

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DELS CENTRES DOCENTS PÚBLICS DE LA COMARCA DE LA SEGARRA

1. OBJECTE

1.1. L'objecte del contracte és la gestió del servei escolar de menjador amb caràcter preceptiu, opcional i de l'alumnat beneficiari de beques de necessitats socioeconòmiques als centres docents públics de la comarca de la Segarra, d'acord amb les competències que exerceix el Consell Comarcal de la Segarra per delegació del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.

El servei consisteix en l'elaboració, el subministrament, el transport (quan escaigui) i la distribució dels aliments que componen cada àpat de forma individualitzada i a cada menjador escolar. També inclou el servei de monitoratge dels alumnes usuaris del menjador, que consisteix en la vigilància i les activitats interlectives dels alumnes en els centres objecte del contracte durant tota la fracció horària entre l'acabament de les classes del matí i el començament de les classes de la tarda, així com el servei d'administració i control dels/les usuaris/àries que accedeixen al servei.

1.2. El servei es prestarà als centres docents públics següents, organitzats en dos lots segons la modalitat de prestació:

LOT 1 — Centres amb cuina al propi centre (excepte IES Antoni Torroja, que rep servei de línia calenta):

<u>Centre</u>	<u>Municipi</u>	<u>Modalitat</u>
Escola Jaume Balmes	Cervera	Cuina al centre
Escola Mossèn Josep Arques	Cervera	Cuina al centre
Escola Les Savines	Cervera	Cuina al centre
Escola Ramon Estadella	Guissona	Cuina al centre
Escola l'Estel	Sant Guim de Freixenet	Cuina al centre
Institut La Segarra	Cervera	Cuina al centre
Institut Antoni Torroja	Cervera	Línia calenta (*)

(*) L'IES Antoni Torroja de Cervera s'inclou al Lot 1 atesa la seva vinculació funcional i geogràfica amb la resta de centres del lot, tot i rebre el servei mitjançant línia calenta. L'empresa adjudicatària del Lot 1 haurà de garantir el servei de càtering de línia calenta a aquest centre des de les cuines dels centres del Lot 1 o des d'una cuina central, complint la normativa sanitària aplicable al transport d'aliments.

LOT 2 — Centres amb servei de càtering de línia calenta:

<u>Centre</u>	<u>Municipi</u>
Escola Vall d'Ondara	Ribera d'Ondara
Escola Mare de Déu de la Mercè	Sant Ramon
Escola Les Pallargues	Els Plans de Sió
Escola Sanaüja	Sanaüja

1.3. El servei es prestarà amb subjecció a les condicions següents i la legislació vigent:



- a) El calendari lectiu als instituts d'ensenyament secundari, als efectes del servei de menjador, és de tres dies a la setmana (dilluns, dimarts i dijous) i a les escoles, cinc dies setmanals. Caldrà tenir en compte que els horaris dels instituts podrien variar si aquests demanessin jornada compactada. Actualment l'Institut Antoni Torroja de Cervera té horari lectiu compactat i ofereix el servei de menjador diari a tots els alumnes lliures i becats per necessitats socials.
- b) El servei de menjador haurà d'adequar-se als horaris previstos en cada centre en funció del seu horari lectiu. Si s'escau, l'empresa adjudicatària ha d'acceptar la variació horària en l'espai de migdia que decideixin els centres educatius.
- c) En cas que algun centre canviï el seu model de cuina i passi de càtering a cuina al mateix centre, o a l'inrevés, l'empresa adjudicatària haurà d'adaptar-se a la nova situació i oferir el nou servei amb el corresponent equipament, maquinària i instal·lacions, d'acord conjuntament amb la direcció del centre escolar i el Consell Comarcal de la Segarra.
- d) Als centres esmentats caldrà afegir-hi els centres docents públics que durant la vigència d'aquest contracte estableixin el servei de menjador o part del servei (cuina, vigilància, etc.), així com amb caràcter subsidiari a aquells altres d'idèntica condició que així ho sol·licitin.
- e) D'igual forma, algun dels centres esmentats podrà modificar el règim de prestació del servei de menjador escolar causant baixa del servei contractat durant la vigència del contracte, sempre que sigui a final del curs escolar i amb previ avís al Consell Comarcal de la Segarra.

1.4. L'empresa adjudicatària haurà d'acceptar tots els alumnes que vulguin fer ús del servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

1.5. L'adjudicatari haurà de presentar les relacions de preus següents:

Relació núm. 1: Preu del menú amb beguda embotellada, pa, postres, despeses de gestió de la cuina, vigilància i coordinació del servei de menjador, així com la neteja integral del menjador, cuina, mobiliari, vidres (exterior i interior) i el combustible (gas i butà) segons l'Annex A d'aquest plec de prescripcions tècniques. Preu del personal d'atenció a l'alumne.

Relació núm. 2: Menús de règim especial, ovolactovegetarians i per motius de salut, segons l'Annex A del plec de prescripcions tècniques. Preus d'altres alternatives que l'adjudicatari vulgui oferir lliurement.

Els licitadors poden completar la seva oferta amb altres elements complementaris que per les seves característiques estimin d'utilitat per a l'Administració. En tot cas caldrà detallar el preu i les característiques dels serveis.

En el cas que l'adjudicatari faci noves ofertes posteriors a l'adjudicació, l'òrgan de contractació haurà d'autoritzar els nous productes i els seus preus.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

2.1. El nombre de persones vinculades als centres docents és el següent:

Taula d'alumnes per centre a actualitzar amb dades del curs 2025-2026 o 2026-2027. Caldrà indicar per a cada centre: alumnes obligatoris, alumnes no obligatoris, alumnes amb beques 70%, alumnes amb beques 100%, alumnes lliures, total i dies

lectius.]

Centre	Lo t	Obliga t	No obl.	Beques 70%	Beques 100%	Lliur e	Tota l	Die s
IES Antoni Torroja	1	0	0	16	32	10	58	177
IES La Segarra	1	85	0	21	34	10	150	104
CEIP Jaume Balmes	1	22	0	68	95	65	250	177
CEIP Josep Arques	1	3	0	94	74	60	231	177
CEIP Les Savines	1	7	2	32	41	58	140	177
CEIP l'Estel	1	29	7	19	12	10	77	177
CEIP Ramon Estadella	1	7	0	43	28	49	127	177
CEIP Vall d'Ondara	2	12	16	0	1	5	34	177
CEIP Mare de Déu de la Mercè	2	24	13	5	3	17	62	177
CEIP Les Pallargues	2	11	6	2	6	9	34	177
CEIP Sanaüja	2	5	0	1	1	7	14	177

2.2. En referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

- a) Els serveis disponibles de forma general i depenent de cada centre seran: aigua potable, telèfon, energia elèctrica, gas i clavegueram, sense perjudici de l'abonament del cànon establert en aquest plec de prescripcions tècniques.
- b) La cuina i el menjador es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'Annex B d'aquest plec de prescripcions, i sempre tenint en compte que les reposicions aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- c) Certificats: cada final de mes l'empresa adjudicatària estarà obligada a donar un certificat mensual on consti, de manera desglossada, el nombre de menús de cada alumne, per modalitats de servei (alumnes de transport escolar obligatori, alumnes de beques de necessitat socioeconòmiques i altres modalitats si s'escau). Només es facturaran els menús complets i degudament servits. Als alumnes que no hi assisteixin i hagin fet el preavís abans de les 10.00 h del mateix dia no se'ls facturarà res. Caldrà que cada centre tingui un canal de comunicació directa amb la persona responsable/coordinadora del servei de menjador a l'efecte de poder fer aquests avisos. Aquest certificat es passarà en format excel i amb la informació concreta i detallada que indiqui l'òrgan comarcal.
- d) Caldrà tenir en compte que al centre Les Pallargues l'espai on està ubicat el menjador i l'espai de lleure estan a 300 metres de distància, i per tant, es requereix un suport extra entre les 14 i 15 per poder fer l'acompanyament fins a les instal·lacions esmentades.
- e) El nombre d'usuaris previstos és orientatiu i s'ha tingut en compte com a referència la matrícula del curs escolar 2025-2026, per la qual cosa l'empresa adjudicatària ha 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.

