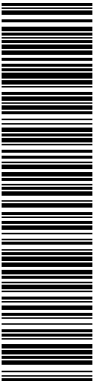


Consell Comarcal
del Ripollès

ANNEX I. ESTUDI DE COSTOS

En compliment de l'article 100 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, mitjançant el present document es determina el sistema de càlcul i es valora econòmicament el cost de cadascun dels menjadors gestionats pel Consell Comarcal del Ripollès:

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					
		**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	5,023					
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	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 €					
Prevenició 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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC22CEBF6ED2E12FE27D2A721181) 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?idoma=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						
Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033	6,801	**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	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							
Màteria 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 €						
Prevenió 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 €						

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



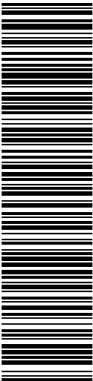
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC22CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

Per calcular els costos de vestuari i prevenció de riscos, a la cuinera i a l'ajudant de cuina, els hem aplicat un percentatge en funció dels alumnes de l'escola T.Raguer i els alumnes totals entre l'escola T.Raguer i R. Suriñach

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	**De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril					
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						
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 €						
Prevenció 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 €					



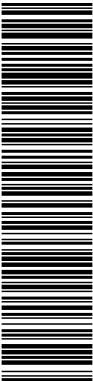
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBFE5D9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?doma=cc&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

- Per calcular les hores de cuinera i ajudant de cuina al compartir cuina amb l'escola T. Raguer, hem establert un percentatge entre el número d'alumnes de l'escola R.Suriñach i els alumnes totals entre l'escola T.Raguer i R.Suriñach
- Per calcular els costos de vestuari i prevenció de riscos, a la cuinera i a l'ajudant de cuina, els hem aplicat un percentatge en funció dels alumnes de l'escola R.Suriñach i els alumnes totals entre l'escola T.Raguer i R. Suriñach
- S'estableix un complement als treballadors i treballadores del grup d'intervenció IIIa que desenvolupin la seva activitat als centres d'educació especial d'un 6% del salari base amb efectes de l'1 de setembre de 2025, segons Resolució EMT/345/2025, de 31 de gener, per la qual es disposen la inscripció i la publicació de l'Acord parcial del Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya per als anys 2025, 2026, 2027 i 2028 (codi de conveni núm. 79002295012003).
- En atenció a la singularitat i tipologia de l'alumnat, i en atenció a les necessitats actuals, s'han computat 3 monitors.

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	**De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril					
Previsió nombre de menús:	18585						
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
Cuiner/a	Cost anual 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 €						



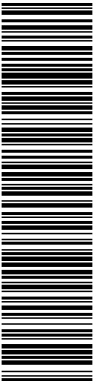
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC20CEBF6ED9E12FEF7D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=cca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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 €							

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								
Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033	6,146	***De conformitat amb la Resolució EDI/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	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 €								



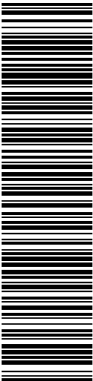
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC22CEBF6ED9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=cca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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 €
Prevenió 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 €

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/1222/2025, 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 €						

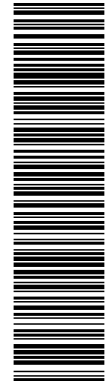


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED2F12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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 €								

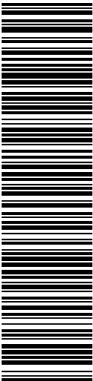


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBF6ED9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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						
		**De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril					
Nombre monitors** = $q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033$	4,599						
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 €						
Prevenió 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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED2F12FF27D2A721181) 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=

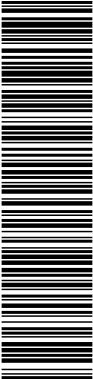


Consell Comarcal
del Ripollès

A l'IE Vall de Ribes, l'horari del menjador no és simultani per tots els alumnes, sinó que és el següent:

- Infantil: de 12:00h a 14:00h. En aquesta franja horària, segons la ràtio establerta, es requereixen 2 monitors.
- Primària: de les 13:00h a les 14:00h. En aquesta franja horària, segons la ràtio establerta, es requereixen 2 monitors, que no poden ser els mateixos que a infantil, ja que hi ha una hora de solapament.
- Secundària: de les 14:00h a les 15:00. En aquesta franja horària, segons la ràtio establerta, es requereix un sol monitor, que pot ser qualsevol que hagi fet el servei a infantil o primària, ja que els horaris no coincideixen. En aquest estudi s'ha imputat aquesta funció al coordinador.

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					
Previsió nombre de menús:	3717					
Nombre monitors** = $q \cdot 0,125 + n \cdot 0,067 + y \cdot 0,040 + z \cdot 0,033$	1,029	**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	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 €					



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC22CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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

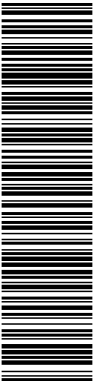
ESTRUCTURA									
Direcció empresa		37.160,23 €							
Administratiu		24.242,61 €							
Lloguer oficina		12.733,38 €							
Gestoria		2.101,01 €							
Gestió bancària rebuts		111,51 €							
Estudis, projectes i altres		6.174,00 €							
Altres		1.591,68 €							
TOTAL		84.114,42 €							
Imputació 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 €							
Previsió 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 €							

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

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

Es comptabilitzen 68,2 km en el tram: Consell Comarcal-Escoles Zer vall del Ter-Consell Comarcal. Segons el Google Maps.

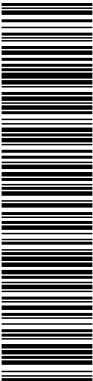
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC22CEBF6ED9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

ZER NÚRIA MORER I PI	Codi Centre	17002764					
ESTUDI DE COSTOS							
Nombre de dies lectius:	177		**De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig				
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						
			**De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril				
Nombre monitors** = $q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033$	1,333						
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 €						
Prevenió 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 €						

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



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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

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

Es comptabilitzen 42,8 km en el tram: Consell Comarcal-Escola Núria Morer i Pi-Consell Comarcal. Segons el Google Maps

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					
		**De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril				
Nombre monitors** = $q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033$	1,349					
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 €					

Es comptabilitzen 68,2 km en el tram: Consell Comarcal-Escoles Zer vall del Ter-Consell Comarcal. Segons el Google Maps.



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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?idoma=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		Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hores	Fracció	Persones	
	Cost anual						
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 €						

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



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBF6ED2F12FE27D2A721181) 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

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

Es comptabilitzen 68,2 km en el tram: Consell Comarcal-Escoles Zer vall del Ter-Consell Comarcal. Segons el Google Maps.

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						
		**De conformitat amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril					
Nombre monitors** = $q \cdot 0,125 + n \cdot 0,067 + y \cdot 0,040 + z \cdot 0,033$	0,374						
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 €						



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276827 7X2R-PEOKO-8F5LM 8411305989BEC22CEBF5E5D2F2F27D2A721181) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idioma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

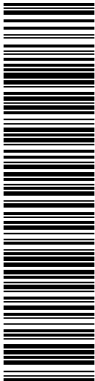
ESTRUCTURA	
Direcció empresa	37.160,23 €
Administratiu	24.242,61 €
Lloguer oficina	12.733,38 €
Gestoria	2.101,01 €
Gestió bancària rebuts	42,48 €
Estudis, projectes i altres	6.174,00 €
Altres	1.591,68 €
TOTAL	84.045,39 €
Imputació 1 centre	8.404,54 €
COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE 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 €
Prevenió 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)	
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	11.091,44 €
IVA	17.143,45 €
IVA	
	1.714,35 €
COST TOTAL (Amb IVA)	
	29.949,24 €
COST MENÚ	
	21,15 €

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

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

Es comptabilitzen 68,2 km en el tram: Consell Comarcal-Escoles Zer vall del Ter-Consell Comarcal. Segons el Google Maps.

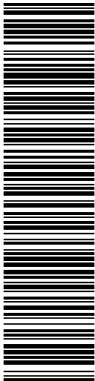
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC22CEBF6ED9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

ZER VALLFOGONA DE RIPOLES	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						
Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033	0,615	**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	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 €						
Prevenició 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 €						

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



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CEBFE5D9E12FE7D2A721181) 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

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

Es comptabilitzen 24 km en el tram des del: Consell Comarcal-Escola Vallfogona de Ripollès-Consell Comarcal. Segons el Google Maps.

Paràmetres comuns:

- Personal de cuina:

Cuiner: 5 h fins a 35 alumnes, 1 hora més fins a 50 i jornada completa a partir de 51

Ajudant: 2 h per cada 25 alumnes, començant a 66

- Contracte del personal de cuina i monitoratge:

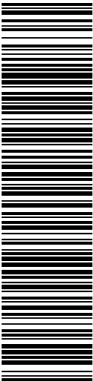
Contracte fix discontinu: 11,67 pagues

Pel que fa a tots els costos de personal, s'ha tingut en compte la Resolució EMT/345/2025, de 31 de gener, per la qual es disposen la inscripció i la publicació de l'Acord parcial del Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya per als anys 2025, 2026, 2027 i 2028 (codi de conveni núm. 79002295012003).

En concret, i tenint en compte que la vigència del contracte es preveu per 2 cursos, s'han tingut en compte els increments previstos per al setembre de 2025 i setembre de 2026 i s'ha efectuat una mitjana. És a dir, a tall d'exemple, si el salari del cuiner a setembre de 2025 és de 19.300,00 i a setembre de 2026 és de 20.500,00, s'ha previst el salari de 19.900,00 per cadascun dels 2 anys de vigència del contracte.

*****La resta de paràmetres s'han establert de conformitat a l'establert a la Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2025-2026, i que es resumeixen a continuació:**

Estructura empresarial:	1 director/a i un administratiu/va poden gestionar 10 menjadors d'aquest volum
Taxa d'absentisme:	5,00%
Benefici:	0,28 €/menú
Gestió bancària facturació:	0,5% sobre import
Matèria primera alimentària:	2,09 €/menú
Manteniment i reposició d'estris:	0,20 €/menú
Vestuari:	145,00 €/any per persona (cuiners i ajudants de cuina)
Prevenció de riscos:	90,16 €/any per persona (cuina i monitoratge)
Subministraments no alimentaris:	0,15 €/menú
Fonts d'informació:	
Nòmines	Acord parcial del conveni col·lectiu del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya per als anys 2025, 2026, 2027 i 2028
Absentisme:	Informe PIMEC "Absentisme laboral en temps de crisi" (dades de 2010) Baròmetre de absentismo Ayming 2015 (dades de 2015) V Informe ADECCO sobre absentismo (dades de 2015)
Matèria primera alimentària, subministraments no alimentaris	Enquesta



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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?ldoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

Vehicle (escoles ZER): 0,2973 € . Total costos variables per km segons l'observatori de costos del transport discrecional de viatgers a Catalunya. Any 2024 (núm. 89)¹.

