



Expedient núm.: 3672/2025

Procediment: Obert reservat d'acord a la DA 48a

Plec de prescripcions tècniques particulars

Assumpte: CONTRACTE DE SERVEIS – SERVEI INTEGRAL DE MENJADOR ESCOLAR AMB CUINA AL CENTRE DEL CENTRE D'EDUCACIÓ ESPECIAL MERCÈ PLA, CURS 2025-2026 I SEGÜENTS

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGIRAN EL CONTRACTE DE GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR AMB CUINA AL CENTRE DEL CEE MERCÈ PLA DE CAMPREDÓ, CURS 2025-2026 I SEGÜENTS. CONTRACTE RESERVAT DA 48A DE LA LCSP

Clàusula 1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei escolar de menjador que consisteix en el subministrament, l'elaboració i la distribució del menjar, així com el servei de monitoratge consistent en la vigilància i la realització d'activitats interlectives amb l'alumnat usuari del servei de menjador, així com la neteja de les instal·lacions de cuina, menjador i estris.

També s'ha d'encarregar de fer el manteniment correctiu de la maquinària i electrodomèstics de la cuina i reposar els estris i l'utillatge necessaris per a la prestació del servei.

Retirada d'escombraries, fent recollida selectiva dels residus, després de cada servei i neteja de contenidors.

Aquest servei es durà a terme durant els dies lectius d'acord amb l'ordre que publicarà el Departament d'Educació i Formació Professional en el qual s'estableix el calendari escolar del curs 2025-2026 per als centres educatius no universitaris de Catalunya i s'adaptarà als dies de lliure disposició i festes locals que afectin als centres escolars.

El nombre d'usuaris és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant el curs escolar 2025-2026, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

Clàusula 2. Ubicació del centre

- **CEE MERCÈ PLA**

Ubicació: Carretera Tortosa-L'Aldea Km. 7, Campredó

Clàusula 3. Característiques del servei

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb el calendari escolar i amb l'horari de menjador que s'estableixi. El servei s'haurà d'ajustar als dies de lliure disposició i a les festivitats locals del centre educatiu i a l'horari menjador l'escola.

La previsió del horari de menjador del CEE Mercè Pla serà de les 13:30 a les 15:00 hores durant el període que fan jornada partida. L'horari de 13:00 fins les





14:30 hores quan fan jornada intensiva.

El personal d'acompanyament a l'alumnat al menjador (monitoratge) s'establirà tenint el compte la ràtio alumne/monitor que estableix el Departament d'Educació i Formació Professional segons la resolució corresponent de cada curs escolar.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

El contractista ha de lliurar mensualment al Consell Comarcal la relació dels alumnes diferenciada on hi consti el nombre de dies que l'alumnat ha utilitzat el servei.

Per al càlcul de dotacions de personal d'acompanyament es tindrà en compte la ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor segons el que marca el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.

La dotació de personal per a l'atenció de l'alumnat en el temps de prestació del servei de menjador atindrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el següent:

Ensenyament	Ràtio	Factor
Educació infantil primer cicle	1/8	0,125
Educació infantil segon cicle	1/15	0,067
Educació primària	1/25	0,040
Educació secundària	1/30	0,033

El global mínim de monitors s'obté de la fórmula següent, on:

q=nombre de comensals del primer cicles 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

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

Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter.

En els centres d'educació especial, atesa la singularitat i la diferent tipologia d'alumnat que escolaritza cada centre, la ràtio de monitors es determina d'acord amb les seves necessitats. En qualsevol cas, no serà superior a 6 alumnes per cada monitor.

Clàusula 4. Dotació de material

El centre educatiu disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessaris per a la prestació del servei. Correspondrà al contractista la seva reposició i ampliació, si és necessari i seran sempre de qualitat similar o superior als existents.

Tots els estris, utensilis, productes, maquinària i utiltatge que siguin necessaris per a l'adequada prestació del servei objecte del contracte, i que no formin part de l'equipament de la cuina/menjador aniran a càrrec del contractista adjudicatari





que en conservarà la seva propietat.

Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un inventari del material i equipaments de la cuina en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei (annex 2)

Clàusula 5. Programació de menús

L'empresa adjudicatària presentarà al Consell Comarcal del Baix Ebre la programació mensual dels menús diaris per trams setmanals, la composició dels quals ha de ser d'un àpat complet i equilibrat.

L'empresa adjudicatària han de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones.

L'empresa adjudicatària ha de fer arribar al centre i al consell comarcal la programació mensual dels menús de la forma més clara i detallada possible. També s'han de lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin), així com les programacions de menús adaptades per motius ètics o religiosos.

