

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES
PARTICULARS QUE HA DE REGIR LA
LICITACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT
OBERT SUBJECTE A REGULACIÓ
HARMONITZADA, DEL CONTRACTE DE
**SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS
CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES
GARRIGUES**

exp. núm. 651/2025



**Generalitat
de Catalunya**



**Consell Comarcal de
les Garrigues**





ÍNDEX

ÍNDEX	2
1. OBJECTE DEL CONTRACTE	3
2. PRESTACIÓ DEL SERVEI	4
2.1. Dies de prestació del servei	4
2.2. Horaris	5
2.3. Modalitats del servei	5
2.3.1. Sistema de càtering amb línia freda	5
2.3.2. Sistema de cuina in situ	6
3. USUARIS	7
3.1. Usuaris obligatoris o preceptius	7
3.2. Usuaris opcionals	7
3.3. Usuaris opcionals subvencionats	8
4. RÀTIOS	8
5. PREUS	9
6. CARACTERÍSTIQUES DE CADA CENTRE	10
7. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI	16
8. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA	18
8.1. Obligacions relacionades amb el personal	18
8.1.1. Coordinador/a de centres	19
8.1.2. Personal de cuina i/o personal de neteja	19
8.1.3. Monitors/monitores, o personal d'atenció a l'alumnat	21
8.1.4. Coordinador/a de monitors/es	22
8.2. Obligacions relacionades amb la planificació i elaboració dels menús	22
8.3. Obligacions relacionades amb les instal·lacions, el material i els serveis	25
8.4. Obligacions higièniques i sanitàries i de tractament dels residus	25
9. PROJECTE EDUCATIU	26
10. COMISSIÓ DE SEGUIMENT DEL MENJADOR	27
ANNEX 1	29
INVENTARI DEL MATERIAL DELS MENJADORS ESCOLARS PROPIETAT DELS CENTRES	29
INVENTARI DEL MATERIAL DELS MENJADORS ESCOLARS PROPIETAT DE L'EMPRESA COMERTEL	36



1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Aquest Plec de prescripcions tècniques té per objecte definir les característiques tècniques necessàries per prestar el servei públic de menjador escolar als centres docents públics de la comarca de les Garrigues, gestionats pel Consell Comarcal.

El contractista ha de desenvolupar l'activitat pròpia del servei de menjador escolar al centre educatiu públic corresponent atenent les característiques de les instal·lacions i la tipologia o modalitat de prestació del servei (càtering / cuina in situ), segons s'estableixi en aquest Plec de prescripcions tècniques (PPT), al plec de clàusules administratives particulars (PCAP) i al Quadre de característiques (QC), sense que això signifiqui que per raons justificades no pugui ser canviada la modalitat, d'acord amb la delegació de competències en els consells comarcals i l'Àrea Metropolitana de Barcelona en matèria d'educació (Acord de Govern GOV/80/2023, de 4 d'abril) i amb les ordres, resolucions i directrius del Departament d'Educació i Formació professional per a cada curs escolar.

Són a càrrec íntegrament del licitador:

- a) L'adquisició d'aliments i matèries primeres, l'elaboració de plats cuinats i de menús adequats als alumnes usuaris del menjador i, si escau, el trasllat del menjar al centre escolar.
- b) Totes les tasques de distribució del menjar dins el menjador escolar, inclòs el servei d'atenció als alumnes durant el temps de menjador fixat en l'horari escolar.
- c) La neteja, la desinfecció i el manteniment del parament que s'utilitzi tant a la preparació com en la distribució i la consumició del menjar, així com el manteniment, neteja i la desinfecció dels locals, instal·lacions i equips que corresponguin a la cuina i al menjador i qualsevol altra dependència de la qual faci ús el licitador i que sigui d'ús exclusiu per al servei de menjador.

A més, també del control de plagues, de la qualitat de l'aigua, i del calibratge dels equips de mesurament de temperatura, tret que l'Administració pública porti aquest control per a tot el centre educatiu.

- d) Els consums dels serveis (aigua potable, gas, electricitat,...) si hi ha comptadors específics per la quantificació del consum d'aquests serveis de cuina/menjador.
- e) La confecció i l'aplicació d'un projecte educatiu que contingui, entre d'altres, els següents aspectes: alimentari, higiènic-sanitari, d'educació mediambiental, etc.
- f) El reciclatge de les restes de paper, vidre i plàstic que es generin en l'elaboració dels menús, així com la gestió de subproductes i residus alimentaris, inclòs l'oli de la cuina.

Els centres escolars en què s'ha de prestar el servei de menjador escolar són el següents:

ESCOLA ALBIRKA	C/ Rossend Vigatà, s/n 25140 ARBECA	973160067	c5000687@xtec.cat
----------------	--	-----------	-------------------



Plaça PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

ESCOLA ELS SET FOCS	Pl. De les Escoles, 7 25163 BELLAGUARDA	973124075	c5003676@xtec.cat
ESCOLA VALLMAJOR	C/ de les Escoles,5 25178 BOVERA	973133536	c5005910@xtec.cat
ESCOLA TIMORELL	Pg. Moragues, s/n 25154 CASTELLDANS	973120317	c5001254@xtec.cat
ESCOLA EL CÉRVOL	C/ Països Catalans, s/n 25460 CERVIÀ DE LES GARRIGUES	973178148	c5001333@xtec.cat
ESCOLA DEL SOLERÀS	Pl. De les Escoles, s/n 25163 EL SOLERÀS	973133455	c5004231@xtec.cat
ESCOLA MANUEL ORTIZ	C/ Prat de la Riba, s/n 25430 JUNEDA	973150101	c5001928@xtec.cat
ESCOLA L'ESPÍGOL	Pg. De l'Esport, s/n 25165 JUNCOSA	973128111	c5001916@xtec.cat
ESCOLA DE LA GRANADELLA	Pl. Joan Perucho, 3 25177 LA GRANADELLA	973133368	c5001710@xtec.cat
ESCOLA MARE DE DÉU DE MONTSERRAT	Ntra. Sra. Montserrat, s/n 25155 L'ALBAGÉS	973121200	c5000146@xtec.cat
ESCOLA ELS AUBIS	Av. Catalunya, 17 25450 L'ALBI	973175505	c5000171@xtec.cat
ESCOLA JOAN XXIII	C/ Diagonal, s/n 25400 LES BORGES BLANQUES	973142328	c5001141@xtec.cat
ESCOLA PORCEL DE CERVERA	Av. Catalunya, s/n 25410 L'ESPLUGA CALBA	973156258	c5001473@xtec.cat
ESCOLA SANT BONIFACI	Ctra. de Lleida, s/n 25440 VINAIXA	973175013	c5005107@xtec.cat
INSTITUT L'OLIVERA	Pl. Joan Perucho, 3 25177 LA GRANADELLA	973133605	C5007499@xtec.cat

Si durant la vigència del contracte el Consell Comarcal de les Garrigues assumeix la gestió d'un nou menjador d'un centre escolar públic de la comarca, l'empresa adjudicatària estarà obligada a fer-se càrrec de la prestació del servei.

2. PRESTACIÓ DEL SERVEI

2.1. Dies de prestació del servei

La prestació del servei de menjador s'ha de dur a terme, cada any acadèmic, durant el període d'activitat lectiva previst a l'ordre que anualment aprova i publica el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya i que



estableix el calendari escolar de cada curs per als centres educatius no universitaris de Catalunya.

No s'ha de prestar el servei els dies que, encara que siguin lectius amb caràcter general, tinguin el caràcter de festes locals al municipi on està situat el centre, i tampoc els dies que el centre hagi establert com a dies festius de lliure disposició.

2.2. Horaris

L'horari marc del servei de menjador, que inclou la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anterior i posterior, des de que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda, és de les 12.30 a les 15.00 hores.

Cada centre escolar determinarà per a cada curs la franja horària de descans de migdia de manera que es garanteixi, entre altres, el bon funcionament del servei de menjador escolar. El preu màxim de la prestació del servei es fixarà en funció de si aquest espai de migdia té una durada màxima total de dues hores i mitja (2,5) o de dues (2) hores.

Les modificacions de les franges horàries en relació amb el curs anterior no donaran lloc a cap indemnització ni a l'increment del preu del menú per sobre del que es preveu en aquest plec, en el de clàusules administratives i en l'oferta presentada per l'adjudicatari.

2.3. Modalitats del servei

D'acord amb les necessitats i les característiques de cada centre, l'empresa adjudicatària ha d'utilitzar la modalitat d'elaboració del menú que s'especifica per a cada centre en aquest plec de prescripcions tècniques i/o en el de clàusules administratives.

S'estableixen dues modalitats:

2.3.1. Sistema de càtering amb línia freda

L'empresa ha d'utilitzar la seva pròpia cuina central per elaborar els aliments. Aquesta instal·lació ha de comptar amb la documentació acreditativa de la inscripció de l'empresa en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC)/ en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA).

L'empresa ha de traslladar el menjar fins al centre docent i l'ha de servir en condicions de ser consumida. En tot cas, ha d'aplicar els controls necessaris que garanteixin que el menjar arriba al centre en condicions òptimes, utilitzant els recipients adequats.

L'empresa ha d'aportar el personal necessari per prestar el servei. Aquest personal ha de tenir la formació necessària en seguretat alimentària.

En aquesta modalitat del servei queda prohibida la manipulació de qualsevol aliment al centre educatiu.



El transport del menjar fred ha de fer-se en vehicles coberts i tancats que compleixin amb les condicions adequades per conservar els aliments i s'ajustin al que s'estableix a la normativa sobre aquesta matèria.