INFORMACIÓ ESPECÍFICA LLAR D'INFANTS

LOT	LLAR INFANTS	USUARIS APROXIMATS DEL SERVEI	CALENDARI CURS	DIES APROXIMATS
3	EL BARRUFET CAMPDEVÀNOL (Av. Pau Casals, 0)	14	De l'1 de setembre al 31 de juliol, excepte festius i 1 setmana per Nadal	212 dies
4	EL MOLÍ PETIT SANT JOAN DE LES ABADESSES (Av. Jaume I, 2-4)	32	Del 8 de setembre al 31 de juliol, excepte festius, 2 setmanes per Nadal i la setmana Santa	208 dies
6	XINO XANO RIBES DE FRESER (C/ Balandrau, Baixos, 21)	12	El mateix calendari escolar que l'IE Vall de Ribes més el mes de juliol	205 dies
7	PINET XIC SANT PAU DE SEGÚRIES (C/ Ter, 2-4)	11	El mateix calendari escolar que les escoles rurals i fins el 20 de juliol	196 dies

¹ https://territori.gencat.cat/ca/01_departament/estadistica/mobilitat-infraestructures/observatori-costos-transport-discrecional-viatgers-catalunya/index.html



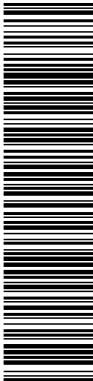
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2C2CEBFE5D9E12FE7D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mil·liant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

ANNEX II. 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: Espai de treball al menjador, amb espai inferior de 4 portes corredisses. Taula de marbre. Espai de treball a la cuina. Taula de marbre	4 m llarg x 1,12 m ample x 0,87 m alt	1	
Taula de treball a. inox marca Distform amb espai d'emmagatzematge a la part inferior	1,60 m llarg x 0,60 m ample x 0,86 m alt	2	
Taula de treball a. inox marca Distform cantonera amb espai d'emmagatzematge a la part inferior	0,96 m ample x 1,09 m fons x 0,86 m alt	1	
Taula de treball a. inox marca Distform amb espai d'emmagatzematge a la part inferior	1,20 m llarg x 0,60 m ample x 0,86 m alt	1	
Taula baixa a. inox marca Distform	0,70 m llarg x 0,60 m ample x 0,60 m alt	1	
Càmera frigorífica		1	
Menjador: moble d'emmagatzematge	2 m llarg x 0,45 m ample x 1 m alt	2	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 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 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	

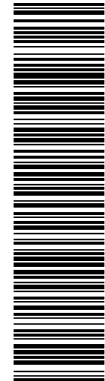


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBF6ED9E12FE7D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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	
Gastronorm 1/1 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	
Cullerotot 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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2C2CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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=



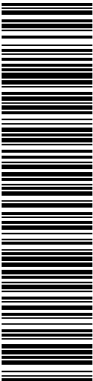
Consell Comarcal
del Ripollès

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 G5-83		1
Fogons cuina A.Inox. 4 focs		1
Forn A.Inox. A GAS (nou) SAPIENS IAINOX		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



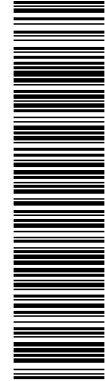
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CEBF6ED2F12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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?ldoma=ca&codigo_entidad=

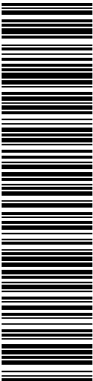


Consell Comarcal
del Ripollès

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 vaixella A.Inox. 4 prestatges	140x70	1
Congeladors		2
Armari refrigerador A.Inox. 6 portes INFRICO	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

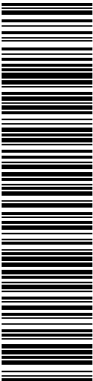


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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.: 1278927 7X02R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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=



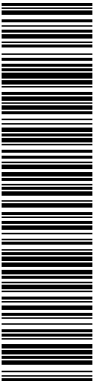
Consell Comarcal
del Ripollès

	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

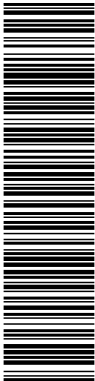


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBF6ED2F12FF27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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

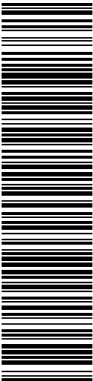


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC22CEBFE5D9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents 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
Escurridor gran		2
Escurridor 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



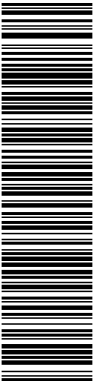
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

Dispensador paper		3
Escala de 8 pisos		1
Caixa porexpan gran per traslladar menjar		5
Caixa pvc gran per traslladar menjar		2
Caixa porexpan petita per traslladar menjar		1
Plats plans		276
Plats fondos		150
Plats postres		150
Pinces pasta		12
Pinces amanida		12
Safates 5 forats servei		150
Dispensador de sabó		0
Contenidor petit		1
Contenidor envasos gran		2
Contenidor orgànic gran		1
Nevera Combi institut		1

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS_V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 76 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2C2CEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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?ldoma=ca&codigo_entidad=



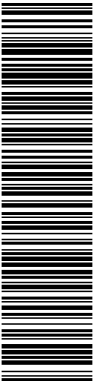
Consell Comarcal
del Ripollès

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 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

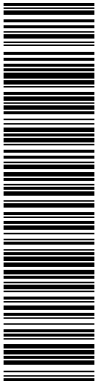


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBFE5D2E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

Cassola a. inox petita		2
Cassó petit a. inox		4
Paella gran		3
Paella gran per fregir color negre a. inox		1
Paella mitjana a. inox per truites		4
Aparell antimosquits		1
Cubell brossa gran plàstic		2
Cubell brossa petit orgànic plàstic		3
Carro per paper de cuina		1
Balança analògica		1
Balança digital		1
Tupí		4
Colador petit a. inox		1
Colador gran		1
Colador xino		1

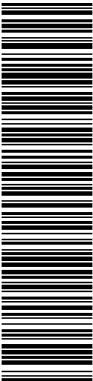


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2CCEBFED9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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



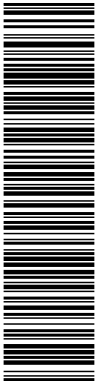
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBF6ED2F12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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	

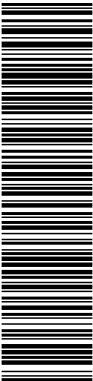


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?ldoma=ca&codigo_entidad=



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 vaixel·la 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
Saler		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

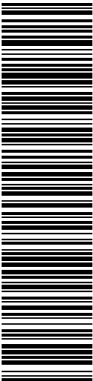


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBF6ED2F12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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

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

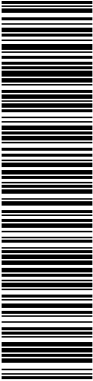
* El gas s'obté amb bombones.

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)
----------	--



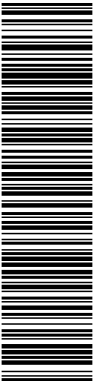
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBF6ED2F12FF2D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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

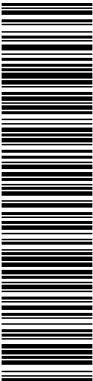
	cullera postre a. inox	30
Gots		30
Plat pla		30
Plat soper		30
Plat postre		30

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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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=cc&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

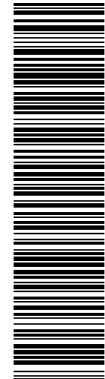
ANNEX II	Inventari del mobiliari, equipament i parament de l'escola de Vallfogona (Vallfogona de Ripollès)
----------	---

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



ANNEX III. PERSONAL A SUBROGAR

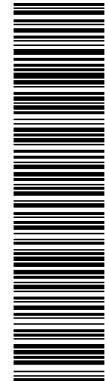
CAF	ESCOLA	DATA D'INICI	CATEGORIA	GRUP CONTRACTU	COO. CONTRACTE	HORES TREBALL SETMANAL	SALARI BRUT MENSUAL	SALARI BRUT ANUAL	COST MENSUAL SFG SOCIAL EMPRESA	COST ANUAL SFG SOCIAL EMPRESA	TOTAL COST ANUAL	CONTINGUT DEL QUE ES REGEX
ESAT	JOAN WERDOLL	13/09/2021	AJUDANT DE CUINA	06	300	40,00	1.386,44	16.637,28	445,38	5.344,60	21.981,88	COL·LECT NAC GIRONA
LEBAR	JOAN WERDOLL	01/10/2015	AJUDANT DE CUINA	07	300	20,00	719,65	8.635,82	246,54	2.958,02	12.593,84	COL·LECT NAC GIRONA
GOLOS	JOAN WERDOLL	07/11/2011	CUINERA	08	300	40,00	1.862,38	22.348,56	577,28	6.923,87	29.272,44	COL·LECT NAC GIRONA
GOLOS	JOAN WERDOLL	21/09/2012	MONTIÓRIA	10	389	14,00	462,93	5.555,16	311,16	3.733,87	9.289,04	COL·LECT NAC GIRONA
BRAC	JOAN WERDOLL	14/09/2015	MONTIÓRIA	07	300	21,25	662,03	7.944,36	254,62	3.069,07	12.013,43	COL·LECT NAC GIRONA
GOLOS	JOAN WERDOLL	11/09/2011	MONTIÓRIA	07	300	14,00	462,93	5.555,16	183,83	2.206,13	8.761,29	COL·LECT NAC GIRONA
GOLOS	JOAN WERDOLL	14/09/2012	MONTIÓRIA	07	300	14,00	462,93	5.555,16	183,83	2.206,13	8.761,29	COL·LECT NAC GIRONA
GOLOS	JOAN WERDOLL	12/09/2017	MONTIÓRIA	07	300	14,00	462,93	5.555,16	183,83	2.206,13	8.761,29	COL·LECT NAC GIRONA
GOLOS	JOAN WERDOLL	25/09/2020	MONTIÓRIA	07	300	14,00	462,93	5.555,16	183,83	2.206,13	8.761,29	COL·LECT NAC GIRONA
ASGU	TOMAS RAGIER - R SUBRACH	01/10/1999	AJUDANT DE CUINA	06	300	40,00	1.386,78	16.641,36	445,70	5.347,92	21.989,28	COL·LECT NAC GIRONA
TUNIP	TOMAS RAGIER - R SUBRACH	08/09/2008	CUINERA	08	300	40,00	1.444,22	17.330,24	462,00	5.544,00	22.874,24	COL·LECT NAC GIRONA
DUNOMI	TOMAS RAGIER - R SUBRACH	12/09/2005	MONTIÓRIA	09	300	18,75	602,34	7.228,00	211,30	2.535,06	11.763,06	COL·LECT NAC GIRONA
ROBEM	TOMAS RAGIER - R SUBRACH	12/09/2007	MONTIÓRIA	09	300	16,00	490,47	5.885,68	184,42	2.213,13	8.098,81	COL·LECT NAC GIRONA
COTE	TOMAS RAGIER - R SUBRACH	14/09/2007	MONTIÓRIA	09	300	12,50	408,98	4.907,72	130,46	1.566,50	6.474,22	COL·LECT NAC GIRONA
RUPIL	TOMAS RAGIER - R SUBRACH	16/11/2003	MONTIÓRIA	09	300	12,50	408,98	4.907,72	130,46	1.566,50	6.474,22	COL·LECT NAC GIRONA
SEGAR	TOMAS RAGIER - R SUBRACH	15/09/2008	MONTIÓRIA	09	300	15,00	490,47	5.885,68	194,42	2.333,13	8.118,81	COL·LECT NAC GIRONA
SOPM	TOMAS RAGIER - R SUBRACH	12/09/2008	MONTIÓRIA	09	300	17,50	604,16	7.250,00	208,13	2.496,75	11.746,75	COL·LECT NAC GIRONA
ACCUM	TOMAS RAGIER - R SUBRACH	06/09/2004	CUINERA	03	402	40,00	1.487,50	17.850,00	556,46	6.678,75	24.528,75	COL·LECT NAC GIRONA
AGREX	TOMAS RAGIER - R SUBRACH	28/11/2002	MONTIÓRIA	09	300	15,00	498,42	5.981,00	165,81	2.011,25	8.012,25	COL·LECT NAC GIRONA
BAHEC	TOMAS RAGIER - R SUBRACH	19/09/2003	MONTIÓRIA	09	300	12,50	408,98	4.907,72	130,46	1.566,50	6.474,22	COL·LECT NAC GIRONA
FRPAM	TOMAS RAGIER - R SUBRACH	08/09/2004	MONTIÓRIA	09	502	15,00	498,42	5.981,00	165,81	2.011,25	8.012,25	COL·LECT NAC GIRONA
CAUB	TOMAS RAGIER - R SUBRACH	08/09/2004	MONTIÓRIA	09	510	15,00	498,42	5.981,00	165,81	2.011,25	8.012,25	COL·LECT NAC GIRONA
SAPFA	TOMAS RAGIER - R SUBRACH	08/09/2004	MONTIÓRIA	09	502	15,00	498,42	5.981,00	165,81	2.011,25	8.012,25	COL·LECT NAC GIRONA
NALUR	PRINEU	02/01/2018	CUINERA	08	300	40,00	1.401,63	16.819,56	578,16	6.938,54	23.758,10	COL·LECT NAC GIRONA
ESVA	PRINEU	13/09/2021	COORR. MONTIÓRIA	07	300	32,50	1.432,15	17.185,80	458,00	5.496,00	22.681,80	COL·LECT NAC GIRONA
ARENC	PRINEU	08/02/2022	MONTIÓRIA	10	389	12,50	463,38	5.560,52	148,18	1.778,19	7.338,71	COL·LECT NAC GIRONA
SUMU	PRINEU	13/09/2023	MONTIÓRIA	07	300	12,50	463,38	5.560,52	148,18	1.778,19	7.338,71	COL·LECT NAC GIRONA
SEDM	PRINEU	12/09/2007	MONTIÓRIA	07	300	12,50	463,38	5.560,52	148,18	1.778,19	7.338,71	COL·LECT NAC GIRONA
BSIM	PRINEU	12/09/2017	MONTIÓRIA	07	300	12,50	463,38	5.560,52	148,18	1.778,19	7.338,71	COL·LECT NAC GIRONA
SEDEM	PRINEU	12/09/2005	MONTIÓRIA	07	300	12,50	463,38	5.560,52	148,18	1.778,19	7.338,71	COL·LECT NAC GIRONA
GANOVIE	IE MESTRE ANDREU	07/09/2015	AJUDANT DE CUINA	09	300	40,00	1.300,87	15.610,24	414,88	4.978,70	20.588,94	COL·LECT NAC GIRONA
COGIC	IE MESTRE ANDREU	03/09/2007	CUINERA	08	300	40,00	1.468,14	17.617,28	468,34	5.620,73	23.238,01	COL·LECT NAC GIRONA
XENP	IE MESTRE ANDREU	12/09/2011	MONTIÓRIA	09	300	12,50	468,98	5.627,72	130,46	1.566,50	7.194,22	COL·LECT NAC GIRONA
ALMO	IE MESTRE ANDREU	13/09/2021	MONTIÓRIA	09	300	12,50	468,98	5.627,72	130,46	1.566,50	7.194,22	COL·LECT NAC GIRONA
LOGON	IE MESTRE ANDREU	06/10/2022	MONTIÓRIA	09	300	12,50	468,98	5.627,72	130,46	1.566,50	7.194,22	COL·LECT NAC GIRONA
DOTU	IE MESTRE ANDREU	12/09/2024	MONTIÓRIA	09	502	22,50	720,71	8.648,52	240,64	2.887,67	11.536,19	COL·LECT NAC GIRONA
COHU	IE MESTRE ANDREU	12/09/2024	MONTIÓRIA	09	502	22,50	720,71	8.648,52	240,64	2.887,67	11.536,19	COL·LECT NAC GIRONA
FEBUM	IE MESTRE ANDREU	12/09/2024	MONTIÓRIA	09	502	22,50	720,71	8.648,52	240,64	2.887,67	11.536,19	COL·LECT NAC GIRONA
URGDA	IE MESTRE ANDREU	16/09/2024	MONTIÓRIA	09	502	22,50	720,71	8.648,52	240,64	2.887,67	11.536,19	COL·LECT NAC GIRONA
QOPC	DR. ROBERT	13/09/2001	CUINERA	08	300	40,00	1.544,22	18.530,24	492,60	5.911,25	24.441,49	COL·LECT NAC GIRONA
SOPM	DR. ROBERT	08/09/2005	AJUDANT DE CUINA	09	300	40,00	1.397,90	16.774,40	509,73	6.116,72	22.951,12	COL·LECT NAC GIRONA
ALHEIV	DR. ROBERT	07/09/2010	MONTIÓRIA	09	300	19,00	615,51	7.386,12	196,35	2.356,87	9.742,99	COL·LECT NAC GIRONA
BUORIM	DR. ROBERT	12/09/2007	MONTIÓRIA	09	300	13,75	448,76	5.385,16	143,15	1.720,31	7.105,47	COL·LECT NAC GIRONA
PAMIAN	DR. ROBERT	20/09/2004	MONTIÓRIA	09	300	21,50	694,94	8.339,28	211,69	2.540,25	10.879,53	COL·LECT NAC GIRONA
MASIS	DR. ROBERT	08/01/2024	MONTIÓRIA	09	502	10,00	329,55	3.954,60	105,13	1.261,57	5.216,17	COL·LECT NAC GIRONA
VIVIND	DR. ROBERT	08/01/2024	MONTIÓRIA	09	300	10,00	329,55	3.954,60	105,13	1.261,57	5.216,17	COL·LECT NAC GIRONA
MOCU	DR. ROBERT	09/09/2024	MONTIÓRIA	09	502	10,00	329,55	3.954,60	105,13	1.261,57	5.216,17	COL·LECT NAC GIRONA