2.3. Els menús que se serviran als instituts dependran, sempre i en tot moment, dels horaris lectius d'aquests instituts i, conseqüentment, de l'horari que fixi per a cada curs escolar el Departament d'Educació i Formació Professional.

2.4. Servei de cantina als instituts d'educació secundària

L'empresa adjudicatària del Lot 1 haurà de prestar el servei de cantina als dos instituts inclosos en el lot:

- **IES La Segarra** (Cervera)
- **IES Antoni Torroja** (Cervera)

El servei de cantina consistirà en el subministrament d'esmorzars, begudes i cafès durant l'horari lectiu del matí, en les condicions següents:

- a) El servei es prestarà en l'espai que el centre posi a disposició de l'empresa adjudicatària per a aquesta finalitat.
- b) L'horari del servei de cantina s'ajustarà a l'horari lectiu de cada centre, d'acord amb les instruccions de la Direcció.
- c) L'oferta de productes haurà d'incloure opcions d'esmorzar saludable (entrepans, fruita, productes lactis), begudes fredes i calentes. No es podran oferir productes que contravinguin les recomanacions del Departament de Salut en matèria de nutrició en l'àmbit escolar.
- d) Els preus dels productes de cantina seran lliures però hauran de ser raonables i estar exposats de manera visible. L'empresa comunicarà la llista de preus al Consell Comarcal i a la Direcció del centre abans de l'inici de cada curs escolar.
- e) L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja i manteniment de l'espai de cantina i del material utilitzat.
- f) El servei de cantina no generarà cap cost addicional per al Consell Comarcal; es finançarà exclusivament amb el cobrament directe als usuaris.

3. CONTROL DE QUALITAT DELS MENÚS

3.1. La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament d'Educació i Formació Professional i les recomanacions dels organismes de Salut Pública, en particular les guies de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) i l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA).

3.2. Els menús seran adequats a l'edat dels alumnes, variats i equilibrats. La presentació serà acurada i adaptada a les diferents franges d'edat (infantil, primària i secundària).

3.3. S'han de preveure menús especials i específics per als supòsits següents:

- a) **Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries:** L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un protocol de gestió d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries que compleixi el Reglament (UE) 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. Es garantiran menús adaptats per a alumnat amb al·lèrgies diagnosticades (fruits secs, ou, llet, gluten, peix, marisc, soja, sèsam i qualsevol altre al·lèrgen dels 14 declarats obligatòriament), sempre a requeriment dels pares o tutors i amb els informes mèdics corresponents. Els menús adaptats s'aproximaran al màxim al menú genèric per afavorir la inclusió de l'alumnat afectat.

- b) **Intoleràncies específiques:** Menús per a alumnat celíac, intolerant a la lactosa i altres intoleràncies acreditades per informe mèdic.
- c) **Menús ovolactovegetarians i per motius culturals o religiosos:** L'empresa oferirà opcions de menú que satisfacin les diferents opcions alimentàries de l'alumnat, sempre amb la mateixa qualitat nutricional que el menú genèric.
- d) **Dietes toves:** Menús adaptats esporàdicament per a comensals que requereixin una dieta tova per trastorns gastrointestinals lleus, necessitat que haurà de ser comunicada a l'empresa amb la major rapidesa possible.
- e) **Menús amb textura adaptada:** Quan escaigui, l'empresa adjudicatària adaptarà la textura dels menús (fàcil masticació, triturat, etc.) d'acord amb els requeriments específics dels alumnes, previ informe mèdic o indicació dels equips d'orientació del centre.

3.4. Es controlarà la quantitat de sal i sucre per poder-la minimitzar, alhora que es reduiran els fregits tant com sigui possible, seguint les recomanacions de l'equip nutricional de l'empresa i les guies de Salut Pública.

3.5. **Producte de proximitat i ecològic:** En la proposta de menús s'incorporaran aliments de proximitat i de producció ecològica, en coherència amb els compromisos adquirits per l'empresa adjudicatària en els criteris d'adjudicació del plec administratiu (criteri 3.2). L'empresa haurà de poder acreditar en tot moment l'origen i la traçabilitat dels productes de proximitat i ecològics incorporats als menús.

3.6. Cada menú s'integrarà de primer plat, segon plat, unes postres, pa i beguda embotellada, i s'ha de deixar la possibilitat de repetir sense cap mena de cost addicional. Les combinacions de menús estaran supervisades per un/a dietista-nutricionista col·legiat/da.

3.7. Els primers i segons plats alternaran productes bàsics (cereals, pasta, arròs, verdures, llegums, patates, carn, peix, ous, etc.). Els acompanyaments hauran de ser variats i adequats a les estacions anuals que correspongui. Es fomentarà l'ús de productes de temporada.

3.8. Serà d'obligat compliment l'ús de l'oli d'oliva per a la cocció i el condiment. Si cal, l'empresa haurà de justificar-ho amb la presentació de factures quan se li requereixi.

3.9. Els menús hauran de planificar-se anticipadament i mensualment, i se n'enviarà una còpia a tots els centres i al Consell Comarcal per correu electrònic, així com també s'haurà de publicar al web corporatiu de l'empresa adjudicatària i, si escau, a la plataforma digital de comunicació amb famílies. Si alguna vegada s'ha de fer algun canvi de menú per raons de proveïment, higiene alimentària o altra causa, caldrà avisar la direcció del centre amb la màxima antelació possible.

3.10. Els menús es confeccionaran de tal manera que no es repeteixin els plats, almenys durant un cicle de quatre setmanes, i seran equilibrats i nutricionalment complets, seguint si és el cas les instruccions del Departament de Salut.

3.11. Als efectes d'inspecció o control, representants de les AFA, del centre, del Consell Comarcal i del Departament d'Educació i Formació Professional podran fer ús del servei.

3.12. Les comissions de menjador dels centres adherits tindran dret a planificar amb l'empresa adjudicatària el llistat de menús a servir, sempre amb els criteris nutricionals i dietètics adients. Els centres, en tot cas, seran els impulsors d'aquestes comissions juntament amb l'AFA.

3.13. Reducció del malbaratament alimentari: L'empresa adjudicatària implementarà mesures efectives de reducció del malbaratament alimentari, que inclouran com a mínim:

- a) Un sistema de registre del malbaratament (pesatge de sobres o mètode equivalent) que permeti quantificar i fer seguiment de les pèrdues alimentàries.
- b) Actuacions concretes de prevenció: ajust de racions per franges d'edat, cuina de proximitat per minimitzar pèrdues en transport, aprofitament de sobrants quan sigui sanitàriament viable, i col·laboració amb entitats socials per a la redistribució d'excedents, d'acord amb la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- c) Accions educatives amb l'alumnat per sensibilitzar sobre el malbaratament, integrades en la proposta pedagògica del servei.

3.14. Supervisió nutricional: L'empresa adjudicatària disposarà d'un/a dietista-nutricionista col·legiat/da responsable de la supervisió dels menús, que verificarà l'adequació nutricional de les programacions mensuals i revisarà periòdicament els menús (com a mínim, cada canvi de cicle de menú). L'empresa facilitarà al Consell Comarcal, a requeriment, la identificació d'aquest professional i les evidències de la seva supervisió.

3.15. Registre d'al·lèrgens: L'empresa adjudicatària mantindrà un registre actualitzat dels 14 al·lèrgens de declaració obligatòria (Reglament UE 1169/2011) present a cada plat del menú, que estarà a disposició de les famílies, del centre i del Consell Comarcal en tot moment.

4. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària del servei de menjador escolar estarà subjecta a les obligacions següents, organitzades per àmbits:

4.1. Obligacions generals

4.1.1. Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte i els Plecs, la legislació vigent en matèria de restauració col·lectiva, laboral, sanitària i totes les altres aplicables al present cas.

4.1.2. Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.

4.1.3. Obtenir tots els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats del servei de menjador, tant el servei in situ com el servei de càtering.