Els recipients o contenidors utilitzats per transportar els aliments han d'estar nets i en condicions adequades de manteniment a fi de protegir els productes alimentaris. El disseny ha de facilitar-ne la neteja i la desinfecció adequades. Aquests també seran objecte de mostreig per al control de criteris microbiològics.

Les temperatures d'emmagatzematge, conservació i transport han de complir sempre amb la normativa d'aplicació en vigor.

A fi i efecte d'evitar les afectacions que pot suposar a les patologies dels alumnes el fet que els menús estiguin preparats amb massa dies d'antelació, els centres han de rebre els menús tres (3) dies per setmana, preferentment els dilluns, els dimecres i els divendres (amb els menús de dilluns i dimarts, els de dimecres i dijous i els de divendres, respectivament).

En aquesta modalitat de servei els usuaris esporàdics, si és possible, han d'encomanar el servei amb antelació. L'empresa ha poder servir els menús que s'hagin encomanat el divendres o anteriorment per al dilluns, dimarts següents, i els que s'hagin encomanat els dilluns o anteriorment per al dimecres o dijous següents; i els que s'hagin encomanat el dimecres o anteriorment per al divendres següent.

Si un alumne necessita fer ús del servei de manera esporàdica per una causa urgent i no s'ha pogut fer la comanda anteriorment, excepcionalment l'empresa l'ha d'atendre.

Per motius com aquest i per poder donar resposta a possibles incidències, l'empresa ha de servir en totes les comandes algun menú de més.

2.3.2. Sistema de cuina in situ

L'empresa ha de subministrar les matèries primeres i els productes alimentaris per elaborar els menús.

L'empresa ha d'utilitzar únicament les instal·lacions de la cuina del centre per elaborar, preparar i distribuir els menús.

L'empresa ha d'aportar el personal necessari per prestar el servei. Aquest personal ha de tenir la formació necessària en seguretat alimentària d'acord amb les funcions que té atribuïdes.

L'ús de carmanyoles dins les instal·lacions de menjador escolar no està permès si no és per motius excepcionals i d'imperiosa necessitat i amb prèvia autorització dels Serveis Territorials a Lleida del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya i de la Direcció del Centre, la qual tindrà en compte el compliment de la normativa sanitària i l'observació estricta del sistema de gestió de seguretat alimentària implantat per l'empresa adjudicatària.



El preu del servei de guàrdia i custòdia dels alumnes que fan ús de la carmanyola es fixa en un 40 % del valor del preu del menú (àpat + monitors) o del preu de repercussió del monitoratge si aquest supera el 40 % del preu del menú.

3. USUARIS

3.1. Usuaris obligatoris o preceptius

Són els alumnes amb dret a la gratuïtat del servei de menjador escolar. Es consideren usuaris obligatoris els alumnes que s'han de desplaçar obligatòriament fora del seu municipi de residència per inexistència en aquest d'oferta del nivell educatiu que els correspon.

El preu és el de l'adjudicació, i el seu pagament correspon al Consell Comarcal, sense que sigui exigible cap import o percentatge als usuaris.

En cas d'absències degudament comunicades dels alumnes fixos en la modalitat d'usuaris obligatoris, el Consell Comarcal només es farà càrrec de la part del preu que correspon a monitoratge i se li descomptarà el cost de l'àpat no consumit.

En el cas d'absències que no hagin estat degudament comunicades, l'empresa facturarà la totalitat del menú.

3.2. Usuaris opcionals

Són els alumnes, personal docent i personal no docent del centre (professors i/o altre personal del centre).

Els alumnes opcionals poden ser fixos o esporàdics:

- Es considera alumne opcional fix el que fa ús del servei cinc, quatre o tres dies a la setmana. També es consideren fixes, a efectes del preu del menú, el personal docent i no docent del centre independentment dels dies que facin ús del servei.
- Es considera alumne opcional esporàdic el que fa ús del servei menys de tres (3) dies a la setmana, o en el cas de l'alumnat d'educació secundària, qui en fa ús menys de dos (2) dies a la setmana, i sempre que, en ambdós casos, el comensal no sigui beneficiari d'un ajut de menjador.

Aquests usuaris seran els obligats a pagar el preu de l'adjudicació, i abonaran directament a l'adjudicatari el cost del servei, qui en gestionarà el cobrament.

En la modalitat d'usuaris opcionals, en cas d'absències degudament comunicades dels alumnes fixos (cinc, quatre o tres dies a la setmana) i també en el cas dels alumnes que tot i sent esporàdics (un o dos dies a la setmana) facin ús del servei amb caràcter fix, es descomptarà a les famílies el cost de l'àpat no consumit i se'ls cobrarà el cost del monitoratge.



En el cas d'absències que no hagin estat degudament comunicades, l'empresa facturarà la totalitat del menú.

3.3. Usuaris opcionals subvencionats

Són els alumnes que són beneficiaris d'ajuts individuals de menjador per necessitats socioeconòmiques.

Aquests alumnes poden tenir un ajut total o un ajut parcial del cost del menjador, i els que tenen un ajut parcial el poden compactar fent ús del servei tres dies a la setmana al llarg de tot el curs.

L'adjudicatari percebrà del Consell l'import de l'ajut i, per tant, no podrà exigir cap import o percentatge als usuaris amb un ajut total del cost del servei o als que hagin compactat l'ajut parcial, i cobrarà a les famílies amb ajut parcial que facin ús del servei més de tres dies a la setmana la part del cost no subvencionat (fins completar el preu de l'adjudicació).

En cas d'absències degudament comunicades, l'empresa adjudicatària només cobrarà a qui correspongui (Consell o famílies) el cost del monitoratge.

En el cas d'absències que no hagin estat degudament comunicades, l'empresa facturarà la totalitat del menú.

4. RÀTIOS

D'acord amb el que estableix el Departament d'Educació i Formació Professional en la *Resolució EDF/483/2026, de 20 de febrer, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2026-2027*, la dotació de personal per atendre l'alumnat en el temps de prestació del servei de menjador atindrà la ràtio de nombre d'alumnes per monitor següent:

INFANTIL PRIMER CICLE (1, 12)	INFANTIL SEGON CICLE (13, 14, 15)	PRIMÀRIA	ESO
1 monitor/8 alumnes	1 monitor/15 alumnes	1 monitor/25 alumnes	1 monitor/30 alumnes

La ràtio prevista per al primer cicle d'infantil només serà d'aplicació en les escoles de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional on s'hagi implantat aquest ensenyament.

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



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

Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodonirà al nombre enter immediatament inferior quan la part decimal sigui inferior a 0,5, i al nombre enter immediatament superior quan la part decimal sigui igual o superior a 0,5.

A les escoles considerades com a rurals que, un cop determinat el nombre de monitors necessari en funció del nombre total d'usuaris del servei i d'acord amb les ràtios anteriors o les que hagi ofertat l'empresa adjudicatària, només correspongui un sol monitor/a, l'empresa incorporarà al servei del menjador un segon monitor.

A les escoles rurals on correspon dos o més monitors, un cop determinat el nombre de monitors necessari en funció del nombre total d'usuaris del servei i d'acord amb les ràtios anteriors o les que hagi ofertat l'empresa adjudicatària, en cas que hi hagi usuaris escolaritzats del primer cicle de l'educació infantil, s'incrementarà el nombre de monitors en un monitor addicional.

Tots els menjadors han de tenir com a mínim 2 monitors.

5. PREUS

D'acord amb la *Resolució EDF/483/2026, de 20 de febrer, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2026-2027*, els preus màxims en funció de la durada de l'espai de migdia són els següents:

- a) En els centres on l'espai de migdia tingui una durada màxima de dues hores i mitja:
 - 7,83 euros /menú, IVA inclòs
 - 8,61 euros/ menú, IVA inclòs, en el cas dels comensals esporàdics
- b) En els centres on l'espai de migdia tingui una durada màxima de dues hores:
 - 7,41 euros/menú, IVA inclòs
 - 8,15 euros/ menú, IVA inclòs, en el cas dels comensals esporàdics



6. CARACTERÍSTIQUES DE CADA CENTRE

En cada centre el nombre i tipus d'usuaris que es preveu, així com els horaris, els torns, la modalitat de prestació de servei i el personal adscrit al servei, es basa en les dades del curs 2024-2025. Per tant, és una informació que es facilita només a nivell orientatiu i no és en cap cas vinculant. La variació d'aquestes dades no donarà lloc a cap responsabilitat per part del Consell Comarcal, i el contractista ha d'adaptar el servei a les necessitats reals de cada curs.