DUBAKL	DR. ROBERT	12/09/2024	MONITOR/A	09	502	10,00	329,55	4.613,70	109,08	1.527,13	6.140,83	COLECT MAC GIRONA
NAJUM	IE VAL DE RIBES	12/12/2023	CUINERA	08	300	40,00	1.801,83	21.610,66	576,16	6.913,64	28.633,50	COLECT MAC GIRONA
VAT	IE VAL DE RIBES	13/09/2021	MONITOR/A	10	300	25,00	940,50	11.280,00	300,77	3.800,28	14.896,28	COLECT MAC GIRONA
MIPUS	IE VAL DE RIBES	18/11/2021	MONITOR/A	10	300	17,50	648,70	7.794,40	207,46	2.489,46	10.273,86	COLECT MAC GIRONA
LARIG	IE VAL DE RIBES	12/01/2024	MONITOR/A	10	300	10,00	370,60	4.448,28	118,56	1.422,56	6.870,84	COLECT MAC GIRONA
CAGUR	IE VAL DE RIBES	09/09/2024	MONITOR/A	10	502	10,00	370,60	4.448,28	122,96	1.475,49	6.920,77	COLECT MAC GIRONA
RURGV	IE VAL DE RIBES	13/09/2021	MONITOR/A	06	300	10,00	384,40	4.613,68	122,96	1.475,52	6.089,40	COLECT MAC GIRONA
MONJAM	EIS PINETS	09/09/2024	MONITOR	06	300	12,50	447,29	5.367,48	143,03	1.716,36	7.083,84	LLEURE
FEJUM	EIS PINETS	01/07/2024	MONITOR	06	300	13,50	715,66	8.587,92	228,87	2.746,44	11.334,66	LLEURE
LUSSA	LES MORTERES	09/09/2024	MONITOR	06	300	15,00	538,74	6.440,88	171,64	2.059,68	8.590,96	LLEURE
MORIM	LES MORTERES	02/09/2024	MONITOR	06	300	20,00	715,66	8.587,92	228,87	2.746,44	11.334,66	LLEURE
GRACIM	LA DAINA	09/09/2024	MONITOR	06	300	12,50	447,29	5.367,48	143,03	1.716,36	7.083,84	LLEURE
PEJAU	LA DAINA	22/06/2023	MONITOR	06	300	10,00	397,83	4.293,93	114,43	1.373,20	5.667,13	LLEURE
GHJOI	LESQUINOL	04/01/2016	MONITOR	06	100	40,00	1.510,13	18.121,56	482,94	5.795,28	23.916,24	LLEURE
VYPIA	LESQUINOL	09/09/2024	MONITOR	06	200	20,00	715,66	8.587,92	228,87	2.746,44	11.334,66	LLEURE
BAPUM	NÚRIA MORER I PI	09/09/2024	MONITOR I TRANSPORT	06	300	12,50	447,29	5.367,48	143,03	1.716,36	7.083,84	LLEURE
ROPJA	NÚRIA MORER I PI	15/05/2018	MONITOR I TRANSPORT	06	100	40,00	1.491,32	17.175,84	457,74	5.492,88	22.668,72	LLEURE
CHL	VALFOGONA	09/09/2024	MONITOR	06	100	12,50	447,29	5.367,48	143,03	1.716,36	7.083,84	LLEURE
MOSOR	VALFOGONA	01/02/2024	MONITOR I TRANSPORT	09	300	40,00	1.366,84	16.402,08	437,1	5.245,32	21.647,40	LLEURE
ALEU	CUNYA	01/09/2021	CUINERA	08	100	40,00	1.515,36	18.184,32	484,6	5.815,20	23.999,52	LLEURE
EXVEI	AJUDANT DE CUNYA	01/02/2022	NETEJAD	10	100	40,00	1.366,84	16.402,08	437,11	5.245,32	21.647,40	LLEURE





Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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

ANNEX IV. MENÚS

A) MENÚ GENÈRIC TARDOR - HIVERN



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

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses variades. S'exclouen de la peraua amanida els següents aliments: blat de moro, fruita seca i llavors, formatge, tonyina, olives.
Cereals: arròs, quinoa, hiol, blat de moro, blat (inclou cuscús), mil·li... i derivats com pasta, sèmol. 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 cuits i senciers o cuits i triturats: cremes de llegums, humus...
Carn blanca: pollastre, xall d'indi, llim de porc, conill.
Carn vermella: vedella, xai, pollastre, porc (excepte el llim).
Peix blanc: bacallà, rap, lluç, gallineta, brúixa, sípia, calamars.
Peix blau: salmó, orada, lluç, verat, tonyina.
Patates: es pot bullir, coure al forn, fer-ne puré...
Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.
logurts: seran naturals i sense sucre.
Postres ensucrades: es permeten postres com flàm, mel i mató, gelat... 0-1 vegada al mes.
Verdures: quan són d'acompanyament poden ser cuites al forn saltades, tipus samfaina... si són fregides cal recordar que hi poden haver acompanyaments prefets de 0-1 a la setmana
Proteïna vegetal: soja texturitzada



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C20CBF6ED9E12FE7D2A721181) 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?idoma=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	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
	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	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	
S E T M A N A	Crema de verdures de temporada	120	Verdura de temporada amb moniato	120	Cereal integral amb salsa de 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
	Fruita del temps	120	Amanida amb blat de moro	60	Amanida amb fruita	60	Amanida amb olives	60	Verdures/hortalisses	60
	Verdura amb moniato		Sopa amb cereal		logurt natural	100	Fruita del temps	120	Fruita del temps	120
2	Pa amb formatge		Sopa amb cereal		Amanida amb fruita del temps		Sopa amb cereal		Crema de verdures	
	Carn blanca		Ou amb patata		Peix blau amb cereal		Peix blau amb amanida		Pizza amb formatge	
	Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita seca		Fruita del temps		Fruita del temps	
S E T M A N A	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
	Ou	1 un.	Llegums amb cereal	50	Carn vermella	50	Peix blau	60	Cereal amb verdures	60
	Amanida amb fruita	60		25	Amb patata	90	amanida amb blat de mo	60		
	logurt natural	100	Fruita del temps	120	Fruita del temps	120	Fruita del temps	120	Fruita del temps	120
3	Llegums		Verdura amb patata		Amanida		Sopa amb cereal		Crema de verdures	
	Pa amb formatge		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	
S E T M A N A	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
	Amb verdures	60		90	Amanida amb olives	60	Amanida amb llavors	90		60
	Fruita del temps	120	Fruita el temps	120	Fruita del temps	120	logurt natural	100	Fruita del temps	120
4	Verdura amb moniato		Amanida amb cereal		Sopa amb cereal		Llegums		Crema de verdures	
	Ou amb pa		Carn blanca		Peix blau amb amanida		Pa amb verdures i formatge		Crep amb llegum	
	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural		Fruita del temps		Fruita del temps	

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses variades. S'exclouen de la paraula amanida els següents aliments: blat de moro, fruita seca i llavors, formatge, tonyina, olives.
Cereals: arròs, quinoa, fideus, blat de moro, blat (incloent cuscús), mill... i derivats com pasta, sèmola. El pa també és derivat però s'especifica a part per donar opció a altres formes de consum.
Llegums: lentils, cicerons, mongetes seques, pèsols, faves 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: bacallà, rap, lluç, gallineta, brúixa, zipla, calamars.
Peix blau: salmó, orada, llóbregu, 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, sopes, samfaina... si són fregides cal recordar que hi poden haver acompanyaments prefrita de 0-1 a la setmana.
Proteïna vegetal: soja texturitzada.