4.1.4. Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades en el moment de signar el contracte per a tots els usuaris del servei de menjador, tinguin gratuïtat del servei parcial o total o siguin usuaris lliures.

4.1.5. Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, província o municipi que afectin l'activitat objecte de contractació. A tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Departament d'Educació i Formació Professional i/o del Consell Comarcal de la Segarra, els documents acreditatius dels extrems esmentats.

4.1.6. El Departament d'Educació i Formació Professional i/o el Consell Comarcal es reserven el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i del compliment de la legislació d'higiene i sanitat.

4.1.7. Mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.

4.2. Coordinació, comunicació i govern del servei

4.2.1. L'empresa adjudicatària nomenarà un/a coordinador/a de monitors a cada centre, el qual serà la persona interlocutora entre les famílies, l'empresa adjudicatària i el Consell Comarcal. Vetllarà per al bon funcionament dels menjadors i elaborarà un pla trimestral d'activitats conjuntament amb els monitors de cada centre. Aquesta persona mantindrà informat a qui pertoqui de les incidències, tant del pla d'activitats com del funcionament de la neteja del centre corresponent. El/la coordinador/a haurà de poder-se reunir, si així ho requereix el centre escolar en qüestió, de la següent manera:

- Quinzenalment: 1 hora per cada centre dels que tenen cuina pròpia (Lot 1).
- Mensualment: 1 hora per cada centre amb servei de càtering (Lot 2 i IES Antoni Torroja del Lot 1).

D'altra banda, abans de cada inici de curs es farà una reunió a cada centre escolar que ho demani, amb les famílies dels alumnes i la Direcció del centre, a l'efecte de poder explicar les novetats, planificació de curs, millores si s'escauen i altres canvis que es puguin produir.

4.2.2. Es crearà una comissió del menjador escolar a cada centre amb l'objectiu de revisar el control i seguiment de tot el servei de menjador, integrada pel Consell Comarcal, l'empresa adjudicatària, la direcció del centre i una representació de l'AFA. Es podrà reunir quan ho sol·liciti qualsevol de les parts, i entre les tasques hi haurà la proposta de millores, corregir mancances i fer un seguiment general.

4.2.3. Hi haurà una bústia de suggeriments (física o digital) a disposició de les famílies en cadascun dels menjadors escolars corresponents, la qual s'atendrà degudament. Es donarà resposta als usuaris que ho reclamin, sempre amb un termini inferior a dues setmanes.

4.2.4. Trimestralment, si és el cas, la direcció o AFA podrà entrar al menjador en l'horari que pertoqui al servei per poder tastar el menú i poder-ne fer una valoració.

4.2.5. L'empresa passarà trimestralment un llistat del material de lleure que tingui a disposició del centre escolar per tal que la Direcció en tingui constància, i els centres podran exigir, si és el cas, el compliment dels termes que l'empresa adjudicatària hagi ofert en aquesta licitació.

4.3. Instal·lacions, equipament i neteja

4.3.1. Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat d'altres titulars (cuines, termos, neveres, forns, campanes extractores, etc.), en perfecte estat de conservació i funcionament, i efectuar a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir, per tal de deixar tot el maquinari, estris i altres eines de la manera més correcta possible, segons les seves especificitats tècniques i garantir-ne la seva reposició (vaixel·la, estris de cuina i altres fungibles). Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no en sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei.

4.3.2. Fer-se càrrec de la neteja de les instal·lacions i equipaments adscrits en cada centre escolar, sempre subjecte a la normativa sectorial vigent, incloent els materials necessaris, amb les següents freqüències mínimes:

- Interior de la cuina, office, menjador: escombrar, fregar i desinfectar a diari.
- Magatzems, rebost i altres: escombrar a diari, fregar i desinfectar dues vegades a la setmana.
- Material de cuina, vaixel·la: diàriament.
- Vidres i semblants, interior de la cuina, menjador i altres instal·lacions: trimestralment (interior i exterior).
- Neteja exhaustiva de les instal·lacions com a mínim a l'inici i finalització del curs escolar.

Es faran càrrec de retirar diàriament les escombraries que s'originin amb motiu de la prestació del servei, aplicant la recollida selectiva de les cinc fraccions d'acord amb la normativa vigent. Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora i dipòsit de greixos de la cuina, essencialment dels filtres.

4.3.3. Signar l'annex d'aquest plec acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.

4.3.4. Lliurar al centre, a requeriment de la direcció, l'espai cedit per a menjador i cuina, per a les activitats que el centre cregui oportunes (Tots Sants, Nadal, Carnestoltes, Setmana Santa i altres esdeveniments) sota la responsabilitat del mateix centre i amb l'obligació de tenir cura de tots els estris i materials que trobi. Els haurà de deixar en les mateixes condicions.

4.3.5. Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a l'inici de la prestació dels serveis, i deixarà el recinte i les instal·lacions en les mateixes condicions en què les va trobar en el moment inicial.

4.3.6. Els centres escolars amb cuina al centre hauran de disposar d'un ajudant de cuina a partir dels 100 menús i un altre addicional per cada 40 menús més o fraccions.

4.3.7. L'empresa adjudicatària haurà d'usar, tant en el servei de menjador com de cantina, parament reciclable. Els elements derivats del plàstic d'un sol ús no es podran utilitzar, de conformitat amb la normativa vigent en matèria de residus i plàstics d'un sol ús.

4.4. Transport i distribució d'aliments (aplicable especialment al Lot 2 i a l'IES Antoni Torroja del Lot 1)

4.4.1. Els menús s'hauran de transportar utilitzant contenidors i envasos homologats, distribuir-los a les instal·lacions dels menjadors dels centres educatius i posteriorment servir-los en condicions de ser consumits. En els casos en què, per les característiques del menjador i prèvia indicació de les autoritats sanitàries, no es puguin complir els requisits normatius que exigeix l'ús de la línia calenta, es buscarà una altra alternativa al servei, com ara el servei de línia freda.

4.4.2. L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments quan elabori els menús a la cuina central, amb un vehicle adequat i condicionat a la normativa en matèria alimentària. El trasllat es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afectin negativament la qualitat dels aliments ni la temperatura. L'empresa està obligada a controlar la temperatura dels àpats servits facilitant un registre escrit diari dels resultats de les mesures a cada centre educatiu. L'empresa ha de garantir amb els seus propis mitjans i autocontrol tot el que sigui relatiu als condicionaments sanitaris dels aliments fins a la recepció al centre educatiu corresponent.

4.5. Seguretat alimentària i mostres

4.5.1. S'hauran de conservar mostres del menjar subministrat fins a les 72 hores posteriors al seu subministrament, correctament identificades, datades i refrigerades.

4.5.2. Disposar i fer-se càrrec d'un servei d'assessorament dietètic per als centres que ho demanin.

4.5.3. L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un sistema d'autocontrol basat en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) conforme al Reglament (CE) 852/2004, adaptat a cada centre escolar.

4.6. Gestió econòmica i facturació

4.6.1. El Consell Comarcal facilitarà a l'empresa i a la Direcció del Centre la relació dels alumnes amb dret a la gratuïtat del servei. Els alumnes i el personal docent i no docent autoritzat que no tenen dret a la gratuïtat del servei abonaran directament a l'empresa adjudicatària el cost del servei. Solament es facturaran els menús servits.

4.6.2. Gestionar el cobrament del preu dels menús que serveixi directament als usuaris lliures, sense poder exigir cap responsabilitat subsidiària o solidària per impagaments o altres perjudicis al Consell Comarcal de la Segarra i a la direcció del centre escolar. S'utilitzarà el sistema de cobrament per domiciliació bancària sempre que sigui possible.

4.6.3. Gestionar el cobrament dels alumnes amb ajuts socials parcials que hauran d'abonar la part proporcional que els pertoca pagar directament a l'adjudicatària, i la resta es facturarà directament al Consell Comarcal de la Segarra. S'identificarà cadascuna de les possibles variables de facturació parcial i el centre escolar de referència. Caldrà tenir en compte la compactació com a possibilitat d'ajut al servei de menjador. Solament es facturaran els menús servits.