Les dades orientatives de cada centre esmentades en el paràgraf anterior són les següents:

Escola ALBIRKA - ARBECA					
Mitjana d'usuaris adscrits al servei:	98	Infantil 1	Infantil 2	Primària	Total
Alumnes fixes - 5 dies/setmana (opcionals, obligatoris, amb ajut 100%, amb ajut 70% NO compactat)		0	26	59	85
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (opcionals)		0	1	2	3
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (amb ajut 70% compactat)		0	2	6	8
Alumnes esporàdics					1
Personal docent/no docent del centre					1
Modalitat de prestació del servei:		Cuina al centre			
Personal adscrit al servei:					
Personal de cuina					
Monitors					
Franja horària .		12:30 - 15:00			
Torns per dinar.		3 torns			

Escola MANUEL ORTIZ - JUNEDA					
Mitjana d'usuaris adscrits al servei:	172	Infantil 1	Infantil 2	Primària	Total
Alumnes fixes - 5 dies/setmana (opcionals, amb ajut 100%, amb ajut 70% NO compactat)		0	26	58	84
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (opcionals)		0	14	19	33
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (amb ajut 70% compactat)		0	13	26	39
Alumnes esporàdics					8
Personal docent/no docent del centre					8
Modalitat de prestació del servei:		Cuina al centre			
Personal adscrit al servei:					
Personal de cuina					
Monitors					
Franja horària .		12:30 - 15:00			
Torns per dinar.		3 torns			





Plaça PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

Escola JOAN XXIII - LES BORGES BLANQUES					
Mitjana d'usuaris adscrits al servei:	244	Infantil 1	Infantil 2	Primària	Total
Alumnes fixes - 5 dies/setmana (opcionals, obligatoris, amb ajut 100%, amb ajut 70% NO compactat)		0	55	129	184
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (opcionals)		0	2	14	16
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (amb ajut 70% compactat)		0	6	28	34
Alumnes esporàdics					7
Personal docent/no docent del centre					3
Modalitat de prestació del servei:		Cuina al centre			
Personal adscrit al servei:					
Personal de cuina					
Monitors					
Franja horària .		12:30 - 15:00			
Torns per dinar.		3 torns			

Escola DE LA GRANADELLA (Escola rural amb el primer cicle d'educació infantil integrat)					
Mitjana d'usuaris adscrits al servei:	20	Infantil 1	Infantil 2	Primària	Total
Alumnes fixes - 5 dies/setmana (opcionals, obligatoris, amb ajut 100%, amb ajut 70% NO compactat)		4	1	12	17
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (opcionals)		0	0	0	0
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (amb ajut 70% compactat)		0	2	0	2
Alumnes esporàdics					1
Personal docent/no docent del centre					0
Modalitat de prestació del servei:		Cuina al centre			
Personal adscrit al servei:					
Personal de cuina (compartit amb l'Institut l'Olivera de la Granadella)					
Monitors					
Franja horària .		12:45 - 15:00			
Torns per dinar.		1 torn			

A l'Escola de la Granadella, a més, els dimecres fan ús del servei 15 alumnes de la ZER

Escola EL\$ SET FOC\$ - BELLAGUARDA (Escola rural amb el primer cicle d'educació infantil integrat)					
Mitjana d'usuaris adscrits al servei:	15	Infantil 1	Infantil 2	Primària	Total
Alumnes fixes - 5 dies/setmana (opcionals, obligatoris, amb ajut 100%, amb ajut 70% NO compactat)		5	0	5	10
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (opcionals)		0	2	0	2
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (amb ajut 70% compactat)		1	0	2	3
Alumnes esporàdics					0
Personal docent/no docent del centre					0
Modalitat de prestació del servei:		Càtering - línia freda			



Plec PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

Personal adscrit al servei:	
Personal de cuina	
Monitors	
Franja horària .	12:45 - 15:00
Torns per dinar.	1 torn

Escola VALLMAJOR - BOVERA					
(Escola rural amb el primer cicle d'educació infantil integrat)					
Mitjana d'usuaris adscrits al servei:	15	Infantil 1	Infantil 2	Primària	Total
Alumnes fixes - 5 dies/setmana (opcionals, obligatoris, amb ajut 100%, amb ajut 70% NO compactat)		1	5	9	15
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (opcionals)		0	0	0	0
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (amb ajut 70% compactat)		0	0	0	0
Alumnes esporàdics					0
Personal docent/no docent del centre					0
Modalitat de prestació del servei:		Càtering - línia freda			
Personal adscrit al servei:					
Personal de cuina					
Monitors					
Franja horària .		12:45 - 15:00			
Torns per dinar.		1 torn			

Escola L'ESPÍGOL - JUNCOSA					
(Escola rural amb el primer cicle d'educació infantil integrat)					
Mitjana d'usuaris adscrits al servei:	17	Infantil 1	Infantil 2	Primària	Total
Alumnes fixes - 5 dies/setmana (opcionals, obligatoris, amb ajut 100%, amb ajut 70% NO compactat)		1	5	9	15
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (opcionals)		0	2	0	2
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (amb ajut 70% compactat)		0	0	0	0
Alumnes esporàdics					0
Personal docent/no docent del centre					0
Modalitat de prestació del servei:		Càtering - línia freda			
Personal adscrit al servei:					
Personal de cuina					
Monitors					
Franja horària .		12:40 - 14:50			
Torns per dinar.		1 torn			





Plaça PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

Escola DEL SOLERÀS					
(Escola rural amb el primer cicle d'educació infantil integrat)					
Mitjana d'usuaris adscrits al servei:	10	Infantil 1	Infantil 2	Primària	Total
Alumnes fixes - 5 dies/setmana (opcionals, obligatoris, amb ajut 100%, amb ajut 70% NO compactat)		0	3	7	10
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (opcionals)		0	0	0	0
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (amb ajut 70% compactat)		0	0	0	0
Alumnes esporàdics					0
Personal docent/no docent del centre					0
Modalitat de prestació del servei:		Càtering - línia freda			
Personal adscrit al servei:					
Personal de cuina					
Monitors					
Franja horària .		12:30 - 15:00			
Torn per dinar.		1 torn			
Escola TIMORELL - CASTELLDANÉS					
(Escola rural que NO té integrat el primer cicle d'educació infantil)					
Mitjana d'usuaris adscrits al servei:	17	Infantil 1	Infantil 2	Primària	Total
Alumnes fixes - 5 dies/setmana (opcionals, obligatoris, amb ajut 100%, amb ajut 70% NO compactat)		0	3	12	15
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (opcionals)		0	1	0	1
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (amb ajut 70% compactat)		0	1	0	1
Alumnes esporàdics					0
Personal docent/no docent del centre					0
Modalitat de prestació del servei:		Càtering - línia freda			
Personal adscrit al servei:					
Personal de cuina					
Monitors					
Franja horària .		13:00 - 15:00			
Torn per dinar.		1 torn			
Escola EL CÉRVOL - CERVIÀ					
(Escola rural amb el primer cicle d'educació infantil integrat)					
Mitjana d'usuaris adscrits al servei:	23	Infantil 1	Infantil 2	Primària	Total
Alumnes fixes - 5 dies/setmana (opcionals, obligatoris, amb ajut 100%, amb ajut 70% NO compactat)		2	2	6	10
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (opcionals)		0	2	7	9
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (amb ajut 70% compactat)		0	2	2	4
Alumnes esporàdics					0
Personal docent/no docent del centre					0
Modalitat de prestació del servei:		Càtering - línia freda			





Plaça PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

Personal adscrit al servei:	
Personal de cuina	
Monitors	
Franja horària .	13:00 - 15:00
Torn per dinar.	1 torn

ESCOLA MARE DE DÉU DE MONTSERRAT - L'ALBAGÈS (Escola rural amb el primer cicle d'educació infantil integrat)					
Mitjana d'usuaris adscrits al servei:	12	Infantil 1	Infantil 2	Primària	Total
Alumnes fixes - 5 dies/setmana (opcionals, obligatoris, amb ajut 100%, amb ajut 70% NO compactat)		2	1	6	9
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (opcionals)		0	0	0	0
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (amb ajut 70% compactat)		0	1	2	3
Alumnes esporàdics					0
Personal docent/no docent del centre					0
Modalitat de prestació del servei:		Càtering - línia freda			
Personal adscrit al servei:					
Personal de cuina					
Monitors					
Franja horària .		13:00 - 15:00			
Torn per dinar.		1 torn			

Escola ELS AUBIS - L'ALBI (Escola rural amb el primer cicle d'educació infantil integrat)					
Mitjana d'usuaris adscrits al servei:	12	Infantil 1	Infantil 2	Primària	Total
Alumnes fixes - 5 dies/setmana (opcionals, obligatoris, amb ajut 100%, amb ajut 70% NO compactat)		0	4	2	6
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (opcionals)		1	2	2	5
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (amb ajut 70% compactat)		0	0	0	0
Alumnes esporàdics					0
Personal docent/no docent del centre					1
Modalitat de prestació del servei:		Càtering - línia freda			
Personal adscrit al servei:					
Personal de cuina					
Monitors					
Franja horària .		13:00 - 15:00			
Torn per dinar.		1 torn			





Plaça PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

Escola PORCEL DE CERVERA - L'EPLUGA CALBA					
(Escola rural amb el primer cicle d'educació infantil integrat)					
Mitjana d'usuaris adscrits al servei:	13	Infantil 1	Infantil 2	Primària	Total
Alumnes fixes - 5 dies/setmana (opcionals, obligatoris, amb ajut 100%, amb ajut 70% NO compactat)		0	4	6	10
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (opcionals)		0	0	2	2
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (amb ajut 70% compactat)		0	0	0	0
Alumnes esporàdics					0
Personal docent/no docent del centre					1
Modalitat de prestació del servei:		Càtering - línia freda			
Personal adscrit al servei:					
Personal de cuina					
Monitors					
Franja horària .		13:00 - 15:00			
Torns per dinar.		1 torn			

Escola SANT BONIFACI - VINAIXA					
(Escola rural amb el primer cicle d'educació infantil integrat)					
Mitjana d'usuaris adscrits al servei:	16	Infantil 1	Infantil 2	Primària	Total
Alumnes fixes - 5 dies/setmana (opcionals, obligatoris, amb ajut 100%, amb ajut 70% NO compactat)		2	3	6	11
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (opcionals)		0	0	5	5
Alumnes fixes - 3 dies/setmana (amb ajut 70% compactat)		0	0	0	0
Alumnes esporàdics					0
Personal docent/no docent del centre					0
Modalitat de prestació del servei:		Càtering - línia freda			
Personal adscrit al servei:					
Personal de cuina					
Monitors					
Franja horària .		13:00 - 15:00			
Torns per dinar.		1 torn			

Institut L'OLIVERA - LA GRANADELLA	
(Amb alumnes de l'ESO)	
Mitjana d'usuaris adscrits al servei:	67
Alumnes fixes - 2 dies/setmana (opcionals, obligatoris, amb ajut 100%, amb ajut 70% NO compactat)	67
Alumnes esporàdics	0
Personal docent/no docent del centre	0
Modalitat de prestació del servei:	Cuina al centre
Personal adscrit al servei:	
Personal de cuina (compartit amb l'Escola de la Granadella)	



Monitors	
Franja horària .	14 - 13
Torns per dinar.	2 torn

En tots els centres, excepte a l'Institut L'Olivera de la Granadella, es presta el servei tots els dies de la setmana. A l'Institut L'Olivera només es presta dilluns i dimarts.

7. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

L'empresa contractista ha de vetllar pel bon funcionament del menjador i perquè l'espai de temps dedicat al dinar es desenvolupi amb un clima d'ordre i normalitat.

Ha d'establir les funcions i responsabilitats del personal adscrit al servei i distribuir l'ús dels espais cedits pel centre educatiu amb la finalitat de dur a terme les diferents activitats del menjador. També ha d'establir sistemes de comunicació entre el Consell Comarcal i l'empresa i entre l'empresa i les famílies dels alumnes.

L'empresa contractista ha de dur a terme el control, l'accés i el seguiment diari de l'alumnat usuari del servei, organitzant l'espai de menjador per grups d'edat i procurant que cada alumne tingui un lloc fix i, si és el cas, organitzant els torns que siguin necessaris per a la correcta prestació del servei, d'acord amb el Pla de Menjador del centre.

Cada curs l'empresa gestionarà les inscripcions al servei de tots els usuaris, sense excepció. El model per fer l'esmentada inscripció el facilitarà la mateixa empresa.

El Consell Comarcal, abans de començar del curs, informarà el/la coordinador/a de centres sobre els alumnes amb ajut individual de menjador (AIM) total o parcial i els alumnes preceptius amb dret a la gratuïtat del servei, i li comunicarà tots els canvis que es vagin produint durant el curs. També facilitarà a l'empresa el calendari escolar dels cursos amb els dies de festa local de cada municipi i els dies festius de lliure disposició de cada centre.

Amb la informació facilitada pel Consell Comarcal i les inscripcions, l'empresa elaborarà per a cada centre una relació mensual de tots els usuaris del servei (amb noms i cognoms), diferenciant els obligatoris, els opcionals no subvencionats, els opcionals amb un AIM total i els opcionals amb un AIM parcial.

En aquestes relacions s'hi farà constar si els alumnes fan ús del servei amb caràcter fix o de manera esporàdica i si els alumnes amb un AIM parcial compacten o no l'ajut. També s'hi haurà d'anotar les assistències diàries amb la suma total mensual de totes i cadascuna de les persones usuàries.

L'empresa haurà de mantenir actualitzades totes les relacions de tots els centres i trametre-les al Consell Comarcal al finalitzar cada mes. És important que aquestes relacions siguin clares i entenedores i que reflecteixin correctament les assistències de cada usuari perquè seran la base per validar la facturació.



Cada centre escolar, especialment els que tenen cuina al mateix centre, haurà de comunicar a l'equip de cuina, diàriament i durant la primera mitja hora del matí, quins alumnes de la relació d'assistències faran o no ús del servei. També haurà d'informar sobre els alumnes esporàdics.

Pel que fa a la planificació dels menús, aquests han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica i hauran de tenir en compte les necessitats energètiques per a cada edat.

Tots els centres hauran de comunicar a l'empresa que presta el servei els esdeveniments (sortides, activitats, etc.) que tinguin incidència sobre l'assistència dels comensals al menjador, i caldrà fer-ho amb l'antelació suficient perquè es pugui adaptar el servei al nombre d'usuaris.

El pla de menús per a cada curs escolar s'ha d'adaptar a l'estacionalitat, sense que la planificació setmanal dels menús es pugui repetir abans de quatre setmanes. Es prioritzaran, sempre que sigui possible, els productes frescos i de temporada, de proximitat, de km 0 i els productes ecològics. També hi haurà d'haver una diversificació en el tipus de cocció i tècniques culinàries

Tots els menús, (els dels centres amb cuina pròpia i els dels centres amb servei de càterin), hauran de planificar-se anticipadament i mensualment per trams setmanals. Se n'enviarà una còpia a totes les escoles, als usuaris i al Consell Comarcal de les Garrigues. L'empresa haurà d'assumir la modificació del pla de menús si el Consell Comarcal ho creu convenient.

També s'han de lliurar les planificacions dels menús adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació).

L'empresa adjudicatària ha de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes), els al·lèrgens, i la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús, per poder presentar-les en el cas que se sol·licitin.

En cas que alguna vegada s'hagi de fer algun canvi de menú per raons de proveïment, higiene alimentària o altres, caldrà que l'empresa adjudicatària ho comuniqui a les famílies, al centre i al Consell Comarcal de les Garrigues.

El Consell Comarcal podrà comprovar, en tot moment, la procedència dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús, com també les certificacions que s'estableixen als criteris d'adjudicació.

L'empresa ha de disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari, d'acord amb la Llei de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

També ha de disposar d'un pla de reducció de residus, d'acord amb el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recurs de Catalunya.



8. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

Sens perjudici de les obligacions previstes en els altres plecs que regeixen aquest contracte, l'empresa adjudicatària té les següents obligacions:

8.1. Obligacions relacionades amb el personal

L'empresa adjudicatària té l'obligació de subrogar el personal de cuina, neteja i monitoratge que presta servei als menjadors escolars (Annex 8 del plec de clàusules administratives particulars d'aquesta licitació), d'acord amb les disposicions del conveni col·lectiu vigent i de la legislació laboral aplicable.

L'empresa adjudicatària ha de disposar, durant el temps de prestació del servei de menjador, del personal adient per prestar el servei, i a l'inici del curs escolar haurà de comunicar al Consell Comarcal la relació de les persones adscrites al servei en cadascun dels centres educatius i n'especificarà les funcions. Aquesta relació s'haurà d'actualitzar cada cop que es produeixi una baixa o qualsevol canvi.

El personal necessari per garantir un bon funcionament del servei de menjador serà sempre contractat per l'empresa i dependrà exclusivament del contractista, sense cap mena de vinculació actual o futura amb el Consell Comarcal de les Garrigues.

Aquest personal haurà d'anar identificat convenientment i vestit d'acord amb la higiene requerida al lloc de treball. Serà obligació del contractista uniformar pel seu compte tot l'equip de cuina i de monitoratge d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball i també es responsabilitzarà de la netedat, cortesia i tractament correcte del personal.

L'empresa comptarà amb personal suficient que disposi de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat els llocs de treball que quedin vacants o absents per malaltia, vacances, baixes, permisos, o altres causes anàlogues.

En les sortides escolars el personal de cuina, en els centres amb cuina pròpia, haurà de romandre en el centre per elaborar i servir el dinar a l'alumnat que faci ús del servei de menjador. De la mateixa manera, el personal de monitoratge haurà de prestar l'atenció a aquets alumnes i/o realitzar altres tasques que se li encomanin, tals com la preparació d'activitats, l'elaboració d'informes, coordinacions, etc.

En cap cas l'empresa contractista no pot deixar d'oferir el servei d'atenció a l'alumnat de manera unilateral.

L'empresa adjudicatària serà la responsable davant del Consell Comarcal de les faltes comeses pels seus i les seves empleades durant la prestació del servei i estarà obligada a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir, en qualsevol tipus d'instal·lació, una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin en cada cas concret. L'empresa adjudicatària substituirà el personal adscrit al servei a requeriment del Consell Comarcal quan es produeixin faltes provades



que hagin manifestat les famílies dels usuaris del servei, la direcció dels centres o el mateix Consell Comarcal.

El personal no pot agredir ni física ni verbalment els usuaris del servei de menjador.

Els diferents tipus de personal i les seves funcions son els següents.

8.1.1. Coordinador/a de centres

L'empresa adjudicatària nomenarà un càrrec de coordinador/a de tots els centres, que actuarà com a interlocutor/a entre l'empresa i les famílies, els centres i el Consell Comarcal; vetllarà pel bon funcionament dels menjadors; elaborarà el pla d'activitats conjuntament amb els monitors de cada centre; informarà la Direcció del centre i el Consell Comarcal de les incidències i vetllarà pel pla de funcionament de neteja de cada menjador.

Aquesta persona haurà d'estar localitzable durant el servei i, si és el cas, quan es produeixin incidències.

El coordinador/a haurà de mantenir reunions periòdiques amb els monitors, amb els responsables del servei de menjador escolar del Consell Comarcal de les Garrigues i amb els equips directius de les escoles.

El coordinador/a haurà de portar un llistat per al control diari dels alumnes que es queden al menjador, separant els que s'han de facturar al Consell i els que no.

Són funcions específiques del coordinador/a:

- Vetllar pel bon funcionament de tots els menjadors.
- Elaborar amb l'equip de monitors de cada centre els objectius específics de cada curs escolar.
- Elaborar i dissenyar la programació d'activitats que es puguin dur a terme al menjador conjuntament amb l'equip de monitors de cada centre.
- Coordinar l'equip de monitors de cada centre.
- Mantenir-se informat de totes les incidències que es produeixin.
- Observar l'equip de monitors i el desenvolupament del servei de menjador per poder adoptar i proposar canvis de funcionament.
- Vetllar pel bon ambient de l'equip de monitors.
- Coordinar-se amb els centres per qualsevol problema que hi hagi.
- Vetllar pel funcionament del pla de neteja i el pla de les bones pràctiques dins del menjador.
- Coordinar-se amb el Consell Comarcal de les Garrigues per tal de desenvolupar les tasques amb la màxima eficiència.
- Desenvolupar les gestions administratives i organitzatives necessàries per al correcte desenvolupament del servei.

