



## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR**

**Objecte:** Servei de menjador del centre Escola Taquígraf Garriga

### **Dades del centre educatiu:**

Nom: Escola Taquígraf Garriga
Domicili: C/ de les Hortes, 43 08292 Esparreguera (Barcelona)
Telèfon: 937708567

### **1. Descripció i característiques del servei**

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei menjador, als locals de l'Escola Taquígraf Garriga d'Esparreguera, amb subjecció a les següents condicions:

El servei de menjador escolar, inclou: l'elaboració i el subministrament d'àpats als usuaris del centre; el monitoratge durant l'estona de l'àpat, la vigilància i aquelles activitats que formin part del servei de menjador.

Els infants dediquen una tercera part del temps que romanen a l'escola a l'estona del migdia. Per aquest motiu, l'espai de menjador és de vital importància per al desenvolupament integral de l'infant i haurà d'estar planificat i organitzat seguint les pautes del projecte educatiu del centre. La prestació d'aquest servei té com a objectius principals envers als seus destinataris, els següents:

- Menjar aliments variats
- Conèixer els diferents aliments i les seves propietats dietètiques i nutritives
- Mantenir un comportament correcte a taula
- Potenciar la creativitat dels infants
- Ampliar el repertori d'activitats lúdiques
- Fomentar el respecte envers el material i l'entorn
- Conscienciar als infants de la importància del reciclatge, així com el funcionament de la recollida selectiva
- Assimilar els hàbits de neteja i higiene entorn el menjar
- Educar en els diferents aspectes d'ordre i convivència
- Afavorir la convivència amb tothom
- Els infants dels curs d'I3 no realitzaran activitats sinó que, un cop hagin acabat de dinar, realitzaran l'estona de migdiada





l'Escola Taquígraf Garriga pagarà l'import dels ajuts de l'alumnat beneficiari quan li sigui atorgat per les institucions públiques corresponents.

- En cas que els usuaris siguin els alumnes sense ajut, els professors o el personal administratiu i altres serveis del centre, l'empresa adjudicatària gestionarà directament el cobrament als usuaris i establirà les condicions de pagament tenint en compte que només es cobraran els serveis efectivament prestats per comensal i dia. Els usuaris abonaran l'import corresponent a mes vençut.

Segons estableix 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 per al curs **2026-2027**, el preu unitari màxim d'aquest servei és el següent:

El preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

Amb caràcter general per als usuaris fixos és de 7,34 € per alumne i dia, IVA exclòs, i 7,83 € per alumne i dia, IVA inclòs, en un espai de migdia de 2 hores i mitja.

Per als comensals esporàdics, el preu pot ser de fins a un màxim de 8,07 € per alumne i dia, IVA exclòs, i 8,61 € per alumne i dia, IVA inclòs, en un espai de migdia de 2 hores i mitja.

Es considera comensal esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana i sempre que el comensal no sigui beneficiari d'un ajut de menjador.

Es regularà un procediment per tal que el centre escolar informi cada dia el nombre d'usuaris fixes i/o esporàdics que fan ús del servei de menjador. Aquestes comunicacions seran utilitzades per determinar els serveis que s'han de cobrar cada dia per part de l'empresa contractista d'acord amb els tipus d'usuaris abans esmentats.

S'informarà a l'empresa adjudicatària, amb l'antelació suficient, els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, colònies, sortides, etc., que estan prèviament programades.

L'empresa adjudicatària habilitarà formes de cobrament, ja sigui amb el personal adscrit al centre o bé a través d'una entitat bancària. A més, assumirà la morositat i serà responsable de la seva gestió. Haurà d'establir els mecanismes que garanteixin els cobraments dels imports adequats als usuaris del servei.



#### **4. Instal·lacions, material i equipament**

L'empresa adjudicatària farà l'ús de les instal·lacions de cuina/menjador i el mobiliari d'aquests espais.