Consell Comarcal
del Ripollès

C) GRAMATGES 6-12 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	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 vegetals amanida amb formatge	100+15	Llegums amb verdures	60	Cereal amb peix	30	Carn blanca Amanida amb llavors	100
		Fruita del temps	150	Fruita del temps	150	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 E T M A N A	DINAR	Crema de verdures de temporada	150	Verdura de temporada amb moniato	100	Cereal integral amb salsa verdures	80	Llegums amb verdures	60	Caldos 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
		Amanida amb blat de moro	30	Amanida amb blat de moro	100	Amanida amb fruita	100	Amanida amb olives	100	Verdures/hortalisses	100
		Fruita del temps	150	Fruita del temps	150	logurt natural	100	Fruita del temps	150	Fruita del temps	150
		Verdura amb moniato		Sopa amb cereal		Amanida amb fruita del temps		Sopa amb cereal		Crema de verdures	
S E T M A N A	DINAR	Carn blanca		Ous amb patata		Peix blanc amb cereal		Peix blau amb amanida		Pizza amb formatge	
		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita seca		Fruita del temps		Fruita del temps	
		Cereal integral amb salsa de verdures	80	Amanida d'hortalisses amb formatge	15	Crema de verdures de temporada	150	Verdura de temporada amb moniato	150	Llegums	60
		Ous	1-2 un.	Llegums amb cereal	60	Carn vermella	80	Peix blanc	90	Cereal amb verdures	80
		Amanida amb fruita	100	Amanida amb fruita	30	Amb patata	100	amanida amb blat de mo	100	Crema de verdures	100
S E T M A N A	DINAR	logurt natural	100	Fruita del temps	150	Fruita del temps	150	Fruita del temps	150	Fruita del temps	150
		Llegums		Verdura amb patata		Amanida		Sopa amb cereal		Crema de verdures	
		Paix 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	
		Sopa amb cereal	30	Crema de verdures de temporada	150	Llegums amb verdures	60	Verdura de temporada amb patata	150	Amanida amb formatge	150
S E T M A N A	DINAR	Carn vermella	100	Peix blanc amb patates	90	Ous	1-2 un.	Carn blanca	80	Cereal integral amb peix	80
		Amb verdures	100	Amanida amb olives	100	Amanida amb olives	100	Amanida amb llavors	100		
		Fruita del temps	150	Fruita el temps	150	Fruita del temps	150	logurt natural	100	Fruita del temps	150
		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	
S E T M A N A	DINAR	Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural		Fruita del temps		Fruita del temps	
		Pa amb formatge		Pa amb formatge		Pa amb formatge		Pa amb formatge		Pa amb formatge	
		Pa amb formatge		Pa amb formatge		Pa amb formatge		Pa amb formatge		Pa amb formatge	
		Pa amb formatge		Pa amb formatge		Pa amb formatge		Pa amb formatge		Pa amb formatge	
		Pa amb formatge		Pa amb formatge		Pa amb formatge		Pa amb formatge		Pa amb formatge	

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, fèlul, 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 llom).
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 frejats: de 0 a 1 a la setmana.
logurts: sense sucre i sense sucre.
Pastres ensucrades: es permeten pastres com flàm, mel i mató, xelat... 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 0-1 a la setmana.
Proteïna vegetal: soja texturitzada.



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2CEBFE5D912FE27D2A721181) 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=cc&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

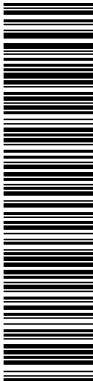
D) MENÚ GENÈRIC PRIMAVERA - ESTIU



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

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses 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, símola. 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 sencers o cuits i triturats: cremes de llegums, humus...
Carn blanca: pollastre, gall d'indi, llim de porc, conill.
Carn vermella: vedella, xai, pollastre, porc (excepte el llim).
Peix blanc: bacallà, rap, lluç, gallineta, brúixa, zèpia, calamars.
Peix blau: salmó, orada, llibarro, verat, tonyina.
Patata: es pot bullir, coure al forn, fer-ne puré...
Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.
logurts: sense naturalis 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 cuits 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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBF6ED92F27D2A721181) 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=cca&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 E T M A N A 1	DINAR	Cereal amb verdures	60	Crema de verdures de temporada	120	Cereal amb salss	60	Verdura bullida de temporada amb patata	120	Hortalisses amb llegums	50
		Carn vermella Amanida amb olives	50 60	Llegums Amb cereal integral	50 25	Peix blanc amb verdures	60 60	Ous amb vegetals Amanida amb biet de moro	1 un. 60	Carn blanca amb verdures	65 60
		Fruita del temps Crema de verdures	120	Fruita del temps Llegums amb amanida	120	Fruita del temps Crema de verdures	120	Fruita del temps Verdura amb patata	120	Iogurt natural Torrada de verdures i formatge	100
		SOPAR Humus amb cereal Fruita del temps		Peix blau Iogurt natural		Ou amb cereal Fruita del temps		Peix blanc Fruita del temps		Fruita del temps	
S E T M A N A 2	DINAR	Crema de verdures de temporada	120	Verdura de temporada amb patata	120	Crema freda Amb crustonets	120 30	Amanida d'hortalisses amb fruita de temporada	120	Patates	200
		Amanida de cereal integral amb ou	60+60 1 un.	Peix blanc amb amanida	60 60	Cereal amb proteïna vegetal	60 20	Llegums amb verdures	60 60	Carn blanca al forn amb verdures	65 60
		Fruita del temps Amanida amb fruita	120	Fruita del temps Crema de verdures	120	Fruita del temps Llegums	120	Iogurt natural Amanida amb cereal	100	Fruita del temps Fruita amb panell	120
		SOPAR Ous amb patata Fruita seca		Peix blanc amb cereal Fruita del temps		Torrada amb verdura Fruita del temps		Carn blanca Fruita del temps		Crep amb vegetals Iogurt natural	
S E T M A N A 3	DINAR	Crema de verdures de temporada	120	Fruita amb panell	120 30	Llegums	50	Cereal amb salss de verdures	60	Verdura de temporada amb patata	120 90
		Carn vermella amb patates	50 90	Cereal integral amb verdures	60 60	Ous amb vegetals Amanida amb olives	1 un. 60	Peix blau Amanida amb llavors	60 60	Carn blanca amb verdures	65 60
		Fruita del temps Verdura amb patata	120	Iogurt natural Crema de verdures	100	Fruita del temps Sopa freda	120	Fruita del temps Crema de verdures	120	Fruita del temps Amanida amb fruita	120
		SOPAR Ou Fruita del temps		Peix blau amb cereal Fruita del temps		Carn blanca amb amanida Fruita seca		Llegums amb cereal Fruita del temps		Peix blanc amb cereal Iogurt natural	
S E T M A N A 4	DINAR	Patates	200	Llegums	50	Sopa amb cereal	25	Verdura de temporada amb patata	120	Amanida amb formatge	120 10
		Ou amb vegetals amb amanida i biet de moro	1 un. 60	Cereal integral amb verdures	60 60	Carn blanca amb verdures	65 60	Peix blanc amb llegums	60 20	Cereal a la cassola amb carn/peix	60 60
		Fruita del temps Amanida amb fruita	120	Fruita del temps Peix blanc amb patates i verdures	120	Fruita del temps Sopa amb cereal	120	Fruita del temps Sopa freda	120	Postres ensucrades Crema de llegums	120
		SOPAR Carn blanca amb patata Iogurt natural		Fruita del temps		Carn blanca amb amanida Fruita del temps		Ou amb patata Fruita seca		Torrada amb formatge Fruita del temps	

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses varies. S'exclouen de la pensula amanides els següents aliments: biet de moro, fruita seca i llavors, formatge, tonyina, olives.
Cereal: arròs, quinoa, fideus, biet de moro, biet (incloent crucials), 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, pèlols, 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.
Iogurts: seran naturals i sense sucre.
Postres ensucrades: es permeten postres com fiam, mel i mató, gelat... 0-1 vegades al mes.
Verdures: quan són d'acompanyament poden ser cuïtes al forn saltades, 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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2C2CEBFEE5D9E12FE27D2A721181) 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?dom=cca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

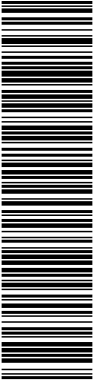
F) GRAMATGES 6 - 12 ANYS MENÚ GENÈRIC PRIMAVERA - ESTIU



		DILLUNS	Grams	DIMARTS	Grams	DIMECRES	Grams	DIJOUS	Grams	DIVENDRES	Grams
S E T M A N A 1	DINAR	Cereal amb verdures	80 100	Crema de verdures de temporada	150	Cereal amb salsa	80	Verdura bullida de temporada amb patata	150 100	Hortalisses amb llegums	100 60
		Carn vermella	80	Llegums	60	Peix blanc amb verdures	90 100	Ous amb vegetal Amanida amb blat de moro	1-2 un 100	Carn blanca amb verdures	100 100
		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 de verdures i formatge	
		SOPAR									
S E T M A N A 2	DINAR	Crema de verdures de temporada	150	Verdura de temporada amb patata	150 100	Crema freda Amb crostinet	150 25	Amanida d'hortalisses amb fruita de temporada	150	Petates	250
		Amanides de cereal integral amb ou	100+80 1-2 un.	Peix blanc amb amanides	90	Cereal amb proteïna vegetal	80 30	Llegums amb verdures	60 100	Carn blanca al forn 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	
		SOPAR									
S E T M A N A 3	DINAR	Crema de verdures de temporada	150	Fruita amb pernil	150 60	Llegums	60	Cereal amb salsa de verdures	80	Verdura de temporada amb patata	150 100
		Carn vermella amb patates	80 100	Cereal integral amb verdures	80 100	Ous amb vegetal Amanida amb olives	1-2 un. 100	Peix blau Amanida amb llavors	90 100	Carn blanca amb verdures	100
		Fruita del temps	150	llogurt natural	100	Fruita del temps	150	Fruita del temps	150	Fruita del temps	150
		Verdura amb patata		Crema de verdures		Sopa freda		Crema de verdures		Amanida amb fruita	
		SOPAR									
S E T M A N A 4	DINAR	Patates	250	Llegums	60	Sopa amb cereal	30	Verdura de temporada amb patata	150 250	Amanida amb formatge	150 15
		Ou amb vegetal amb amanida i blat de moro	1-2 un. 100	Cereal integral amb verdures	80 100	Carn blanca amb verdures	100 100	Peix blanc amb llegums	90 30	Cereal a la cassola amb carn/peix	80 80
		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 i verdures		Sopa amb cereal		Sopa freda		Crema de llegums	
		SOPAR									
S E T M A N A 5	DINAR	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.
Cereals: arròs, quinoa, fideus, blat de moro, blat (incloent cuscús), mil·li... i derivats com pasta, salsina... 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 sencers o cuits i triturats: cremes de llegums, humus...
Carn blanca: pollastre, gall dindi, llong de porc, cabrit.
Carn vermella: vedella, xai, pollastre, porc (excepte el llong).
Peix blanc: còccall, rap, lluç, galineta, brusa, sèpia, calamars.
Peix blau: salmó, orada, llóbregu, verat, tonyina.
Patates: es pot bullir, coure al forn, fer-ne puré...
Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.
Llegums: sense 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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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=



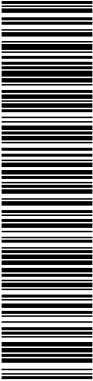
Consell Comarcal
del Ripollès



G) MENÚ PÍCNIC

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

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 95 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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=

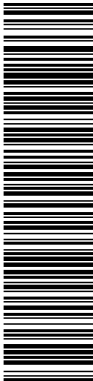


Consell Comarcal
del Ripollès

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**

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 96 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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=



Consell Comarcal
del Ripollès

ÍNDEX

SECCIÓ 1. DISPOSICIONS GENERALS

PRIMERA.- Objecte del Contracte

SEGONA.- Condicions generals de la prestació del servei

TERCERA.- Usuaris

SECCIÓ 2. FUNCIONAMENT I ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

QUARTA.- Ús efectiu del servei

CINQUENA.- Organització del servei

SISENA.- Plans de funcionament

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

VUITENA.- Tractament de les deixalles

NOVENA.- Aplicació informàtica

SECCIÓ 3. INSTAL·LACIONS, MATERIAL I SUBMINISTRAMENTS

DESENA.- Instal·lacions

ONZENA.- Material

DOTZENA.- Neteja

TRETZENA.- Subministraments

SECCIÓ 4. MENÚS

CATORZENA.- Característiques dels menús

QUINZENA.- Aliments d'obligat compliment

SETZENA.- Elaboració dels menús

DISSETENA.- Tipus de menús

DIVUITENA.- Trasllet d'aliments

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

DINOVENA.- Del Consell Comarcal

VINTENA.- Del responsable del contracte

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

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

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

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

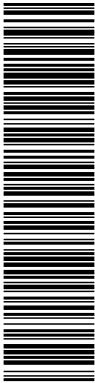
VINT-I-QUATRENA.- Del personal monitor

SECCIÓ 6. CONTROL I SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

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

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

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 97 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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

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

SECCIÓ 1. DISPOSICIONS GENERALS

PRIMERA.- Objecte del Contracte

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 98 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49 ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Consell Comarcal del Ripollès

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 Raguier (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.

