



Àrea / Unitat Contractació GCH	Document CON19I00RE	
Codi de verificació  532S 0Q55 6U4C 1V5L 0YGZ	Expedient CON/2025/26	
	Data 04-06-2025	

Assumpte

Plec de prescripcions tècniques que regeixen el contracte de serveis de menjador escolar de l'Escola El Turó, Escola El Colomer, Escola Bressol Municipal La Puput i Institut d'Educació Secundària Maria De Bell-Lloc

PLECS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIXEN EL CONTRACTE DE SERVEIS DE MENJADOR ESCOLAR DE L'ESCOLA EL TURÓ, ESCOLA EL COLOMER, ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL LA PUPUT I INSTITUT D'EDUCACIÓ SECUNDÀRIA MARIA DE BELL-LLOC

CAPÍTOL I. OBLIGACIONS DELS AGENTS QUE INTERVENEN EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI PÚBLIC

Clàusula 1. De l'entitat organitzadora

L'Ajuntament de Bigues i Riells del Fai és l'entitat organitzadora del servei, d'acord amb allò que estableix l'article 10.1.c) del Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador en els centres docents públics de titularitat del Departament d'Educació.

L'Ajuntament de Bigues i Riells del Fai té l'obligació d'exigir a l'empresa adjudicatària del servei el compliment de les obligacions descrites en aquest Plec, en el Plec de Clàusules Administratives Particulars que regeix el present contracte i establertes en la normativa sectorial aplicable.

Clàusula 2. De l'equip directiu del centre

D'acord amb l'article 18.2.i) del Decret 198/1996, de 12 de juny, pel qual s'aprova el Reglament orgànic dels centres públics que imparteixen educació infantil i primària, i l'article 17.2.i) del Decret 199/1996 de 12 de juny, pel qual s'aprova el Reglament orgànic dels centres públics que imparteixen educació secundària i formació professional de grau superior, serà funció específica del centre, a través de la figura del secretari/a, la de vetllar pel manteniment i la conservació general del centre, de les seves instal·lacions, mobiliari i equipament d'acord amb les indicacions del director/a.

Tanmateix, serà obligació del secretari/a, d'acord amb el preveuen l'article 18.2.h) i 17.2.h) dels decrets respectius, confegir i mantenir l'inventari general del centre. D'aquesta forma, serà obligació del centre posar a disposició de l'empresa encarregada de la gestió del servei els espais necessaris per prestar-lo en condicions òptimes, així com l'inventari de béns, estris i utilitatge adscrits al servei de menjador i existents a l'inici del contracte objecte d'aquesta licitació, els quals seran retornats als seus titulars en la mateixa quantitat i en el mateix estat en finalitzar la vigència del contracte.



Un cop facilitats els espais, vetllarà perquè es compleixin les mesures de seguretat i de salubritat de les instal·lacions corresponents al menjador i a la cuina, d'acord amb el que preveu el punt segon de l'article 18 del 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.

Tot això serà sens perjudici de les obligacions que recaiguin sobre l'empresa encarregada de la gestió del servei en l'exercici de la seva tasca, ja sigui d'elaboració del menjar dins del mateix centre.

També serà obligació del centre informar puntualment a l'Ajuntament de Bigues i Riells de les incidències que puguin produir-se durant la prestació del servei.

Clàusula 3. De l'empresa adjudicatària

Seràn obligacions de l'empresa adjudicatària del servei:

1. Acreditar-ne la inscripció al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya i al Registre General sanitari d'aliments del Ministeri de Sanitat i Consum, d'acord amb el que preveuen respectivament l'article 8 de la Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris, i el punt primer de l'article 5 del Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats, així com el Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, pel qual es regula el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments. Així, acreditaran alhora que han assumit les responsabilitats amb relació a la seguretat alimentària que preveu la Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris i l'article 54 i següents de la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública, que preveuen l'establiment de sistemes d'autocontrol eficaços i que assegurin què totes les etapes de la producció, transformació i distribució sota llur control es duen a terme de forma que els aliments compleixin les disposicions pertinents sobre seguretat alimentària. Aquestes operacions han de seguir els protocols de comunicació, col·laboració i coordinació que estableixi l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.
2. Vetllar pel correcte funcionament del servei de menjador dels tres centres i del servei de cantina de l'Institut dins l'horari establert: 2,5 hores pel que fa al servei de menjador a les Escoles El Turó i El Colomer, 3 hores a l'Escola Bressol i 90 minuts pel que fa al servei de cantina. (De 10:30 a 12h)
3. Vetllar per una alimentació saludable d'acord amb les disposicions i recomanacions de les autoritats competents.
4. Adaptar els menús respectant les necessitats de l'alumnat amb NEE o amb alguna malaltia o condició específica, sempre que es disposi del corresponent dictamen mèdic o recomanació de l'EAP.



5. Preparar menús pel professorat, personal administratiu i de serveis, personal del Centre de Recursos Pedagògics i personal municipal, en cas que es requereixi. En el cas del professorat de l'Institut, el dia que pot requerir el servei és el dimarts.
6. Disposar de farmaciola.
7. Subrogar-se amb, la coordinació, els monitors i el personal de cuina que actualment prestin serveis als centres escolars.
8. Presentar un pla de funcionament anual per cada centre: que inclogui un projecte educatiu, presentat a inici de curs, que estigui d'acord amb el PEC de cada centre educatiu i ajustat a les edats i necessitats pedagògiques de l'alumnat. Aquest pla de funcionament haurà de ser aprovat per l'Ajuntament, per les comissions de menjador i pels consells escolars de cada centre i ha d'incloure activitats educatives complementàries dins l'horari de servei (a les escoles El Colomer i El Turó) i s'haurà d'informar el Consell Escolar Municipal. El pla de funcionament haurà de tenir en compte les particularitats de cada centre, com el fet que l'Escola El Colomer disposa d'un Servei Intensiu per a l'Escolarització Inclusiva (SIEI)
9. Presentar un projecte per a la cantina de l'institut que inclogui llistat de productes i preus i que posi especial èmfasi en la promoció d'hàbits alimentaris saludables.
10. Efectuar durant la vigència del contracte, la gestió, neteja, conservació i manteniment (preventiu, correctiu i normatiu) de la cuina i de l'espai del menjador (incloent taules i cadires), així com la resta d'espais necessaris per a la prestació del servei a fi de garantir el bon funcionament del servei. Caldrà subministrar paper de mans a l'entrada de cadascun dels menjadors.
11. Quan el manteniment o conservació d'estris, mobiliari, electrodomèstics i/o maquinària, no sigui possible, s'haurà de reposar parcial o totalment a càrrec de l'adjudicatari en el temps menor i imprescindible, per al correcte i bon funcionament del servei de menjador, d'acord amb la normativa vigent. També caldrà aportar per el bon funcionament així com reposar el material pedagògic, les joguines i el material fungible sempre que sigui necessari i d'acord amb la programació educativa establerta, de forma consensuada entre equips directius de cada centre i l'empresa adjudicatària. En cas que el material pedagògic i les joguines siguin d'us comú entre el centre escolar i els serveis de menjador, l'empresa invertirà cada curs en la reposició d'aquest material a raó de 0,03 € per menú servit, (a demanda de cada centre educatiu) i d'acord amb l'Ajuntament.
12. S'efectuaran inspeccions a les instal·lacions de cada centre educatiu. Caldrà efectuar una inspecció inicial a l'adjudicació del contracte per a determinar l'estat de la cuina, efectuar el manteniment necessari així com les reposicions i/o compres a nou necessàries per al funcionament a l'inici del servei al mes de setembre de 2025 d'acord amb el calendari d'obertura dels respectius centres educatius, a càrrec de l'adjudicatari i amb presència de personal tècnic municipal.
13. El personal tècnic municipal durà a terme inspeccions periòdiques, mínim una per trimestre, i elaborarà les corresponents actes d'inspecció. Aquestes inspeccions es faran per tal de:



- Verificar el compliment general de les condicions del contracte i el correcte desenvolupament del servei (ràtios, condicions del servei, aliments i processos alimentaris...)
 - Comprovar el bon estat de les instal·lacions i el compliment de la normativa vigent.
14. L'adjudicatari haurà de solucionar els defectes detectats en els corresponents actes d'inspecció al seu càrrec i en el termini màxim que s'estableix.
15. D'aquest material hi constarà un inventari que la mateixa empresa elaborarà a inicis de curs i posarà a disposició de l'Ajuntament i del centre escolar corresponent, màxim el 30 d'octubre de 2025 i el darrer mes de contracte.
16. Elaborar i lliurar el Pla de manteniment de cuina i menjador inicial i la memòria anual de manteniment i reposició del material de cuina i menjador de cada centre educatiu, amb menció a les actuacions realitzades així com la despesa efectuada a càrrec de l'empresa a cada centre.
17. L'adjudicatari es farà càrrec de totes les despeses de tots aquells subministraments: gas, gas-oil, telefonia i qualsevol altre subministrament necessari per a la correcta prestació del servei. En relació als subministraments d'aigua i electricitat l'adjudicatari pagarà 5200 euros per curs escolar a l'ajuntament i 400 euros a l'Institut Maria de Bell-Lloc en concepte d'aquests dos subministraments.
18. L'assumpció d'aquelles reformes o millores en el funcionament del servei que es proposin des dels Departament de Salut corresponents en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn als centres escolars Escola El Turó, Escola El Colomer i Escola Bressol Municipal La Puput.
19. Compra i manteniment dels elements auto-extintors de les campanes extractores i la seva posta en marxa i revisió anual. Aquesta es farà abans de l'inici de curs i servei.
20. La preparació sanitàriament adequada i quantitativament correcta dels aliments que se subministren a alumnes, mestres i personal del PAS als menjadors escolars.
21. La neteja i desinfecció adequada de les sales de menjador incloent neteja diària de taules, i neteja setmanal de cadires del menjador, així com la cuina on es preparin els àpats i les seves dependències (rebosts, magatzems, zones per canviar-se, etc.). També sales de vestuaris i dutxes del personal.
22. Vetllar per aconseguir un índex de reciclatge el més elevat possible i per la reducció de material d'un sol ús, especialment de plàstics.
23. Caldrà una neteja extraordinària de les cuines de les escoles El Colomer, El Turó, La Puput i l'Institut, així com taules i cadires a l'inici de curs, i posteriorment cada trimestre, a càrrec de l'empresa adjudicatària. Aquesta neteja caldrà ser acreditada per part de l'empresa adjudicatària i podrà ser revisada per personal tècnic municipal. Les neteges



especialitzades (campanes d'extracció de fums,...) les haurà de fer una empresa de neteja especialitzada.

24. Informar puntualment a la direcció del centre i a l'Ajuntament de les incidències que puguin produir-se, d'acord amb la llei de protecció de dades.

25. Pel que fa al personal de cuina i menjador que, en el seu cas, vagi al seu càrrec:

- Garantir que els manipuladors d'aliments disposin d'una formació adequada i continuada en higiene d'aliments d'acord amb la seva activitat laboral, tal com preveu el Reglament 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Vetllar perquè aquesta formació, així com també la supervisió dels manipuladors d'aliments, tingui relació amb la tasca que fan i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària. Per això, l'empresa ha d'incloure el programa de formació dels manipuladors d'aliments en el Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític, o ha d'aplicar-lo com a instrument complementari de les guies de pràctiques correctes d'higiene.
- Desenvolupar i, si escau, impartir els programes de formació de manipuladors o procurar que sigui una empresa o entitat autoritzada per l'autoritat sanitària competent la qui es faci càrrec d'aquesta tasca, tot això sens perjudici dels programes que l'autoritat sanitària competent pugui desenvolupar i impartir quan ho consideri oportú.
- Disposar en tot moment de la documentació acreditativa dels tipus de programes de formació impartits als seus manipuladors, la periodicitat amb què es realitza, si escau, i la supervisió de les pràctiques de manipulació.
- Excloure de treballar en zones de manipulació d'aliments les persones respecte les quals se sàpiga o es tingui indicis raonables què pateixin malalties o patologies similars que puguin contaminar directament o indirectament els aliments amb microorganismes patògens.
- Garantir i acreditar la formació necessària del personal contractat en matèria de prevenció de riscos laborals i, en general, complir amb la normativa laboral vigent.

Clàusula 4. Del personal de cuina/cantina i d'atenció directa a l'alumnat

A) Pel que fa al personal de cuina, la seva tasca principal és la manipulació d'aliments que esdevé una activitat de major risc atès que inclou, entre altres tasques, l'elaboració i la manipulació de menjars preparats per al subministrament i servei directe per a col·lectivitats. Així, seran obligacions del personal de cuina, tant cuiners com ajudants :

- Tenir la formació en higiene alimentària normativament establerta.



- Exhibir, sempre que sigui necessari, la documentació acreditativa dels tipus de programes de formació rebuts pel que fa a la manipulació d'aliments, ja sigui a través de la mateixa empresa o una empresa o entitat autoritzada per l'autoritat sanitària competent.
- Complir les normes d'higiene pel que fa a actituds, hàbits i comportament.
- Conèixer i complir les instruccions de treball establertes per l'empresa per tal de garantir la seguretat i salubritat dels aliments.
- Mantenir un elevat grau d'higiene personal, dur l'equipatge net i d'ús exclusiu i utilitzar, si escau, roba protectora per cobrir el cap i el calçat adequat. Caldrà garantir la roba de treball necessària per tal que tot el personal contractat pugui dur a terme correctament la seva feina.
- Cobrir-se els talls i les ferides amb les venes impermeables apropiades. Mantenir correctament la farmaciola.
- Rentar-se les mans amb aigua calenta i sabó desinfectant adequat, tants cops com així ho requereixin les condicions de treball i sempre abans d'incorporar-se al seu lloc de treball, després d'una absència o d'haver dut a terme activitats alienes a la seva tasca específica.
- Abstenir-se de fumar, mastegar xiclet, menjar en el seu lloc de treball, esternudar o tossir sobre els aliments ni fer qualsevol altra tasca que pugui ser causa de contaminació dels aliments.
- No dur posats efectes personals que puguin entrar en contacte directe amb els aliments, com anells, braçalets, rellotges o altres objectes.
- En el cas de patir una malaltia que pugui ser causa de contaminació directa o indirecta dels aliments amb microorganismes patògens, s'haurà d'informar de la malaltia i dels seus símptomes al responsable del centre, amb la finalitat de valorar de forma conjunta la necessitat de sotmetre'l a un examen mèdic i, si escau, excloure'l temporalment de la manipulació de productes alimentaris.
- Accedir correctament per les portes de personal. Així com canviar-se en els espais habilitats a tal fi.
- A desglossar per infant i família la factura amb els dies d'assistència i no assistència al centre.