Pel que fa al material, l'empresa adjudicatària farà ús dels aparells i estris de cuina (rentavaixelles, forn, etc.) que figuren a l'**annex 1** del present Plec de prescripcions tècniques, en endavant, el PPT, i del parament necessaris per a la prestació del servei. Quant al material, anirà a càrrec de l'adjudicatari, si escau, la seva reposició, adquisició, reparació i/o instal·lació. Això inclou:

- Els béns que figuren a l'**annex 1** del PPT i els de nova adquisició

El material que s'utilitzi en els tallers o activitats durant el servei aniran a càrrec de l'empresa contractada.

- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines de paper de mans, detergents, etc.)
- L'equipament (dispensadors de paper i sabó) de les dependències higièniques d'ús exclusiu del servei de menjador i que facin servir els alumnes i els treballadors del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de wàter. En cas de ser lavabos compartits, l'empresa adjudicatària només efectuarà la reposició dintre de la franja horària del servei.
- Els estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut: impresos dels registres de prerequisits (control de temperatures del menjar i de les cambres, etc.), així com també el subministrament de termòmetres per a nevera i congelador i de control de temperatura del menjar, envasos per a la recollida de mostra del menjar i l'equip de control del clor de l'aigua.
- El material de parament (vaixel·la, estris, etc.) s'haurà de reposar d'acord amb el nombre real d'usuaris, és per això que en el cas que aquest sigui superior a l'inicial, l'adjudicatari haurà de completar la vaixel·la necessària per a la correcta prestació del servei.
- L'assumpció d'aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de fer arribar per escrit un pla de millora al Departament d'Educació, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i complir amb el termini determinat.

##### **– Millores de l'equipament**

En el cas que l'empresa adjudicatària presenti una proposta de millora de l'equipament de la cuina en la seva oferta, la inversió realitzada passarà a formar part de la cuina del centre.

L'empresa adjudicatària podrà posar a disposició altre equipament que sigui necessari per desenvolupar l'activitat i complir amb la normativa. Per a la seva col·locació caldrà l'autorització prèvia dels Serveis Territorials del Baix Llobregat. L'empresa adjudicatària podrà retirar aquest equipament una vegada hagi finalitzat el contracte.



#### - **Manteniment**

L'empresa adjudicatària mantindrà les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Centre, en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.

En el cas que el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa adjudicatària utilitzarà el de reserva propi, de manera que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

L'adjudicatari haurà de presentar un informe anual i relació de factures de les actuacions realitzades que facin referència al manteniment i la conservació de les instal·lacions, béns i estris, i l'adquisició de nous equipaments.

#### - **Neteja instal·lacions, material i equipament**

Les instal·lacions, el mobiliari i el material que es posaran a disposició de l'adjudicatari s'hauran de netejar, mantenir i conservar durant tota la vigència del contracte. En concret el següent:

- L'espai de cuina i les respectives dependències (magatzems, vestidors i lavabos), els aparells que hi hagi, les finestres i la campana extractora (inclosos els filtres)
- La sala de menjador i el mobiliari (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, etc.)

A l'inici i a la finalització del curs escolar l'empresa adjudicatària haurà de fer, com a mínim, una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei.

A banda de l'anterior, haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi.

### **5. Òrgans de supervisió i participació**

#### **Comissió de Menjador:**

Es crearà aquesta comissió que estarà formada per la direcció, el cap d'estudis, un mestre representant del Consell Escolar, dos representants de famílies del Consell Escolar, per la coordinadora de monitors del centre i per un responsable de l'empresa que en gestioni el servei.

La periodicitat de les reunions d'aquesta Comissió les establirà el Consell Escolar, amb un nombre mínim d'una reunió per trimestre.

Les funcions de la Comissió seran les següents:

1. Fer el seguiment del servei i proposar millores en el funcionament del menjador.
2. Resoldre les incidències en la prestació del servei en el marc del pla de funcionament del menjador.



## 6. Característiques del servei

### – Aspectes generals i organització

1. El nombre diari d'usuaris estimats que faran ús del servei de menjador serà entre 200 i 220 comensals aproximadament.
2. La superfície i la distribució de la cuina i menjador es la indicada a **l'annex 2**. Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:
  - Els serveis disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica, gas i clavegueram. L'empresa adjudicatària es farà càrrec del cost del telèfon.
  - La cuina i el menjador es lliuraran equipats d'acord amb l'inventari detallat de **l'Annex 1** del PPT.