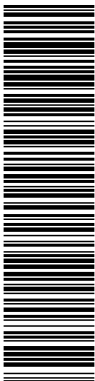
En tot cas, els ajuntaments, prèvia presentació de les corresponents factures emeses pel contractista a nom seu, es faran càrrec del pagament.

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.
- 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).



DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 99 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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

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 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

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 100 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED2F12FF2D2A721181) 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'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.

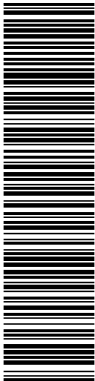
Es consideren **usuaris esporàdics** aquells que facin ús del servei menys de tres dies a la setmana o, en el cas de l'alumnat d'educació secundària, el qui en fa ús menys de dos dies a la setmana, i sempre que, en ambdós casos, el comensal no sigui beneficiari d'un ajut de menjador.

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

SECCIÓ 2. FUNCIONAMENT I ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

QUARTA.- Ús efectiu del servei

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 101 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6E5D2F12FE27D2A721181) 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

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, i que per tant, no es prestarà ni es facturarà el servei de menjador.

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

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

CINQUENA.- Organització del servei

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

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.

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 102 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Consell Comarcal
del Ripollès

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

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



DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS_V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 103 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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

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.

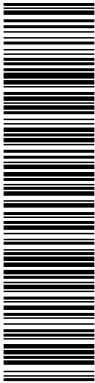
6.3. Pla de comunicació

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.
- 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

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 104 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBFE5D9E12FE7D2A721181) 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

- 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.

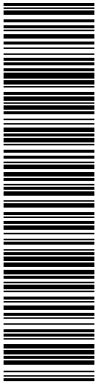
7.3 Control de temperatures: és responsabilitat de l'empresa adjudicatària garantir que la temperatura dels aliments, des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui d'acord amb el que determina la normativa vigent. És per això que haurà de portar a terme les actuacions necessàries perquè 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 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.

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 105 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBFEE5D2F12FE27D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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:

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

NOVENA.- Aplicació informàtica

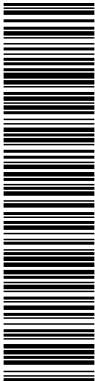
El Consell Comarcal posa a disposició del contracte una aplicació informàtica a efectes de control d'assistències dels usuaris del servei, la qual l'empresa adjudicatària haurà d'actualitzar diàriament d'acord amb els usuaris reals del servei.

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

SECCIÓ 3. INSTAL·LACIONS, MATERIAL I SUBMINISTRAMENTS

DESENA.- Instal·lacions

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 106 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal del Ripollès

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

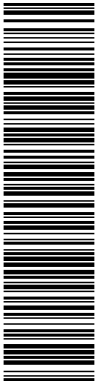
El contractista presentarà a l'inici del servei un programa i un calendari de manteniment de la maquinària i les instal·lacions de la cuina (descalcificació, ajustament de termòstats, juntes de portes, neteja de cremadors, etc.).

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

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 107 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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?ldoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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 a 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 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.

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

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS_V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 108 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2C2CEBFE5D2E12FE27D2A721181) 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

- 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.

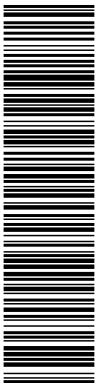
En els lots 1, 2, 3, 4, 5 i 6, aquestes millores revertiran amb una millora de la qualitat global del servei, contribuiran a l'eficiència operativa i permetran guanyar en termes de seguretat alimentària (millors instal·lacions de refrigeració, sistemes de seguiment de la cadena del fred, forn, etc.).

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:

- 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.

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 109 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal del Ripollès

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

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

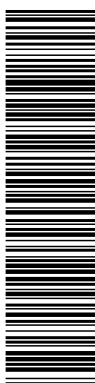
11.4 El nou equipament en què s'hagi invertit, així com les dotacions de material de parament per augment d'alumnat o reposició, i aquells aparells que s'hagin reparat en els diferents menjadors durant la vigència del contracte, revertirà en el servei.

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.

DOTZENA.- Neteja

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 110 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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.

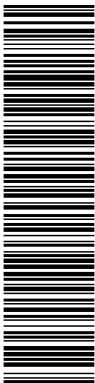
TRETZENA.- Subministraments

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.

SECCIÓ 4. MENÚS

CATORZENA.- Característiques dels menús

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 111 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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.

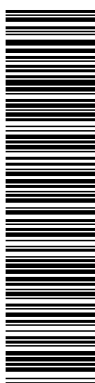
En relació a tots aquests menús, s'han establert els gramatges separats pels infants de 3 a 6 anys, i de 7 a 12 anys. Les racions subministrades de cada plat hauran de ser proporcionades al grup d'edat a qui vagi dirigit, distingint un gramatge diferent per edats, sense oblidar l'apetència de cada infant. 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".¹ 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://efaidnbmnnnibpccjpcglclefindmkaj/https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/documents_tecnicos_preme/gramatges-infantils.pdf](https://efaidnbmnnnibpccjpcglclefindmkaj/https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/documents_tecnicos_preme/gramatges-infantils.pdf)

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.

¹ chrome-extension://efaidnbmnnnibpccjpcglclefindmkaj/https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/documents_tecnicos_preme/gramatges-infantils.pdf

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 112 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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

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), 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 pícnic al mateix preu que per la resta de menús del menjador. S'elaborarà sobre la base del menú pícnic 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 pícnic en uns envasos aptes per a l'ús alimentari, reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables.

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

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:



Font: <chrome-extension://efaidnbmninnibpcjpcglclefindmkaj/https://agricultura.gencat.cat/web/content/04-alimentacio/pla-consum-llet-escoles/enllacos-documents/fitxers-binari/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

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS_V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 114 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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

Vedella: el 100% del producte serà no processat² (sense additius, colorants, antioxidants, conservants, edulcorants, sulfats, estabilitzadores o potenciadors de sabors). Només es permet

² 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 perrill, la cansalada o el peix fumat, la fruita seca salada, el pa i els formatges.

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 115 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49 ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBFED9E12FE27D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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.

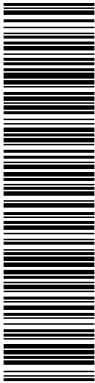
D) VERDURA

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

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 116 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED2F12FE27D2A721181) 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

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.

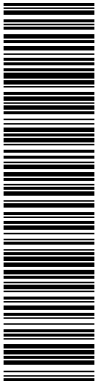
J) OLI D'OLIVA

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

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 ampelles 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.



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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

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:

- a) *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.
- b) *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 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.

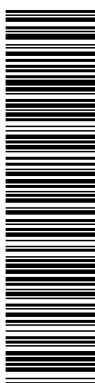
En el cas dels aliments fregits, que es limitaran a la freqüència que detalla aquesta mateixa clàusula, en cap cas es podrà sobrepassar el percentatge de compostos polars d'acord amb la normativa vigent.

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
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.

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 118 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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

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:

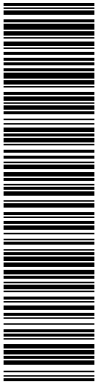
- Menú estàndard
- Menús adaptats per trastorns deguts a malalties o per aspectes culturals:
 - o Tot tipus d'intoleràncies i al·lèrgies
 - o Cèliaquia
 - o Diabetis
 - o Afectacions digestives puntuals (dieta astringent)
 - o Règim/hipocalòrica
 - o Ovolutovegetarià
 - o Altres que pugui autoritzar 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.
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.- Trasllet d'aliments

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS_V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 119 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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

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:

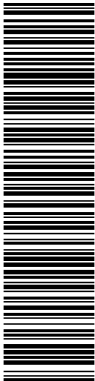
- Facilitar al contractista el calendari escolar del curs.
- Posar a disposició del contractista l'aplicació per a l'entrada diària de les assistències on hi constin els usuaris del servei.
- Exigir a tots els agents que intervenen en la prestació del servei el compliment de les respectives prescripcions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

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADOS Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 120 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBFEED2E12FE27D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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 també de la persona o persones que els substituiran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.
- 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:

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 121 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2CCEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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=



Consell Comarcal del Ripollès

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

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

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

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

23.4 El personal adscrit al servei realitzarà totes aquelles tasques que li siguin encomanades per l'òrgan contractant a fi d'assegurar l'adequada qualitat de la prestació del servei. En qualsevol

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 122 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Consell Comarcal
del Ripollès

cas, efectuarà les tasques previstes en el contracte i les que es puguin derivar del compliment de la normativa vigent en cada moment.

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

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

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

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

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

El representant legal de l'empresa adjudicatària abans de l'inici de l'execució del contracte haurà d'acreditar dita circumstància mitjançant l'aportació d'una certificació negativa del Registre Central de delinqüents sexuals. Així mateix, la referida certificació s'haurà d'aportar cada cop que hi hagi canvis de personal.

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

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

- El protocol d'actuació en cas d'emergències dels centres educatius on es presti el servei, i en especial, pels casos d'evacuació o confinament.
- Els diferents tipus de menús de cada centre.
- El circuit de comunicació de les al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.
- L'actuació en situacions d'ennuegament, o en cas d'al·lèrgia (p.ex. un alumne en fase aguda), o per malalties com la diabetis (p.ex. un alumne en hipoglucèmia), entre altres.
- El contingut del Pla de funcionament de menjador.
- La Programació educativa anual del servei de menjador.
- El Pla de comunicació.
- El pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus.
- 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.



DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 123 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



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.

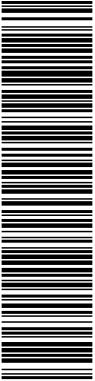
Abans de l'inici del contracte, l'empresa adjudicatària haurà d'acreditar aquest extrem.

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.

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



DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 124 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49 ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Consell Comarcal
del Ripollès

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 i així com aspectes de relació, comportament i hàbits.
- El personal contractat que, a més a més, tingui les funcions de manteniment dels espais (i per tant, inclòs dins la seva jornada laboral) i neteja de les instal·lacions haurà de deixar l'espai utilitzat en condicions òptimes per a ser utilitzat. Aquestes funcions addicionals en cap cas no es podran desenvolupar durant el servei d'atenció i vigilància de l'alumnat.

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

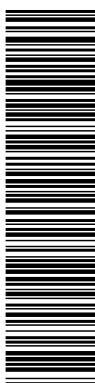
n=nombre de comensals del segon cicle d'educació infantil

y=nombre de comensals d'educació primària

z=nombre de comensals d'educació secundària

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

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



DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 125 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49 ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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

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.

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'emetrà informes relatius al control de la qualitat i del funcionament del servei de menjador.

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 126 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Consell Comarcal
del Ripollès

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:

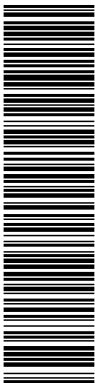
- Coneixement i validació del Pla de Funcionament del servei, que ha de respondre a una planificació acurada que respongui a les diferents dimensions que comprèn el servei.
- Seguiment del desenvolupament del Pla (activitats, menús, funcionament...)
- Elaboració de propostes de millora si s'escau.
- 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.

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).



DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 127 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6E5D9E12FFD2A721181) 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

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 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.
- 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

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 128 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49 ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Consell Comarcal
del Ripollès

l'inici del contracte que, aquestes persones puguin expressar-se satisfactòriament en català.

- Contracte de la persona dietista nutricionista.

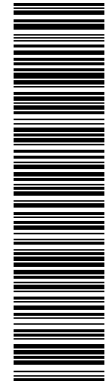
D) Plans de funcionament

- 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 equipaments de les instal·lacions.
- 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.
- Informar al Consell Comarcal, amb la celeritat i diligència exigibles, de les incidències sorgides durant la prestació del servei. Qualsevol incidència s'haurà de reportar amb immediatesa al responsable del Contracte del Consell Comarcal i amb còpia al correu ensenyament@ripolles.cat. En el cas que no sigui possible informar en el moment, com a molt tard s'informarà el mateix dia en què s'hagi produït la mateixa.
- Altra informació que el Consell Comarcal del Ripollès consideri necessària per al control del bon funcionament del servei.





Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC22CEBFE5D9E12FE7D2A721181) 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=cca&codigo_entidad=

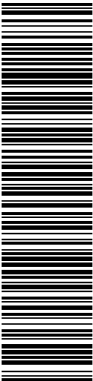


Consell Comarcal
del Ripollès

ANNEX 1 PPTP. Detall dels costos

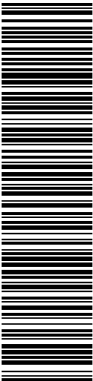
ESCOLA JOAN MARAGALL		Codi Centre	17002995				
ESTUDI DE COSTOS							
Nombre de dies lectius:	177	**De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig					
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	29						
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	77						
Mitjana 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.: 1278927 7X02R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC22CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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?ldoma=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 €						

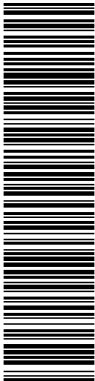


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC22CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents 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 €					



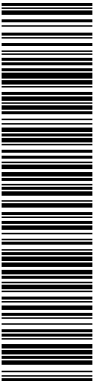
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBF6ED9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolles.cat/index.jsp?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

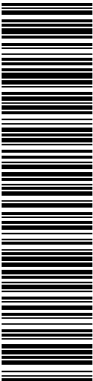
ESCOLA CEIP PIRINEU	Codi Centre	17000731				
ESTUDI DE COSTOS						
Nombre de dies lectius:	177	**De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig				
Mitjana d'alumnes Educació Infantil (inclou els esporàdics):	29					
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	76					
Mitjana 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					
Nombre monitors** = $q \cdot 0,125 + n \cdot 0,067 + y \cdot 0,040 + z \cdot 0,033$	4,983	**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	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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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?ldoma=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 €						

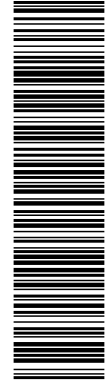


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CEBF6ED9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?ldoma=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 €						

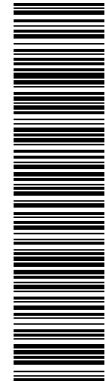


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?ldoma=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** = $q \cdot 0,125 + n \cdot 0,067 + y \cdot 0,040 + z \cdot 0,033$	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.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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?idoma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

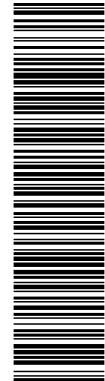
ZER LES MORERES	Codi Centre	17002065					
ESTUDI DE COSTOS							
Nombre de dies lectius:	177	**De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig					
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	7						
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	14						
Mitjana 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						
Previsió nombre de menús:	3717						
Nombre monitors** = q*0,125 + n*0,067 + y*0,040 + z*0,033	1,029	**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	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.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC22CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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

ZER NÚRIA MORER I PI	Codi Centre	17002764					
ESTUDI DE COSTOS							
Nombre de dies lectius:	177	**De conformitat amb l'Ordre EDU/104/2024, de 6 de maig					
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						
		***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	1,333						
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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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

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 €						
Previsió 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 €						

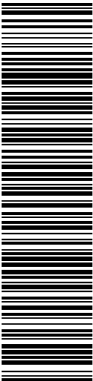
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBF6ED9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?idoma=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 €						
Previsió 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 €						

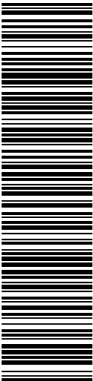
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBF6ED9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC22CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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 VALLFOGONA DE RIPOLES	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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2C2CEBFE5D9E12FE7D2A721181) 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

ANNEX 2 PPTP. INVENTARI

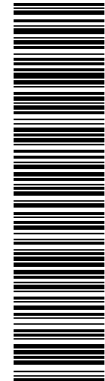
ANNEX II	Inventari del mobiliari, equipament i parament de la cuina de l'escola Joan Maragall (Ripoll)		
Concepte	Mides, Litres....	Unitats	Observacions
Espai obert cuina - menjador per servir/recollir el menjar: Espai de treball al menjador, amb espai inferior de 4 portes corredisses. Taula de marbre. Espai de treball a la cuina. Taula de marbre	4 m llarg x 1,12 m ample x 0,87 m alt	1	
Taula de treball a. inox marca Distform amb espai d'emmagatzematge a la part inferior	1,60 m llarg x 0,60 m ample x 0,86 m alt	2	
Taula de treball a. inox marca Distform cantonera amb espai d'emmagatzematge a la part inferior	0,96 m ample x 1,09 m fons x 0,86 m alt	1	
Taula de treball a. inox marca Distform amb espai d'emmagatzematge a la part inferior	1,20 m llarg x 0,60 m ample x 0,86 m alt	1	
Taula baixa a. inox marca Distform	0,70 m llarg x 0,60 m ample x 0,60 m alt	1	
Càmera frigorífica		1	
Menjador: moble d'emmagatzematge	2 m llarg x 0,45 m ample x 1 m alt	2	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 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 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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2CCEBF6ED9E12FE7D2A721181) 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

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	
Gastronorm 1/1 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	
Cullerotot 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.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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=



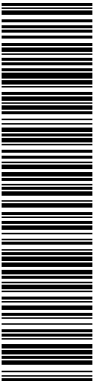
Consell Comarcal
del Ripollès

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 G5-83		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



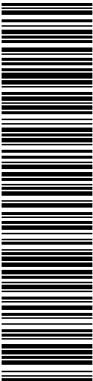
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CEBF6ED2F12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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?ldoma=ca&codigo_entidad=

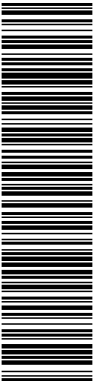


Consell Comarcal
del Ripollès

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 vaixella 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

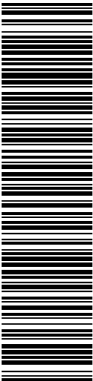


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CEBF6ED9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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.: 1278927 7X02R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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=



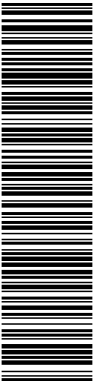
Consell Comarcal
del Ripollès

	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

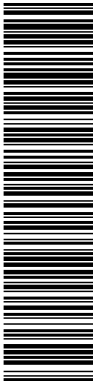


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBF6ED2F12FF27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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

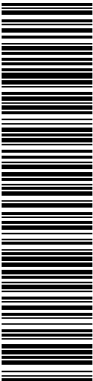


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC22CEBFE5D9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents 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
Escurridor gran		2
Escurridor 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

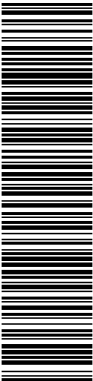


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

Dispensador paper		3
Escala de 8 pisos		1
Caixa porexpan gran per traslladar menjar		5
Caixa pvc gran per traslladar menjar		2
Caixa porexpan petita per traslladar menjar		1
Plats plans		276
Plats fondos		150
Plats postres		150
Pinces pasta		12
Pinces amanida		12
Safates 5 forats servei		150
Dispensador de sabó		0
Contenidor petit		1
Contenidor envasos gran		2
Contenidor orgànic gran		1
Nevera Combi institut		1



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2C2CEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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=



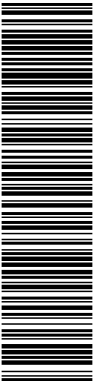
Consell Comarcal
del Ripollès

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 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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBFE5D2E12FE27D2A721181) 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

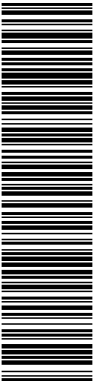
Cassola a. inox petita		2
Cassó petit a. inox		4
Paella gran		3
Paella gran per fregir color negre a. inox		1
Paella mitjana a. inox per truites		4
Aparell antimosquits		1
Cubell brossa gran plàstic		2
Cubell brossa petit orgànic plàstic		3
Carro per paper de cuina		1
Balança analògica		1
Balança digital		1
Tupí		4
Colador petit a. inox		1
Colador gran		1
Colador xino		1

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2CCEBFED9E12FE27D2A721181) 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

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



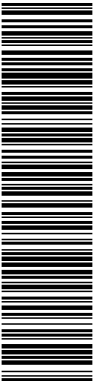
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBF6ED2F12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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	

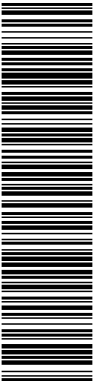


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripolls.cat/index.jsp?ldoma=ca&codigo_entidad=



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 vaixel·la 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
Saler		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

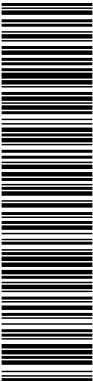


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBFE5D2E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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

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

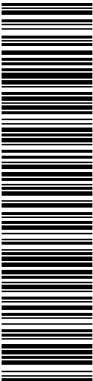
* El gas s'obté amb bombones.

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.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CEBF6ED2F12FF2D2A721181) 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

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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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

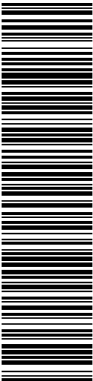
	cullera postre a. inox	30
Gots		30
Plat pla		30
Plat soper		30
Plat postre		30

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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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=cc&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

Plat soper		15
Plat postre		15

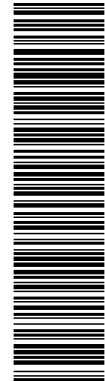
ANNEX II	Inventari del mobiliari, equipament i parament de l'escola Núria Morer i Pi (Planoles)
----------	--

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 soper		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 soper		22
Plat postre		22



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PEOKO-8R5LM 84113059B98EC22CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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

ANNEX 3 PPTP. MENÚS

A) MENÚ GENÈRIC TARDOR - HIVERN



		DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
S E T M A N A 1	DINAR	Sopa amb cereal	Patates	Amanida d'hortalisses amb tonyina	Verdures de temporada al forn	Cereal integral amb salsa de verdures
		Carn blanca amb verdures	Ou amb vegetals amanida amb formatge	Llegums amb verdures	Cereal amb peix	Carn blanca amanida amb llavors
		Fruita del temps	Fruita del temps	Iogurt natural	Fruita del temps	Fruita del temps
	SOPAR	Llequems Pa amb formatge Fruita del temps	Sopa amb cereal Peix blau amb verdures Fruita del temps	Crema de verdures Ou amb patata Fruita del temps	Verdura amb patata Carn blanca Fruita del temps	Sopa amb pasta Llequems amb hortalisses Iogurt natural
S E T M A N A 2	DINAR	Crema de verdures de temporada	Verdura de temporada amb moniato	Cereal integral amb salsa de verdures	Llegums amb verdures	Caldo amb cereal
		Cereal amb proteïna vegetal	Peix blau Amanida amb blat de moro	Carn blanca Amanida amb fruita	Ou Amanida amb olives	Carn d'olla o carn picada Verdures/hortalisses
		Fruita del temps	Fruita del temps	Iogurt natural	Fruita del temps	Fruita del temps
	SOPAR	Verdura amb moniato Carn blanca Fruita del temps	Sopa amb cereal Ous amb patata Fruita del temps	Amanida amb fruita del temps Peix blanc amb cereal Fruits secs	Sopa amb cereal Peix blau amb amanida Fruita del temps	Crema de verdures Pizza amb formatge Fruita del temps
S E T M A N A 3	DINAR	Cereal integral amb salsa de verdures	Amanida d'hortalisses amb formatge	Crema de verdures de temporada	Verdura de temporada amb moniato	Llegums
		Ous Amanida amb fruita	Llegums amb cereal	Carn vermella Amb patata	Peix blanc Amanida amb blat de moro	Cereal amb verdures
		Iogurt natural	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
	SOPAR	Llequems Peix blanc amb amanida Fruita del temps	Verdura amb patata Carn blanca Fruita del temps	Amanida Ou amb pa Iogurt natural	Sopa amb cereal Llequem amb hortalisses Fruita del temps	Crema de verdures Pa amb peix blau Fruita del temps
S E T M A N A 4	DINAR	Sopa amb cereal	Crema de verdures de temporada	Llegums amb verdures	Verdura de temporada amb patata	Amanida amb formatge i olives
		Carn vermella Amb verdures	Peix blanc amb patates	Ous Amanida amb olives	Carn blanca Amanida amb llavors	Cereal integral amb peix
		Fruita del temps	Fruita el temps	Fruita del temps	Iogurt natural	Fruita del temps
	SOPAR	Verdura amb moniato Ou amb pa Fruita del temps	Amanida amb cereal Carn blanca Fruita del temps	Sopa amb cereal Peix blanc amb amanida Iogurt natural	Llequems Pa amb verdures i formatge Fruita del temps	Crema de verdures Crep amb llequem 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, hijol, blat de moro, blat (inclou cuscús), mill... i derivats com pasta, sèmoles. El pa també és derivat però s'especifica a part per donar opció a altres formes de consum.