4.6.4. En el concepte dels rebuts que es passin domiciliats pel banc per al seu cobrament hi haurà de constar de manera clara el nombre de dies i el mes corresponent de cada remesa per tal que els pagadors en tinguin constància. La facturació es realitzarà durant els 10 dies següents a la finalització del mes en qüestió. A tal efecte l'empresa posarà a disposició de les famílies, centres escolars i el Consell Comarcal un canal directe de comunicació per poder resoldre de manera ràpida i efectiva tots els problemes derivats de la facturació mensual i dels pagaments corresponents.

4.6.5. Les propostes de variació dels preus es regiran pel que estableix la clàusula sisena del plec de clàusules administratives particulars (revisió de preus).

4.6.6. A criteri del centre, del Departament d'Educació i Formació Professional o d'altres titulars, s'abonarà un cànon trimestral a determinar, per trimestres vençuts, corresponent a les despeses d'ús de les instal·lacions, immobilitzat i subministrament d'energia (aigua, llum, gas), si és el cas.

4.6.7. Es podrà compensar als centres escolars que cedeixin els seus espais, energia, estris, electrodomèstics i altres eines per elaborar, transportar i servir menús a altres centres, sempre d'una manera justa i equilibrada.

4.7. Atenció a l'alumnat amb necessitats específiques

4.7.1. Tenir cura de la higiene personal dels alumnes després de dinar i abans de retornar a les aules. També es vetllarà perquè l'alumnat es renti les dents després de dinar.

4.7.2. L'empresa adjudicatària posarà un vetllador extraordinari en els centres escolars que

es requereixi, i sempre a petició de l'òrgan contractant, en els horaris que concretin conjuntament amb la direcció de l'escola i els serveis socials corresponents per realitzar tasques de suport al menjador i al lleure, sempre que hi hagi una resolució determinada o informes que acreditin necessitats específiques de suport de l'alumnat.

4.7.3. Prestar el servei de menjador per als alumnes dels ensenyaments postobligatoris. El preu del menú en aquest cas no inclourà la vigilància.

4.7.4. Se servirà un menú gratuït diari a cada centre escolar, destinat a la persona que estigui a càrrec i a disposició de l'horari del servei de menjador.

4.8. Formació del personal

4.8.1. L'empresa adjudicatària haurà de vetllar perquè el seu personal pugui formar-se adequadament per a les necessitats laborals escaients i poder donar un millor servei als centres escolars. Aquesta formació ha de tenir en compte com a mínim els àmbits següents:

- a) Higiene i seguretat alimentària (manipulació d'aliments).
- b) Gestió d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- c) Lleure educatiu i activitats interlectives.
- d) Primers auxilis.
- e) Atenció a la diversitat i inclusió (en coherència amb els compromisos adquirits al criteri 3.6 del plec administratiu).

Una vegada assolida cada formació s'informarà al Consell Comarcal, aportant els certificats d'assistència corresponents.

4.8.2. Es tindrà una cura especial per la formació continuada de la persona responsable/coordinadora de cada centre.

4.9. Protecció de dades personals

4.9.1. L'empresa adjudicatària, en la seva condició d'encarregada del tractament de dades personals de l'alumnat i les seves famílies, haurà de complir en tot moment el Reglament (UE) 2016/679 General de Protecció de Dades (RGPD) i la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals (LOPDGDD).

4.9.2. Les dades personals de l'alumnat i les seves famílies a les quals tingui accés l'empresa adjudicatària amb motiu de l'execució del contracte (noms, dades de salut, al·lèrgies, dades bancàries, etc.) seran tractades únicament per a la finalitat de prestació del servei de menjador i no podran ser cedides a tercers ni utilitzades per a cap altra finalitat sense consentiment exprés.

4.9.3. L'empresa adjudicatària haurà de subscriure el corresponent acord d'encarregat de tractament amb el Consell Comarcal de la Segarra abans de l'inici de la prestació del servei.

4.9.4. Un cop finalitzat el contracte, l'empresa adjudicatària haurà de retornar o destruir, segons instruccions del Consell Comarcal, totes les dades personals a les quals hagi tingut accés.

4.10. Protecció a la infància

4.10.1. L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un protocol de protecció a la infància conforme a la Llei Orgànica 8/2021, de 4 de juny, de protecció integral a la infància i l'adolescència davant la violència (LOPVI), que inclourà com a mínim:

- a) Designació d'un/a Delegat/da de Protecció.
- b) Codi de conducta del personal que treballa amb menors.
- c) Procediment d'actuació davant indicis de maltractament, abús o desprotecció.
- d) Pla de formació específica en protecció a la infància per a tot el personal.

4.10.2. Tot el personal que presti serveis en contacte directe amb l'alumnat haurà d'aportar el certificat negatiu del Registre Central de Delinqüents Sexuals, que haurà d'estar vigent durant tota l'execució del contracte.

4.11. Pla de contingències

4.11.1. L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un pla de contingències que garanteixi la continuïtat del servei davant situacions imprevistes, que inclourà com a mínim:

- a) Protocol de cobertura de baixes de personal amb temps de resposta definit i borsa de substitucions.
- b) Pla d'actuació davant avaries de cuina o d'equipament essencial (alternatives de subministrament, cuines de reserva, etc.).
- c) Procediment d'actuació davant alertes alimentàries (retirada de productes, comunicació a autoritats sanitàries, notificació a famílies).
- d) Pla d'actuació davant talls de subministraments (electricitat, gas, aigua).
- e) L'empresa haurà de disposar de subministrament suficient d'aigua embotellada pels usuaris del servei de menjador per si falla el subministrament d'aigua apta per al consum humà.

4.11.2. El pla de contingències haurà de ser comunicat al Consell Comarcal i a la direcció de cada centre abans de l'inici del servei.

4.12. Sostenibilitat ambiental

4.12.1. L'empresa adjudicatària implementarà un pla de gestió ambiental del servei que inclourà com a mínim:

- a) Recollida selectiva de les cinc fraccions de residus en tots els centres.
- b) Mesures de reducció del consum energètic i d'aigua a les cuines.
- c) Ús prioritari de productes amb etiqueta ecològica per als productes de neteja.
- d) Eliminació total del plàstic d'un sol ús (conforme al punt 4.3.7).

5. PERSONAL D'ATENCIÓ A LA COMUNITAT EDUCATIVA

5.1. L'empresa adjudicatària disposarà durant el temps de prestació del servei de menjador, i l'anterior i posterior des de la finalització de l'horari escolar del matí i fins a l'inici de l'horari escolar de tarda, del personal adient per atendre l'alumnat.

5.2. L'empresa haurà de contractar els ràtios de monitors per alumnes que es descriuen a continuació:

11-12 Infantil 1r Cicle	13-14-15 Infantil 2n Cicle	6-12 Primària	anys ESO	Alumnes NEEI
1/8 o fraccions superiors a 5	1/15 o fraccions superiors a 5	1/25 o fraccions superiors a 10	1/30 o fraccions superiors a 15	Segons el que determini la normativa vigent

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

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

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.

5.3. Les funcions principals del personal d'atenció a l'alumnat seran les següents:

- Vetllar per la seguretat i el benestar dels alumnes.
- Orientar l'alumnat en els hàbits alimentaris i ajudar en els hàbits socials durant l'activitat de menjador.
- Ajudar en l'ús i conservació correcta del parament, els estris i les instal·lacions del menjador.
- Organitzar i dur a terme les activitats de lleure en l'horari interlectiu d'acord amb les instruccions donades per la Direcció del centre.
- Vetllar per l'organització i el bon funcionament general del servei de menjador.
- Atendre els requeriments en matèria educativa i d'organització que li formuli la Direcció del centre.
- Mantenir al final de la jornada el lloc de treball net i en bones condicions.
- En general, qualsevol altra tasca que es consideri exigible relacionada amb la vigilància de l'alumnat en el període entre classes.