### – Organització del servei de menjador

L'empresa adjudicatària garantirà el correcte funcionament del servei de menjador de la següent manera:

- Portarà a terme el control, l'accés i el seguiment diari de l'alumnat usuari del servei de menjador.
- L'empresa, a més del personal d'atenció directa, haurà de designar les persones que consideri pertinents per al compliment de les funcions bàsiques:
  - Una de les persones d'atenció directa, actuarà com a coordinadora del menjador, que dirigirà, controlarà i supervisarà les activitats de la resta de monitors/ores i que representarà l'empresa. No farà tasques de monitoratge, ni com a reforç ni com a responsable d'un grup d'usuaris. Aquesta persona farà les tasques administratives que li assigni l'empresa.
  - L'empresa designarà un responsable de les qüestions relacionades amb la cuina i preparació del menjar; que serà la persona responsable d'atendre les incidències en l'àmbit de l'alimentació i preparació dels àpats. També haurà de vetllar per l'acompliment de la normativa sanitària en aquest camp i serà el contacte amb el centre per tot allò relacionat amb la quantitat i qualitat del menjar, així com de l'equipament de la cuina i menjador.

L'empresa vetllarà per facilitar l'accés a Internet a la persona coordinadora de menjador, per tal de poder dur a terme la seva feina diària, ja sigui des del propi centre o des d'un altre punt.

Tot el personal adscrit al menjador escolar haurà de romandre a l'escola el temps necessari per a l'acompliment correcte i diligent de les tasques que li són pròpies.

L'empresa garantirà els recursos humans suficients per cobrir l'absentisme (baixes, permisos, etc.) i les vacances del personal per tal que el servei pugui ser realitzat correctament.

L'empresa informará puntualment la direcció del centre i als Serveis Territorials d'Educació de les incidències que puguin produir-se durant el servei. En aquest sentit, l'empresa proposarà mecanismes de coordinació amb el centre, ja sigui per traspasar informació, acordar accions d'interès per atendre l'alumnat, orientar a les famílies, i avaluar el funcionament del servei.

Els dies que hi hagi sortides, s'oferirà servei de menjador per atendre l'alumnat que faci ús del servei de menjador.



L'empresa adjudicatària haurà de preveure com actuar davant una incidència que impossibiliti fer ús de la cuina del centre per elaborar el menjar per als usuaris.

– **Pla de funcionament de centre**

El servei de menjador s'haurà d'ajustar al projecte educatiu del centre i al calendari escolar. L'adjudicatari, d'acord amb la comissió de menjador i la direcció del centre, haurà de presentar un pla de funcionament del menjador escolar. El Pla s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableixi el Departament d'Educació i Formació Professional.

– **Comunicació i informació a les famílies**

L'empresa adjudicatària haurà de concretar les accions de comunicació necessàries que s'incorporaran al pla de funcionament de menjador. Com a mínim haurà de preveure les següents:

- Assistència de la coordinadora i/o l'empresa en la sessió de presentació del servei a les famílies del centre perquè coneguin la metodologia i el projecte de treball de l'empresa adjudicatària.
- El personal d'atenció directa a l'alumnat informarà diàriament les famílies dels alumnes d'13, mensualment als d'14 i 15 de l'evolució durant el servei. A la resta, a primària, la informació es donarà trimestralment. Aquests informes seran lliurats a les famílies a través del centre o de l'eina digital que disposi l'empresa adjudicatària.
- La programació de dies i hores d'entrevistes per atendre les famílies dels usuaris del servei que ho sol·licitin. Un telèfon i una adreça de correu electrònic d'atenció directa a les famílies.

