

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

**CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR GESTIONAT
PEL CONSELL COMARCAL DEL SOLSONÈS EN DIFERENTS CENTRES
EDUCATIUS PÚBLICS DE LA COMARCA**

Expedient: 345/2026

ÍNDEX

I. OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE.....	3
Clàusula 1. Justificació de la necessitat.....	3
Clàusula 2. Objecte del contracte.....	4
Clàusula 3. Condicions generals del contracte.....	5
Clàusula 4. Destinataris.....	6
Clàusula 5. Període d'execució del servei.....	7
II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE MENJADOR.....	7
Clàusula 6. Equipament i material.....	7
Clàusula 7. Modalitat d'elaboració dels menús.....	9
Clàusula 8. Planificació de menús i configuració de l'àpat.....	11
Clàusula 9. Racions dels menús.....	13
Clàusula 10. Neteja de les instal·lacions.....	14
Clàusula 11. Compliment de la normativa higiènica-sanitària.....	15
Clàusula 12. Control de qualitat dels aliments.....	16
Clàusula 13. Gestió del cobrament del servei.....	17
Clàusula 14. Responsabilitat i assegurança.....	19
Clàusula 15. Riscos laborals.....	20
III. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR.....	21
Clàusula 16. Pla de funcionament.....	21
Clàusula 17. Projecte educatiu i curricular del centre.....	22
Clàusula 18. Personal de cuina, neteja i monitoratge.....	23
Clàusula 19. Pla de comunicació.....	24
Clàusula 20. Ràtios de monitoratge.....	25
Clàusula 21. Idoneïtat i formació del personal del servei.....	26
IV. COMISSIONS DE CONTROL I SEGUIMENT.....	27
Clàusula 22. Comissió de menjador de seguiment del servei de menjador.....	27
V. ALTRES OBLIGACIONS.....	28
Clàusula 23. Obligacions de l'empresa adjudicatària.....	28
Clàusula 24. Obligacions del Consell Comarcal del Solsonès.....	30
Annex I. Inventari de l'escola El Vinyet.....	32

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL “SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR GESTIONAT PEL CONSELL COMARCAL DEL SOLSONÈS EN DIFERENTS CENTRES EDUCATIUS PÚBLICS DE LA COMARCA.”.

I. OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE

Clàusula 1. Justificació de la necessitat

El Consell Comarcal del Solsonès té la necessitat d'adjudicar, segons consta en la memòria justificativa de l'expedient, el contracte titulat “*Prestació del servei de menjador escolar gestionat pel Consell Comarcal del Solsonès en diferents centres educatius públics de la comarca*”, atès que es tracta d'una prestació complementària vinculada al dret a l'educació, d'acord amb l'article 1 del Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional.

Aquest Decret estableix que el servei de menjador escolar constitueix una prestació complementària d'ajuda a l'escolarització i, en les disposicions addicionals primera i segona, preveu la possibilitat que els consells comarcals gestionin tant el servei com els ajuts de menjador, prèvia subscripció del corresponent conveni amb el Departament d'Educació i Formació Professional.

En aquest marc normatiu:

En data 26 de juliol de 1996 es va signar el conveni entre el Departament d'Educació i Formació Professional i el Consell Comarcal del Solsonès mitjançant el qual es delegaven les competències relatives a la gestió dels serveis de transport escolar, menjador escolar i altres prestacions en matèria d'educació.

En data 11 de maig de 2016, es va formalitzar un nou conveni de col·laboració entre la Generalitat de Catalunya, a través del Departament d'Educació i Formació Professional, i el Consell Comarcal del Solsonès, relatiu a la delegació de competències en la gestió del servei escolar de transport i menjador, amb vigència des de l'inici del curs 2015-2016 fins al 31 de desembre de 2022.

Per ACORD GOV/128/2021, de 31 d'agost (DOGC núm. 8493, de 2 de setembre de 2021): es va establir la delegació de competències als consells comarcals i a l'Àrea Metropolitana de Barcelona en matèria d'educació, amb caràcter indefinit, condicionada a l'acceptació prèvia de l'ens local abans de l'inici del curs escolar en què s'hagin d'exercir les competències delegades.

En data 15 de març de 2023: la Comissió de Govern del Consell Comarcal del Solsonès va acordar l'acceptació de la delegació de competències en matèria de transport i menjador escolar, d'acord amb l'ACORD GOV/128/2021.

En conseqüència, la necessitat d'adjudicar el present contracte es fonamenta en l'exercici de les competències delegades en matèria de menjador escolar, amb l'objectiu de garantir la prestació del servei en els centres educatius esmentats, en condicions de continuïtat, qualitat i adequació al marc normatiu vigent.

Clàusula 2. Objecte del contracte

2.1 Objecte del plec

Aquest plec comprèn les prescripcions tècniques relatives al servei de menjador escolar gestionat pel Consell Comarcal del Solsonès en diferents centres educatius públics de la comarca, d'acord amb la proposta formulada pel propi Consell Comarcal.

2.2 Contingut de la prestació

La prestació del servei escolar de menjador inclou:

- L'àpat del migdia, del menjador escolar de les escoles integrades a les ZER (Aiguadora, Ardèvol, Freixinet, Lladurs, Llobera, sant Climenç) de la comarca, així com de l'Escola El Vinyet de Solsona, que actuarà com a cuina central per a l'elaboració i distribució dels àpats.
- L'atenció i la vigilància directa de l'alumnat durant el temps de menjador.
- Les activitats educatives i de lleure corresponents als períodes de temps lliure anterior i posterior al dinar, amb una durada màxima de **dues hores i mitja**, i en coherència amb els criteris establerts en el projecte educatiu de cada centre.

Aquest servei s'haurà d'ajustar a la normativa vigent i, en particular:

- A la Resolució anual del Departament d'Educació i Formació Professional publicada al DOGC, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador en centres públics. Malgrat això el Solsonès disposa d'unes característiques particulars com són, el seu territori disseminat i la baixa quantitat d'alumnes per centre escolar, la qual cosa ha comportat que el departament hagi autoritzat uns preus distints segons consta en diferents Resolucions que permeten l'establiment d'un preu superior al preu màxim, atenent a la complexitat afegida en la prestació del servei a aquesta comarca.
- **Al Reial decret 315/2025, de 15 d'abril**, pel qual es desplega la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, amb l'objectiu de fomentar una alimentació saludable i sostenible en els centres educatius.

Podran utilitzar el servei escolar de menjador:

- L'alumnat del centre corresponent que en sol·liciti l'accés.
- El professorat i el personal d'administració i serveis del centre.

2.3 Nombre d'usuaris

El nombre d'usuaris es considera orientatiu, prenent com a referència la mitjana d'usuaris del servei de menjador als diferents centres del curs 2025/2026. En qualsevol cas, el contractista haurà d'acceptar tots els usuaris que tinguin dret al servei, amb independència que el nombre final sigui superior o inferior a la previsió inicial.

- a) Nombre de centres inclosos en el contracte són 7
- b) La mitjana d'usuaris del servei de menjador als diferents centres del curs 2025/2026 és, aproximadament, dels següents alumnes:

AMIDAMENTS: Nombre d'alumnes / usuaris del servei de menjador per centre educatiu i lot			
Nom de l'escola	Alumnes Fixos	Alumnes Esporàdics	Total usuaris
El Vinyet	99	33	132
Aiguadora	19	14	33
Freixinet	6	7	13
Lladurs	12	5	17
Llobera	29	4	33
St. Climenç	5	3	8
Ardèvol	12	1	13

2.4 Altres consideracions del servei

L'elaboració de l'àpat es durà al centre escolar del Vinyet, que compta amb cuina pròpia i menjador. En el plec tècnic s'especifiquen els electrodomèstics i material amb el que compta l'AFA i l'escola. En tot cas el contractista haurà de posar a disposició del centre l'equipament restant necessari pel tipus de servei que presta, sense cost addicional. La resta de centres no disposen d'instal·lacions de cuina pròpia i el sistema utilitzat serà el menjar transportat en **línia calenta**, l'adjudicatari haurà de posar un armari o taula calenta per poder mantenir el menjar calent.