Tanmateix, seran funcions del personal de cuina, sens perjudici de la responsabilitat i del control que en duguin a terme les entitats a les quals pertanyin, les següents:

- Elaboració del menjar segons les recomanacions nutricionals provinents dels departaments d'Ensenyament i Salut.



- Servei i atenció a les taules dels comensals sempre i que siguin compatibles amb la seva categoria professional.
 - Informar a la Direcció del centre de les possibles incidències que puguin sorgir durant la prestació del servei, sens perjudici d'intentar resoldre-les en la mesura del possible.
- B) Pel que fa al personal d'atenció directa a l'alumnat i al personal de coordinació, també anomenats monitors/es i coordinació de menjador, les seves obligacions seran:
1. Tenir el títol de monitor en el lleure infantil i juvenil i/o aquella titulació que la Regidoria d'Ensenyament consideri adient, així com tenir una experiència contrastada en la mateixa activitat. Ha de ser personal idoni i major d'edat. Així com disposar lliure de càrregues el certificat de penals que caldrà presentar abans de l'inici de curs i abans de tota contractació a l'ajuntament i per registre.
 2. Participar a les formacions que ofereix periòdicament l'Ajuntament per a personal de monitoratge i/o d'atenció a la infància.
 3. Ser present físicament durant la prestació del servei, tret de causes justificades (malaltia, etc.).
 4. Organitzar l'espai de lleure que hi ha dins l'horari del servei de menjador d'acord amb la direcció del centre i el seu Projecte Educatiu de centre (PEC).
 5. Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat procurant que cada alumne tingui un lloc fix, organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.
 6. Servir els àpats a les taules i després retirar-los. Netejar i desinfectar diàriament: cuina, taules i cadires i terres.
 7. Atendre i custodiar els alumnes durant l'àpat i a l'hora del pati, si escau, abans i després, incloent l'atenció especial i urgent de l'alumnat en els possibles casos d'accident escolar.
 8. En el cas de menjadors amb usuaris amb necessitats educatives especials, es prestarà especial atenció al desenvolupament d'habilitats adaptatives d'autonomia personal, així com un pla de treball en hora de pati i menjador adaptat a cada necessitat i en coordinació amb els professionals i docents especialistes.
 9. Resoldre les incidències que es puguin presentar durant aquest temps, sens perjudici de notificar-les posteriorment a la Direcció del centre.
 10. Vetllar pel manteniment de l'ordre al menjador i als patis.
 11. Coordinar-se amb l'Ajuntament (servei d'educació, serveis socials) i amb les direccions dels centres educatius, en relació a les beques de menjador, ajuts sobrevinguts així com



en qualsevol altra situació de caràcter social, econòmic o educatiu que es consideri necessària

12. Assistir a les comissions de menjador de cada centre.
13. Prestar especial atenció a la tasca educativa del menjador: adquisició d'hàbits socials i higiènics-sanitaris i correcta utilització del parament de menjador. A més, podrà fomentar la col·laboració de l'alumnat a partir del primer curs del segon cicle d'educació primària.
14. Fer ús de la llengua catalana durant la prestació del servei, sempre i en tots els contextos educatius. Caldrà efectuar formació adequada al personal per tal de prestar el servei d'acord amb aquesta condició.
15. Desenvolupar el pla de funcionament i el projecte educatiu presentat per l'empresa adjudicatària.
16. Formar part i retre comptes als òrgans de participació i control que li siguin reclamats per la direcció del centre i per l'Ajuntament : comissió de menjador, consell escolar de centre i consell escolar municipal...etc. Caldrà conèixer i respectar les NOFC normes d'organització i funcionament del centre).
17. Fer una reunió d'inici de curs amb dossier per cada família entre l'1 i el 15 d'octubre de cada inici de curs de presentació del servei. S'inclourà servei de ludoteca pels nens i nenes a càrrec de l'empresa.
18. Facilitar dins del dossier per cada família (veure punt 15) una taula mensual de menús i una recomanació de sopars.
19. Proposta d'instruments per al seguiment i compliment diari dels menús.
20. Qualsevol altra funció que li pugui encomanar el responsable directe de la prestació del servei, en coordinació amb el director del centre, i comissions de menjador, amb l'objectiu de preservar el funcionament adequat del menjador.
21. En el cas de l'escola bressol i de l'alumnat de l3, tenir cura de l'estona de descans dels infants.
22. Complir les normes d'higiene pel que fa a actituds, hàbits i comportament. Es desenvoluparà si s'escau i a petició de les direccions del centre un pla de neteja bucodental adaptat.
23. Conèixer i complir les instruccions de treball establertes per l'empresa per tal de garantir la seguretat i salubritat dels aliments.
24. Mantenir un elevat grau d'higiene personal, dur l'equipatge net i d'ús exclusiu i utilitzar, si escau, roba protectora per cobrir el cap i el calçat adequat. Caldrà garantir un mínim de dues bates.



25. Cobrir-se els talls i les ferides amb les venes impermeables apropiades. Mantenir correctament la farmaciola.
26. Rentar-se les mans amb aigua calenta i sabó desinfectant adequat, tants cops com així ho requereixin les condicions de treball i sempre abans d'incorporar-se al seu lloc de treball, després d'una absència o d'haver dut a terme activitats alienes a la seva tasca específica.
27. Abstenir-se de fumar, mastegar xiclet, menjar en el seu lloc de treball, esternudar o tossir sobre els aliments ni fer qualsevol altra tasca que pugui ser causa de contaminació dels aliments.
28. En el cas de patir una malaltia que pugui ser causa de contaminació directa o indirecta dels aliments amb microorganismes patògens, s'haurà d'informar de la malaltia i dels seus símptomes al responsable de l'establiment, amb la finalitat de valorar de forma conjunta la necessitat de sotmetre'l a un examen mèdic i, si escau, excloure'l temporalment de la manipulació de productes alimentaris.
29. Caldrà presentar un pla específic per infant, amb registre a l'ajuntament no més enllà del 15 d'octubre, relatiu a les intoleràncies i el seu tractament.

Les ràtios de monitoratge mínimes seran, tal i com estableix la normativa vigent:

Un monitor/a per cada 15 alumnes o fracció d'educació infantil i un monitor per cada 25 alumnes o fracció d'educació primària.. Es prioritzarà el manteniment del grup classe sempre que sigui possible.

Caldrà fer coordinació mensual amb la direcció del centre pel seguiments dels infants amb necessitats educatives especials, per valorar l'adequada adaptació del personal especialitzat en horari de menjador, necessari per la cobertura del servei.

Institut Maria de Bell-lloc

En el moment d'aprovació del present plec de clàusules, no hi ha previsió de servei de menjador, només de cantina. Ara bé, en cas que els organismes competents decideixin activar qualsevol d'aquests serveis, s'hauran d'aplicar les condicions següents:

Hi haurà un monitor per cada 25 alumnes o fracció, a l'hora del menjador i personal suficient en horari de cantina.

Hi haurà un coordinador pel servei de l'Escola El Colomer i la cantina de l'institut i un coordinador pel servei de l'Escola El Turó i Escola bressol municipal La Puput.

El coordinador/a de centre serà l'interlocutor entre l'adjudicatari, les direccions dels centres i l'Ajuntament. Aquesta persona es reunirà amb els responsables tècnics municipals i



comissió de contractació, amb la periodicitat que es determini, i com a mínim una vegada al trimestre, per analitzar el funcionament i aplicar les correccions necessàries per garantir el bon funcionament del servei.