5.4. **Requisits del personal:**

- El personal d'atenció a l'alumnat dependrà laboralment a tots els efectes de l'empresa adjudicatària i no tindrà cap vincle contractual ni amb el Departament d'Educació i Formació Professional ni amb el Consell Comarcal de la Segarra.
- Aquest personal ha de tenir capacitat per a la prestació del servei encomanat, així com estar en possessió del **diploma d'activitats de lleure infantil i juvenil** o el **diploma de monitor de menjador**, expedit per l'autoritat competent.
- Tot el personal haurà d'aportar el **certificat negatiu del Registre Central de Delinqüents Sexuals** vigent per poder treballar amb menors, conforme a la Llei Orgànica 1/1996, de 15 de gener, de Protecció Jurídica del Menor, i la Llei Orgànica 8/2021 (LOPIVI). El certificat haurà de renovar-se periòdicament durant tota la vigència del contracte.
- El personal de cuina haurà de disposar de la formació mínima en matèria de manipulació d'aliments conforme a la normativa vigent.

- e) Aquest personal haurà de disposar de la formació i experiència provada en les tasques encomanades.

5.5. Personal de cuina (centres amb cuina al propi centre del Lot 1): Els centres escolars amb cuina al centre hauran de disposar d'un cuiner/a qualificat/da i d'un ajudant de cuina a partir dels 100 menús, i un altre ajudant addicional per cada 40 menús més o fraccions.

5.6. Vetllador extraordinari. L'empresa concessionària posarà un vetllador extraordinari en els centres escolars que es requereixi, i sempre a petició de l'òrgan contractant, en els horaris que concretin conjuntament amb la direcció de l'escola i els serveis socials corresponents per realitzar tasques de suport al menjador i al lleure, sempre que hi hagi una resolució determinada o informes del tipus 1-B-1 (incapacitat d'utilitzar coberts) i/o 3-B-2 (incapacitat per conèixer i complir normes habituals de convivència i que pot manifestar com a resposta actituds agressives).

ANNEX A — RELACIÓ DE PREUS

[L'Annex A s'estructurarà per lots]

ANNEX A — LOT 1

Relació núm. 1: Preu del menú amb beguda embotellada, pa i postres

Concepte	Preus màxims	Preus oferts
----------	--------------	--------------

1r plat

2n plat

TOTAL menú (pa, beguda i postres inclosos)

Preu del personal d'atenció a l'alumne:

Relació núm. 2: Menús de règim especial

Concepte	Preus màxims	Preus oferts
----------	--------------	--------------

Menú ovolactovegetarià

Menú per motius de salut (celíac, al·lèrgic, intolerant)

Menú per motius culturals/religiosos

ANNEX A — LOT 2

Relació núm. 1: Preu del menú amb beguda embotellada, pa i postres

Concepte	Preus màxims	Preus oferts
----------	--------------	--------------

1r plat

2n plat

TOTAL menú (pa, beguda i postres inclosos)

Preu del personal d'atenció a l'alumne:

Relació núm. 2: Menús de règim especial

Concepte	Preus màxims	Preus oferts
Menú ovolactovegetarià		
Menú per motius de salut (celíac, al·lèrgic, intolerant)		
Menú per motius culturals/religiosos		

ANNEX B — INVENTARI D'EQUIPAMENT PER CENTRES

[L'Annex B s'estructurarà per lots i per centre. L'inventari haurà de detallar tot l'equipament cedit a l'empresa adjudicatària, especificant: descripció de l'element, quantitat, estat de conservació i propietari (centre/Consell Comarcal/Departament).]

ANNEX B — LOT 1

CEIP Jaume Balmes (Cervera):

CEIP Mossèn Josep Arques (Cervera):

CEIP Les Savines (Cervera)

CEIP Ramon Estadella (Guissona):

CEIP l'Estel (Sant Guim de Freixenet):

IES La Segarra (Cervera):

IES Antoni Torroja (Cervera) — Línia calenta:

ANNEX B — LOT 2

CEIP Vall d'Ondara (Ribera d'Ondara):

CEIP Mare de Déu de la Mercè (Sant Ramon):

CEIP Les Pallargues (Els Plans de Sió):

CEIP **Sanaüja** **(Sanaüja):**

Cervera, a la data de la signatura

El president

Ramon Augé Gené



INVENTARI DE MENJADOR

1. CUINA

Maquinària

- 1 Talladora d'embotit
- 1 Picadora de carn
- 1 Bàscula de cuina
- 1 Peladora
- 1 Talladora de verdures
- 1 Microones
- 1 Talladora de pa
- 1 Congelador **(FRIGO)**
- 3 Arco congelador
- 2 Càmeres frigorífiques amb prestatgeries dobles
- 1 Rentaplats **(comprat pel Departament 2014)**
- 1 Descalcificador **(no funciona)**
- 1 Fregidora
- 1 Turmix industrial
- 1 Forn de convecció

Estris per cuinar i servir

- 2 Safates d'alumini grans de forn
- 5 Safates d'acer inoxidable de servir
- 9 Safates d'alumini petites de forn
- Joc de 3 cassoles

- 1 Olla i 1 cassola d'alumini grans
- 1 Morter
- 6 Pots de diferents mides
- 2 Cassoles d'acer inoxidable grans amb tapa **en mal estat**
- 1 Cassola d'acer inoxidable molt gran amb tapa
- 2 Escorredors
- 1 Xino, petit (no industrial)
- 6 Pinces de servir
- 3 Pinces planes
- 3 Espàtules
- 5 Cullerots
- 4 Coladors (2 petits, 1 mitjà, 1 gran)
- 2 Batedors
- 3 Llengua
- 1 Pales de plàstic
- 1 Esmolador
- 1 Tisores
- 4 Safates pel pa
- 3 Bols d'acer inoxidable
- 1 Ratllador
- 2 Paelles grans
- 1 Paella petita
- 4 Carros d'acer inoxidable per servir
- 16 Gastro 1/1 12 cm
- 18 Gastro 1/1 6.5 cm
- 10 Gastro 1/1 4 cm

- 6 Gastro 1/1 6.5 cm (Quàlia)
- 22 tapes 1/1 (6 Quàlia)
- 2 Gastro ½ 14 cm tapa
- 4 Gastro ½ 9 cm tapa (2 Quàlia)
- 3 Gastro Tapa ¼ 10 cm
- 3 Gastro Tapa ¼ 8 cm

Estris d'emmagatzemament

- 3 Caixes grans amb tapa
- 10 contenidors blancs amb tapa

Altres

- 1 Escala d'alumini de tres esglaons
- 2 Dispensadors de paper (**reposats**)

2. MENJADOR

Estris de menjador

- 250 Safates individuals d'acer inoxidable amb compartiments
- 200 Jocs de coberts (forquilla i cullera)
- 57 ganivets
- 100 culleres petites
- 14 gerres
- 6 distribuïdors de coberts
- 8 safates per vasos
- 1 setrilleres
- 25 gots de vidre
- 12 jocs de plats blancs