A aquests efectes, s'entén que el servei es presta en cuina calenta quan els menús es cuinen per consumir al mateix dia (tant si els menús es transporten en calent o en fred).

No obstant això, les característiques inicials del servei es podran adaptar a les seves necessitats. El Consell Comarcal pot ordenar variacions en l'objecte del contracte, com a conseqüència de modificacions introduïdes en el mapa escolar de Catalunya o per la baixa de centres educatius, així com per motius d'interès públic.

L'empresa adjudicatària haurà de complir els requisits de sostenibilitat alimentària i ambiental previstos al RD 315/2025, per el qual s'estableixen normes de desenvolupament 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 i a la Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular.

Es necessari disposar d'un protocol de comunicació d'altres, baixes i absències, harmonitzat per a tots els centres.

Clàusula 3. Condicions generals del contracte

3.1 Subjecció al plec

El contracte s'haurà d'executar amb estricta subjecció al present plec de prescripcions tècniques, al plec de clàusules administratives particulars i a les instruccions dictades pel Consell Comarcal del Solsonès en l'exercici de les seves competències.

3.2 Forma de prestació i subcontractació

L'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei directament. No obstant això, es permet la subcontractació en els termes previstos al plec de clàusules administratives particulars i a la Llei de Contractes del Sector Públic (LCSP), amb obligació de complir totes les exigències legals i procedimentals establertes.

3.3 Drets i obligacions

Els drets i obligacions del Consell Comarcal i del contractista són els previstos en el plec de clàusules administratives particulars i en la normativa vigent aplicable. El Consell Comarcal únicament assumirà els compromisos expressament consignats en el contracte i aquells derivats de la proposició presentada per l'empresa adjudicatària.

3.4 Responsabilitat del contractista

El contractista serà responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, així com de les conseqüències que es puguin derivar per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

3.5 Independència i control

El contractista haurà de prestar el servei amb plena independència i autonomia organitzativa i metodològica, sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que corresponen als òrgans competents del Consell Comarcal.

Clàusula 4. Destinataris

4.1 Usuaris del servei

Podran utilitzar el servei de menjador escolar:

- L'alumnat del centre corresponent que en sol·liciti l'accés.
- El professorat i el personal d'administració i serveis del centre educatiu.

4.2 Procediment de comunicació d'assistències i incidències

L'empresa adjudicatària garantirà el correcte funcionament del servei de menjador, per la qual cosa portarà a terme el control, l'accés i el seguiment diari dels usuaris del servei de menjador indicant els dies que han fet ús del servei de menjador, i en cas d'absència si s'ha fet la comunicació de la forma establerta.

L'empresa adjudicatària, en coordinació amb el centre educatiu, haurà d'establir un sistema àgil i eficient que permeti a les persones usuàries, tant fixes com esporàdiques, comunicar diàriament:

- Les assistències al servei.
- Les incidències relatives a l'ús del menjador.

L'empresa adjudicatària s'obliga a la recepció de les comunicacions d'assistències i incidències d'ús del servei de menjador fins a les 9.30h del mateix dia del servei. Es valorarà la possibilitat de poder ampliar aquest termini fins a les 11.00 hores (veure criteris de valoració del plec de clàusules administratives particulars).

4.3 Definició de comensal esporàdic

Es considera comensal esporàdic aquell usuari que fa ús del servei de menjador menys de tres dies per setmana, sempre que no sigui beneficiari d'un ajut de menjador ni tingui reconegut el dret al servei amb caràcter perceptiu. (DOGC 9613 DE DATA 26-2-2026 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).

Clàusula 5. Període d'execució del servei

5.1. La durada del servei es fixa pels cursos escolars 2026-2027 i 2027-2028 i es podrà prorrogar per dos cursos escolars més fins el curs 2029-2030, amb les dates d'inici i finalització que constin en les respectives Ordres del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.

5.2. El servei s'ha de prestar tots els dies lectius del calendari escolar amb classe a la tarda, d'acord amb l'Ordre que per cada curs escolar publica el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, per la qual s'estableix el calendari escolar.

5.2 S'ha de tenir en compte els dies festius que determini el Departament de Treball, Afers Socials i Famílies, els dies de festa local de cada municipi i els dies de lliure disposició que fixi cada centre educatiu. En cas d'excursions de tot l'alumnat del centre escolar, no es prestarà el servei.

5.4 En el cas que l'escola opti per fer jornada intensiva, el servei s'haurà d'adaptar a l'horari autoritzat pel Departament d'Educació i Formació Professional.

II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE MENJADOR

Clàusula 6. Equipament i material

6.1 Instal·lacions: l'adjudicació del contracte comporta el dret d'ús de les instal·lacions de cuina de l'escola del Vinyet i l'espai de menjador i mobiliari d'aquest espai de cada escola durant tota la vigència del contracte per part de l'empresa contractada.

El contractista, en el moment d'iniciar i en el moment d'acabar la prestació del servei, ha de realitzar un inventari del material i dels equipaments de la cuina/menjador i l'ha de presentar al Consell Comarcal del Solsonès /AFA.

El contractista no ha de facilitar l'accés a persones alienes a l'activitat dins de les instal·lacions de la cuina/office del menjador escolar.

No obstant això, ha de facilitar l'accés a representats del Departament d'Educació i Formació Professional i altres departaments competents de la Generalitat de Catalunya, dels ens locals que tinguin la competència delegada, de l'AFA del centre i/o representants d'empreses contractades pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat a efectes d'inspecció o control de la correcta execució del contracte.

Les instal·lacions han d'estar inscrites al Registre Sanitari d'indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir amb els requisits normatius que el siguin d'aplicació.

6.2 Material: L'elaboració de l'àpat es durà al centre escolar del Vinyet, que compta amb cuina pròpia i menjador. Em tot cas el contractista haurà de posar a disposició del centre l'equipament restant necessari pel tipus de servei que presta, sense cost addicional. La

resta de centres no disposen d'instal·lacions de cuina pròpia i el sistema utilitzat serà el menjar transportat en **línia calenta**, l'adjudicatari haurà de posar un armari o taula calenta per poder mantenir el menjar calent.

El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment i ha de ser el Centre educatiu qui, amb la demanda prèvia i justificada de la Comissió escolar de menjador, faci els tràmits de sol·licitud de dotació, ampliació o reposició del mobiliari al Departament d'Educació i formació Professional de la Generalitat o a qui correspongui.

El centre educatiu disposen del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessaris per a la prestació del servei. Correspondrà al contractista la seva reposició i ampliació, si és necessari. No es permetrà la utilització de safates d'autoservei excepte que ho proposi la comissió de menjador del propi centre educatiu per a la millora organitzativa del servei.

El centre educatiu disposa de la dotació de cuina (rentavaixelles, frigorífics, superfícies de treball, etc.) i de la resta de material que es relaciona a l'annex I. Correspondent al contractista la seva reposició i reparació.

Va a càrrec del contractista la reposició, adquisició, reparació i/o instal·lació del material que consideri necessari per prestar el servei i per complir la normativa higiènic-sanitari que sigui d'aplicació.