Els coordinadors seran els responsables del treball del seu equip humà i del seguiment continuat de l'activitat, supervisant objectius, corregint possibles desviacions i fent una avaluació continuada dels resultats. També faran l'atenció directe i telefònica diària a les famílies.

CAPÍTOL II. ESPAIS NECESSARIS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

Clàusula 5. Ubicació i assignació d'espais

Entendrem per establiment la indústria, local o instal·lació permanent o temporal on s'elaborin, manipulin, envasin, emmagatzemin, subministrin, serveixin o venguin menjars preparats, amb o sense servei en el mateix centre.

D'acord amb el que preveu l'apartat 1 de l'article 6 del Decret 160/1996, de 14 de maig, el servei es prestarà dins les instal·lacions del centre llevat de casos excepcionals que seran degudament autoritzats per la corresponent delegació territorial del Departament d'Educació.

Pel que fa a la cuina i altres espais necessaris per a la prestació del servei, hauran de ser facilitats pel centre amb les especificitats que preveu l'article segon, i d'acord amb les previsions de la clàusula tercera d'aquest Plec.

Clàusula 6. Condicions dels espais

Pel que fa a la netedat dels espais, caldrà seguir els requisits específics que, respecte al terra, les parets, els sostres i altres elements dels locals en què es preparin, tractin o transformin els aliments, s'haurà d'aplicar allò que estableixin les normes d'higiene relatives als productes alimentaris vigents en cada moment.

Sens perjudici de la previsió anterior, també seran d'obligatori compliment els requisits que sobre els establiments preveu el Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.

Així, s'hauran de complir els requisits establerts al Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, i el Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, i entre d'altres:

- a) Disposar i exhibir, sempre que ho requereixi l'Ajuntament, la documentació que permeti acreditar al proveïdor immediat de les matèries primeres utilitzades i dels productes que emmagatzemen, subministren, venen o serveixen.
- b) Els aparells de treball i utilitat destinats a entrar en contacte amb les matèries primeres, productes intermitjos i finals, seran fabricats amb materials resistent a la corrosió i fàcils de netejar i desinfectar.



- c) Disposar dels equips i de les instal·lacions de conservació a temperatura regulada amb la capacitat suficient per a les matèries primeres, els productes intermitjos i els productes finals que elaborin, manipulin, envasin, emmagatzemin, subministrin i venguin, que així ho requereixin.
- d) Disposar de rentamans d'accionament automàtic en les zones d'elaboració, manipulació i envasat de menjars preparats, quan sigui necessari.
- e) Contractar o elaborar i aplicar un programa de neteja i desinfecció i un altre de desinsectació i desratització basats en l'anàlisi de perills que estableix el mateix Reial decret.
- f) Els contenidors per a la distribució de menjars preparats, així com les vaixelles i els coberts que no siguin d'un sol ús, seran higienitzats amb mètodes mecànics, proveïts d'un sistema que asseguri la correcta neteja i desinfecció.

Pel que fa al tractament de residus, caldrà dur a terme la recollida selectiva dels mateixos i la seva retirada per les portes de servei habilitades a cada centre, per tal de disposar-les en els contenidors corresponents més propers. L'empresa haurà de facilitar còpia a l'ajuntament de la gestió de tots els seus residus abans del 15 d'octubre de cada curs escolar.

CAPÍTOL III. COBERTS

Clàusula 7. Tipologia de menús

Els menús s'han d'elaborar segons les recomanacions nutricionals provinents de les corresponents autoritats educatives i sanitàries, adequant-se a les necessitats de l'alumnat, mantenint el correcte equilibri dietètic i tenint cura de la variació i la presentació dels aliments, d'acord amb el que preveu l'article 16 del Decret 160/1996.

Caldrà tenir molt especialment en compte, i de forma obligatòria, les recomanacions efectuades per l'Agència de Salut pública de Catalunya.

Només s'elaboraran menús alternatius en casos excepcionals per motius mèdics, religiosos o de creences. Tanmateix, els règims específics per malaltia o per alumnat amb NEE s'atendran només sota dictamen mèdic o recomanació de l'EAP. En qualsevol cas, per ser valorats, en primer lloc caldrà petició de la família per escrit.

L'empresa haurà de tenir previst un servei continu i diari de menús per alumnes amb trastorns alimentaris crònics o pendants de diagnòstic com la diabetis, celiaquia, al·lèrgies a la lactosa...etc.

Els menús han d'estar elaborats amb productes i aliments pertanyents a indústries i establiments degudament inscrits al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya i al Registre general sanitari d'aliments, d'acord amb el que preveuen respectivament l'article 8 de la Llei catalana 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris, i el Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, pel qual es regula el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Els menús seran elaborats sempre amb l'oli d'oliva verge extra.

La fruita i la verdura seran sempre fresques, ecològiques i de proximitat.

La presència d'aliments precuinats i congelats serà amb un màxim d'un cop al mes.

Caldrà fer especial insistència amb aliments típics de la dieta mediterrània i de temporada.

Els menús es serviran amb vaixel·la i coberts: plats, gots i coberts.

Els menús per les excursions es consensuaran amb les direccions de cada centre educatiu i d'acord amb el que es decideixi a les respectives comissions de menjador, podent ser dues modalitats: carmanyola o entrepà.

Clàusula 8. Menús elaborats dins del centre

Pel que fa al procés d'elaboració i manipulació dels menjars, serà obligatori el compliment dels requisits de l'article 6 del Reial decret 3484/2000, de 28 de desembre, els quals fan referència a la conservació, el tractament, la refrigeració, la descongelació i altres pràctiques relacionades amb l'elaboració de menjars amb les màximes garanties de seguretat, així com també les normes microbiològiques de menjars preparats que recull l'annex del mateix text.

Aquesta regla serà també d'aplicació en els supòsits de l'article 9.

Es realitzarà cuina *in situ* a les cuines de les escoles El Colomer i El Turó. Els menús de l'escola bressol La Puput s'elaboraran a la cuina de l'escola El Turó.

Cuina i cantina de l'Institut Maria de Bell-lloc. En el cas que s'activi el servei de menjador a l'institut i que el número d'alumnes usuaris del servei (fixes) es redueixi per sota de 70, es permetrà que l'empresa faci servir la cuina de l'escola El Turó com a cuina central pels centres (amb el corresponent increment de personal a la cuina). En cas que l'empresa faci una altra proposta, aquesta serà valorada per l'Ajuntament.

En el cas que es superi la capacitat de la cuina de El Turó, les parts podran acordar l'obertura de la cuina de qualsevol dels altres dos centres.

En cas de que sigui necessària la declaració de cuina central, el cost del tràmit anirà a càrrec de l'adjudicatari.

Clàusula 9. Menús elaborats fora del centre. Transport del menjar

El transport de menjars preparats fora del centre ha de complir els requisits de l'article 7 del Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, que estableix condicions referents a la temperatura amb què cal transportar els menjars preparats i a la conservació i neteja dels envasos i recipients que s'utilitzin.

Tanmateix, caldrà donar compliment a la resta de la normativa vigent sobre condicions generals de transport terrestre d'aliments i productes alimentaris a temperatura regulada.

En cas de les sortides dins del municipi, els menús i funcionament s'acordaran amb la direcció de cada centre educatiu. , podent ser dues modalitats: carmanyola o entrepà.

Clàusula 10. Servei dels menjars

Els àpats se serviran al llarg de tot el curs escolar, havent d'estar degudament preparats i en condicions d'ésser servits en els horaris establerts per cada centre.