- 180 gots servei plàstic

Mobiliari de menjador

- 87 Cadires mitjanes

- 112 Cadires petites

- 16 Taules mitjanes

- 38 Taules petites

- 1 Prestatgeria d'acer inoxidable

INVENTARI CUINA -MENJADOR ESCOLA MOSSÈN JOSEP ARQUES

- 1 Nevera 4 portes de 1,36m.x
- 1 Nevera 1 Porta de 0,68m x 1,36m.
- 1 Nevera 1,96 x 0,59m QUALIA
- 1 Micrones EUR08070617 ESCOLA
- 1 Moble fregidora 0,90 x 0,40 m
- 1 Moble postada 0,90 x 0,40 m
- 1 Moble fogons 0,90 x 0,80 m
- 1 Moble forn (6 x 6 safates)
- 1 Forn model CU6G-S Matricula 2053847 Categoria II2H3+
- 1 Olla marmita (100 litres) Model 94/04EGD100LT (21 KW)
- 1 Rentaplats JEMICS-83
- 4 Cistelles rentaplats
- 3 Cistelles coberts
- 1 Descalcificador
- 5 Vastes plàstic escorre coberts
- 1 Moble pica rentaplats (1,15 m)
- 1 Campana extractora 2 x 2,18 m
- 1 Escalfador de menjar 4 safates 1,60 x 0,62 m
- 7 Safates 0,15 x 0,52 m
- 7 Safates 0,32 x 0,52 m
- 11 Tapes de safata
- 7 Safates de forn planes
- 6 Reixes de forn
- 11 Safates de 6 cm fr fondo
- 6 Safates de 9 cm de fondo
- 7 Safates planes de reixeta vapor
- 2 safates de reixeta vapor de 9 cm
- 3 Cassoles 0,42 x 0,16 m
- 1 Cassola 0,50 x 0,8
- 2 pots 0,16 x 0,16 m
- 2 cassos 0,10 x 0,26 m
- 1 Olla 0,30 x 0,28 m
- 1 Olla 0,40 x 0,40 m
- 1 Carro porta-safates 1 x 0,62 m
- 1 Carro cuina 0,91 x 0,52 m
- 1 Escorredor 0,25 ample
- 1 Màquina peladora de patata AFA
- 1 Màquina de tallar verdures QUALIA
- 1 Màquina de tallar pa QUALIA
- 1 Xino 0,26 m COMERTEL
- 1 Escorredor Gran 0,45 x 0,22 m
- 1 Moble cuina 1,40 x 0,60 x 0,86 m
- 1 Pica rentamans de peu
- 1 Moble aigüera 0,60 x 1'20 m
- 1 Moble treball 0,60 x 1,60 m
- 2 Postasdes de cuina 1,76 x 0,48 m (alumini-plàstic)

- 1 Rellotge de cuina COMERTEL
- 1 Cub escombraries pedal 120 L
- 1 Dispensador de paret de paper de cuina
- 1 Aparell barres lluminoses anti-mosques
- 1 Portada cuina 0,15 x 0,30 m
- 1 Postada 0,15 x 1,74 m
- 1 Imàn per ganivets pare 0,50 m
- 1 Ganivet de pa
- 1 Espàtula
- 1 Rasqueta
- 4 Ganivets de cuina
- 4 Ganivets fruita COMERTEL
- 4 Estisores menjador (taronja)
- 3 Estisores menjador (verdes)
- 3 Estisores menjador vermelles)
- 1 Estisores cuina acer COMERTEL
- 2 Cullerots petits
- 4 Cullerot mitjà
- 1 Cullerot gran
- Cullerot entremig
- 2 Escumadores mitjanes
- 1 escumadora reixeta
- 17 Vasos vidre
- 1 Sucreta petita
- 5 soperes d'alumini
- 2 Bols de vidre
- 1 vinagrera COMERTEL
- 1 Plata petita
- 1 Embut petit
- 1 Radiador alumini
- 4 Recipients plàstic (tupperware) 4 L
- 6 Plats Plans COMERTEL
- 6 Plats fondo COMERTEL
- 6 Plats de Postre COMERTEL
- 8 Safates de plàstic petites
- 4 Safates plàstic grans
- 3 Recipients plàstic 28 L
- 2 Recipients plàstic 20 L
- 1 Pinzell silicona COMERTEL
- 2 Batidors
- 3 Pinces petites servir
- 1 Estisores plàstic
- 4 Estisores acer
- 2 Escumadores de servir
- 3 Culleres de servir
- 1 Estri per servir espaguetis
- 1 Culler petit per servir
- 6 Pinces grans per servir

- 2 Coladors petits
- 1 Esmola ganivets
- 1 setrill acer cuina COMERTEL
- 2 Pinces (girar carn)
- 2 Pela patates
- 1 Pala (aprimar carn)
- 1 Tallant
- 1 Morter
- 1 Llengua de silicona COMERTEL
- 1 Batidora elèctrica industrial
- 1 Batidora Moulinex QUALIA
- 1 Fusta verda per tallar 0,01 m de gruix
- 1 Fusta vermella per tallar 0,05 m de gruix
- 2 Guants tèrmics QUALIA
- Extintor

MENJADOR

- 116 Safates de menjador noves
- 69 Safates de menjador velles
- 205 Forquilles
- 239 Culleres Grans
- 253 Culleres postre
- 77 Ganivets
- 243 Vasos de plàstic
- 17 Gerres transparents
- 13 Gerres blanques per coberts COMERTEL
- 21 Taules Menjador 1,40 x 0,75 m
- 128 Cadires Menjador
- 6 Taules 0,60 x 0,50 m
- 1 Moble (gerres-coberts-tovallons) MObel STPB-80
- Microones (professors)
- Televisor SONY 28 oilsades
- 1 DVD KODAK
- 1 DVD/VHS LG Model VCX9400
- 1 armari monitores roba
- 1 Dispensador rotllo paper
- 3 Piques rentamans
- 2 Seca mans aire
- 2 Dosificador de sabó
- 1 Dispensador de paper per les mans
- 2 Extintors
- 2 Carros de plàstic pel menjador
- 1 Cafetera Nespresso

MAGATZEM

- 2 Taquilles 1,80 x 0,25 x 0,50 m
- 1 Prestatge 1,81 x 1,36 m
- 1 Congelador cofre 1,13 x 0,84 x 0,60 m
- 1 Congelador ARCON ALESSA
- 1 congelador FERRER
- 1 Taula escritori 1 x 0,65 x 0,75 m
- 1 Cadira
- 1 Paperera
- 1 Balança digital QUALIA
- 1 Escalfador d'aigua 100l
- 1 pissarra suro

LAVABO

- WC
- 1 Pica (lavabo)
- 1 Mirall 0,64 x 0,54 m
- 1 Portarrollos (paper higiènic)
- 1 Dispensador de sabó
- 1 Seca mans
- 1 Farmaciola 0,38 x 0,31 COMERTEL

ROSER

- 1 Calefactor
- 1 Graella elèctrica
- 1 Ganivet gran
- 1 Exprimidor plàstic
- 1 Radio
- 1 Calculadora
- 1 Pala boles de gelat
- 1 Ferro crema catalana
- 6 Motlles de pastissos
- 1 torradora