El contractista podrà posar altres equipaments que siguin necessari per desenvolupar l'activitat i complir amb la normativa. Per a la seva col·locació cal l'autorització prèvia dels serveis tècnics municipals o comarcals que tindrà com a finalitat eliminar, entre els equips disponible i els proposats per l'empresa, els elements que no s'ajustin a les necessitats del servei i garantir que es troba en perfecte estat de neteja o conservació així com el compliment de la normativa sobre l'ús, els nivells del soroll i contaminació, salubritat, dispositius de seguretat i senyalització.

6.3 Manteniment: el contractista mantindrà les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del centre escolar/AFA en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions i reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.

El contractista es compromet a fer-se càrrec de totes les reparacions i manteniment preventiu, com també a reposar tots aquells equipaments existents en la cuina i que calgui substituir per obsolescència i/o avaries irreparables; caldrà que s'avisi per part del contractista de l'avaría i reparacions previstes indicant el termini per resoldre la incidència.

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

El contractista ha d'assumir el cost 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, el contractista ha de presentar davant el Consell i de la direcció del centre un pla de millora, en el qual s'especifiqui, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i per donar compliment dins el termini atorgat.

En el cas que el contractista 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 de centre.

El contractista ha de presentar un informe anual i una relació de factures de les actuacions executades que facin referència al manteniment i la conservació de les instal·lacions, béns i estris, i l'adquisició de nous equipaments.

Clàusula 7. Modalitat d'elaboració dels menús

7.1. El contractista haurà d'elaborar els menús d'acord amb les previsions per a cada centre, utilitzant la cuina del centre escolar el Vinyet per elaborar el menjar del propi centre i també com a cuina central per elaborar el menjar traslladar-lo posteriorment als altres centres escolars de la ZER mitjançant el sistema de cuina calenta. En tot cas ha d'estar garantit el compliment de la normativa actual aplicable al trasllat d'aliments cuinats.

7.2. Qualsevol requeriment que formuli el Departament de salut de la Generalitat per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina de l'adjudicatari, ja sigui a l'inici del curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec del contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional per aquest concepte.

7.3. La utilització de les instal·lacions dels centres educatius per part de l'adjudicatari està supeditada a la vigència del contracte establert al plec de clàusules i a la prestació del servei, quedant restringida als dies lectius del curs escolar que hi hagi servei de menjador.

7.4. En el cas que centres educatius proposin una modificació en la modalitat de prestació del servei, el Consell Comarcal, juntament amb l'empresa adjudicatària, estudiarà la petició, en valorarà la viabilitat, i acceptarà o refusarà la proposta presentada.

7.5. L'empresa adjudicatària, sempre s'haurà de fer càrrec del trasllat dels aliments ja sigui des de la seva cuina central o bé des de les cuines que tingui autoritzades.

El sistema de transport ha de garantir que es mantinguin les característiques nutricionals i sanitàries dels plats preparats (temperatura adequada, contenidors adequats, etc.) i s'ha de complir, en tot moment, la normativa sectorial vigent.

7.6. Pel que fa a les freqüències de consum d'aliments caldrà complir amb la normativa vigent i posant especial atenció al **Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril** pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.

En la present contractació s'aplicaran els següents criteris:

- a) L'oferta d'aliments i begudes en centres educatius estarà composta, fonamentalment, per aliments frescos, de temporada i procedents de canals curts de distribució com: hortalisses, llegums, cereals preferiblement integrals, fruites, fruita seca i oli d'oliva, que inclogui també un consum moderat de fonts de proteïnes d'origen animal com a peix, ous, lactis i carn, preferentment d'ocell i conill.
- b) Almenys el 45% de les racions de fruites i hortalisses que s'ofereixin seran de temporada.

- c) Almenys el 5% del total del cost d'adquisició d'aliments oferts seran de producció ecològica. Alternativament, almenys 2 plats principals de menjar al mes serà de producte ecològic.
- d) Es prioritzarà la compra d'aliments en la producció dels quals s'hagin respectat les normes de producció integrada, d'acord amb l'article 2.a) del Reial decret 1201/2002 de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles i la dels productes alimentosos marins i de l'aqüicultura més respectuosos amb el medi ambient, d'acord amb certificacions o distintius de sostenibilitat i traçabilitat, com l'estàndard MSC, la certificació ASC (aquicultura sostenible) o altres similars.
- e) S'introduiran elements orientats a la reducció al mínim de la generació de residus i el desaprofitament alimentari, així com la seva recollida separada per al seu posterior reciclatge, i al menor impacte ambiental al llarg del cicle de vida del producte o servei, de conformitat amb el que es preveu en la Llei 7/2002, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular.
- f) Es donarà prioritat a utilitzar tècniques culinàries més saludables com a forn, vapor, bullit, planxa, sofregits i salses de tomàquet, enfront d'altres com a fritades, arrebossats i preparacions amb altres salses.
- g) L'oli utilitzat per a amanir les amanides serà oli d'oliva verge o verge extra i per cuinar i fregit s'utilitzarà preferentment oli d'oliva o oli de gira-sol alt oleic.
- h) Per motius mediambientals, l'oli culinari sobrant ha de dipositar-se en els circuits de reciclatge.
- i) S'utilitzarà sal iodada i es reduirà la quantitat afegida en les preparacions, substituint-se per l'ús d'espècies com a alternativa.
- j) Es limitarà en les elaboracions l'ús de concentrats de brou o altres potenciadors del sabor i, en el cas d'usar-se, s'utilitzaran les opcions existents en el mercat amb un 25% reduït en sal.
- k) Es reduirà l'ús d'envasos de dosi única o *monodosis*, de conformitat amb el mandat previst en l'article 55 de la Llei 7/2022, de 8 d'abril. En tot cas, els envasos de dosi única de sal, sucre, oli d'oliva verge, vinagre i altres salses contindran com a màxim les següents quantitats: 3 grams per al sucre, 0,8 grams per a la sal, 10 ml per a l'oli verge, 8 ml per al vinagre i 10 grams per a altres salses.

Els menús hauran de donar compliment al següent:

Grups d'aliments	Freqüències/requisits
Primers plats	
Hortalisses	1-2 setmana
Llegums	1-2 setmana
Arròs	1 setmana
Pasta	1 setmana
Altres cereals i tubercles	1 setmana
Segons plats	
Proteics vegetals	1-5 setmana
Carns	0-3 setmana
Carns blanques	1-3 setmana
Carn vermella	0-1 setmana
Carn processada	0-2 mes
Peix	1-3 setmana
Ous	1-2 setmana
Guarnicions	
Amanida	3-4 setmana
Altres guarnicions	1-2 setmana
Postres	
Fruita fresca	4-5 setmana
Altres postres no ensucrades	0-1 setmana
Postres ensucrades	0-2 mes
Tècniques culinàries	
Oli per amanir	Oli d'oliva verge o verge extra
Oli per cuinar	Oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic
Oli per fregir	Oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic
Pa integral	Mínim 2 a la setmana
Arròs i pasta integrals	Mínim 4 al mes
Precuintats	≤ 1/mes
Fregits	≤ 1/setmana
Aigua accessible	En cada àpat
Sal iodada	Sí

Clàusula 8. Planificació de menús i configuració de l'àpat.

8.1. Les propostes de planificació dels menús que presenti l'empresa hauran d'estar dissenyades o supervisades per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, tal i com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició.

8.2. La confecció i el controls dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions i criteris nutricionals que es donen des dels organismes oficials de salut públic i amb la legislació aplicable.

8.3. La confecció dels menús i la prestació del servei es farà d'acord amb la normativa vigent i posant especial atenció al **Reial decret 315/2025, de 15 d'abril** pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius fent especial incís en la seguretat alimentària de l'alumnat i en el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa el Real Decret 315/2025, de 15 d'abril.