8.1.2. Personal de cuina i/o personal de neteja



Les funcions d'aquest personal són:

- Cuinar o rebre el menjar, segons la tipologia de cuina del centre i d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir. En el cas de menjadors amb càtering, caldrà comprovar que el menjar rebut és correcte pel que fa a la qualitat i a la quantitat i assegurar-se que les dietes especials són les que s'han encomanat.
- Mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja. La neteja i desinfecció haurà de ser diària.
- Retirar diàriament els residus generats, vigilat la seva correcta separació (paper, envasos, vidre, rebuig i orgànic). En aquest últim cas (orgànic), amb l'ús de bosses compostables.
- Portar a terme tots els controls i registres sanitaris obligatoris i aquells que li encomani l'empresa, el Consell Comarcal o d'altres administracions competents.
- En el cas de les cuines in situ, vetllarà perquè els proveïdors compleixin amb el dia i l'horari d'entrega que s'hagi determinat a més de la qualitat, quantitat i higiene del producte que subministren. En el cas d'incompliment, haurà d'informar l'empresa per tal que faci els tràmits pertinents per resoldre la incidència que s'hagi produït.
- En les cuines in situ, quan aquest personal estigui de baixa, l'empresa haurà de disposar d'una persona suplent, convenient formada per cuinar i portar a terme les obligacions sanitàries.

El personal de cuina i neteja haurà d'estar el temps necessari per l'acompliment correcte i diligent de les tasques que li són pròpies. En tot cas les hores que s'han de destinar a cada menjador es calculen en funció del nombre de comensals de la manera següent:

Cuiner/a	
Fins a 35 alumnes	5 hores
De 36 a 50 alumnes	6 hores
A partir de 51 alumnes	jornada completa

Ajudant
2 hores per cada 25 alumnes, començant a 66

L'empresa contractista haurà de donar compliment a les obligacions següents:

- Garantir que els manipuladors d'aliments disposin d'una formació adequada i continuada en higiene alimentària d'acord amb la seva activitat laboral.
- 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.
- Garantir per a l'equip de cuina una formació en seguretat alimentària específica sobre la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens, per evitar incidències en el cas de comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries.
- Desenvolupar i, si escau, impartir els programes de formació de manipuladors d'aliments o procurar que sigui una empresa o entitat autoritzada per l'autoritat



sanitària competent la que es faci càrrec d'aquesta tasca, tot això se'ns 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 a les quals se sàpiga o es tinguin indicis raonables què pateixin malalties o patologies similars que puguin contaminar directa o indirectament els aliments amb microorganismes patògens.
- Exigir i disposar del certificat negatiu d'antecedents penals del personal de cuina i menjador.

8.1.3. Monitors/monitores, o personal d'atenció a l'alumnat

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

- Orientar els alumnes en els hàbits alimentaris i vetllar per la seva aplicació.
- Ajudar els alumnes en l'aprenentatge d'hàbits socials i les normes de comportament a la taula
- Ajudar en l'ús i la conservació correcta del parament de menjador.
- Vetllar per l'organització i el funcionament correcte del menjador.
- Organitzar i dur a terme les activitats de lleure en l'horari interlectiu d'acord amb les instruccions de la direcció de l'escola.
- Informar de l'evolució dels alumnes en els hàbits que es treballen al menjador, com a mínim:
 - per als alumnes a comptar de primària, trimestralment
 - per als alumnes del segon cicle d'educació infantil, mensualment
 - per als alumnes del primer cicle d'educació infantil, diàriament
- Qualsevol altra tasca relacionada amb la vigilància dels alumnes en el període interlectiu.

Aquest personal ha de tenir la titulació mínima requerida pel Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural.

L'empresa també haurà de garantir per a l'equip de monitoratge una formació en seguretat alimentària específica sobre la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens, per evitar incidències en el cas de comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries.

Els i les monitores de menjador hauran de ser a l'escola els dies que estableixi el calendari escolar per a cada curs i, com a mínim, durant les hores interlectives que van des que finalitza l'horari del matí fins que comença l'horari de la tarda.

Aquests horaris es podran adaptar als requeriments del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, a les seves indicacions i a les necessitats del centre.



Les dotacions del personal monitor per l'atenció de l'alumnat atindrà als ràtios ofertats i adjudicats, calculats a partir de l'alumnat que utilitza el servei de menjador.

8.1.4. Coordinador/a de monitors/es

Als menjadors amb tres o més monitors/res l'empresa haurà de designar, d'entre ells/elles, un/a coordinador/a de monitors/es.

Les seves funcions consistiran en dirigir i controlar les activitats de tot el personal d'atenció a l'alumnat del seu menjador i haurà d'actuar d'acord amb les disposicions del pla de funcionament del menjador de cada centre, quan així ho reculli. També haurà de resoldre les qüestions pràctiques necessàries per l'organització i bon funcionament del servei de menjador i s'haurà de coordinar amb el Consell Comarcal i amb la Direcció del centre per realitzar el seguiment del servei i del pla d'activitats del període interlectiu, per tal de seguir la línia del projecte educatiu del centre.

8.2. Obligacions relacionades amb la planificació i elaboració dels menús

La confecció del menú es realitzarà d'acord al Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, d'aplicació als centres educatius que imparteixen educació infantil (2n cicle), primària i educació especial, entre altres, 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.

El menú escolar ha de ser únic per a tots els i les comensals.

A més l'empresa adjudicatària, si cal, haurà d'oferir menús especials per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

L'empresa també haurà de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta "tova" per a trastorns gastrointestinals lleus.

També haurà d'oferir una opció de menú que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives per de satisfer diferents opcions culturals, religioses i personals.

La programació de menús, mensual, amb un mínim de quatre (4) setmanes, es podrà repetir al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació dels aliments i del tipus de preparacions a la temporada i, com a mínim, haurà d'incloure quatre propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals, tradicionals i/o festius.

Quant les condicions organitzatives, o les instal·lacions i els locals de cuina, no permetin complir les garanties exigides per l'elaboració dels menús especials, o el cost addicional d'aquestes elaboracions sigui inassolible, s'han de facilitar als alumnes els mitjans de refrigeració i escalfament adequats, d'ús exclusiu per a aquests menjars, perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família.

En cada escola tots els menús han de tenir el mateix preu.



Plaer PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

Els menús i les quantitats de les racions han d'estar adaptades a l'edat dels alumnes i han de ser variats, equilibrats i suficients i hauran d'estar dissenyats o supervisats per un tècnic especialista en nutrició.

Cada menú haurà d'estar format per un primer i segon plat amb guarnició, pa, aigua i postres.

Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: arròs, pastes, verdures, llegums, hortalisses, entre d'altres, tot garantint la diversitat i d'acord amb el que l'empresa hagi ofertat en relació amb el que s'estableix en els criteris de valoració que consten a l'apartat 8 del quadre de característiques.

Els segons plats hauran d'alternar aliments proteics com ara diferents tipus de carns, peix, entre d'altres, combinats amb altres aliments de guarnició, i d'acord amb el que l'empresa hagi ofertat en relació amb el que s'estableix en els criteris de valoració que consten a l'apartat 8 del quadre de característiques.

Les postres hauran de ser variades. La fruita fresca variada i del temps i els productes làctics seran productes prioritaris.

En la programació de menús de cinc dies del menjador escolar s'han de complir les freqüències d'aliments i tècniques culinàries següents:

ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses (<i>no inclou les patates</i>)	1-2
Llegum	1-2 (≥ 6 al mes)
Arròs (<i>o be la pasta o be l'arròs han de ser integrals</i>)	1
Pasta (<i>o be la pasta o be l'arròs han de ser integrals</i>)	1
Altres cereals	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur</i>	
Segons plats	
Aliments proteics vegetals (<i>llegum i derivats, cuinats sense carn, ni peix ni ous</i>)	1-2 (≥ 6 al mes)
Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una ració d'aliment proteic vegetal (<i>preferentment llegum i derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca</i>)	5
Carns *	1-2 (≤ 6 al mes)
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	0-1
Peixos	1
Ou	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres (<i>patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.</i>)	1-2
Postres	
Fruita fresca	4-5
Altres postres no ensucrades (<i>iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.</i>)	0-1
Tècniques culinàries	



Plaça PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

Precuinats (<i>arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu, etc.</i>)	≤ 2/mes
Fregits (<i>segons plats</i>)	≤ 2/setmana
Fregits (<i>guarnicions</i>)	≤ 1 /setmana
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
S'ha d'oferir pa integral	

** Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la del conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclou el pernil, salsitxes, car en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.)*

L'oli que s'utilitzi ha de ser obligatòriament oli d'oliva verge extra i per a les amanides, a més, ha de ser produït i envasat a la comarca de les Garrigues.

L'aigua ha d'estar sempre present en l'àpat. Per tal de prevenir la generació de residus associats al plàstic de garrafes i ampolles, l'empresa adjudicatària haurà d'instal·lar, en aquells centres que no en disposin, un equip d'osmosi inversa, i mantenir els ja existents i els de nova instal·lació durant tot el contracte.

En cas d'acompanyar els àpats amb pa, cal oferir pa integral.

L'ús de sal en les preparacions ha de ser mínim i, en tot cas, cal emprar sal iodada.

És imprescindible que cada plat arribi a l'usuari a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació i també a l'època de l'any.

Només per circumstàncies excepcionals i justificades, i de forma puntual, es pot variar el menú. Si és el cas, se n'ha d'informar la Direcció de l'escola i el Consell Comarcal.