INVENTARI CUINA

RAMON ESTADELLA

quàlia

COOPERATIVA
D'INICIATIVA SOCIAL

MOBILIARI	UNITATS:	EINES	UNITATS:
ARMARI PORTES DE FÒRMICA	1	BANDEJA PER COBERTS	1
PRESTATGERIES	4 trans	CARRO HACER MENJADOR	1
TAULELLS INOXIDABLES	1	CARRO PLÀSTIC MENJADOR	—
		CISTELLA DE GOTS PER RENTAPLATS	2
		CISTELLA PLATS PER RENTAPLATS	1
		CISTELLES PETITES COBERTS	2
		CULLERA DE FUSTA	—
ELECTRODOMÈSTICS		CULLERA GRAN PLÀSTIC	—
CONGELADOR	2	CULLERES GRANS HACER INOX.	1
TAULA CALENTA	1	CULLERES NORMALS	80
PELADORA PATATES	—	CULLERES PETITES	30
MICROONES SOBRETAULA	1	CULLEROTS GRANS	2
TRITURADOR ELÈCTRIC INDUSTRIAL	1	ESPATULA LLARGA DE PLÀSTIC	1
RENTAVAIXELLES	1	ESPATULA MITJANA PER FREGIDORA	—
FORN A GAS	1	EȘTOIG PER ANALLITZAR CLOR	1
CUINA A GAS	1	FORQUILLES NORMALS	80
PLANXA A GAS	—	FORQUILLES PETITES	—
MARMITA A GAS	—	GANIVET DE CARN GRAN	1
PAELLA BASCULANT A GAS	—	GANIVET DE CARN	—
FREGIDORA A GAS	—	GANIVETS PER ENCETAR	—
DESCALCIFICADORA	—	GANIVET SENSE SERRA	—
		GANIVETS TALLAR PA	2
		GANIVETS TAULA NORMALS	60
		GOTS PLÀSTIC	125
		GOTS VIDRE	—
EINES		JERRES D'AIGUA	5
OLLAcm GR4	1	MANOPLES ANTIESCALFAMENT	1
OLLAcm 7 trans	1	OBRE LLAUNES INDUSTRIAL	—
OLLAcm 20x12	1	OBRE LLAUNES PETITS	1
OLLAcm		PALES PER SERVIR PASTA	—
CASSOLAcm GR4	1	PANERES	—
CASSOLAcm DIT	1	PINCES GRANS CARN O PEIX	—
CASSOLAcm P25	1	PINCES NORMALS	2
CASSOLAcm		PINCES DE GEL	—
ESCORREDORA	2	PLATS DE POSTRE	40
COLADOR AMB MANEC	2	PLATS FONDOS	24
COLADOR DE TELA METÀL·LICA DOBLE	1	PLATS FONDOS PLÀSTIC	25
SAFATES DE FORNcm GR4	5	PLATS PLANS	32
SAFATES DE FORNcm P25	5	PLATS PLANS PLÀSTIC	24
SAFATES DE FORNcm 11x12	6	RASCADOR PER LA PLANXA	—
PAELLA FONDAcm		RASCADOR PER LA PLANXA PETIT	—
PAELLA FONDAcm		RECIPIENT AMANIDA DE PLÀSTIC	1
PAELLA FONDAcm		RECIPIENT AMANIDA ACER INOXIDABLE	—
PAELLA FONDAcm		SETRILLERA SENCERA	2
PAELLA PLANAcm 6	1	SETRILLERES OLI PLÀSTIC	—
PAELLA PLANAcm P	1	TALLADORS DE PASTA	—
PAELLA PLANAcm	1	TAPA PER CASSOLA	3
PAELLA PLANAcm		TAPA PER OLLA	3
PAELLA PLANAcm		TAPES CUBELLS RODONS	—
ESTALVIS		TAULE DE MÀRBRE PER TALLAR PLÀSTIC	3
ESCUMADORES DE FILFERRO	2	TERMOMÈTRE DIGITAL	1
ESCORRE-FREGITS AMB PLAT I POT		TISORES	1
CISTELLA VARIS PER RENTAPLATS	3	CUBELL GRAN ESCOMBRERIES	1
CISTELLES PER FREGIDORA	—	CUBELL GRAN ESCOMBRERIES AMB RODES	3
GRILL PER MICROONES	—	CUBELLS BLANCS QUADRATS	—
PLAT METÀLIC PER MICROONES	—	CUBELLS DE FREGONA AMB ROBETES	2
		CUBELLS ESCOMBRERIES PETITS	1
JURFUX GRAN	1	CUBELLS MITJANS ESCOMBRERIES	2
11 P25	1	CUBELLS RODONS ALTS	—
		FREGONES	2

INVENTARI CUINA I MENJADOR — Institut La Segarra

Categoria	Designació d'objecte	Quantitat
Electrodomèstics		
Electrodomèstics	Nevera taulell	1
Electrodomèstics	Nevera 4 portes	1
Electrodomèstics	Congelador 1,50m d'alçada	1
Electrodomèstics	Rentaplats industrial	1
Electrodomèstics	Forn per 6 safates	1
Electrodomèstics	Cuina 4 focs	1
Electrodomèstics	Fregidora petita	1
Electrodomèstics	Taula calenta	1
Electrodomèstics	Campana	1
Electrodomèstics	Cafetera	1
Electrodomèstics	Trituradors	2
Electrodomèstics	Balança	1
Electrodomèstics	Descalcificador	1
Electrodomèstics	Obre llaunes	1
Mobiliari		
Mobiliari	Taulell amb calaixos de 4	1
Mobiliari	Taulell amb 1 calaix	1
Mobiliari	Taula camillera	1
Mobiliari	Pica per rentar verdura	1
Mobiliari	Pica per rentar mans	1
Mobiliari	Pica per rentar plats	1
Mobiliari	Armari de dos portes d'acer	1
Mobiliari	Prestatge	1
Utensilis de cuina		
Utensilis cuina	Safates de forn petites	7
Utensilis cuina	Safates de forn grans	3
Utensilis cuina	Olles grans	2
Utensilis cuina	Olla petita	1
Utensilis cuina	Cassola gran	1
Utensilis cuina	Cassola petita	1
Utensilis cuina	Escorredores	2
Utensilis cuina	Coladors de diferents mides	4
Utensilis cuina	Colador xinès	1
Utensilis cuina	Empunyadures grans	2
Utensilis cuina	Empunyadures mitjanes	2
Utensilis cuina	Empunyadura petita	1
Utensilis cuina	Culleres petites	3
Utensilis cuina	Cullera gran	1
Utensilis cuina	Cullera mitjana	1
Utensilis cuina	Culleres per servir	5
Utensilis cuina	Pinces	9
Utensilis cuina	Tallant	1

Utensilis cuina	Ganivets de totes les mides	9
Utensilis cuina	Tisores	4
Utensilis cuina	Safates de plàstic	6
Utensilis cuina	Cubells de plàstic	3
Utensilis cuina	Setrilleres	2
Utensilis cuina	Setrills d'acer	2
Utensilis cuina	Gerres per aigua	15
Utensilis cuina	Espàtula	1
Utensilis cuina	Rasqueta	1
Utensilis cuina	Peladors	6
Utensilis cuina	Paelles arròs	3
Utensilis cuina	Paellera	1
Utensilis cuina	Cassons	3
Utensilis cuina	Taulettes per tallar	2
Utensilis per menjar		
Estris menjador	Safates per menjar	80
Estris menjador	Forquilles	67
Estris menjador	Culleres grans	80
Estris menjador	Culleres petites	60
Estris menjador	Ganivets	50
Estris menjador	Gots	93



INVENTARI CUINA INSTITUT ANTONI TORROJA - CERVERA-

Estris per menjar	Quantitat		Estris per servir	Quantitat
Ganivets	41		Culler petit	1
Culleres	90		Culler gran	1
Culleretes	40		Escumadora	2
Forquilles	64		Cullera per servir	2
Vasos	50		Pinces	2
Safates	78		Tisores de cuina	1
Vasets pel iogurt	46		Ganivet de Xef	1
			Ganivet de pa	2
			Ganivet puntilla	2
Maquinària	Quantitat		Altres objectes	Quantitat
Rentaplats	1		Panera petita	3
Forn	1		Panera gran	3
Nevera	1		Gerra d'aigua petita	4
Congelador	1		Gerra d'aigua gran	3
Microones	1		Termòmetre alimentari	1
Batedora	1			

També disposem d'unes prestatgeries i de l'estructura per servir el menjar que disposa de bany maria per mantenir el menjar calent.

INVENTARI MENJADOR L'ESTEL

1 olla sopera 40 cm inox		50 ganivets		
1 olla 40 cm inox		43 plats fondos		
1 olla 45 inox		80 plats plans		
1 olla 30 inox		70 plats postre		
2 safates gastronoms fondes		30 bols sopa plàstic		
2 safates gastronoms planes		5 gots de vidre		
3 safates de forn petites		48 gots de plàstic		
1 cazo 20		20 gots tipo jerra		
1 cazo 24		1 congelador arcón		
11 soperes		1 nevera de 2 portes		
17 safates servir ovalades		1 fregidora		
3 tissores		1 microones		
15 paneres de pa		1 rentaplats		
8 jeres aigua plàstic		1 cuina de 4 focs+planxa		
5 jeres inox		1 forn		
1 xino		6 safates rentavaixelles		
1 escurridor inox		1 carro transportador		
1 paella 24 cm		1 safata descongelar aliments		
1 paella de 20		1 campana extractora 4 filtres		
10 cullerots sopa petits		8 bols sopa		
2 cullerots sopa grans		4 taules de treball acer inoxidable		
2 raseres		1 pica de mans		
1 colador petit		2 piques fregar		
14 culleres servir		1 dispensador paper		
1 ratllador		1 dispensador papel WC		
8 bols de vidre grans		2 dispensadors sabó		
1 bol de vidre petits		72 cadires		
78 culleres		10 taules infantil menjador		
46 culleretes		10 taules grans menjador		
72 forquilles				