El menú, a més de ser equilibrat nutricionalment, ha de ser atractiu i evitar la monotonia.

8.4. L'empresa adjudicatària presentarà al Consell Comarcal i al centre educatiu una proposta de la planificació de menús per a cada trimestre, amb un mínim de dos mesos d'antelació per a cada proposta i facilitarà la coordinació entre els diferents sectors implicats per tal de recollir les aportacions oportunes.

8.5. L'adjudicatari també haurà de tenir a disposició del centre i del Consell Comarcal tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris. El personal del menjador haurà de poder informar dels al·lèrgens que puguin causar els productes utilitzats, i que són de declaració obligatòria.

8.6 L'empresa adjudicatària haurà d'especificar i acreditar les dades següents de cada matèria prima:

- Origen i nom del proveïdor
- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Tipus de producció
- Norma de qualitat

Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc.. així com el tipus de carn i peix u la seva preparació.

8.7 Es prioritzaran, sempre que sigui possible, els productes frescos i de temporada, de proximitat de Km 0 i els productes ecològics.

8.8. Cada menú estarà compost per un primer plat, un segon plat, la guarnició del segon plat, unes postres, pa i aigua.

8.9 També s'han de lliurar les programacions de menús especials per a casos específics, tant per les típiques indisposicions esporàdiques com per altres casos mèdics que ho requereixin: al·lèrgies, diabetis, intolerància al gluten o a la lactosa, entre altres. En aquests darrer cas caldrà la prèvia presentació per part de l'afectat del certificat mèdic.

En el cas de les adaptacions del menú per al·lèrgies o intoleràncies l'empresa haurà de realitzar-les sense la necessitat de variar la proposta del menú de la resta d'alumnes, o de fer-ho el mínim possible.

8.10. Els centres educatius hauran de disposar de menús especials per a l'alumnat que ho requereixi, per motiu ètics o religiosos, o, si escau i si la normativa ho permet, es disposarà dels mitjans de refrigeració i escalfament adequats perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per l'entorn familiar, sense perill per a la salut de l'alumnat afectat.

Quan sigui necessari, les empreses també hauran de subministrar menús adaptats per a comensals que requereixen, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus.

8.11 La matèria primera utilitzada haurà de ser en tot moment l'adequada, es prioritzaran, sempre que sigui possible, els productes frescos i de temporada, de

proximitat, de Km 0 i els productes ecològics, 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 consum preferents o de caducitat vençudes.

Pel que fa a la periodicitat mensual, els menús no es podran repetir abans de transcorregudes quatre setmanes.

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

8.13 L'empresa haurà de garantir que es compleixi la programació mensual dels menús que s'ha establert prèviament. No es podran fer canvis de menús, plats o ingredients sense justificació. En situacions excepcionals que suposin haver de modificar el menú, s'ha de comunicar prèviament al Consell Comarcal i informa a l'escola i famílies.

8.14 Els canvis no poden afectar la qualitat dels productes, el nombre de racions, la mida de les racions ni les periodicitats establertes.

Les empreses adjudicatàries han de fer arribar a les famílies o tutors legals i als centres la programació mensual dels menús de la forma més clara i detallada possible. Cal incloure-hi la data, la informació que contingui ha de ser completa i entenedora, els dibuixos i les imatges que la poden acompanyar no han de dificultar la comprensió i no pot incloure publicitat ni marques d'aliments.

8.15. En el cas d'existència d'alumnes del primer cicle d'educació infantil (I1 i I2) caldrà adaptar els menús (aliments, textures, etc.) a les necessitats d'aquests infants.

8.16. L'empresa haurà d'aportar un protocol de transport i manteniment de temperatures, conforme al Reglament (CE) 852/2004 i al RD 315/2025.

Clàusula 9. Racions dels menús.

9.1 Importància del dinar

El dinar és l'àpat principal del dia i haurà de garantir varietat d'aliments, tècniques culinàries adequades i respecte pels aspectes gastronòmics, culturals i festius de l'entorn, d'acord amb les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (**ASPCAT**).

9.2 Quantitats i repeticions

Les racions dependran de l'edat i característiques individuals dels infants. Es permetrà repetir algun plat sense cost addicional si l'alumne ha consumit la seva ració. L'empresa haurà de facilitar un romanent de fruita proporcional al nombre d'usuaris, garantint la seva rotació per evitar malbaratament, en coherència amb el **RD 315/2025** sobre alimentació sostenible.

S'haurà de preveure la possibilitat de repetir d'algun plat, sense cap cost addicional, si l'alumne ha menjat els plats que li corresponen i s'ha quedat amb gana.

L'empresa adjudicatària facilitarà un romanent de fruita proporcional al número habitual d'usuaris que els permeti atendre incidències. El personal de monitoratge s'ocuparà de la rotació d'aquesta fruita per evitar el malbaratament.

Clàusula 10. Neteja de les instal·lacions

L'empresa contractista haurà d'assumir el manteniment i la neteja diària i a fons de les seves cuines i estris, així com de la neteja diària en finalitzar el servei, de les instal·lacions dels centres escolars utilitzades per a la preparació del menjar transportat, aixovar, plates i altres estris utilitzats.

En el cas dels espais de menjador i d'activitat de lleure educatiu, o altres que es puguin fer servir durant el servei: l'empresa adjudicatària farà la recollida diària de les activitats dutes a terme un cop finalitzat l'horari del menjador: recollir, ordenar, pujar cadires, netejar taules, etc. En aquestes tasques i sempre amb la finalitat educativa i no substitutòria, es podrà implicar a l'alumnat en la realització de les mateixes.

En cap cas les tasques de neteja que assumeixi el personal amb atenció directa a l'alumnat han d'anar en detriment d'aquest.

La neteja diària i a fons dels espais de menjador escolar i d'activitats de lleure educatiu, o altres que es puguin fer servir durant el servei, aniran a càrrec del persona de neteja del centre o de l'ajuntament respectiu.

Amb independència de la neteja diària, correspon al contractista una neteja periòdica a fons de les instal·lacions on cuini el menjar, sempre que sigui necessària i com a mínim a l'inici i a la finalització del curs escolar.

L'empresa adjudicatària durà a terme la neteja diària en finalitzar el servei de l'espai del menjador i d'activitat de lleure educatiu, o altres que es puguin fer servir durant el servei, així com de tots els estris utilitzats durant aquest. També haurà, una vegada dutes a terme les tasques, de deixar els espais utilitzats en condicions que en permetin l'ús ordinari fora del servei de menjador. En aquestes tasques i sempre amb finalitat educativa i no substitutòria, es podrà implicar a l'alumnat en la realització.

Cada menjador escolar haurà de tenir un **pla de neteja individualitzat i desinfecció**, i aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pel òrgans d'inspecció competents, d'acord amb el **RD3484/2000**.

L'empresa haurà de retirar diàriament les escombraries i residus, traslladant-los als punts de recollida municipals, i gestionar el reciclatge d'olis usats, d'acord amb la **Llei 22/2011, de 28 de juliol, de residus i sòls contaminats**.

Està prohibida la utilització d'insecticides domèstics o productes no autoritzats. Les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització hauran de ser realitzades per empreses acreditades, d'acord amb el **RD 830/2010, de 25 de juny**, sobre biocides.

Clàusula 11. Compliment de la normativa higiènica-sanitària

11.1 Inscripció i registre sanitari

L'empresa adjudicatària haurà d'estar inscrita al **Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC)**, gestionat pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, d'acord amb el que estableix el **Reial decret 191/2011**,

de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments, i la normativa autonòmica complementària.