Diàriament s'elaboraran o se serviran uns quants menús de més per tal de preveure possibles incidents o per si els alumnes volen repetir. Aquests menús de més (que no seran per als alumnes esporàdics) l'empresa adjudicatària no els podrà facturar.

El Consell Comarcal pot demanar a l'empresa adjudicatària la presentació de les factures de les comandes dels productes ecològics, de producció integrada i de proximitat i de l'oli, i un llistat dels productors que els subministren. Cal que aquesta documentació justificativa estigui en tot moment disponible. El Consell Comarcal pot demanar qualsevol altra documentació complementària per poder fer les comprovacions que consideri necessàries.

Als efectes d'allò que disposa l'art. 211.1.f) LCSP el contingut d'aquest apartat 8.2 es considera obligació essencial del contracte, específicament pel que fa al compliment del Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, d'aplicació als centres educatius que imparteixen educació infantil (2n cicle), primària i educació especial, entre altres, 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.



8.3. Obligacions relacionades amb les instal·lacions, el material i els serveis

L'empresa adjudicatària podrà fer ús i tindrà disponibilitat de les instal·lacions del centre necessàries per realitzar el servei de menjador i la seva activitat estarà sotmesa a les normes establertes pel centre i al calendari i horari escolar.

Els serveis disponibles seran: aigua potable, gas i/o energia elèctrica, clavegueram i recollida d'escombraries. Cas de no estar disponibles i comprometre la gestió del menjador, el Consell Comarcal els reclamarà davant les Administracions responsables titulars del centre escolar. El Consell Comarcal no es fa responsable del cost dels consums. Aquests aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, sempre i quan hi hagi comptadors específics per la quantificació del consum d'aquests serveis de cuina/menjador.

Els centres docents disposen de la dotació del material i estris inclosos en l'inventari que s'adjunta com a l'annex 1 d'aquest plec. Pel que fa al material propietat de l'actual prestador del servei, l'adjudicatari haurà d'aportar el material necessari per assegurar la correcta prestació del servei, en condicions com a mínim similars a les de l'actual prestador.

L'empresa adjudicatària està obligada a reposar aquest material inventariat. En cas d'avaria del material necessari, la reparació serà a càrrec de l'adjudicatari i també la compra de nou material si la reparació no és viable. aquesta reposició serà la necessària i adient per cobrir les necessitats del servei de menjador. Les capacitats dels equips seran les idònies i corresponents per la situació actual del Centre.

Tant les reparacions com la reposició de material necessari per prestar òptimament el servei de menjador (utillatge, electrodomèstic, neveres, forns, rentavaixelles, etc.), ja sigui de l'empresa o del Departament d'Educació, serà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Abans de l'inici del servei, l'empresa adjudicatària lliurarà al Consell Comarcal una llista de tot el material que porti, si és el cas, per a la correcta prestació del servei.

Quan l'empresa finalitzi el servei, bé per descans de vacances o per acabament del seu contracte, haurà de deixar en perfecte estat les instal·lacions del menjador i el material i estris fets servir, amb el vistiplau de la Direcció del centre.

8.4. Obligacions higièniques i sanitàries i de tractament dels residus

L'empresa adjudicatària serà l'encarregada de mantenir les instal·lacions utilitzades del centre, així com els objectes, utillatge i material necessari per a la prestació del servei en les millors condicions possibles de neteja i d'higiene.

L'empresa adjudicatària s'encarregarà de la neteja diària dels espais que utilitzi. També correspon a l'empresa adjudicatària una neteja periòdica de les instal·lacions sempre que sigui necessari i, com a mínim, a l'inici i finalització del curs escolar.





Pla c PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

L'adjudicatari serà el responsable del manteniment i reposició del material higiènic i de neteja que s'utilitzi per realitzar el servei de menjador (dosificador de sabó, rotlló eixugamans, productes de neteja, etc.).

Així mateix haurà de recollir la brossa que s'origini amb motiu de la prestació del servei, que haurà de ser dipositada en bosses al lloc que la direcció del centre determini, tot respectant les ordenances municipals.

L'adjudicatari haurà de realitzar la recollida selectiva dels residus que es generin en els menjadors escolars i es dipositaran en els contenidors corresponents, en les fraccions que estableixi el servei municipal de recollida.

L'adjudicatari haurà de permetre que el Consell Comarcal, l'AFA i la direcció del centre escolar puguin inspeccionar, en qualsevol moment, l'estat de conservació del material i de les instal·lacions on es preparen els dinars.

Cada menjador escolar haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.

9. PROJECTE EDUCATIU

L'empresa adjudicatària haurà de concretar, a l'inici de cada curs, la proposta detallada de programació amb els objectius didàctics, els continguts, la seqüenciació de les activitats d'ensenyament i aprenentatge que s'haurien d'assolir durant el curs, segons els cicles educatius, la qual haurà d'adequar-se al projecte educatiu de centre. La proposta haurà d'incloure i garantir com a mínim els següents criteris i/o continguts:

- **Alimentari.** Els alumnes han d'assolir una sèrie d'hàbits i coneixements relacionats amb l'alimentació i la nutrició (menjar de tot, menjar de manera equilibrada, menjar de manera correcta i autònoma, etc.). Es realitzarà un mínim de tres jornades gastronòmiques en cada curs escolar.
- **Higiènic i sanitari.** L'objectiu és que l'alumnat conegui i practiqui aquells hàbits higiènic i sanitaris relacionats amb el servei de menjador (rentar-se les mans abans i després de dinar, etc.).
- **De relació social.** L'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, la diversitat i la integració social. Es realitzaran un mínim de tres activitats diferents a la setmana, diferenciat per nivells educatius, si s'escau.

S'haurà d'establir una programació d'activitats de lleure (jocs de pati, ludoteca, tallers...) i dotar del material necessari per a dur-les a terme (pilotes, jocs de taula...) que haurà de finançar l'empresa adjudicatària, sense perjudici del material cedit per part del mateix centre educatiu i/o de l'AFA o l'Ajuntament



Plec PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

- D'educació mediambiental. foment dels hàbits i la sensibilització (estalvi energètic, recollida selectiva, etc.). Es realitzaran al menys una activitat cada dos mesos relacionada amb aquest contingut.

El projecte educatiu i de lleure del servei de menjador s'haurà de portar a terme en coordinació amb els i les responsables del centre educatiu i adaptar-lo a la línia del projecte educatiu de cada centre.

L'empresa adjudicatària assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats complementàries.

10. COMISSIÓ DE SEGUIMENT DEL MENJADOR

Es constituirà una comissió de menjador escolar, formada per membres de les diferents AFA, membres dels equips directius, mestres i professors, responsables del Consell Comarcal de les Garrigues i membres de l'empresa adjudicatària del servei.

Les funcions principals d'aquesta comissió seran les següents:

- Revisió de menús i funcionament diari del menjador
- Revisió del Pla de menjador
- Seguiment dels espais de la cuina i del menjador
- Seguiment econòmic i priorització de la inversió per millora del menjador i les activitats que es fan
- Seguiment de l'organització general del temps de migdia
- Anàlisi de la valoració del servei de menjador per part de la comunitat educativa

Per tal d'assolir aquests objectius, la comissió compta amb les potestats següents:

- Participar en la planificació anual de menjador, fent xarxa amb les activitats d'escola
- Participar de les reunions de revisió dels menús, fent propostes de millora, fent seguiment de les incidències del dia a dia i revisant compromisos adquirits per part de l'empresa de menjador
- Fer visites periòdiques als espais de la cuina i del menjador i/o quedar-se a dinar algun dia al menjador (membres de la comissió), en els termes previstos a la clàusula dinovena.6o del Plec de clàusules administratives particulars que regeixen aquesta licitació
- Fer seguiment del contracte signat amb l'empresa encarregada del servei: preus, pressupostos i incidències relacionades amb assumptes econòmics
- Recollir incidències, inquietuds i expectatives de tots els agents implicats, en relació a la qualitat de l'atenció durant l'estona del menjador, del temps de lleure i de descans
- Ser informada de l'organització general del temps del migdia
- Donar resposta a suggeriments i dubtes de les famílies i gestionar la relació amb les AFA, escoles, Consell i empresa del servei a través dels diferents espais de comunicació de l'escola





Pla c PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

- Recollir la valoració del servei de menjador per part de la comunitat educativa i fer propostes de millora

La composició i règim de funcionament de la comissió s'establiran per part del Consell Comarcal de les Garrigues un cop adjudicat el contracte i prèvia audiència de tots els estaments que n'han de formar part.