– **Redacció dels menús i control de qualitat**

- La confecció de la programació mensual dels menús anirà a càrrec de l'adjudicatari. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat de l'alumnat i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Estaran a disposició dels usuaris i de les seves famílies a través d'Internet, i en format paper.
- Respecte a la composició i quantitat de les racions dels àpats caldrà diferenciar els menús segons les edats, les necessitats, els col·lectius i les diferents temporades (menús d'estiu, d'hivern,..). En tot cas, tots els menús hauran d'estar validats per un/a dietista col·legiat/ada per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i les necessitats nutritives de l'alumnat.
- Les racions fixades per a cada menú hauran de tenir en compte les necessitats pròpies de cada edat i hauran de garantir un marge suficient per permetre repetir del primer plat. La presentació serà acurada.
- A més del menú genèric, l'empresa adjudicatària oferirà, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. Quan les condicions organitzatives, o les instal·lacions i els locals de cuina, no permetin complir les garanties exigides per a l'elaboració dels menús especials, o el cost addicional d'aquestes elaboracions resulti inassumible, s'han de facilitar als alumnes els mitjans de refrigeració i escalfament adequats, d'ús exclusiu per a aquests, menjars, perquè puguin conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família.



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

El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries (vegetariana i d'altres), propicia la recomanació que l'empresa ofereixi una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives. Una programació de menús ovolacto-vegetariana pot cobrir les necessitats nutricionals d'infants i joves i alhora satisfer diferents opcions religioses i personals, a més d'evitar la complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses, que moltes vegades les cuines no poden assumir.

- L'adjudicatari haurà de garantir a través dels propis autocontrols, i el pla d'higiene basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics), les condicions i pràctiques com:
  - El control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats, que sempre hauran de ser autoritzats.
  - En el moment de la recepció s'han de revisar les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments.
  - Separació dels circuits de tractament dels aliments en zona de preparació (neta) i de neteja d'estrís (bruta)
  - Manteniment de les cadenes de fred. Control de temperatura dels aliments i dels equips per a la conservació dels aliments a temperatura regulada (pla de control de temperatures).
  - Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estris emprats. (pla de neteja i desinfecció)
  - Conservació dels menús testimoni d'acord amb la normativa vigent.
  - Capacitació higiènic-sanitària de tot el personal manipulador d'aliments.
  - Control de processos: establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats.
- Garantir que, en cas de no poder servir un menú o aliment per qualsevol circumstància, l'empresa concessionària pugui reemplaçar-ho per un altre equivalent sense cap pertorbació del servei. Caldrà comunicar a la Direcció del centre qualsevol alteració del menú inicialment previst.
- L'elaboració de menús fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, règim o diabetis només es portarà a terme mitjançant el certificat mèdic pertinent. Serà responsabilitat de l'adjudicatari el seu control i acreditació.
- Les racions subministrades de cada plat (gramatge) hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, distingint un gramatge diferent per a nens/es de 3 a 6 anys o de 7 a 12 anys, sense oblidar l'apetència de cada infant, així com també preveure un gramatge superior per als adults (mestres i personal no docent). En tots els casos, s'haurà de tenir en compte que els usuaris puguin repetir del primer plat.
- La matèria primera utilitzada haurà de ser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.



- La programació, elaboració, presentació i servei d'aquests menús no només hauran de preveure aspectes nutricionals i higiènics, sinó també sensorials i educatius. És per això que hauran de complir els requisits següents:
  - La redacció haurà de ser clara i detallada. Caldrà especificar:
    - El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. Vedella amb patata).
    - La cocció utilitzada (ex. Bullit, forn, planxa, etc.).
    - El tipus d'aliment (ex. filet de lluç).
  - La presentació dels plats serà variada i acurada.
  - Pel que fa al tipus de preparació, els menús s'hauran d'adaptar a la temporada estacional.
  - No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana.
  - S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris.
  - S'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn.
  - La composició de l'àpat del dinar haurà d'estar formada per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres i pa.
  - El tipus i la freqüència d'aliments que haurà de complir l'empresa en la programació i elaboració dels menús escolars serà la següent:
    - Presència diària d'hortalisses i verdures.
    - Presència diària de verdura i/o fruita fresca.
    - Presència de fruita fresca a les postres com a mínim 4 dies a la setmana, i un mínim de 4 varietats al mes. Es reservarà només un dia per a les postres làcties, postres dolces o altres.
    - S'haurà de limitar a un màxim d'1/setmana, les elaboracions de carns picades (tipus mandonguilla, hamburguesa, etc.) que siguin excessivament greixoses.
  - Pel que fa a la cocció i tècniques culinàries, s'hauran de seguir les consideracions següents:
    - És convenient que les formes de cocció siguin variades (forn, guisat, bullit, fregit, etc.) i s'evitin les preparacions seques i eixutes.
    - Per fregir, caldrà utilitzar sempre l'oli d'oliva o de gira-sol alt oleic.
    - La utilització de sal en les preparacions ha de ser moderada i d'acord amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut.