11.2 Condicions sanitàries de les instal·lacions i processos

Les instal·lacions, equipaments i processos d'elaboració i servei dels menús hauran de complir les condicions sanitàries adequades per evitar riscos per a la salut dels escolars. En particular, caldrà garantir:

- El control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge.
- La preparació i manteniment dels aliments amb temperatures adequades en tot el procés, d'acord amb el **Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre**, sobre normes d'higiene per a menjars preparats.
- El correcte etiquetatge dels productes alimentaris, inclosa la gestió dels al·lèrgens, segons el **Reglament (UE) núm. 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre**, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

11.3 Mesures generals d'higiene

L'empresa adjudicatària haurà d'extremar les mesures d'higiene generals, com ara:

- Rentat de mans del personal.
- Neteja i desinfecció de la indumentària de treball.
- Higienització específica de vegetals i altres productes frescos.

Aquestes obligacions es fonamenten en el **Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril**, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

11.4 Sistemes d'autocontrol i APPCC

L'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. En el cas dels menjadors escolars, hauran de disposar, com a mínim:

- De **prerequisits higiènics complets**.
- D'un **Pla d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC)**, o bé d'una **Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene (GPCH)** autoritzada per l'**Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT)**.

D'acord amb les recomanacions de l'ASPCAT, s'inclourà la recollida diària d'una **mostra testimoni del menú servit**, que s'haurà de conservar com a mínim durant **8 dies a -18°C**.

La recollida s'efectuarà en condicions d'asèpsia, dipositant cada aliment en un recipient separat, amb coberts nets i mans higienitzades en cada procés. Cada mostra haurà d'estar degudament **etiquetada** amb:

- Nom de l'empresa adjudicatària.
- Nom del centre educatiu.
- Data i hora de recollida.

- Nom del plat mostrejat.
- Nom de la persona responsable de la recollida.

Clàusula 12. Control de qualitat dels aliments.

12.1 Obligació de control de qualitat

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat establerts per la legislació vigent en totes les fases del procés d'elaboració, manipulació, conservació, transport i consum dels aliments als centres receptors. Per a tal fi, haurà d'aplicar els recursos humans i materials necessaris per garantir un servei adequat, segur i conforme a les exigències normatives.

Aquesta obligació es fonamenta en:

- **Reglament (CE) núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril**, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- **Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició**, que estableix els principis generals de seguretat alimentària.
- **Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre**, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- **Reial decret 315/2025, de 15 d'abril**, pel qual es desplega la Llei 17/2011 en matèria d'alimentació saludable i sostenible en centres educatius.

12.2 Informe de mecanismes de control

Abans de l'inici de la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà de presentar al **Consell Comarcal del Solsonès** un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que aplicarà, incloent:

- Procediments de verificació i seguiment.
- Sistemes d'autocontrol basats en el mètode **APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics)**, d'acord amb el Reglament (CE) núm. 852/2004.
- Protocols de traçabilitat alimentària, segons l'**article 18 del Reglament (CE) núm. 178/2002**.

L'empresa haurà de comunicar al Consell Comarcal qualsevol modificació que es produeixi en aquests mecanismes al llarg de la vigència del contracte.

Clàusula 13. Gestió del cobrament del servei

Control i seguiment d'usuaris L'empresa adjudicatària garantirà el correcte funcionament del servei de menjador, portant a terme el control, l'accés i el seguiment diari dels usuaris, indicant els dies d'ús i, en cas d'absència, si s'ha fet la comunicació en la forma establerta. Aquesta obligació s'emmarca en el principi de **traçabilitat i transparència** previst a l'**article 201 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP)**.

13.2 Autofinançament i facturació

L'empresa adjudicatària haurà d'autofinançar-se amb el preu del menú, d'acord amb els criteris següents:

a) **Usuaris obligatoris o perceptius (gratuïtat del menjador):** Són els alumnes amb l'empresa facturarà al Consell Comarcal l'import corresponent, sense que sigui exigible cap quantitat als usuaris, d'acord amb el **Decret 160/1996, de 14 de maig**, pel qual es regula el servei escolar de menjador de la següent manera:

1. Factura al Consell Comarcal: Preu màxim que fixa el departament diferenciant el cost del monitoratge de la resta (diferenciant entre menús d'usuaris fixes o esporàdics)
2. Factura al Consell Comarcal: diferència entre el preu màxim que fixa el Departament i el preu adjudicat al concurs (diferenciant entre menús d'usuaris fixes i esporàdics)

b) **Usuaris beneficiaris d'ajut de menjador:** l'empresa facturarà al Consell Comarcal l'import de l'ajut concedit, i cobrarà directament a l'alumne la part restant. En cas d'ajut total, l'empresa facturarà íntegrament al Consell Comarcal, sense que sigui exigible cap import als usuaris. Aquesta regulació s'ajusta al que disposa l'**article 5 del Decret 160/1996** i a les bases reguladores dels ajuts individuals de menjador aprovades pel **Departament d'Educació**, es facturarà de la següent manera.

1. Facturar al Consell Comarcal: 70% del preu màxim que fixa el departament diferenciant el cost del monitoratge de la resta (diferenciant entre menús fixes i esporàdics).
2. Factura al Consell Comarcal: diferència entre el preu màxim que fixa el Departament i el preu adjudicat al concurs (diferenciant entre menús d'usuaris fixes i esporàdics).
3. Factura a la família el 30% del preu màxim que fixa el departament.

c) **Usuaris opcionals no subvencionats (alumnes sense ajut, professorat i PAS):** l'empresa gestionarà directament el cobrament als usuaris, establint les condicions de pagament, tenint en compte que només es cobraran els serveis efectivament prestats per comensal i dia. El pagament es farà a mes vençut, d'acord amb el principi de **proporcionalitat i servei efectivament prestat** recollit a l'**article 198 de la LCSP** i es realitzarà de la següent manera.

1. Factura al Consell Comarcal: Diferència entre el preu màxim del Departament i el preu adjudicat al concurs (diferència entre menús d'usuaris fixes i esporàdics).
2. Facturar a la família: 100% del preu màxim que fixa el departament.

d) Segon monitor (només pel centres que tinguin atorgat, en aquest cas seria l'escola de La Coma.

13.3 Preus màxims autoritzats

Malgrat el preu que s'adjudica al concurs, les famílies no pagaran més que els preus màxims que fixa el **Departament d'Educació i Formació Professional** cada curs, essent pel curs 2026-2027: **7,83€/àpat els usuaris fixes i 8,61€/àpat els usuaris esporàdics**. La diferència entre aquests imports i el preu adjudicat l'assumirà el Consell Comarcal del Solsonès.

13.4 Relació mensual d'usuaris

L'empresa adjudicatària presentarà mensualment una relació dels alumnes diferenciada per centres, on consti el nombre de dies que els alumnes han utilitzat el servei diferenciant els menús realment servits i els dies de monitoratge per alumne, i separant els usuaris obligatoris, els no obligatoris subvencionats i la resta d'usuaris (alumnes no subvencionats i altres).

13.5 Absències comunicades

Als alumnes fixos en la modalitat d'usuaris opcionals no subvencionats, en cas d'absències degudament comunicades, se'ls descomptarà del pagament del servei el cost del menú per dia no consumit, i s'hauran de fer càrrec de la part corresponent a monitoratge.

Al Consell Comarcal, en el supòsit d'alumnes fixos en la modalitat d'usuaris obligatoris i perceptius, en cas d'absències degudament comunicades, se li descomptarà del pagament del servei el cost del menú per dia no consumit, i s'haurà de fer càrrec de la part corresponent a monitoratge.