**INVENTARI DEL MATERIAL DELS MENJADORS ESCOLARS PROPIETAT
DELS CENTRES**

ESCOLA JOAN XXIII (LES BORGES BLANQUES)

Arcó congelador 1
Càmera frigorífica gran (3 portes) 1
Nevera petita 1
Rentaplats 1
Peladora de patates 1
Fregidora 1
Piques de fregar 1
Pica rentamans 1
Taules 2
Escorredors grans 2
Escorredors petits 1
Olles grans amb tapa 2
Olles mitjanes amb tapa 3
Caso mitja 3
Caso petit 1
Xino 1
Campana 1
Fogons 4
Planxes 4
Forn marca distform 1
Forn sota fogons 1 (no funciona i no es pot reparar)
Safates forn (gastrònoms plans) 6
Picadora 1
Soperes per servir 5
Paellera 1
Paella 1
Cullerots diferents mides 2
Espàtules 6
Rasquetes 1
Joc de Ganivets 4 peces
Tapes 5
Gastrònoms fondos 2
Carros Inox 2
Saler 2
Safates ovalades inox 6
Prestatgeries rebost 1
Picadora verdures 1
Safates vidre 4
Plats vidre 5
Vasos Vidre 11
Taula de tallar gran 1
Taula de tallar petita 1
Safates 150
Vasos de plàstic 138
Gerres aigua plàstic 15
Estisores 3
Ganivets monitores 3





Culleretes de postres Aprox. 100
Forquilles de postres Aprox. 100
Culleres soperes Aprox. 100
Ganivets Aprox. 100
Forquilles Aprox. 100
Safates blanques de plàstic 3
Pines de servir 3
Pica rentamans 1

ESCOLA MANUEL ORTIZ (JUNEDA)

Forn mixt d'injecció, ADVANCE CONCEPT ACG-101 1
Suport forn, SH-11 1
Descalcificador PURITY C STEAM 1100 1
Cuina de gas de sobretaula, C-G940 1
Moble baix, MB-910 1
Planxa fry-top de gas, FT-G905 L 1
Moble baix, MB-905 1
Fregidora de gas, F-G9121 1
Rentaplats (molt vell) 1
Neveres 3
Taulell inox 1
Taula calenta 1
Moble auxiliar 1
Carro 1
Cubells brossa (2 mitjans)
Pines 1
Tisores 1
Cullerots 3
Espàtules 2
Cullera grossa 1
Gots transparents 25
Gots plàstic verd 25
Culleretes postres 17
Forquilles 36
Ganivets 27
Plats fondos vidre 12
Plats plans vidre 5
Safates inox 41
Setrillers 1
Tapes gastrònom 4
Túrmix 1
Cassola gran 1
Cassola mitjana 1
Paellera 1
Màquina talladora embotits 1

ESCOLA ALBIRKA (ARBECA)

Prestatgeries magatzem cuina (de 1.5m de 1m de llarg) 1
Extractor de 5 cossos 1
Taula de cuina 1
Mostradors d'acer de 2 alçades 2
Mostradors d'acer de 3 alçades + obridor de llaunes 1
Cuina 6 fogons 1
Forn de gas 1





Plaça PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

Fregidora 1
Congelador industrial (2 metres amb 1 porta superior color blanc) 1
Congelador industrial (2 portes corredisses superiors de publicitat) 1
Rentaplats 1
Tallador d'embotits 1
Superfícies de treball integrades (amb l'aigüera industrial de 2 cossos) 1
Escalfador d'aigua 1 (actualment està anul·lat)
Aparell matamosques de 2 barres 2
Porta- rolls paper industrial 1
Carros per portar aliments de 3 alçades 3
Plats de vidre (fons, plans i postres) 10
Gots (de vidre i plàstic) 10
Coberts (culleres, forquilles, ganivets i culleretes de postres) 70 de cada aprox.
Túrmix industrial 1
Olles grans i mitjanes (d'alumini) molt velles 3
Casseroles grans (d'alumini) molt velles 2
Casseroles mitjanes (d'acer) molt velles 2
Safates de forn (d'acer) 11
Carmanyoles mitjanes i grans 5
Colador gran d'inox 1
Escorredor gran d'alumini 1
Soperes d'acer 4
Cubell de brossa mitjà amb pedal i tapa 1
Cubell de brossa 2
Ganivets de cuina gran 3
Cullerots 2
Agafadors de silicona 1
Escumadora 2
Culleres grans 3
Microones marca Daewoo 1
Setrilleres 3
Setrill 1
Peladora de patates 1
Suport peladora de patates 1

ESCOLA DE LA GRANADELLA / INSTITUT L'OLIVERA (LA GRANADELLA)

Cuina (2 fogons) 1
Forn 1
Gastrònoms forn petites 8
Gastrònoms forn grans 4
Escorredora gran pel forn 1
Carro servir 1
Cubell brossa 1
Fregidora 1
Planxa 1
Rentaplats 1
Nevera 1
Taula calenta 1
Pica fregar 3
Taula calenta 1
Varilles 3
Gerres d'aigua 4
Setrilleres 2
Casos 2
Bol inox 1





Cullera gran 1
Pinces de servir 2
Espàtules 4
Cullerots 3
Tisores 1
Colador 1
Escumadora 1
Safates alumini 6
Paellera 1
Escorredor gran 1
Tapes 3
Olles grans 2
Cassoles de diferents mides 4
Xino 1
Ganivets cuina 2
Culleres 65 aprox.
Forquilles 65 aprox.
Ganivets 65 aprox.
Forquilles petites 10
Culleres petites 70 aprox.
Gots vidre 10
Safates 15
Pica rentamans 1
Espàtula 1
Campana extractora 3 reixes 1
Safates plàstic 1

ESCOLA SANT BONIFACI (VINAIXA)

Nevera 1
Forn regenerador 1
Plats plans 10
Plats fondos 10
Plats postres 10
Culleres aprox. 15
Forquilles aprox. 15
Ganivets aprox. 15
Culleretes postres 15
Tisores 1
Gerres d'aigua 1
Cullerot 1
Espàtula 1

ESCOLA ELS AUBIS (L'ALBI)

Rentaplats 1
Nevera 1 (en desús)
Forn regenerador 1
Gerres d'aigua 2
Plats fondos 30
Plats plans 25
Gots 5
Culleres 15
Forquilles 15
Ganivets 15
Culleretes 12





Cub brossa 2
Dispensador de paper mans 1
Dispensador de sabó 1

ESCOLA ELS SET FOCS (BELLAGUARDA)

Microones 1
Rentaplats 1
Nevera 1
Pica rentamans 1
Cub brossa 1

ESCOLA VALLMAJOR (BOVERA)

Forn 1
Rentavaixelles 1
Pica 1
Neveres 2
Cubell reciclatge 1
Cullerot 1
Espàtula 1
Plats policarbonat tots
Gots tots
Gerres 3
Coberts tots

ESCOLA L'ESPÍGOL (JUNCOSA)

Rentavaixelles 1
Taulell 1
Cub brossa amb tapa i pedal 1
Dosificador paper mans 1
Pica renta mans 1
Safates 12
Forquilles 10
Culleres 22
Culleretes de postres 18
Gots 17
Cullera gran 1
Cullerots 1

ESCOLA DEL SOLERÀS

Pica 1
Taulell 1
Armari 1
Rentaplats 1
Cubell gran amb tapa i pedal 1
Cubell petit amb tapa i pedal 1

ESCOLA EL CÉRVOL (CERVIA)

Nevera 1
Rentavaixelles 1
Gots 32
Plats fondos 34
Plats plans 25
Pinces 1
Ganivet pa 1





Plaça PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

Ganivet pelar fruita 1
Cullerot 1
Espàtula 1
Tisores 1
Escumadora 1
Forquilles 18
Culleres 18
Ganivets 18
Culleretes de postres 17
Forquilles de postres 17
Setrill 1
Saler 1
Pica rentamans 1
Dispensador paper seca mans 1
Dispensador de sabó 1

ESCOLA PORCEL DE CERVERA (L'ESPLUGA CALBA)

Microones 1
Rentaplats 1
Nevera 1
Safates 20
Culleres 20
Forquilles 20
Ganivets 18
Culleretes 15
Gots 15
Espàtula 1
Cullera pasta 1
Tisores 1
Pinces 1
Cullerot 1
Gerres 2
Ganivet pelar 1
Pica rentamans 1
Piques amb escorredors 2

ESCOLA MARE DE DÉU DE MONTSERRAT (L'ALBAGÉS)

Nevera 1
Forn 1
Rentavaixelles 1
Pica 1
Gots 11
Gerres 2
Plats plans policarbonat 12
Plats fondos policarbonat 12
Plats de postres policarbonat 12
Tisores 1
Cullerot 1
Caçó 1
Cubell brossa reciclatge 1

ESCOLA TIMORELL (CASTELLDANS)

Forn regeneració 1
Nevera 1





Plec PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

Microones 1
Rentavaixelles 1
Cub de brossa 1
Dispensador paper 1
Dispensador sabó 1
Plats fons 20
Plats plans 6
Plats postres 6
Vasos 25
Forquilles 25
Ganivets 20
Culleres 25
Culleres postres 25
Soperes 3
Salers 4
Setrillers 1
Espàtula 1
Cullerot 1
Cullera servir 1
Pinces 1
Tisores 1
Colador 1





INVENTARI DEL MATERIAL DELS MENJADORS ESCOLARS PROPIETAT DE L'EMPRESA COMERTEL

ESCOLA JOAN XXIII (LES BORGES BLANQUES)

Congelador industrial (Azanova) 1
Congelador industrial DUE EFFE 1
Tots els plats fondos de policarbonat aprox. 200
Tots els plats plans de policarbonat aprox. 200
Tots els plats de postres de policarbonat aprox. 200
Tots els bols de policarbonat aprox. 200
Culleres soperes aprox. 200
Forquilles aprox. 200
Ganivets aprox. 200
Culleretes postres aprox. 220
Gots plàstic blanc aprox. 220
Gerres 17
Olla gran 1
Olles mitjanes 2
Xino 1
Gastrònoms plans 6
Gastrònoms mitjans 6
Gastrònoms fondos 2
Tapes gastrònoms 7
Gastrònoms de mig amb tapes 5
Tisores 5 (1)
Espàtules 1
Cullerots 3
Joc de ganivets 7
Túrmix gran 1
Túrmix petit 1
Robot cuina 1
Safates descongelació 8
Tapers 4
Pissarra menjador 1
Cub de brossa amb tapa i pedal 2 (1)
Carros de servei 3
Contenidor isotèrmic 1
Dispensador paper seca mans 2
Dispensador sabó Diversey 2
Termòmetre punxa Hanna 1 (2)
Termòmetres càmeres 5
Mesurador Clor amb reactius 2 (1)
Túrmix petit 1
Aparell filtració osmosi 1
Ordinador marca MSI amb nº d'equip ESOPX0212W i accessoris 1
USB accés internet Huawei model B315S-22 1
Documentació APPC 1
Documentació PRL 1
Quadres menjador
Material pedagògic (jocs, pilotes, cordes,...)
Calaixeres de plàstic ordre 2
Quadres menjador
Telèfon mòbil 1