Llequem: rientas, cigróns, monjats seques, pèrnis, faves i soja. Es poden oferir cuita i senceres o cuita i triturada: cremes de llegums, humus...

Carn blanca: pollastre, xall d'indi, llim de porc, conill.

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

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

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

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

Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.

Iogurts: 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.: 1276927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C20CBF6ED9E12FE7D2A721181) 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=cca&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	Patates	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
		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	SOPAR	Pa amb formatge		Peix blau amb verdures		Ou amb patata		Carn blanca		Llegums amb hortalisses	
		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural	
S E T M A N A	DINAR	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
		Fruita del temps	120	Amanida amb blat de moro	60	Amanida amb fruita	60	Amanida amb olives	60	Verdures/hortalisses	60
		Verdura amb moniato		Sopa amb cereal		logurt natural	100	Fruita del temps	120	Fruita del temps	120
2	SOPAR	Carn blanca		Ou amb patata		Peix blanc amb cereal		Peix blau amb amanida		Pizza amb formatge	
		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita seca		Fruita del temps		Fruita del temps	
S E T M A N A	DINAR	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
		Ou	1 un.	Llegums amb cereal	50	Carn vermella	50	Peix blanc	60	Cereal	60
		Amanida amb fruita	60		25	Amb patata	90	amanida amb blat de mo	60	Cereal amb verdures	60
		logurt natural	100	Fruita del temps	120	Fruita del temps	120	Fruita del temps	120	Fruita del temps	120
3	SOPAR	Llegums		Verdura amb patata		Amanida		Sopa amb cereal		Crema de verdures	
		Peix blanc amb amanida		Carn blanca		Ou amb pa		Llegum amb hortalisses		Pa amb peix blau	
		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural		Fruita del temps		Fruita del temps	
S E T M A N A	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 Amb verdures	65	Peix blanc amb patates	60	Ou	1 un.	Carn blanca Amanida amb llavors	50	Cereal integral amb peix	25
		Fruita del temps	120	Fruita el temps Amanida amb cereal	120	Fruita del temps	120	logurt natural	100	Fruita del temps	120
		Verdura amb moniato				Sopa amb cereal		Llegums		Crema de verdures	
4	SOPAR	Ou amb pa		Carn blanca		Peix blanc amb amanida		Pa amb verdures i formatge		Crep amb llegum	
		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural		Fruita del temps		Fruita del temps	

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses 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, sèmola. 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, zipla, calamars.
Peix blau: salmó, orada, llóbregu, 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 vegada al mes.
Verdures: quan són d'acompanyament poden ser cuits al forn saltades, sopus remollats... 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.: 1276927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2C2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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?idoma=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 E T M A N A 1	DINAR	Sopa amb cereal	30	Patates	250	Amanida d'hortalisses amb tonyina	150 60	Verdures de temporada al forn	150	Cereal integral Amb salsa de verdures	80
		Carn blanca amb verdures	100	Ou amb vegetals amanida amb formatge	1-2 un 100+15	Llegums amb verdures	60 100	Cereal amb peix	30 90	Carn blanca Amanida amb llavors	100 100
		Fruita del temps Llegums	150	Fruita del temps Sopa amb cereal	150	logurt natural Crema de verdures	100	Fruita del temps Verdura amb patata	150	Fruita del temps Sopa amb pasta	150
		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	
S E T M A N A 2	DINAR	Crema de verdures de temporada	150	Verdura de temporada amb moniato	150 100	Cereal integral amb salsa verdures	80 100	Llegums amb verdures	60 100	Caldo amb cereal	30
		Cereal amb proteïna vegetal	60 30	Peix blau Amanida amb blat de moro	90 100	Carn blanca Amanida amb fruita	100 100	Ou Amanida amb olives	1-2 un 100	Carn d'olla o carn picada Verdures/hortalisses	80 100
		Fruita del temps Verdura amb moniato	150	Fruita del temps Sopa amb cereal	150	logurt natural Amanida amb fruita del temps	100	Fruita del temps Sopa amb cereal	150	Fruita del temps Crema de verdures	150
		Pa amb formatge		Ous amb patata		Peix blau amb cereal		Peix blau amb amanida		Pizza amb formatge	
		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita seca		Fruita del temps		Fruita del temps	
S E T M A N A 3	DINAR	Cereal integral amb salsa de verdures	80 100	Amanida d'hortalisses amb formatge	150 15	Crema de verdures de temporada	150	Verdura de temporada amb moniato	150 100	Llegums	60
		Ous Amanida amb fruita	1-2 un 100	Llegums amb cereal	60 30	Carn vermella Amb patata	80 100	Peix blanc manida amb blat de mo	90 100	Cereal amb verdures	80 100
		logurt natural Llegums	100	Fruita del temps Verdura amb patata	150	Fruita del temps Amanida	150	Fruita del temps Sopa amb cereal	150	Fruita del temps Crema de verdures	150
		Pa amb formatge		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	
S E T M A N A 4	DINAR	Sopa amb cereal	30	Crema de verdures de temporada	150	Llegums amb verdures	60 100	Verdura de temporada amb patata	150 100	Amanida amb formatge	150 15
		Carn vermella Amb verdures	100 100	Peix blanc amb patates	90 100	Ous Amanida amb olives	1-2 un 100	Carn blanca Amanida amb llavors	80 100	Cereal integral amb peix	80 90
		Fruita del temps Verdura amb moniato	150	Fruita el temps Amanida amb cereal	150	Fruita del temps Sopa amb cereal	150	logurt natural Llegums	100	Fruita del temps Crema de verdures	150
		Ou amb pa		Carn blanca		Peix blanc amb amanida		Pa amb verdures i formatge		Crep amb llegum	
		Fruita del temps		Fruita del temps		logurt natural		Fruita del temps		Fruita del temps	

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses variades. S'exclouen de la paraula amanida els següents aliments: blat de moro, fruits secs i llavors, formatge, tonyina, olives.
Cereal: 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.
Llegum: 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, llom de porc, cabrit.
Carn vermella: vedella, xai, pollastre, porc (exclosió el llom).
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 frejats: de 0 a 1 a la setmana.
logurts: sense sucre i sense sucre.
Pastres ensucrades: es permeten pastres com flàm, 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.: 1278927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B9BEC2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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=cc&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

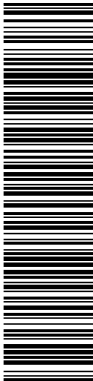
D) MENÚ GENÈRIC PRIMAVERA - ESTIU



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

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses 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, síndol. 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 sencers 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, zèpa, 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.
Iogurts: 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 cuïtes 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.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC22CEBF6ED92F27D2A721181) 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=cca&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 E T M A N A 1	DINAR	Cereal amb verdures	60	Crema de verdures de temporada	120	Cereal amb salss	60	Verdura bullida de temporada amb patata	120	Hortalisses amb llegums	50
		Carn vermella Amanida amb olives	50 60	Llegums Amb cereal integral	50 25	Peix blanc amb verdures	60 60	Ous amb vegetals Amanida amb bist de moro	1 un. 60	Carn blanca amb verdures	65 60
		Fruita del temps Crema de verdures	120	Fruita del temps Llegums amb amanida	120	Fruita del temps Crema de verdures	120	Fruita del temps Verdura amb patata	120	Iogurt natural Torrada de verdures i formatge	100
		SOPAR Humus amb cereal Fruita del temps		Peix blau Iogurt natural		Ou amb cereal Fruita del temps		Peix blanc Fruita del temps		Fruita del temps	
S E T M A N A 2	DINAR	Crema de verdures de temporada	120	Verdura de temporada amb patata	120 90	Crema freda Amb crustonets	120 30	Amanida d'hortalisses amb fruita de temporada	120	Patates	200
		Amanida de cereal integral amb ou	60+60 1 un.	Peix blanc amb amanida	60 60	Cereal amb proteïna vegetal	60 20	Llegums amb verdures	60 60	Carn blanca al forn amb verdures	65 60
		Fruita del temps Amanida amb fruita	120	Fruita del temps Crema de verdures	120	Fruita del temps Llegums	120	Iogurt natural Amanida amb cereal	100	Fruita del temps Fruita amb panell	120
		SOPAR Ous amb patata Fruita seca		Peix blanc amb cereal Fruita del temps		Torrada amb verdura Fruita del temps		Carn blanca Fruita del temps		Crep amb vegetals Iogurt natural	
S E T M A N A 3	DINAR	Crema de verdures de temporada	120	Fruita amb panell	120 30	Llegums	50	Cereal amb salss de verdures	60	Verdura de temporada amb patata	120 90
		Carn vermella amb patates	50 90	Cereal integral amb verdures	60 60	Ous amb vegetals Amanida amb olives	1 un. 60	Peix blau Amanida amb llavors	60 60	Carn blanca amb verdures	65 60
		Fruita del temps Verdura amb patata	120	Iogurt natural Crema de verdures	100	Fruita del temps Sopa freda	120	Fruita del temps Crema de verdures	120	Fruita del temps Amanida amb fruita	120
		SOPAR Ou Fruita del temps		Peix blau amb cereal Fruita del temps		Carn blanca amb amanida Fruita seca		Llegums amb cereal Fruita del temps		Peix blanc amb cereal Iogurt natural	
S E T M A N A 4	DINAR	Patates	200	Llegums	50	Sopa amb cereal	25	Verdura de temporada amb patata	120	Amanida amb formatge	120 10
		Ou amb vegetals amb amanida i bist de moro	1 un. 60	Cereal integral amb verdures	60 60	Carn blanca amb verdures	65 60	Peix blanc amb llegums	60 20	Cereal a la cassola amb carn/peix	60 60
		Fruita del temps Amanida amb fruita	120	Fruita del temps Peix blanc amb patates i verdures	120	Fruita del temps Sopa amb cereal	120	Fruita del temps Sopa freda	120	Postres ensucrades Crema de llegums	120
		SOPAR Carn blanca amb patata Iogurt natural		Fruita del temps		Carn blanca amb amanida Fruita del temps		Ou amb patata Fruita seca		Torrada amb formatge Fruita del temps	

COMENTARIS:

Amanida: hortalisses varies. S'exclouen de la pensula amanides els següents aliments: bist de moro, fruita seca i llavors, formatge, tonyina, olives.
Cereal: arròs, quinoa, fideus, bist de moro, bist (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, pèlols, fèves i soja. Es poden oferir cuits i senceros 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: bacallà, rob, 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.
Iogurts: seran naturals i sense sucre.
Postres ensucrades: es permeten postres com fiam, 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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CCEBFEE5D9E12FE27D2A721181) 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?dom=cca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

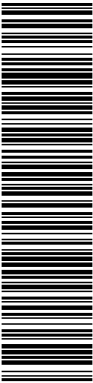
F) GRAMATGES 6 - 12 ANYS MENÚ GENÈRIC PRIMAVERA - ESTIU