Al Consell Comarcal, en el supòsit d'alumnes fixos en la modalitat d'usuaris no obligatoris beneficiaris d'ajut socioeconòmic, en cas d'absències degudament comunicades, se li descomptarà del pagament del servei el cost del menú per dia no consumit, i s'haurà de fer càrrec de la part corresponent a monitoratge. Els alumnes beneficiaris de l'ajut no podran recuperar el dia.

13.6 Procediment de comunicació d'assistències

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar la gestió del servei a les característiques i singularitats de cada centre, quant a comunicats d'altres, baixes, modificacions, assistències puntuals o esporàdiques i absències. També haurà de determinar, d'acord amb la modalitat de cuina que es presta al centre, el termini per realitzar els comunicats, sobretot en tema d'absències i assistències puntuals o esporàdiques.

L'adjudicatari haurà de preveure un sistema de previsió i planificació diària del servei, el funcionament del qual es farà saber al Consell Comarcal.

Definició d'usuaris

- **Usuaris obligatoris o preceptius:** Són els alumnes amb dret al servei escolar de menjador gratuït durant els dies lectius del centre, d'acord amb el **Decret 160/1996**.
- **Usuaris no obligatoris subvencionats:** Són els alumnes beneficiaris d'ajuts individuals de menjador, totals o parcials, per raons socioeconòmiques, atorgats pel Consell Comarcal del Solsonès, d'acord amb les bases reguladores aprovades pel **Departament d'Educació i Formació Professional**
- **Usuaris opcionals no subvencionats:** Són els alumnes sense dret a menjador gratuït ni ajut social, així com personal docent i no docent del centre.

Es considera **usuari fix** aquell que fa ús del servei tres o més dies concrets per setmana, sempre els mateixos dies, i així ho ha comunicat al centre educatiu i al Consell Comarcal. Es considera **usuari puntual o esporàdic** aquell que fa ús del servei menys de tres dies per setmana o contracta el servei en dies no concrets al llarg del curs.

Les tarifes del servei seran les que resultin de la proposició de l'adjudicatari, sobre la tarifa usuari/dia de licitació, respectant sempre els **preus màxims fixats pel Departament d'Educació i Formació Professional**.

Efectivament, el preu de la prestació del servei el fixa el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya mitjançant una Resolució per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar dels centres educatius de titularitat d'aquest Departament per a cada curs escolar. Malgrat això el Solsonès disposa d'unes característiques particulars com són, el seu territori disseminat i la baixa quantitat d'alumnes per centre escolar, la qual cosa ha comportat que el departament hagi autoritzat uns preus distints segons consta en diferents Resolucions que permeten l'establiment d'un preu superior al preu màxim, atenent a la complexitat afegida en la prestació del servei a aquesta comarca.

Clàusula 14. Responsabilitat i assegurança

14.1 Responsabilitat de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o de qualsevol altra naturalesa derivada de la prestació del servei de menjador i de la utilització dels espais públics vinculats al servei, en totes i cadascuna de les seves fases, d'acord amb el que estableix el present plec de clàusules administratives particulars. Aquesta obligació es fonamenta en l'**article 197 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP)**, que regula la responsabilitat del contractista pels danys causats a l'Administració, a tercers o a béns afectats per l'execució del contracte.

14.2 Obligació de subscriure assegurança

L'empresa adjudicatària estarà obligada a contractar i mantenir vigent, durant tota la durada del contracte, una **pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil** que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials o conseqüencials ocasionats a tercers, per acció o omissió, en la gestió del menjador escolar.

La pòlissa haurà d'incloure, com a mínim:

- **Responsabilitat civil d'explotació**, derivada de l'activitat de gestió del menjador.
- **Responsabilitat civil patronal**, per danys o perjudicis ocasionats als treballadors en el marc de la relació laboral, d'acord amb l'**article 42 de l'Estatut dels Treballadors (Reial decret legislatiu 2/2015, de 23 d'octubre)** i la normativa de prevenció de riscos laborals (**Llei 31/1995, de 8 de novembre**).
- **Responsabilitat civil de productes**, especialment pels riscos derivats dels aliments servits, incloses les intoxicacions alimentàries, en aplicació de la **Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició** i del **Reial decret 315/2025, de 15 d'abril**, pel qual es desplega la normativa sobre alimentació saludable i sostenible en centres educatius.

Clàusula 15. Riscos laborals.

15.1 Compliment normatiu

L'empresa adjudicatària haurà de complir, en l'execució del contracte, totes les exigències establertes en la normativa vigent en matèria de seguretat, salut laboral i higiene, i en particular les següents disposicions:

- **Reial decret 374/2001, de 6 d'abril**, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb agents químics durant el treball (transposició de la Directiva 98/24/CE).
- **Reial decret 379/2001, de 6 d'abril**, pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementàries (ITC).
- **Reial decret 770/1999, de 7 de maig**, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnic-sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors.
- **Reial decret 3360/1983, de 30 de novembre**, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnic-sanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

15.2 Responsabilitat del contractista

El contractista haurà de garantir que tots els productes químics utilitzats en el servei de menjador escolar compleixen les condicions de seguretat, emmagatzematge i comercialització establertes en la normativa anterior, així com qualsevol altra disposició que resulti aplicable.

15.3 Prevenció de riscos laborals

L'empresa adjudicatària haurà d'aplicar les mesures de prevenció i protecció necessàries per salvaguardar la salut dels treballadors, d'acord amb la **Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals**, i la normativa reglamentària que la desenvolupa.

III. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR

Clàusula 16. Pla de funcionament

16.1 Pla de funcionament del servei

Cada centre educatiu disposa del seu propi **Pla de Funcionament del Servei de Menjador**, que recull la informació necessària sobre l'organització del servei i pot ser consultat per les empreses licitadores.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar-se a la personalització que comporta cada Pla de Funcionament i, en qualsevol cas, consensuar amb el centre educatiu qualsevol proposta de modificació o actualització. L'espai de menjador haurà de garantir la coherència pedagògica del centre i, en conseqüència, les activitats vinculades al servei formaran part del **Projecte Educatiu de Centre (PEC)**.

16.2 Tasques sota responsabilitat de l'empresa adjudicatària

L'atenció de l'alumnat comprendrà, com a mínim, les tasques següents:

1. **Organització del menjador:** vetllar pel correcte funcionament del servei, establint els torns necessaris i la forma de servir els àpats, amb la utilització de vaixel·la adequada.
2. **Control i seguiment de l'alumnat:** assistir i donar suport als usuaris del servei, garantint que el temps dedicat al dinar es desenvolupi en un clima de normalitat, convivència i foment d'actituds cíviques i socials.
3. **Distribució per grups d'edat:** organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne disposi d'un lloc fix assignat.
4. **Gestió dels espais cedits:** organitzar l'ús dels espais cedits pel centre per a les activitats del menjador, quan sigui necessari.
5. **Espais de descans:** valorar, a petició del centre educatiu, la possibilitat d'oferir espais de tranquil·litat i descans, especialment dirigits a l'alumnat d'educació infantil.
6. **Material didàctic:** retornar en bon estat o reposar el material didàctic cedit per a la prestació del servei, d'acord amb l'inventari establert per cada centre educatiu.
7. **Atenció en l'espai de lleure:** garantir l'atenció a les necessitats lúdiques i educatives dels infants, vetllant per la diversitat i el desenvolupament socioemocional de tot l'alumnat.
8. **Foment de la convivència i valors interculturals:** promoure la convivència, els valors interculturals i garantir l'ús de la **llengua catalana com a llengua vehicular** també en aquest temps i espai educatiu.