El nombre de menús, així com els menús corresponents a cada tipologia es confirmaran diàriament. Les sortides s'avisaran amb una antelació mínima de 48 hores.

Els menús han d'estar dissenyats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, com s'indica en el Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.

Les programacions de menús seran avaluades, per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del programa PReME (Programa de Revisió de Menús Escolars).

Clàusula 6. Característiques i elaboració dels menús inherents al servei de menjador

1. El sistema d'elaboració i subministrament ha de ser en línia calenta, on l'empresa adjudicatària elaborarà el menjar a les instal·lacions pròpies i el subministrarà posteriorment al menjador del centre educatiu amb els mitjans adequats. En cas que durant la vigència del contracte l'empresa adjudicatària proposi un canvi en la línia d'elaboració dels menús per línia freda, previ acord amb el Consell Comarcal, aquesta hauria de dotar als centres del material necessari per a la correcta prestació del servei sempre que el centre disposi de les instal·lacions adequades i la infraestructura necessària.

2. Els àpats servits en els centres educatius han de ser equilibrats i adaptats a





les necessitats nutricionals i les recomanacions de seguretat alimentària de cada grup d'edat. Per aquest motiu han de ser supervisades per professionals amb una formació acreditada en nutrició humana i dietètica, tal i com estableix el Reial decret 315/2025, de 15 d'abril.

3. El centre educatiu ha d'informar les famílies, tutors o persones responsables de l'alumnat sobre la planificació mensual dels menús que se serviran d'una manera clara i detallada, i els ha d'orientar amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari amb el menú del migdia, d'acord amb les recomanacions dietètiques vigents de les autoritats sanitàries. En els casos dels menús elaborats expressament per a l'alumnat amb necessitats especials també es mantindran aquestes recomanacions.
4. S'hauran d'adaptar les quantitats de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament d'aliments. La relació dels gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar al document *Taula de gramatges en funció de l'edat. Edició 2020.*
5. Les freqüències dels aliments en els primers plats ha de ser: hortalisses, 1-2 a la setmana; llegum, 1-2 a la setmana; arròs, 1 a la setmana; pasta, 1 a la setmana.
6. Cal que s'incloguin la pasta i l'arròs integrals, com a mínim 4 al mes.
7. Les freqüències dels aliments en els segons plats han de ser les següents: aliments proteics vegetals (llegum i derivats), 1-5 a la setmana; carns, 0-3 a la setmana; carns blanques, 1-2 a la setmana; carns vermelles 0-1 a la setmana; cans processades, 0-2 al mes; peixos 1-3 a la setmana, i ous 1-2 a la setmana. S'ha de prioritzar el peix blau i blanc de forma alterna i es poden incloure crustacis i mol·luscos.
8. Les freqüències dels aliments en les guarnicions han de ser les següents: amanides variades, 3-4 a la setmana, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum) 1-2 a la setmana. S'ha de donar prioritat a les amanides i la guarnició de verdura fresca enfront d'altres formes de presentació.
9. Cal utilitzar per amanir l'oli d'oliva verge o verge extra, per cuinar i fregir s'ha d'utilitzar preferentment oli d'oliva o oli de gira-sol alt oleic.
10. El fregits s'han de limitar com a màxim a una ració per setmana. El consum de plats precuinats s'ha de limitar com a màxim a una ració al mes.
11. Pel que fa als postres han de ser els següents: fruites fresques de 4-5 racions per setmana; altres postres, preferentment iogurt i quallada sense sucre afegit o formatge fresc, màxim una vegada a la setmana.
12. Almenys el 45% de les racions de fruites i hortalisses que s'ofereixen han de ser de temporada i almenys el 5% del total del cost d'adquisició d'aliments oferts han de ser de producció ecològica.
13. Almenys dues vegades a la setmana s'ha d'oferir pa integral.
14. S'ha d'utilitzar sal iodada i se n'ha de reduir la quantitat afegida en les preparacions, i s'ha de substituir per l'ús d'espècies com a alternativa.
15. Es prohibeix el consum de fruits secs sencers en els menors de 6 anys pel





risc d'asfíxia.

16. L'aigua ha d'estar sempre present en l'àpat, s'ha de disposar de gerres d'aigua de consum a les taules dels menjadors escolars, en cas que les condicions del subministrament no ho permetin, s'han de prioritzar envasos grans reutilitzables com a alternativa.