		DILLUNS	Grams	DIMARTS	Grams	DIMECRES	Grams	DIJOUS	Grams	DIVENDRES	Grams
S E T M A N A 1	DINAR	Cereal amb verdures	80 100	Crema de verdures de temporada	150	Cereal amb salsa	80	Verdura bullida de temporada amb patata	150 100	Hortalisses amb llegums	100 60
		Carn vermella	80	Llegums	60	Peix blanc amb verdures	90	Ous amb vegetal	1-2 un	Carn blanca amb verdures	100 100
		Amanida amb olives	100	Amb cereal integral	30		100	Amanida amb blat de moro	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 de verdures i formatge	
S E T M A N A 2	SOPAR	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 E T M A N A 3	DINAR	Crema de verdures de temporada	150	Verdura de temporada amb patata	150 100	Crema freda Amb crostinet	150 25	Amanida d'hortalisses amb fruita de temporada	150	Patates	250
		Amanides de cereal integral amb ou	100+80 1-2 un.	Peix blanc amb amanides	90	Cereal amb proteïna vegetal	80 30	Llegums amb verdures	60 100	Carn blanca al forn 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	
		Ous amb patata		Peix blanc amb cereal		Torrada amb verdura		Carn blanca		Crap amb vegetal	
S E T M A N A 4	SOPAR	Fruita seca		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		llogurt natural	
S E T M A N A 5	DINAR	Crema de verdures de temporada	150	Fruita amb pernil	150 60	Llegums	60	Cereal amb salsa de verdures	80	Verdura de temporada amb patata	150 100
		Carn vermella amb patates	80 100	Cereal integral amb verdures	80 100	Ous amb vegetal	1-2 un.	Peix blau	90	Carn blanca amb verdures	100
		Fruita del temps	150	llogurt natural	100	Fruita del temps	150	Amanida amb olives	100		
		Verdura amb patata		Crema de verdures		Fruita del temps		Fruita del temps	150	Fruita del temps	150
		Ou		Peix blau amb cereal		Sopa freda		Crema de verdures		Amanida amb fruita	
S E T M A N A 6	SOPAR	Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita seca		Fruita del temps		llogurt natural	
S E T M A N A 7	DINAR	Patates	250	Llegums	60	Sopa amb cereal	30	Verdura de temporada amb patata	150 250	Amanida amb formatge	150 15
		Ou amb vegetal amb amanida i blat de moro	1-2 un. 100	Cereal integral amb verdures	80 100	Carn blanca amb verdures	100 100	Peix blanc amb llegums	90 30	Cereal a la cassola amb carn/peix	80 80
		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 i verdures		Sopa amb cereal		Sopa freda		Crema de llegums	
		Carn blanca amb patata				Carn blanca amb amanida		Ou amb patata		Torrada amb formatge	
S E T M A N A 8	SOPAR	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.
Cereals: arròs, quinoa, fideus, blat de moro, blat (incloent cuscús), mil·li... i derivats com pasta, salsina... 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 sencers 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: cecília, rap, lluç, galineta, brusa, sèpia, calamars.
Peix blau: salmó, orada, llóbreg, verat, tonyina.
Patates: es pot bullir, coure al forn, fer-ne puré...
Acompanyaments fregits: de 0 a 1 a la setmana.
Llegums: sense 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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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=



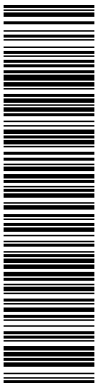
Consell Comarcal
del Ripollès



G) MENÚ PÍCNIC

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

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 169 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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

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 TORNOS I RÀTIOS DE MONITORATGE

1r TORN

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

2n TORN:

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

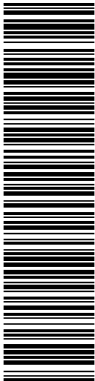
3r TORN:

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

Observacions:

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

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 170 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED2F12FE27D2A721181) 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

***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:

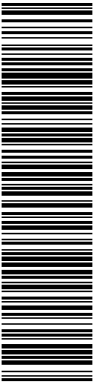
Albarà d'entrada:

Procedència:

Existeix la possibilitat de repetir?

- ☐ Sí
- ☐ No

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 171 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49 ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6E5D2F12FF27D2A721181) 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

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?

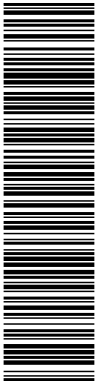
- ☐ Sí
- ☐ No

Observacions:

POSTRES:

Tipus de cocció:

DOCUMENT _Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 172 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7X12R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBFE5D9E12FE27D2A721181) 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

- ☐ 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?

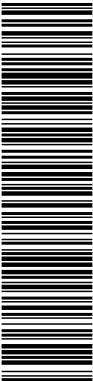
- ☐ Sí
- ☐ No

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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) 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

*** 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

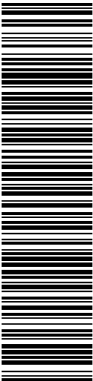
Observacions:

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 ETIQUETA ECOLÒGICA EUROPEA O EQUIVALENT SENSE DISRUPTORS ENDOCRINS				
NETEJA INSTAL·LACIONS CUINA				
HIGIENE I ROBA DE TREBALL DEL PERSONAL				
ES GUARDEN MOSTRES TESTIMONI				
FITXES TÈCNIQUES				
PRODUCTES DE PAPER RECICLAT (tovallons..)				
TEMPERATURA DEL 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.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC22CEBFE5D2E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Miljantant 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

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:

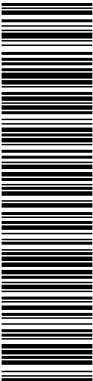
SIGNATURES

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.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2C2CEBFE5D2F12FE27D2A721181) 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=cc&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

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

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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

Certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual (23.7 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026), i sempre que es produeixin canvis de personal o quan el Consell Comarcal ho requereixi
Declaració responsable conforme el personal està en possessió de la formació adequada per a la manipulació d'aliments i riscos de seguretat alimentària (23.11.1 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026), i sempre que es produeixin canvis de personal o quan el Consell Comarcal ho requereixi
Títol de monitor de lleure o titulació d'estudis universitaris en magisteri, Educació social o Pedagogia, o d'un cicle formatiu de grau superior en Animació sociocultural, Educació infantil, o Integració social (23.11.2 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026), i sempre que es produeixin canvis de personal o quan el Consell Comarcal ho requereixi
Certificat corresponent emès per la Secretaria de Política Lingüística. Condició especial d'execució (23.11.3 PPTP)	Només en el cas de persones que no puguin expressar-se satisfactòriament en català. El termini per acreditar-ho serà màxim de 6 mesos des de l'inici del contracte.
Contracte de la persona dietista nutricionista (22 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)
PLANS DE FUNCIONAMENT	
Pla de funcionament del servei de menjador (6.1 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)
Programació educativa anual del servei de menjador (6.2 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)
Pla de comunicació (6.3 PPTP)	Abans de l'inici del contracte
Implantació d'autocontrols basats en la metodologia de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) (7.2 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)
Pla d'anàlisis microbiològiques (7.4 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)
Pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus (8.3 PPTP)	Abans de l'inici del contracte
Protocol de neteja (12.2 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)
Pla de formació continuada del personal, tant de cuina com de monitoratge (23.11.5 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)

DOCUMENT Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS_V3	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 177 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



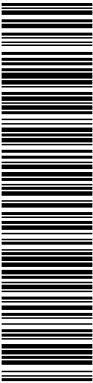
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1278927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CCEBF6ED9E12FE27D2A721181) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mil·liant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'àrea web: https://verificador.ripollès.cat/index.jsp?doma=ca&codigo_entidad=



Consell Comarcal
del Ripollès

Pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari (27 PPTP – condició especial d'execució).	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)
Pla de transport (6.4 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)
ALTRA DOCUMENTACIÓ	
Assegurança de responsabilitat civil. Caldrà aportar: -certificat emès per la companyia asseguradora conforme consta vigent la pòlissa i que determini el núm. de pòlissa, el prenedor de l'assegurança, el beneficiari, l'import de cobertura, les cobertures incloses i el seu termini de vigència -còpia de la pòlissa. (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.
Inventari del material i equipaments de les instal·lacions (10.3 PPTP)	A l'inici i al final de la prestació del servei
Programa i calendari de manteniment de les instal·lacions (10.6 PPTP)	A l'inici de la prestació del servei
Factura/es del material de lleure i d'activitats/tallers entregat als centres educatius (11.2 PPTP)	En el moment en què el contractista entregui el material al centre educatiu
Liquidació on hi consti la dotació final per inversió calculada en funció del nombre de menús efectivament subministrats i la despesa efectivament realitzada, si escau (11.3 PPTP)	Al final de cada curs escolar
Declaració responsable amb la relació de tots els productes de neteja que utilitza, amb fotografies de cadascun (12.3 PPTP)	Abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026)
Informar al Consell Comarcal, amb la celeritat i diligència exigibles, de les incidències sorgides durant la prestació del servei (22 PPTP)	En el moment en què es produeixi la incidència. En el cas que no sigui possible informar en el moment, com a molt tard s'informarà el mateix dia en què s'hagi produït la mateixa.

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS_V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7XI2R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 178 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059898EC2CEBFE5D2E12FE27D2A721181) 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

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

DOCUMENT .Informe (TD13): INF - INFORME amb ANNEXOS _V3	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 7X12R-PE0KO-8R5LM Data d'emissió: 16 de Abril de 2025 a les 15:53:31 Pàgina 179 de 181	SIGNATURES El document ha estat signat o aprovat per : 1.- Gerent_Presidència i comunicació de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 12:04 2.- Cap d'àrea_Serveis a les persones de Consell Comarcal del Ripollès. Signat 15/04/2025 11:49
	ESTAT APROVAT 15/04/2025 12:04



Consell Comarcal
del Ripollès

ANNEX VI. MODEL OFERTA ECONÒMICA

LOT NÚM.

LICITACIÓ DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR DELS CENTRES DOCENTS PÚBLICS I ESCOLES BRESSOL DE TITULARITAT MUNICIPAL DE LA COMARCA DEL RIPOLLÈS

En/na.....amb DNI núm., i domicili a
....., en nom propi/en representació de
....., amb NIF.....

MANIFESTO:

Que ofereixo prestar el servei escolar de menjador d'acord amb les condicions següents:

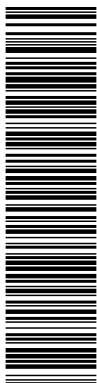
a) Oferta econòmica

Lot	
Escola	
Empresa	
Concepte	Import
Preu unitari total (IVA exclòs)	 €
% de baixa ofert	 %
Preu unitari rebaixat (IVA exclòs)	 €

En el cas dels Lots 2 i 7 caldrà afegir tants quadres com centres escolars integren el lot.

Cal tenir present que el monitoratge està exempt d'IVA (art. 20.1.9ª de la Llei 37/1992, de 28 de desembre, de l'Impost sobre el Valor Afegit). A efectes del càlcul del preu final amb IVA inclòs, el percentatge de baixa ofert s'aplicarà en tots els conceptes que figuren a l'estudi de costos (Annex I).

En cas de discrepàncies entre el percentatge de baixa que s'ofereixi i el preu diari rebaixat ofert, prevaldrà el percentatge de rebaixa.





Consell Comarcal
del Ripollès

b) Incorporació en els menús de productes de venda de proximitat

Producte	Marqueu amb una "X" la/es casella/es de productes de proximitat que vulgueu oferir, si escau
Porc	
Vedella	
Xai	
Poltre	
logurt	

Així mateix, cal indicar el llistat dels productors adherits a la venda de proximitat dels productes que hagi ofert com a millora:

Producte	Nom del productor adherit a la venda de proximitat	NIF del productor adherit a la venda de proximitat	Adreça del productor adherit a la venda de proximitat
Porc			
Vedella			
Xai			
Poltre			
logurt			

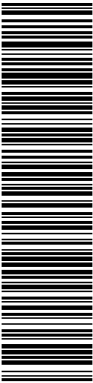
En el moment de presentar l'oferta, el licitador haurà d'aportar l'acreditació d'adhesió al sistema de venda de proximitat del/s productor/s indicat. En el cas que no s'acrediti, no es puntuarà el producte respecte al qual no s'hagi aportat la referida acreditació.

c) Inversions per la millora del servei

L'import del preu d'adjudicació del menú diari per alumna/e que em comprometo a destinar a inversions al/s centre/s que correspongui/n, és el següent:

Import per menú destinat a inversions per la millora del servei	Marqueu amb una "X" l'import que es destinarà a inversions per a la millora del servei, si escau
0,03 € del preu diari per alumna/e	
0,06 € del preu diari per alumna/e	
0,09 € del preu diari per alumna/e	
0,12 € del preu diari per alumna/e	
0,15 € del preu diari per alumna/e	

d) L'empresa licitadora disposa de l'acreditació conforme se segueixen els protocols de seguretat alimentària a la cuina en relació amb els aliments sense gluten:



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 1276927 7XI2R-PE0KO-8R5LM 84113059B98EC2CEBF6E5D9E12FE27D2A721181) 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

Disposo de l'acreditació conforme se segueixen els protocols de seguretat alimentària a la cuina en relació amb els aliments sense gluten	Marqueu amb una "X" la casella corresponent
Sí	
No	

En el cas que s'ofereixi, s'ha de presentar el certificat en el moment de presentar l'oferta. Si no s'acredita en aquest moment, no es puntuarà.

e) Em comprometo a implantar un sistema de filtratge d'aigua:

Ús d'aigua filtrada	Marqueu amb una "X" la casella corresponent
Sí	
No	

Signat i datat electrònicament.