INVENTARI MENJADOR ESCOLAR

NOM	UNITATS
Plats fonsos	39
Plats plans	40
Vasos grans	33
Vasos petits	16
Cullera sopera.	41
Forquilles.	48
ganivet.	32
culleres petites.	35
espátules	2
cullerots	2
estisores	1
ganivet pa	1
ganivets	2
1 sucrera	1
5 geres aigua	5
Qualia Forn	1
Qualia Werra	1
Qualia rentaplats	1
Qualia cubos basura.	2
Pinus de carn	1

Es de l'empresa

1 Microones

1 forn

1 nevera

1 rentaplats

2 gerres d'aigua

2 paneres

15 vasos

15 culleres

15 forquilles

10 ganivets

10 culleres de postres

20 plats fondos

20 plats plans

12 plats de postres

1 pinça

2 tisores

2 cullers

12 vasets iogurt

1 escombra

1 pala

1 fregona

1 carretó de menjar

INVENTARI MENJADOR. SANT RAMON



MOBILIARI	UNITATS:
ARMARI	3
PRESTATGERIES	1
ELECTRODOMÈSTICS	
NEVERA	1
RENTAIXELLES	1
PLANXA	
MICROONDES	1
EINES	UNITATS:
SAFATA PER COBERTS	3
CARRO	1
CISTELLA DE GOTS PER RENTAPLATS	2
CISTELLA PLATS PER RENTAPLATS	1
CISTELLES PETITES COBERTS PER RENTAPLATS	2
CULLERA SERVIR	3
CULLERES PLANA PER SERVIR	2
CULLERES NORMALS	58
CULLERES PETITES	40
ESPATULA LLARGA DE PLÀSTIC	2
ESPATULA MITJANA PER FREGIDORA	-
ESTOIG PER ANALLITZAR CLOR	
FORQUILLES NORMALS	65
FORQUILLES PETITES	-
GANIVET DE CARN GRAN	-
GANIVETS PER FRUITA	4
GANIVET SENSE SERRA	44
GANIVETS AMB SERRA	1
GOTS	48
JERRES D'AIGUA	13
MANOPLES ANTIESCALFAMENT	-
OBRE LLAUNES PETITS	-
PALES PER SERVIR PASTA	2
PANERES	2
PINCES GRANS CARN O PEIX	
PINCES NORMALS	3
PINCES DE GEL	-
PLATS DE POSTRE	9
PLATS FONDOS	43
PLATS FONDOS PLÀSTIC	-
PLATS PLANS	46
PLATS PLANS PLÀSTIC	-
RECIPIENT AMANIDA DE PLÀSTIC	-

INVENTARI CUINA

MOBILIARI	UNITATS:
ARMARI PORTES DE FÒRMICA	
PRESTATGERIES	2
TAULELLS INOXIDABLES	4
ELECTRODOMÈSTICS	
CONGELADOR	2
TAULA CALENTA	1
PELADORA PATATES	1
MICROONES SOBRETAULA	1
TRITURADOR ELÈCTRIC INDUSTRIAL	1
RENTAVAIXELLES	1
FORN A GAS	2
CUINA A GAS	3 forns
PLANXA A GAS	1
MARMITA A GAS	-
PAELLA BASCULANT A GAS	-
FREGIDORA A GAS	-
DESCALCIFICADORA	1
EINES	
OLLAcm gran	1
OLLAcm Mitjana	1
OLLAcm Petita	2
OLLAcm	-
OLLAcm	-
CASSOLAcm gran	1
CASSOLAcm Petita	1
CASSOLAcm	-
CASSOLAcm	-
ESCORREDORA	1
COLADOR AMB MANEC	1
COLADOR DE TELA METÀL·LICA DOBLE	-
SAFATES DE FORNcm gran	4
SAFATES DE FORNcm Mitjana	4
SAFATES DE FORNcm	-
PAELLA FONDAcm 50 cm	1+1
PAELLA FONDAcm 30 "	2
PAELLA FONDAcm 20 "	2
PAELLA FONDAcm 15 "	1
PAELLA PLANAcm	-
PAELLA PLANAcm	-
PAELLA PLANAcm	-

EINES	UNITATS:
BANDEJA PER COBERTS	2
CARRO HACER MENJADOR	1
CARRO PLÀSTIC MENJADOR	-
CISTELLA DE GOTS PER RENTAPLATS	2
CISTELLA PLATS PER RENTAPLATS	2
CISTELLES PETITES COBERTS	2
CULLERA DE FUSTA	
CULLERA GRAN PLÀSTIC	
CULLERES GRANS HACER INOX.	2
CULLERES NORMALS	49
CULLERES PETITES	37
CULLEROTS GRANS	2
ESPATULA LLARGA DE PLÀSTIC	1
ESPATULA MITJANA PER FREGIDORA	
ESTOIG PER ANALLITZAR CLOR	1 1
FORQUILLES NORMALS	36
FORQUILLES PETITES	3
GANIVET DE CARN GRAN	2+2
GANIVET DE CARN	2
GANIVETS PER ENCETAR	3
GANIVET SENSE SERRA	
GANIVETS TALLAR PA	50
GANIVETS TAULA NORMALS	38
GOTS PLÀSTIC	- 23
GOTS VIDRE	24
JERRES D'AIGUA	4
MANOPLES ANTIESCALFAMENT	1
OBRE LLAUNES INDUSTRIAL	-
OBRE LLAUNES PETITS	-
PALES PER SERVIR PASTA	2
PANERES	-
PINCES GRANS CARN O PEIX	2
PINCES NORMALS	2
PINCES DE GEL	-
PLATS DE POSTRE	- 13
PLATS FONDOS	30
PLATS FONDOS PLÀSTIC	
PLATS PLANS	- 19
PLATS PLANS PLÀSTIC	- 12
RASCADOR PER LA PLANXA	-
RASCADOR PER LA PLANXA PETIT	-
RECIPIENT AMANIDA DE PLÀSTIC	-
RECIPIENT AMANIDA ACER INOXIDABLE	2
SETRILLERA SENCERA	-
SETRILLERES OLI PLÀSTIC	2
TALLADORS DE PASTA	-
TAPA PER CASSOLA	4

TAPA PER OLLA	4
TAPES CUBELLS RODONS	—
TAULE DE MARBRE PER TALLAR	—
TERMOMÈTRE DIGITAL	1
TISORES	1
CUBELL GRAN ESCOMBRERIES	1
CUBELL GRAN ESCOMBRERIES AMB RODES	—
CUBELLS BLANCS QUADRATS	—
CUBELLS DE FREGONA AMB RODETES	1
CUBELLS ESCOMBRERIES PETITS	1
CUBELLS MITJANS ESCOMBRERIES	—
CUBELLS RODONS ALTS	—
FREGONES	1

INVENTARI MENJADOR.....



MOBILIARI	UNITATS:
ARMARI	
PRESTATGERIES	
ELECTRODOMÈSTICS	
NEVERA	1
RENTAVAIXELLES	1
PLANXA	
MICROONDES	1
EINES	UNITATS:
SAFATA PER COBERTS	
CARRO	1
CISTELLA DE GOTS PER RENTAPLATS	
CISTELLA PLATS PER RENTAPLATS	
CISTELLES PETITES COBERTS PER RENTAPLATS	
CULLERA SERVIR	
CULLERES PLANA PER SERVIR	
CULLERES NORMALS	
CULLERES PETITES	
ESPATULA LLARGA DE PLÀSTIC	
ESPATULA MITJANA PER FREGIDORA	
ESTOIG PER ANALLITZAR CLOR	
FORQUILLES NORMALS	
FORQUILLES PETITES	
GANIVET DE CARN GRAN	
GANIVETS PER FRUITA	
GANIVET SENSE SERRA	
GANIVETS AMB SERRA	
GOTS	
JERRES D'AIGUA	
MANOPLES ANTIESCALFAMENT	
OBRE LLAUNES PETITS	
PALES PER SERVIR PASTA	
PANERES	
PINCES GRANS CARN O PEIX	
PINCES NORMALS	
PINCES DE GEL	
PLATS DE POSTRE	
PLATS FONDOS	
PLATS FONDOS PLÀSTIC	
PLATS PLANS	
PLATS PLANS PLÀSTIC	
RECIPIENT AMANIDA DE PLÀSTIC	