La variació i l'anul·lació d'àpats l'ha de comunicar el/la coordinador/a de cada centre al gestor del servei abans de les 10h del dia en curs. En cas contrari, l'empresa podrà cobrar l'import íntegre del menú.

El calendari d'àpats, les adaptacions, modificacions i/o incidències es comunicaran 10 dies abans de cada mes per correu electrònic a les famílies, direccions de centre i ajuntament, així com en paper al taulell del centre, exceptuant els canvis de força major i urgent que es farà en el mínim temps indispensable. Cada família rebrà un extracte detallat de la seva factura, incloent els dies de no assistència i el detall del cobrament.

CAPÍTOL 4. MENJADORS

Clàusula 11. Nomenclatura

CENTRE = Centre amb servei de menjador escolar adscrit.

MUNICIPI = Terme municipal on s'ubica el menjador.

TIPUS SERVEI = Indicació de si el menjar s'elabora al centre o fora d'ell (menjar transportat)

Clàusula 12. Menjadors

CENTRE	MUNICIPI	TIPUS SERVEI
Escola El Colomer	Bigues i Riells del Fai	Cuina pròpia
Escola El Turó	Bigues i Riells del Fai	Cuina pròpia
Escola bressol municipal La Puput	Bigues i Riells del Fai	S'haurà de fer servir la cuina de l'escola El Turó com a cuina central pels dos centres. En aquest cas, l'adjudicatària haurà d'establir els mitjans de transport i gestió del servei escaients, en compliment de la normativa vigent.
Institut Maria de Bell-lloc	Bigues i Riells del Fai	Servei de cantina: entrepans, begudes, fruita i altres aliments lleugers. En cas que s'activi el servei: Cuina pròpia. En el cas que el



		número d'alumnes usuaris del servei (fixes) es redueixi per sota de 70, es permetrà que l'empresa faci servir la cuina de l'escola El Turó com a cuina central pels dos centres. En aquest cas, l'adjudicatària haurà d'establir els mitjans de transport i gestió del servei escaients, en compliment de la normativa vigent.
--	--	--

CAPÍTOL 5. SUBROGACIONS

Clàusula 13. Personal a subrogar

PERSONAL SERVEI DE MENJADOR ESCOLA EL COLOMER

TREBALLADOR/A	CONVENI	CATEGORIA	CONTRACTE	HORES SETMANALS	% JORNADA	HORARI	ANTIGUITAT
A R, A	LLEURE EDUCATIU CAT	COORDINADOR/A	300	37,5	100%	DL a DV 08:00 a 15:30h	18/09/2002
G VH, R	LLEURE EDUCATIU CAT	AJUDANT/A CUINA	300	37,5	100%	DL a DV 08:00 a 15.30h	07/10/2024
S A, A	LLEURE EDUCATIU CAT	CUINER/A	300	37,5	100%	DL a DV 08:30 a 16:00h	02/09/2022
S N, R	LLEURE EDUCATIU CAT	EMPLEAT/D A NETEJA	300	25	66,66	DL a DV 10.30 a 15.30h	17/09/2024
P S, C	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	15	40,00	DL a DV 12:00 a 15:00h	28/09/2009
L A, A	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	13,75	36,66	DL a DV 12:15 a 15:00h	09/09/2024
M C, L	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	13,75	36,66	DL a DV 12:15 a 15:00h	16/11/2023
M L, MA	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	13	34,66	DL a DV 12:30 a 15:00h	15/09/2006
A M, MC	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	13/09/2019
C O, MM	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	13/09/2021
C G, PL	LLEURE	MONITOR/A	300	12,5	33,33	DL a DV	15/04/202



	EDUCATIU CAT	EDUCACIÓ EN LLEURE				12:30 a 15:00h	4
C R, L	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	19/09/202 3
F A, P	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	510	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	25/02/202 5
G L, A	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	27/11/202 3
I L, S	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	20/09/202 3
L A, V	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	02/03/202 2
L F, L	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	24/01/202 2
M S, A	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	12/09/200 6
M B, M	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	19/10/201 5
M V, F	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	09/09/202 4
O GO, MC	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	15/09/201 4
P I, M	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	12/09/201 9
P B, N	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	12/09/201 2
S B, B	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	13/05/202 4

PERSONAL EN EXCEDÈNCIA VOLUNTÀRIA

TREBALL ADOR/A	CONVENI	CATEGORIA	CONTRAC TE	HORES SETMANA LS	% JORNA DA	HORARI	ANTIGUIT AT
A F, A	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	05/09/2022
F V, M	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	13,75	36,66	DL a DV 12:15 a 15:00h	14/09/2015



G P, A	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	12/09/2012
R T, AI	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	12/09/2018
B G, X	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	15/09/2008
M M, S	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A EDUCACIÓ EN LLEURE	300	12,5	33,33	DL a DV 12:30 a 15:00h	05/09/2022
L G, E	LLEURE EDUCATIU CAT	AJUDANT/A CUINA	300	37,5		DL a DV 08:00 a 15.30h	12/09/2011

PERSONAL SERVEI DE MENJADOR ESCOLA EL TURÓ /ESCOLA BRESSOL LA PUPUT

TREBALLADOR/A	CONVENI	CATEGORIA	CONTRACTE	HORES SETMANALS	% JORNADA	HORARI	ANTIGUITAT
LLO	LLEURE EDUCATIU CAT.	CUINER/A	300	37,5	100%		12/9/2012
MMA	LLEURE EDUCATIU CAT	CUINER/A	300	37,5	100%		10/9/2021
TRI	LLEURE EDUCATIU CAT	COORDINADOR/A	300	37,5	100%		12/9/2005
AMA	LLEURE EDUCATIU CAT.	MONITOR/A	300	20,50	54,66%		12/9/2017
PGM	LLEURE EDUCATIU CAT.	MONITOR/A	300	13	34,67%		12/9/2005
RAS	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A	300	30	80		13/09/2021
SEM	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A	300	13	34,67		15/09/2008
SGC	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A	300	13,42	36		15/09/2008
GPI	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A	300	13	34,67		12/09/2005
PGN	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A	300	15	40		1/10/2009



GMA	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A	300	20	53		15/02/2023
CCM	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A	300	15	40		26/4/2023
ARS	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A	300	13	34,67		1/10/224
COA	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A	300	13	34,67		1/10/2024
GIM	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A	300	13	34,67		6/02/2025
GJC	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A	300	13	34,67		17/02/2025

PERSONAL EN EXCEDÈNCIA VOLUNTÀRIA

TREBALL ADOR/A	CONVENI	CATEGORIA	CONTRACTE	HORES SETMANALS	% JORNADA	HORARI	ANTIGUITAT
GPT	LLEURE EDUCATIU CAT.	MONITOR/A	300	13,75	36,67		1/1/2023
GMD	LLEURE EDUCATIU CAT	MONITOR/A	300	20,50	54,67		12/9/2012

PERSONAL I.T. ESGOTAT

TREBALL ADOR/A	CONVENI	CATEGORIA	CONTRACTE	HORES SETMANALS	% JORNADA	HORARI	ANTIGUITAT
PSA	LLEURE EDUCATIU CAT.	MONITOR/A	300	25,50	68		1/10/2012

CAPÍTOL 6.-MAQUINÀRIA I INVERSIONS

Clàusula 14. Maquinària, electrodomèstics, estris de cuina i subministres

L'adjudicatari ha de fer la conservació i manteniment normatiu, preventiu i correctiu de la maquinària que equipa les cuines dels centres educatius siguin de titularitat municipal (Escola Bressol La Puput i Escola El Turó) o no (Escola El Colomer, Institut Maria de Bell-Lloc)



L'adjudicatari reposarà el mobiliari i/o electrodomèstics de les cuines dels centres quan els elements existents ja no puguin reparar-se.