## **10. Inspeccions i neteja de les instal·lacions**

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat, i aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que corresponguin.

Es duran a terme, a càrrec de l'adjudicatari, actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització, sempre que sigui necessari.





- Introduir, diàriament, les assistències del menjador al programa informàtic i fer arribar tota la documentació derivada a l'administració (altes, baixes, canvis d'ús, imprès de control mèdic, etc.).
- Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei: entregar el reglament d'ús del servei de menjador, l'imprès d'inscripció, els protocols establerts de comunicació, lliurar el menú mensual, etc.
- Organitzar l'espai de menjador establint el sistema més adequat per torns, per cursos, per edats, garantint un ordre que permeti desenvolupar el servei en un ambient tranquil i agradable. Inicialment cada monitor/a tindrà adscrit un grup d'alumnes.
- Fixar la composició de l'equip de monitoratge del centre i vetllar per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu. Quan calgui proposar canvis organitzatius amb l'objectiu de millorar el servei.
- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per a les diferents activitats del menjador, així com vetllar per la seva correcta utilització.
- Coordinar l'equip de monitoratge, i organitzar i vetllar perquè el servei funcioni correctament.
- Comunicar al centre de les incidències que es puguin produir durant el servei, referents als alumnes usuaris de menjador.
- Informar les famílies de l'avaluació i evolució dels seus fills durant l'espai del menjador.
- Informar la direcció del centre i/o els tutors d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir en el seu grup, durant el servei.
- Altres funcions proposades per l'empresa adjudicatària.

– **El personal d'atenció directa als infants i ràtios**

El paper dels/de les monitors/ores de menjador és fonamental dins el projecte global, ja que el seu paper ha d'anar més enllà de vigilar i servir als infants, amb la seva implicació l'equip serà un dels principals conductors del servei, mitjançant l'organització d'activitats dins del menjador envers l'alimentació saludable i la conservació del medi ambient, i activitats educatives en el lleure en l'espai anterior o posterior al menjador, que permetran als infants adquirir pautes, conceptes i hàbits.

El personal d'atenció directa als infants s'encarregarà de la vigilància i control dels alumnes usuaris de menjador, durant el període de temps comprès entre el final de l'horari escolar del matí i el començament de l'horari de tarda.

Les funcions del personal d'atenció directa (monitoratge) seran les següents.

- Vigilar i tenir cura de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador.
- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.





- Agafar els aliments amb els coberts i utilitzar-los correctament.
- Menjar sense pressa.
- Mastegar correctament els aliments.
- Mantenir la postura asseguda correcta.
- No parlar amb aliments a la boca.
- Demanar les coses amb correcció.
- Parlar en un to baix.
- Mantenir la correcció de les actituds generals a la taula.
- Garantir el component educatiu en totes les activitats que es realitzin.
- Informar, orientar i dirigir les activitats de separació dels residus.
- Altres aspectes que detalli el pla de funcionament del menjador.

## **12. Horari**

L'horari del servei serà de dilluns a divendres de 12.25 h a 14:55 h. El servei es durà a terme tots els dies lectius, d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, per la qual s'estableix el calendari escolar, i s'haurà d'adaptar als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar.