ESCOLA MANUEL ORTIZ (JUNEDA)

Arco congelador 2
Gastrònoms fondos 4
Gastrònoms plans 20 (9)
Gastrònoms escorredors 4
Tapes gastrònom 4
Gastrònoms petits de mig 2
Tapes gastrònoms de mig 2
Gastrònoms de quart 2
Tapes gastrònoms de quart 2
Olla gran 2 (1)
Olla petita 2 (1)
Paellera gran 1
Paella 2 (1)
Escorredor gran 2 (1)
Caçó 1
Taules de tallar 3
Tapers 4
Colador xino 1
Pinces servir 1
Culleres grans servir 2
Cullerots sopers 3 (2)
Escumadora 2
Espàtula 1
Ganivets grans 2
Ganivets petits pelar fruita 4 (2)
Setrill 1
Safates inox 77
Tots els plats fondos de policarbonat aprox. 120
Tots els plats plans de policarbonat aprox. 150
Tots els plats de postres de policarbonat aprox. 120
Tots els bols de policarbonat aprox. 120
Ganivets 130 aprox.(75)
Forquilles 130 aprox. (75)
Culleres 130 aprox. (5)
Culleretes postres 150 aprox. (75)
Aparell filtració aigua osmosi 1
Pissarra cuina 1
Bàscula petita 1
Ordinador i complements (teclat, ratolí) 1
Termòmetre pinxo Hanna 1
Termòmetres càmeres 5
Kit mesurador clor amb reactius 1
Documentació APPC 1
Documentació PRL 1
Calaixera ordre escriptori 1
Material pedagògic 1
Quadres menjador
Telèfon mòbil 1

ESCOLA ALBIRKA (ARBECA)

Neveres 2
Rentaplats 1
Colador gran inox 1





Plaça PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

Ganivets per tallar fruita 2
Dispensador paper rentamans 2 (1)
Porta rotllos industrial 1
Taules per tallar aliments 2
Tots els plats fondos de policarbonat aprox. 110
Tots els plats plans de policarbonat aprox. 140
Tots els plats de postres de policarbonat aprox. 100
Tots els bols de policarbonat aprox. 43
Gots de plàstic 110
Gerres 9
Gastrònoms grans 2
Tapes gastrònoms 4
Gastrònom petit 1
Tapers grans 4
Safates i cubells descongelació 5
Olla gran 1
Olla mitjana 1
Olla petita 2
Biberons 2
Espàtules 1
Pinces servir 3
Cullerots 2
Culleres servir 3
Ganivets 5
Tisores 1
Paellera gran negra 1
Cubells per posar coberts 4
Dispensador sabó Diversey 1
Termòmetre punxa 1
Termòmetres càmeres 4
Kit mesurador clor Hanna i reactius 2 (1)
Gerres d'aigua 10
Guants antitall 2
Aparell filtració aigua per osmosi
Bombones de gas industrial plenes 5
Bombones de gas industrial en ús 5
Carpeta documentació APPC 1
Carpeta documentació prl 1
Bàscula gran 1
Quadres menjador
Telèfon mòbil 1
Bombones butà 5

ESCOLA DE LA GRANADELLA / INSTITUT L'OLIVERA (LA GRANADELLA)

Safates 67
Congelador industrial 1
Taules tallar 2 (1)
Termòmetre pinxo TFA 1
Escala 2 graons 1
Gerres 3
Espàtula 1
Carro petit 1
Ganivets cuina 3
Tots els plats fondos de policarbonat aprox. 100





Plaça PTP –SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LES GARRIGUES

Tots els plats plans de policarbonat aprox. 100
Tots els plats de postres de policarbonat aprox. 100
Tots els bols de policarbonat aprox. 100
Gots de plàstic 110
Dispensador paper seca mans 1
Suport ganivets 1
Bàscula model ek9350H 1
Túrmix marca dynamic 1
Tapers 4
Termòmetre nevera 1 (1)
Guants tèrmics 1
Aparell filtració aigua per osmosi 1
Carpeta documentació APPC 1
Carpeta documentació prl 1
Material pedagògic 1
Telèfon mòbil 1
Bombones butà 2

ESCOLA SANT BONIFACI (VINAIXA)

Rentaplats 1
Termòmetre pinxo 1
Termòmetre nevera 2
Espàtula 1
Cullerot 1
Pinces 1
Gots plàstic 21
Plats fondos policarbonat 9
Plats plans policarbonat 13
Plats postres policarbonat 6
Gerra 1
Cubell brossa
Guants tèrmics 1
Carpeta documentació APPC 1
Carpeta documentació prl 1
Material pedagògic
Quadres menjador
Font de filtració aigua per osmosi 1
Telèfon mòbil 1

ESCOLA ELS AUBIS (L'ALBI)

Combi nevera congelador marca Tensai 1
Gots plàstic
Forquilles 10
Culleres soperes 10
Ganivets 10
Culleretes postres 15
Termòmetres pinxo 2
Termòmetres nevera 2
Guants tèrmics 1
Font filtració aigua per osmosi 1
Carpeta documentació APPC 1
Carpeta documentació prl 1
Material pedagògic 1
Quadres menjador 1





Telèfon mòbil 1

ESCOLA ELS SET FOCS (BELLAGUARDA)

Forn regenerador 1
Plats plans vidre 9
Plats plans policarbonat 12
Plats fondos vidre 9
Plats fondos policarbonat 12
Bols policarbonat 12
Plats de postres 10
Gots de plàstic 15
Culleres 15
Forquilles 15
Ganivets 15
Culleretes de postres 15
Ganivet pa 1
Ganivets fruita 2
Cullera servir 1
Cullerot 1
Pinces servir 1
Taula de tallar 1
Gerra d'aigua 1
Guants tèrmics 1
Font filtració aigua per osmosi 1
Carpeta documentació APPC 1
Carpeta documentació prl 1
Material pedagògic

ESCOLA VALLMAJOR

Termòmetre pinxo 1
Guants forn 1
Termòmetre glicol 1
Font filtració aigua per osmosi 1
Carpeta documentació APPC 1
Carpeta documentació PRL 1
Material pedagògic

ESCOLA L'ESPÍGOL (JUNCOSA)

Nevera model Tensai 1
Forn regenerador 1
Safates 23
Cullerots 1
Tisora 2
Pinces servir 1
Gerra 1
Ganivets 3
Gastrònoms de mig 2
Plats fondos policarbonat 26
Plats plans policarbonat 32
Plats postres policarbonat 22
Bols policarbonat 20
Obridor 1
Espremedor 1
Termòmetre nevera 2





Termòmetre pinxo 1
Font osmosi 1
Guants tèrmics 1
Telèfon mòbil 1
Carpeta documentació APPC 1
Carpeta documentació prl 1
Material pedagògic

ESCOLA DEL SOLERÀS

Nevera marca LIEBHER 1
Forn regenerador 1
Gerres 2
Safates 21
Coberts Aproximadament 17 de cada
Gots 13
Saler 1
Cullerots 2
Pinça servir 1
Cullera gran servir 1
Espàtula 1
Tisores 2
Guants tèrmics 1
Plats plans de policarbonat 13
Plats fondos de policarbonat 14
Plats de postres de policarbonat 15
Bols de policarbonat 8
Font filtració osmosi 1
Telèfon mòbil 1
Microones marca svan 1
Termòmetre refrigerador 2
Termòmetre pinxo 1
Guants tèrmics 1
Carpeta documentació APPC 1
Carpeta documentació prl 1

ESCOLA EL CÉRVOL (CERVIA)

Microones 1
Forn regenerador 1
Gerra 1
Tapers 3
Gots transparents 9
Bols policarbonat 5
Plats policarbonat 5
Ganivet pelar fruita 1
Cullera per servir 1
Tisores 1
Cubells brossa amb tapa i pedal petits 2
Termòmetre pinxo 1
Termòmetre nevera 2
Guants tèrmics 1
Font filtració per osmosi 1
Telèfon mòbil 1
Carpeta documentació APPC 1
Carpeta documentació prl 1





Quadres menjador

ESCOLA PORCEL DE CERVERA (L'ESPLUGA CALBA)

Forn 1
Gastrònoms 4
Plats policarbonat fondos 21
Plats policarbonat plans 14
Bols policarbonat 4
Plats postres policarbonat 8
Setrilleres 1
Termòmetre pinxo 1
Termòmetres nevera 2
Font filtració per osmosi 1
Telèfon mòbil 1
Guants tèrmics 1
Carpeta documentació APPC 1
Carpeta documentació prl 1
Material pedagògic 1
Quadres menjador

ESCOLA MARE DE DÉU DE MONTSERRAT (ALBAGÉS)

Plats fondos policarbonat 6
Plats plans policarbonat 6
Obridor
Safates forn 6
Termòmetre pinxo 2
Termòmetres nevera 2
Guants tèrmics 1
Carpeta documentació APPC 1
Carpeta documentació prl 1
Font filtració osmosi 1
Material pedagògic 1

ESCOLA TIMORELL (CASTELLDANS)

Safates 10
Pinces 1
Obridor 1
Plats policarbonat 7
Kit mesurador Clor 1
Termòmetre pinxo 1
Termòmetres 2
Guants tèrmics 1
Telèfon mòbil 1
Font filtració osmosi 1
Carpeta documentació APPC 1
Carpeta documentació prl 1
Material pedagògic 1

Tots els productes alimentaris i de neteja són propietat de Comertel