Durant la vigència d'aquest contracte anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària les accions de manteniment, reparació, neteja i conservació necessàries per garantir el normal funcionament dels aparells. Així mateix, l'empresa concessionària serà responsable del manteniment i reposició total o parcial que vingui derivat d'un mal ús de la maquinària i els danys que se'n derivin, inclosa la substitució de l'aparell en cas de necessitat, que restarà propietat de l'Ajuntament a l'acabament del contracte.

Anualment es presentarà un inventari i balanç qualitatiu i quantitatiu de l'estat del mobiliari i electrodomèstics, i memòria del pla de manteniment i conservació realitzat, no més enllà del 30 de juny.

Els estris de cuina (parament, cobrteria i plats) de l'Escola El Colomer de l'Escola El Turó, l'Escola Bressol La Puput i de l'Institut Maria de Bell-lloc seran subministrats per l'adjudicatari. Anualment es presentarà un inventari dels estris existents, de les baixes i reposicions i/o inversions i millores per aquest concepte realitzats, no més enllà del 30 de juny de cada servei prestat.

Durant la vigència d'aquest contracte anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària les accions de reparació, conservació, ampliació i reposició dels estris que siguin necessaris per al bon funcionament del servei.

Les taules i cadires noves de la cuina, en cas que es facin malbé, aniran a càrrec de l'adjudicatari.

Els subministraments són a càrrec de l'adjudicatari: gas, gas-oil, propà, servei de telefonia i qualsevol altre subministrament que pugui ser necessari pel correcte desenvolupament del servei.

En relació als subministraments d'aigua i electricitat l'adjudicatari pagarà 5.200 euros per curs escolar a l'ajuntament i 400 euros a l'Institut Maria de Bell-Lloc en concepte d'aquests dos subministraments

CAPÍTOL 7.DADES ECONÒMIQUES DEL CONTRACTE.

El preu unitari màxim del servei de menjador és el que estableix anualment el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. Actualment, segons la resolució EDF/1222/2025 de 2 d'abril, el preu màxim pel curs 2025-26 és de 7,54 euros/dia IVA inclòs per a usuaris fixes i de 8,29 euros/dia IVA inclòs per a usuaris esporàdics. Aquest preu podrà ser actualitzat per cada curs escolar en el mateix percentatge de variació que experimentin les actualitzacions que aprovi el Departament d'Educació No obstant això, d'acord amb l'estudi de costos elaborat per l'Ajuntament i de l'informe de viabilitat que se'n desprèn, els preus màxims de licitació són de 7,48 euros/dia per a menús fixes i de 8,15 per a menús esporàdics.



Curs	Nombre estimat menús fixos	Nombre estimat menús esporàdics	Preu menú fixe	Preu menú esporàdic	Import total IVA inclòs
2025- 26	82.856	2.035	7,48	8,15	636.348,13€
2026- 27	82.856	2.035	7,48	8,15	636.348,13€
TOTAL					1.272.696,26€

Les dades de comensals així com els imports d'ingressos són orientatives, aproximades i no vinculants, basades en el nombre de comensals durant el curs 2024-25 i a risc i ventura de l'adjudicatari.

ANNEX 1:

Memòries de manteniment i inversió dels centre educatiu

ANNEX 2:

ANNEX A

VALORACIÓ APROXIMADA DELS ELEMENTS DE LA CUINA DE L'ESCOLA EL COLOMER

Per determinar els valors del mobiliari i dels electrodomèstics que componen la cuina, s'han buscat preus actuals de mobiliari similar (donat que molts ja no es fabriquen). Aquest preus s'han buscat en proveïdors de material de cuina, bases de dades (ITEC) i publicacions sobre aquesta matèria

Per poder esbrinar els valor actuals del mobiliari i electrodomèstics que conformen la cuina s'hauria d'aplicar una depreciació per ús i antiguitat (que no són objecte de la present valoració), tenint en compte que la vida útil màxima determinada per la normativa vigent és de 14 anys i la depreciació màxima lineal aplicable per any es de 15%

Que els valors a nou dels elements que componen la cuina actualment serien els següents:

Mobiliari:

Quant.	Element	Preu a nou
1	Prestatgeria d'estructura d'alumini peu amb quatre prestatges oberts de poliestírol, col·locada en cantonera amb dimensions 1,56+1,44 m x 0,40 m x 1,72 m	556,91€
1	Prestatgeria d'estructura d'alumini peu amb quatre prestatges oberts de poliestírol, col·locada en cantonera amb dimensions 1,56+1,38 m x 0,40 m x 1,72 m.	556,91€
1	Armari d'acer amb dues portes corredisses de dimensions 1,80x0,70x0,88 m	1.114,26€
1	Taula mural tipus monobloc amb dues sines i prestatgeria inferior amb plastró posterior de 15 cm i dimensions 1,80x0,70x0,88 m.	706,00€
1	Taula d'acer inoxidable amb calaix i prestatge inferior amb plastró posterior de 15 cm de dimensions 1,00x0,70x0,88 m	442,00€
1	Taula d'acer inoxidable amb calaix i prestatge inferior amb plastró de 15 cm de dimensions 1,40x0,70x0,88 m.	474,00€
1	Taula d'acer inoxidable amb prestatge inferior de dimensions 0,90x0,60x0,88 m.	303,00€
1	Taula de sortida de peces de rentavaixelles d'acer inoxidable amb plastró posterior de 30 cm de de dimensions 1,11x0,75x0,88 m	315,00€
1	Taula de prerentat amb una sina i aixeta tipus dutxa amb plastró posterior de dimensions 1,51x0,85x0,88	1256,00€
3	Armari d'estructura d'acer inoxidable de dues portes i quatre prestatges i de dimensions 1,00x0,60x0,90 m	2100,00€
1	Rentamans de peu amb aixeta de dimensions 0,45x0,50x0,85 m	289,00€
5	Carro de servei dues safates tipus LACOR 66249 acabat alumini	93
2	Carro de servei dues safates tipus LACOR 66249 acabat plàstic	263,78
2	Prestatgeries	298,00€
	TOTAL	9.399,86

Electrodomèstics:

Quant.	Element	Preu a nou
--------	---------	------------



1	Marmita de gas de 140 l. de la marca ROYAL model G9P15D de dimensions 0,90x0,80x0,96	3.576,00€
1	Fregidora a gas de dues cistelles de la marca FAGOR gama KORE 700 de dimensions 0,40x0,90x0,8m.	2.130,00€
1	Cuina a gas de 4 fogons de la marca ROYAL model G9F4M de dimensions 0,80x0,90x0,88 m.	1.662,00€
1	Congelador vertical de dues portes d'acer inoxidable de la marca CARÈME i de dimensions 1,40x2,05x076 m.	2.848,00€
1	Descalcificador automàtic de la marca BRITA	1.253,88€
1	Paella basculant a gas de la marca ROYAL model G9BR8/l de dimensions 0,78x0,90x0,88 m.	5.218,00€
1	Campana extractora de fums de 4 filtres , d'acer inoxidable i de dimensions 2,95x2,29 m.	4.030,00€
1	Rentavaixelles vertical de la marca CARÈME de dimensions 0,88x0,66x1,46 m	3.038,00€
1	Forn a gas-convecció de la marca LAINOX model SVG101s de 10 prestatges i dimensions 0,92x0,80x0,96 m. Recolzat sobre taula d'acer inoxidable de dimensions 0,93x0,74x0,60 m	7.973,26€
1	Taula Calenta de la marca ELECTROLUX PROFESIONAL, de dues portes corredisses i una prestatgeria interior, de dimensions 2x0,71x0,88 m	2137,00€
1	Placa de cocció multi-funció marca ANGELOPO amb estructura d'acer inoxidable AISI 304, part superior de 20/10 mm de gruix.	964,08€
1	Càmara frigorífica	3000€
TOTAL		37.830,22 €

VALORACIÓ A NOU DE TOTS ELS ELEMENTS DE LA CUINA:

	Valoració a nou del mobiliari	9.399,86 €
	Valoració a nou dels electrodomèstics	37.830,22 €
	TOTAL	47.230,08 €

El valor aproximat a nou de la totalitat dels elements que conformen la cuina es de 47.230,08€.