Clàusula 17. Projecte educatiu i curricular del centre

17.1 Adequació al projecte educatiu

L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de programació adaptada al **Projecte Educatiu de Centre (PEC)** i al **Projecte Curricular de Centre (PCC)**. Aquesta programació haurà de garantir la continuïtat i coherència de la pràctica educativa, compartida i coordinada amb els equips directius del centre. La proposta haurà de fer referència als eixos transversals i a les finalitats educatives del currículum, com ara:

- Educació per al consum.
- Educació per a la salut.
- Educació emocional.

17.2 Contingut de la programació

La proposta haurà de concretar:

- Objectius didàctics.
- Continguts i seqüenciació.
- Activitats d'ensenyament i aprenentatge.
- Activitats d'avaluació.

La programació haurà de tenir en compte els diferents grups d'edat dels usuaris i establir un projecte d'activitats específic, diferenciant entre alumnat d'educació infantil i d'educació primària.

17.3 Àmbits educatius de referència

La programació haurà de respondre a una actitud clara de responsabilitat i d'atenció als alumnes, amb l'objectiu d'oferir uns serveis educatius de qualitat en els àmbits següents:

1. **Alimentari:** fomentar hàbits saludables (menjar variat i equilibrat, fer-ho sense presses i correctament).
2. **Higiènic i sanitari:** rentar-se les mans abans i després de dinar, rentar-se les dents, i adquirir hàbits higiènics vinculats al servei de menjador.
3. **Socioemocional:** assumir responsabilitats i compromisos amb el grup, adquirir autonomia i potenciar habilitats socials i emocionals.
4. **Mediambiental:** fomentar hàbits de sensibilització ambiental (estalvi energètic, recollida selectiva, reducció del malbaratament alimentari).

17.4 Activitats de lleure

Paral·lelament, s'haurà d'establir una programació d'activitats de lleure, amb periodicitat mínima trimestral, l'empresa tindrà l'obligació d'informar a les famílies mitjançant canals establerts pel centre.

Les activitats de lleure han d'incloure:

- Activitats organitzades pels monitors (jocs de pati, ludoteca, etc.).
- Tallers específics al llarg del curs.
- Dinàmiques de grup orientades a les àrees socioemocionals (autoestima, comunicació, relacions de grup, col·laboració, resolució de conflictes).

17.5 Coordinació i responsabilitat

La proposta de programació s'haurà de portar a terme en coordinació amb les responsables del centre educatiu i haurà de comptar amb el vistiplau del Consell Comarcal.

L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o de qualsevol altra naturalesa derivada de l'exercici de les activitats i tallers previstos.

Clàusula 18. Personal de cuina, neteja i monitoratge.

18.1 Contractació i dependència laboral

El personal necessari per al correcte funcionament del servei serà contractat per l'empresa adjudicatària i dependrà exclusivament d'aquesta, sense cap vinculació actual ni futura amb el Consell Comarcal. El Consell Comarcal podrà requerir en qualsevol moment la documentació acreditativa de l'afiliació i cotització dels treballadors a la **Seguretat Social**, d'acord amb el que disposa el **Reial decret legislatiu 8/2015, de**

30 d'octubre, pel qual s'aprova el Text Refós de la Llei General de la Seguretat Social.

18.2 Subrogació del personal

En compliment de l'article **130 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP)**, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives **2014/23/UE i 2014/24/UE del Parlament Europeu i del Consell, de 26 de febrer de 2014**, a l'**Annex 8 del plec de clàusules administratives particulars** es relaciona el personal que haurà de ser objecte de subrogació, amb indicació de la categoria professional, característiques, condicions contractuals i conveni col·lectiu d'aplicació, corresponent a la plantilla de l'actual prestatari del servei de menjador escolar.

L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors/es de cuina i els treballadors/es de monitoratge que venen prestant el servei als centres escolars adjudicats, d'acord amb les exigències del conveni col·lectiu corresponent que estigui vigent i de la legislació laboral aplicable, en els termes que preveu el plec de clàusules administratives i el de prescripcions tècniques.

El personal ha de tenir la formació adient d'acord amb les prescripcions legals vigents.

18.3 Reclamacions laborals

Qualsevol reclamació laboral derivada de la subrogació, o de la no subrogació, del personal fins ara adscrit al servei serà resolta i assumida íntegrament per l'empresa adjudicatària, d'acord amb el que estableix l'**Estatut dels Treballadors (Reial decret legislatiu 2/2015, de 23 d'octubre)**.

18.4 Imatge i conducta del personal

L'empresa adjudicatària haurà de vetllar per la netedat, el decòrum, la uniformitat en la manera de vestir, la cortesia i el tracte amable i educat del personal envers el públic i els usuaris del servei, en coherència amb els principis de qualitat i dignitat en la prestació de serveis públics.

18.5 Responsabilitat per faltes i danys

L'empresa adjudicatària serà responsable davant el Consell Comarcal de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei, i estarà obligada a reparar els perjudicis causats, així com els danys que es puguin produir en les instal·lacions per una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin en cada cas, d'acord amb el que disposa l'**article 197 de la LCSP** sobre responsabilitat del contractista.

Clàusula 19. Pla de comunicació

19.1 Pla de comunicació

Atesa la importància del servei educatiu de menjador escolar tant per a les famílies com per a l'alumnat, és imprescindible establir una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies.

En aquest sentit, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar un **pla de comunicació**, que haurà d'incloure, com a mínim, els elements següents:

1. **Sessions de presentació** del servei a la direcció del centre, per tal que coneguin l'empresa adjudicatària, la metodologia de treball, els valors i la proposta pedagògica, durant el primer any de la concessió.
2. **Informació setmanal** sobre l'evolució dels alumnes d'educació infantil que utilitzin el servei de menjador, com a mínim durant el primer trimestre. Posteriorment, la informació podrà ser mensual.
3. **Informació mensual** sobre l'evolució dels alumnes de primer cicle d'educació primària que facin ús habitual del servei de menjador.
4. **Espai de tutoria** programat per atendre les famílies.
5. **Material informatiu** adreçat a les famílies, amb informació sobre el servei de menjador, el personal adscrit, el funcionament, els objectius pedagògics i les activitats.
6. **Actualització periòdica** de la cartellera o taulell informatiu del centre amb informació rellevant sobre el menjador escolar.

Aquestes obligacions es fonamenten en el principi de **transparència i informació a les famílies** recollit a l'**article 4 de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació (LOE)**, així com en el dret de les famílies a participar i ser informades sobre l'educació dels seus fills, reconegut a l'**article 118 de la LOE** i a l'**article 5 de la Llei 12/2009, d'educació de Catalunya**.

19.2 Elaboració i lliurament d'informes

La responsabilitat d'elaborar els informes periòdics correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i a l'empresa adjudicatària.

Els informes hauran de ser lliurats al centre educatiu, que podrà proposar les millores que consideri necessàries abans de fer-los arribar a les famílies.

Aquesta obligació s'emmarca en el deure de cooperació i coordinació entre els centres educatius i els serveis complementaris, previst a l'**article 132 de la LOE** i a l'**article 55 de la Llei 12/2009, d'educació de Catalunya**.

Clàusula 20. Ràtios de monitoratge

En el preu d'adjudicació s'hi inclouen els monitors per al servei que fixin les ràtios del Departament, que haurà de contractar l'adjudicatari així com també la franja horària entre la finalització de l'escola al migdia i fins a l'inici de l'hora de menjador.

Per a les escoles rurals que compleixin el requisits normativament establerts, l'adjudicatari haurà de contractar un segon monitor encara que per ràtio només en pertoqui un. El cost d'aquest segon monitor es facturarà separatament de la resta de conceptes al Consell Comarcal. En el cas que el Departament no assumeixi el cost d'aquest segon monitor, l'adjudicatari no estarà obligat a contractar-lo.