Esparreguera

El secretari de l'Escola Taquígraf Garriga



**Annex 1 - Inventari de material i estris que es posen a disposició de l'empresa adjudicatària**

<b>PARAMENT MENJADOR</b>	<b>TENIM</b>	<b>PARAMENT MENJADOR</b>	<b>TENIM</b>
GOT VIDRE	20 u.	SAFATA FONDA (mitjana)	1 u.
GOT PLÀSTIC	158 u.	SAFATA FONDA (gran)	2 u.
PLAT SOPA - MESTRES 15u.	10 u.	SAFATA PLANA inox (gran)	2 u.
PLAT PLANS – MESTRES 32u.	10 u.	SAFATA PLANA inox (petita)	3 u.
PLAT POSTRE - MESTRES 15u.	10 u.	GASTRONOM INOX ½ gran	3 u.
BOL BLANC POSTRES	25 u.	GASTRONOM INOX ½ mitjana	4 u.
PLATS PLANS BLANCS	55 u.		
PLATS SOPA BLANCS	70 u.	SARTEN GRAN	2 u.
GERRES PLÀSTIC	12 u.	SARTEN TRUITA	1 u.
FORQUILLA	160 u.	SARTEN PETITA	1 u.
CULLERA SOPA	140 u.	CAIXA ALIMENT PETITA PLÀSTIC	2 u.
CULLERA POSTRE	145 u.	CAIXA ALIMENT GRAN PLÀSTIC	4 u.
GANIVET SERRETA	105 u.	CAIXA ALIMENT MITJÀ PLÀSTIC	4 u.
SAFATES INOX	170 u.	CAIXA ALIMENT i REIXETA GRAN (DESCONGELAR)	2 u.
		RATLLADOR	1 u.
<b>PARAMENT CUINA</b>	<b>TENIM</b>	TOMBATRUITA	----- -
SAFATA FORN GRAN	2 u.	PINCES PLANXA CURT	1 u.
SAFATA FORN MITJÀ	1 u.	PINCES PLANXA LLARG	1 u.
SAFATA FORN PETITA	1 u.	TAULA TALL MARRÓ	1 u.
BANY MARIA doble SAFATA	1 u.	TAULA TALL GROC	1 u.
SAFATA PLÀSTIC	3 u.	TAULA TALL BLANC	1 u.
TÚPPERS P	10 u.	TAULA TALL PÀ (petita)	1 u.
CASSOLA PETITA AMB TAPA	2 u.	TAPA INOX GASTRONOM ESTANDAR	8 u.
CASSOLA MITJANA AMB TAPA	1 u.		



CASSOLA GRAN AMB TAPA	1 u.	CONGELADOR	2 u.
PAELLA PETITA	----- --	CARROS INOX	2 u.
PAELLA MITJANA	-----	ARMARI INOX	1 u.
PAELLA GRAN	2 u.		
CULLEROT PER SERVIR	1 u.	CAMARA GRAN	1 u.
ESCUMADORA SERVIR PETITA	4 u.	CUBETA RENTA CUBERTS GROGA I VERDA	2 u.
ESCUMADORA SERVIR GRAN	1 u.		
SERVIR ESPAGUETIS	1 u.	CUBETA RENTA CUBERTS BLAU	1 u.
CULLEROT MARMITA	1 u.	SAFATA RENTA GOTS	4 u.
ESPUMADERA MARMITA	1 u.	SAFATA RENTA PLATS	3 u.
COLADOR GRAN	1 u.	CULLERA PLÀSTIC	3 u.
COLADOR PETIT	1 u.		
SOPERES SERVIR	5 u.		
CARRO BANY MARIA	-----	PELADORA	1 u.
MANOPLES FORN	2 u.	TALLADORA VERDURA i FRUITA	1 u.
TISORES	3 u.	BATEDORA GRAN	1 u.
PUNTILLA	2 u.	BATEDORA PETITA	1 u.
GANIVET VERDURA	1 u.		
GANIVET PÀ	1 u.	GANIVET DE TALL	4 u.
GANIVET POLLASTRE	1 u.	ESCUMADORA	1 u.
GANIVET LLARG	1 u.	RATLLADOR	2 u.
CULLER	4 u.	MESURADOR OLI	1 u.
PINZES SERVIR	4 u.	VARILLES PER BATRE	2 u.
PINZES CUINAR	1 u.		

## Annex 2 - Superfície i distribució de la cuina i menjador

ESPAI	SUPERFÍCIE
Menjador	180,75 m <sup>2</sup>
Cuina	40 m <sup>2</sup> + 15,82 m <sup>2</sup>
Lavabo vestidor	6,28 m <sup>2</sup>
Magatzem	6,25 m <sup>2</sup>