FOTOGRAFIES:

MOBILIARI





Prestatgeria d'Alumini amb prestatges de dimensions Poliestírol Dimensions 1,56+1,44x0,40x1,72 (hi ha dues)



Armari d'acer amb dues portes corredisses 1,80x0,70x0,88



Taula mural tipus monobloc amb dos sines i prestatgeria inferior inferior amb plastró amb plastró posterior de 15 cm i dimensions 1,00x0,70x0,88 m

Taula d'acer inoxidable amb calaix i prestatge posterior de 15 cm de dimensions 1,80x0,70x0,88



Taula d'acer inoxidable amb calaix i prestatge inferior amb plastró dimensions Posterior de 15 cm de dimensions 1,40x0,70x0,88m



Taula d'acer inoxidable amb prestatge inferior de 0,90x0,60x0,88 m



Taula de sortida d'acer inoxidable amb plastró posterior de 30cm posterior de dimensions 2,10x0,75x0,88



Taula de Perentat amb una sina i aixeta amb plastró de dimensions 1,51x0,85x0,88



Taula d'acer inoxidable amb prestatgeria inferior de dimensions



oxidable, de dues 0,80x0,90x0,88 m





Rentamans de peu, dimensions 0,45x0,50 x 0,85 m Carro de servei dues safates tipus LACOR 66249 acabat plàstic

Carro de servei dues safates tipus LACOR 66249 acaba talumini



2 x Prestageries

ELECTRODOMÈSTICS



Congelador vertical de dues portes d'acer inoxidable



Camara frigorífica de dimensions 2,20 x1,60 m



Cuina de gas de quatre cremadors de la marca Royal
dimensions de dimensions 0,80x0,90x0,88 m i



Paella basculant a gas marca
Fregidora de dos 0,78x0,90x0,88 m
cistelles a gas marca Royal i dimensions
0,40x0,90x0,88 m



Marmita a gas de 140 l. de la marca ROYAL i dimensions 0,90x0,80x0,88 m



Forn de Gas-Convecció de la marca LANOX i dimensions 0,92x0,80x0,96m amb taula d'acer inoxidable 0,93x0,74x0,60 m



Campana extractora de fums de 4 filtres, d'acer inoxidable i dimensions 2,95x2,29 m



Taula calenta de la marca ELECTROLUX PROFESSIONAL de dimensions
2 x 0,71 x 0,88 m



Rentavaixelles vertical de la marca
CARÊME de dimensions 0,88x0,66x1,46 m



Descalsificador



Fregidora a gas de dues cistelles de la marca FAGOR gama KORE 700 de dimensions 0,40x0,90x0,8m.



Placa de cocció multi-funció marca ANGELOPO amb estructura d'acer inoxidable AISI 304, part superior de 20/10 mm de gruix.



ANNEX C

VALORACIÓ APROXIMADA DELS ELEMENTS DE LA CUINA DE L'ESCOLA EL TURÓ

Que per fer la valoració del mobiliari existent a la cuina de l'escola El Turó, s'aporta inventari redactat per la cap de serveis a les persones, amb data 3 de juliol de 2012, i on es descriuen els següents elements que han sigut comprovats a la visita efectuada el dia 19/03/2013.

Al fer la inspecció per comprovar el mobiliari, i els electrodomèstics, de molts no s'ha pogut esbrinar el model, i tant sols s'ha pogut determinar la marca. Per tant el valor que es dona es aproximat ja que no s'ha pogut determinar el model i marca de cadascun.

Mobiliari:

- Moble d'acer inoxidable amb sis calaixos laterals i un armari central de dues portes de mesures 1700 x 700 x 1000 mm.
- Dos mobles de portes corredisses d'acer inoxidable de mesures totals 3200 x 700 x 1000 mm
- Taula de 2 prestatges FAGOR DE 1200 mm
- Taula prerentat, seno. Agull. Dch. 2250 mm
- Rentavaixelles
- Aixeta de dutxa preaclarit
- Taula de descàrrega i càrrega 700 mm- Rentavaixelles
- Mostrador de càrrega i aigüera de dues piques de 7,5 m de longitud total amb dos prestatgeries inferiors
- Aigüera d'una pica amb aixeta senzilla d'acer inoxidable empotrable en la paret de 50 x 50 cm
- Armari de dos portes i 4 prestatgeries FAGOR inox. 1200x1570x870
- Aigüera de dues piques de 2000 mm.
- Carro de servei dues safates tipus LACOR 66249 acabat alumini (6ud)
- Prestatgeries d'acer inoxidable SISTHOS (4ud)
- Armari vertical d'acer inoxidable AISI 304, amb dues portes i tres prestatges de dimensions 100x700x1700 mm
- Rentamans de peu amb aixeta de dimensions 0,45x0,50x0,85 m
- Prestatgeries d'acer inoxidable de 4 nivells
- Armariets vestuaris personal (2 ud)



Electrodomèstics:

- Marmita de gas FAGOR
- Fregidora de gas LOTUS
- Cuina de gas BERTO'S de sis fogons d'acer inoxidable amb forn inferior
- Congelador horitzontal blanc EUROFRED 1560X600X82
- Congelador horitzontal blanc BEKO 1330X650X850
- Descalcificador d'aigua manual DENVER
- Pelador de Patates ELECTROLUX DITO T-15Kg 200-440/3/50-60 i taula filtre inox. de patates 5/10/15 Kg
- Campana extractora de fums
- Rentavaixelles Kitchens d'acer inoxidable
- Forn de gas Inoxtrend d'acer inoxidable de quatre departaments
- Nevera Fagor d'una porta
- Nevera Mac-frim dues portes
- Nevera de 2 portes ZANUSSI 1500X1900X800
- Taula calenta de 2000 mm de longitud.
- Frytop de gas placa llisa ZANUSSI, d'acer inoxidable acabat cromada de 800 mm
- Nevera vertical Zanussi dues portes acer inoxidable
- Batidora (2uds)
- Talladora
- Arcó congelador horitzontal dues portes

Segons el RD 1777/2004 del 30 de juliol per la que s'aprova l'impost de societats. Segons aquesta normativa les cuines industrials tenen una vida útil de 14 anys i el coeficient màxim de depreciació lineal es un 15%. Segons les taules que figuren a les taules de coeficient d'amortització que figuren en l'annex de la mateixa normativa (Divisió 6, agrupació 62)

La cuina actual de l'escola El Turó segons les dades aportades té una antiguitat aproximada de uns 8 anys i s'utilitza una vegada al dia, durant 177 dies durant tot l'any.