17. Els menús podran ser revisats pel Programa de Revisió de Menús Escolars (PREME) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

18. La programació de menús ha de constar d'un mínim de 4 setmanes.

19. Les quantitats de les racions servides han d'adaptar-se a l'edat del comensal

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf

20. Les tècniques culinàries emprades han de ser variades i garantir la diversitat de textures, colors, adaptació a les edats dels infants, etc. Així mateix, es procurarà incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn. També s'hauran de programar menús atenent els productes de temporada (annex 1).

21. L'empresa adjudicatària ha de subministrar, tal i com indica el Reial decret 315/2025, un menú adaptat a les situacions d'al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i celiàquia per a l'alumnat diagnosticat per especialistes i que ho acrediti mitjançant el certificat mèdic corresponent. Aquests menús han de ser el més semblants possible a la proposta general.

22. L'empresa adjudicatària està obligada a utilitzar una matèria prima adequada per a l'elaboració de menús, en quan a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents. Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals, fred i calor.

Excepcionalment, previ petició del centre escolar, es podrà servir pícnic per a les sortides escolars i es tindran en compte els criteris nutricionals esmentats. En aquests casos el preu del menú no variarà.

Clàusula 7. Neteja

La neteja de la cuina i totes les seves instal·lacions (inclou finestres, persianes, portes,...), rebost, càmeres frigorífiques, despatx i vestidors, així com el parament aniran a càrrec del contractista adjudicatari. Les operacions de neteja es realitzaran de forma que es minimitzi al màxim el consum d'aigua i energia, i la generació de residus.

L'adjudicatari aportarà els productes de neteja sense cap cost afegit al consell comarcal del pressupostat inicialment.

Els productes de desinfecció hauran de ser aptes per indústria alimentària.

La freqüència de la neteja serà la necessària per garantir que les condicions higiènico/sanitàries dels espais, estris i carros utilitzats siguin les òptimes.





Clàusula 8. Funcions del personal d'acompanyament a l'alumnat al menjador

El personal d'acompanyament a l'alumnat al menjador haurà de romandre al centre educatiu durant tot el període de prestació del servei de menjador, incloent-hi el temps anterior i posterior a l'àpat, des de la finalització de les classes del matí fins a l'inici de les classes de la tarda.

El personal d'acompanyament al menjador escolar desenvoluparà les funcions següents, amb l'objectiu de garantir un servei de qualitat, segur i educatiu per a l'alumnat usuari del servei, les tasques són:

1. Supervisió i assistència durant l'àpat

- Controlar i fer el seguiment de l'alumnat durant l'estona de menjador, vetllant per un ambient de convivència positiva, amb actituds cíviques i respectuoses.
- Ajudar els infants en l'acte de menjar, especialment aquells amb necessitats específiques de suport.
- Fomentar hàbits alimentaris saludables i l'ús correcte dels estris i del parament del menjador.

2. Preparació i manteniment de l'espai de menjador

- Preparar les taules i el parament abans de l'àpat, tenint en compte les necessitats dels diferents grups d'alumnes.
- Servir el menjar, recollir i netejar les taules i l'espai un cop finalitzar el servei, si així s'estableix en l'organització del centre.

3. Hàbits higiènics i educació en valors

- Fomentar els hàbits d'higiene personal abans i després dels àpats (rentat de mans, ús correcte dels tovalloons, etc.).
- Promoure actituds de respecte, responsabilitat i convivència entre l'alumnat.
- Impulsar pràctiques de reciclatge i educació ambiental durant l'estona de menjador.

4. Vigilància i dinamització del temps de lleure

- Exercir la vigilància i cura de l'alumnat des de la finalització de l'horari lectiu del matí fins a l'inici de la jornada de la tarda.
- Proposar i dinamitzar activitats lúdiques, educatives i inclusives durant l'estona d'esbarjo, especialment al pati o altres espais habilitats.

5. Condicions laborals i requisits legals

- Portar l'uniforme establert pel centre o l'empresa adjudicatària, adequat a les funcions i d'acord amb la normativa sanitària vigent.
- Estar en possessió del certificat negatiu del Registre Central de Delictes de Naturalesa Sexual, segons el que estableix la Llei 26/2015, de 28 de juliol.
- Romandre al centre el temps necessari per garantir el correcte desenvolupament de les tasques assignades.