Que la cuina diàriament prepara dinars per aproximadament 170 persones.

Per determinar els valors del mobiliari i dels electrodomèstics que componen la cuina , s'han buscat preus actuals de mobiliari similar (donat que molts ja no es fabriquen). Aquest preus s'han buscat en proveïdors de material de cuina, bases de dades (ITEC) i publicacions sobre aquesta matèria

Per poder esbrinar els valor actuals del mobiliari i electrodomèstics que conformen la cuina s'hauria d'aplicar una depreciació per ús i antiguitat (que no són objecte de la present valoració), tenint en compte que la vida útil màxima determinada per la normativa vigent es de 14 anys i la depreciació màxima aplicable per any es de 15%

Que els valors a nou dels elements que componen la cuina actualment serien els següents:



Mobiliari:

Quant.	Element	Preu a nou
1	Moble d'acer inoxidable amb sis calaixos laterals i un armari central de dues portes de mesures 1700 x 700 x 1000 mm.	2.355,54€
2	Mobles de portes corredisses d'acer inoxidable de mesures totals 3200 x 700 x 1000 mm	4.492€
1	Taula de 2 prestatges FAGOR DE 1200 mm	784,35€
1	Taula prerentat, seno. Agull. Dch. 2250 mm – Rentavaixelles	2.531,87€
1	Taula de descàrrega i càrrega 700 mm- Rentavaixelles	998,84€
1	Mostrador de càrrega i aigüera de dues piques de 9 m de longitud total	4.704€
1	Aigüera d'una pica amb aixeta senzilla d'acer inoxidable empotrable en la paret de 50 x 50 cm	743,23€
1	Moble manipulació principal	3.170€
2	Aixeta de dutxa pre-aclarit	324€
1	Aigüera de dues piques d'acer inoxidable de 2000 mm	2.300€
6	Carro de servei dues safates tipus LACOR 66249 acabat alumini	870,00€
4	Prestatgeries d'acer inoxidable SISTHOS	1230,00€
1	Armari vertical d'acer inoxidable AISI 304, amb dues portes i tres prestatges de dimensions	1.667€
1	Rentamans de peu amb aixeta de dimensions 0,45x0,50x0,85 m	289,00€
1	Prestatgeries d'acer inoxidable de 4 nivells	420,00€
2	Armariets vestuaris personal	1.168,00
	TOTAL	28.047,83 €

Electrodomèstics:

Quant.	Element	Preu a nou
1	Marmita de gas FAGOR	7.007€
1	Fregidora de gas LOTUS	4.202,47€
1	Cuina de gas BERTO'S de sis fogons d'acer inoxidable amb forn inferior	6111,00€
1	Congelador horitzontal blanc EUROFRED 1560X600X82	441,00€
1	Congelador horitzontal blanc BEKO 1330X650X850	447,91€
1	Descalcificador d'aigua manual DENVER	185,00€
1	Pelador de Patates ELECTROLUX DITO T-15Kg 200-440/3/50-60 i taula filtre inox. de patates 5/10/15 Kg	2.932€
1	Campana extractora de fums	5.588€
1	Rentavaixelles Kitchens d'acer inoxidable	6.336,75€
1	Forn de gas Inoxtrend d'acer inoxidable de quatre departaments	6.611€
1	Nevera Fagor d'una porta	1.088€
1	Nevera Electrolux 1 porta	1.088€
1	Nevera de 2 portes ZANUSSI 1500X1900X800	1.800€
1	Taula calenta de 2000 mm de longitud.	3.703,97€
1	Frytop de gas placa llisa ZANUSSI, d'acer inoxidable acabat cromada de 800 mm	5.210€
1	Nevera vertical Zanussi dues portes acer inoxidable	2424,84€
2	Batidora	640,00€
1	Talladora	658,00€



1	Arcó congelador horizontal dues portes	1490,00€
	TOTAL	57.965 €

Valoració a nou de tots els elements de la cuina.

	Valoració a nou del mobiliari	28.047,83 €
	Valoració a nou dels electrodomèstics	57.965 €
	TOTAL	86.012,83 €

FOTOGRAFIES:



Mobles de portes corredisses d'acer inoxidable de mesures laterals totals 3200 x 700 x 1000 mm



Moble d'acer inoxidable amb sis calaixos i un armari central de dues portes



Taula de 2 prestatges FAGOR DE 1200 mm



Mostrador de càrrega i pica de dos sens de 9 m de longitud total



Aigüera d'una pica amb aixeta senzilla d'acer



Aigüera de dues piques d'acer inoxidable de 2000 mm inoxidable empotrable en la paret de 50 x 50 cm



Taula prerenat, seno. Agull. Dch. 2250 mm



Taula de descàrrega i càrrega 700 mm-



Carro de servei dues safates tipus LACOR 66249 acabat alumini (6ud)



Prestatgeries d'acer inoxidable SISTHOS (4ud)



Armari vertical d'acer inoxidable



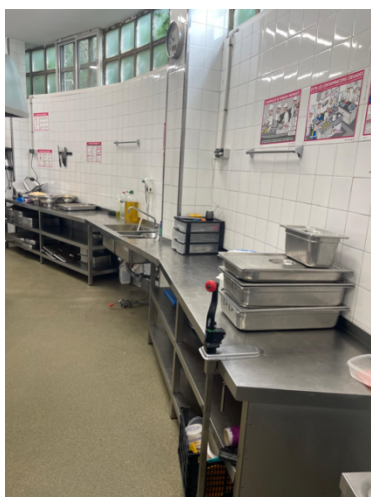
Rentamans de peu, dimensions 0,45x0,50 x 0,85 m



Prestatgeries d'acer inoxidable de 4 nivells



Armariets vestuaris personal



Moble manipulació principal



ELECTRODOMÈSTICS



Rentavalllexes-Kitchens



Pelapatates Electrolux



Cuina de gas de 6 fogons BERTO'S



Marmita de gas FAGOR



Fregidora LOTUS



Fry-top Zanussi



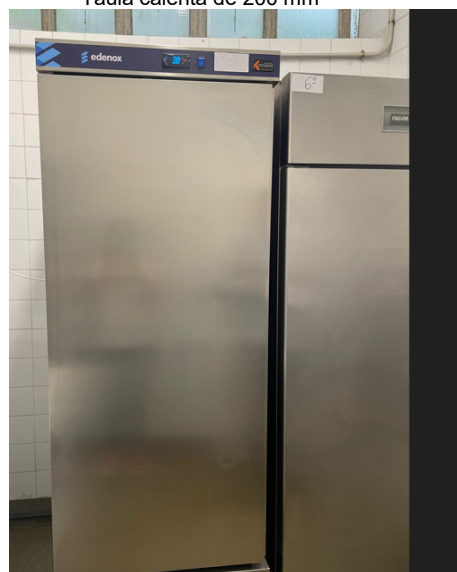
Forn de gas INOXTREND de 4 prestatges



Taula calenta de 200 mm



Nevera Fagor 1 porta



Nevera Electrolux 1 porta



Congelador horitzontal BEKO



Congelador Horitzontal Eurofred



Campana Extractora de fums



Descalcificador manual DENVER



Nevera vertical Zanussi dues portes acer inoxidable



Talladora
Batidora (2uds)

Signat electrònicament, a Bigues i Riells del Fai, a la data que figura a la signatura.