Clàusula 9. Obligacions de l'empresa adjudicatària





L'empresa adjudicatària esta obligada a:

- Prestar el servei d'acompanyament de l'alumnat al menjador segons el que consta en aquest plec amb personal preparat i amb un perfil adient per aquest tipus de centre.
- Dotar de personal per atendre els alumnes al servei de menjador escolar tenint en compte les ràtios que estableix el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya cada curs escolar.
- Complir amb el conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural pel qual es regeix aquest contracte.
- Oferir un uniforme adequat a tot el personal del menjador així com el material de seguretat personal i d'higiene si s'escau.
- Comptar amb recursos humans suficients per cobrir amb caràcter immediat les necessitats de personal d'aquest servei en els casos de malalties, baixes, absentisme, etc.
- L'adjudicatari serà responsable davant el Consell Comarcal de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei.
- L'adjudicatari té la responsabilitat de resoldre les incidències que puguin esdevenir-se amb el personal del servei.
- L'adjudicatari estarà obligat al compliment de la normativa higiènica sanitària.

Clàusula 10. Forma de cobrament

Pel que fa a l'alumnat amb menjador obligatori, l'empresa adjudicatària presentarà la justificació d'assistència mensual corresponent i se li farà el pagament corresponent per aquest concepte tenint en compte els dies d'assistència al servei.

Clàusula 11. Responsabilitat civil

El contractista haurà de tenir contractada i vigent una assegurança, que cobreixi la responsabilitat civil per danys i perjudicis soferts derivada dels actes, omissions o negligències del personal al seu càrrec, o d'una deficient prestació del servei.

En data de la signatura electrònica





ANNEX 1: CALENDARI DE PRODUCTES DE TEMPORADA



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació,
Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries
Sub-direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària

Calendari de productes de temporada de fruites												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Clementina	Gener	Febrer							Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Satsuma	Gener	Febrer							Setembre	Octubre		
Mandarina	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig							Desembre
Taronja navel	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novembre	Desembre
Taronja blanca			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Poma Golden	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pomes grup vermells	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Fuji	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig						Novembre	Desembre
Reineta	Gener	Febrer	Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Gala	Gener	Febrer	Març					Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pera Uimonera							Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Ercolini							Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Williams							Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Blanquilla	Gener	Febrer	Març	Abril				Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Conference	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pruna					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Présec						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Nectarina						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Albercoc					Maig	Juny	Juliol	Agost				
Maduixot		Febrer	Març	Abril	Maig	Juny						
Cirera				Abril	Maig	Juny	Juliol					
Figa							Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Raïm									Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Nespra				Abril	Maig	Juny						
Calendari de productes de temporada d'hortalisses												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Patata primerenca				Abril	Maig	Juny						
Patata tardana											Novembre	Desembre
Ceba	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Calçot	Gener	Febrer	Març	Abril								Desembre
All tendre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novembre	Desembre
Porro	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny			Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Mongeta verda				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Faves	Gener	Febrer	Març	Abril								
Pèsols	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novembre	Desembre
Espinacs	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny				Octubre	Novembre	Desembre
Bleda	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Enciam	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Escarola	Gener	Febrer	Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Tomàquet					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pastanaga	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pebró							Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Carxofa	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novembre	Desembre
Api	Gener	Febrer	Març						Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Albergínia						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Carbassó				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Col	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Col-i-flor	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Bròquil	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Cogombre				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Meló					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Sindria						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Calendari de productes de temporada de la pesca												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Maire	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol					
Seitó			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Galera	Gener									Octubre	Novembre	Desembre
Sípia	Gener	Febrer							Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Llenguado	Gener		Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Calamar									Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonítol									Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Lluç	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Escórpora						Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre		





ANNEX 2: INVENTARI EQUIPAMENT SERVEI DE CUINA I MENJADOR DEL CENTRE

EQUIPAMENT CUINA
Ordinador
Impressora
Abatedor 1
Abatedor 2
Tallador d'embotits
Envasadora al buit
Robot coupe (tritadora)
Robot coupe Blixer 5
Nevera
Càmara regrefració 2
Aparell fred (equip) 2
Rentavaixelles
Rentadora
Secadora
Griferia
Fontaneria
Iluminació
Llums d'emergència
Aparell fred (equip) 1
Robot Coupe CL50 Ultra
Peladora patates
Congelador mostres
Dipòsit oli
Cambra de congelació
Càmera refrigeració 1
Forn de regeneració
Carro calent 1
Carro calent vertical 2
Carro calent 3
Forn 1
Forn 2
Marmita
Nevera (baix mostrador)
Robot Coope R6VV
Campana extractora 1
Campana extractora 2
Túrmix 1
Túrmix Robot Coupe 3
Turmix 2
Fogons 1
Fogons 2
Fogo paeller
Separador de greixos