En aquest àmbit es tindrà com a referència la normativa autonòmica vigent i les

resolucions anuals que emeti el Departament d'Educació.

Pel curs 2025-26 el nombre de monitors per centre educatiu és el següent:

- ESCOLA EL VINYET (8 monitors)
- ESCOLA AIGUADORA (2 monitors)
- ESCOLA DE FREIXINET (2 monitors)
- ESCOLA DE LLADURS (2 monitors)
- ESCOLA DE LLOBERA (3 monitors)
- ESCOLA DE SANT CLIMENÇ (2 monitors)
- ESCOLA D'ARDÈVOL (2 monitors)

20.1 Contractació i dependència laboral

El personal necessari per al correcte funcionament del servei serà contractat per l'empresa adjudicatària i dependrà exclusivament d'aquesta, sense cap vinculació actual ni futura amb el Consell Comarcal. El Consell Comarcal podrà requerir en qualsevol moment la documentació acreditativa de l'afiliació i cotització dels treballadors a la **Seguretat Social**, d'acord amb el que disposa el **Reial decret legislatiu 8/2015, de 30 d'octubre, pel qual s'aprova el Text Refós de la Llei General de la Seguretat Social**, així com la normativa de control d'obligacions laborals i de seguretat social prevista a l'**article 42 de l'Estatut dels Treballadors (Reial decret legislatiu 2/2015, de 23 d'octubre)**.

Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador atindrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el que estableix la Resolució EDF/483/2026, de 20 de febrer, o la vigent en qualsevol moment, però es valorarà poder assolir les ràtios que es detallen a continuació:

Educació Infantil primer cicle: 8 alumnes

Educació infantil segon cicle: 15 alumnes

Educació primària: 25 alumnes

Educació secundària obligatòria: 30 alumnes

S'entén que per fer el càlcul de la ràtio alumnes/monitors, comptabilitzen tots els alumnes que fan ús del servei de menjador. És a dir, els alumnes fixos i els alumnes esporàdics. El professorat que pugui fer ús del servei de menjador no es comptabilitzarà per aquests efectes.

El personal de cuina no comptabilitzarà sota cap concepte com a monitor/s amb atenció directa a l'alumnat.

En el cas que els horaris del temps de migdia d'educació infantil i primària fossin diferents s'atindrà l'alumnat amb la ràtio que pertoqui en cada cas i per a cada horari en concret.

20.2 Continuitat del servei en sortides escolars

En cas de sortides escolars, el servei de monitoratge haurà de romandre al centre per atendre l'alumnat que faci ús del menjador, o bé per desenvolupar tasques vinculades al servei (preparació d'activitats, elaboració d'informes, coordinacions, etc.). En cap cas l'empresa adjudicatària podrà interrompre o deixar d'oferir el servei, en aplicació del principi de **continuitat del servei públic** recollit a l'**article 29 de la LCSP**.

Clàusula 21. Idoneïtat i formació del personal del servei

Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei, l'empresa haurà de garantir que tot el personal estigui en possessió de la formació adequada per a la manipulació d'aliments que s'exigeix des del Departament de Salut de la generalitat de Catalunya.

Tot el personal adscrit al servei de menjador haurà de disposar del corresponent certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual tipificats en el títol VIII de la Llei Orgànica 10/1995, de 23 de novembre del Codi Penal, conforme al que disposa l'article 57 de la Llei Orgànica 8/2021, de 4 de juny, de protecció integral a la infància i l'adolescència davant de la violència. L'adjudicatari haurà de formular, en aquest sentit, una declaració responsable que el personal destinat al servei compleix aquest requisit i aportar les certificacions acreditatives corresponents.

21.1 Formació obligatòria

El personal que dugui a terme les tasques de monitoratge de menjador i de lleure haurà de disposar de la formació corresponent, d'acord amb les disposicions legals vigents.

21.2 Requisits de titulació i experiència

En coherència amb les polítiques d'integració social que promou el Consell Comarcal, el contractista haurà de prioritzar, en el moment de la contractació, personal que acrediti:

- El títol de monitor/a de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.
- El títol de monitor/a de menjador escolar expedit per una escola homologada per la Generalitat de Catalunya.
- O bé una experiència suficient en l'àmbit dels menjadors escolars i en el treball amb infants i joves.

En cas que el personal contractat no disposi de la titulació exigida, disposarà d'un termini màxim de **dos anys**, comptats des de l'inici de la seva contractació, per obtenir-la.

21.3 Formació continuada

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la formació permanent del seu personal mitjançant la realització de cursos, tallers o monogràfics. A cada curs escolar, haurà de presentar un **pla de formació continuada**, en el qual es detallin:

- Les accions formatives previstes.
- Les dates de realització.
- Els continguts i temes a tractar.

21.4 Coordinació del personal

El contractista haurà d'incloure en la seva proposta de gestió de recursos humans la figura d'un/a **coordinador/a general de monitors**, responsable de l'organització, supervisió i seguiment del personal adscrit al servei.

IV. COMISSIONS DE CONTROL I SEGUIMENT

Clàusula 22. Comissió de menjador de seguiment del servei de menjador.

22.1 Naturalesa i composició

La Comissió de Seguiment del servei de menjador escolar constitueix un espai de participació de caràcter informatiu, consultiu, de seguiment i de proposta, amb l'objectiu de vetllar pel correcte funcionament del servei en el centre educatiu.

La Comissió s'ha de constituir al centre i estarà integrada per:

- Un/a representant de l'equip directiu del centre.
- Un/a representant de l'AMPA/AFA.
- El/la Conseller/a Comarcal d'Educació o la persona en qui delegui.
- El/la tècnic/a d'ensenyament del Consell Comarcal.
- Un/a representant de l'empresa adjudicatària designat/da a l'efecte.

22.2 Funcions

La Comissió tindrà les funcions següents:

- Fer el seguiment del servei de menjador escolar en relació amb els menús, les activitats i la resta d'elements vinculats al contracte.
- Recollir i formular propostes o iniciatives per a l'optimització i millora del servei.
- Resoldre els conflictes o incidències que es puguin produir durant l'execució del contracte.

22.3 Convocatòria i reunions

La Comissió s'ha de reunir, com a mínim, en finalitzar cada curs escolar, i sempre que algun dels seus membres ho sol·liciti. La convocatòria correspon al Consell Comarcal.

Serà obligatòria l'assistència del contractista en qualsevol d'aquestes reunions.

Les reunions sol·licitades per qualsevol dels seus membres haurà de comptar amb l'autorització o conformitat del Consell Comarcal.

V. ALTRES OBLIGACIONS

Clàusula 23. Obligacions de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

1. **Gestió de residus ordinaris i selectius:** Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus generats pel servei, d'acord amb la normativa

aplicable, i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi, amb obligació de realitzar recollida selectiva.

2. **Reciclatge d'olis i greixos:** Gestionar la recollida i/o reciclatge dels olis i greixos de cuina usats, seguint els protocols normatius establerts.
3. **Reparació d'equipaments:** Reparar de manera immediata, i a càrrec de l'adjudicatari, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments adscrits al servei.
4. **Reposició o indemnització de béns cedits:** Assumir la reposició dels béns cedits o, si no fos possible, la indemnització equivalent al seu valor en el moment de la pèrdua, amb rescabament dels danys i perjudicis ocasionats, en cas que pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o per al destí propi de la seva naturalesa.
5. **Obres i modificacions:** No realitzar cap tipus d'obra en les instal·lacions cedides del centre educatiu sense l'autorització prèvia del Consell Comarcal, de l'ajuntament i del titular del centre.
6. **Comunicacions obligatòries:** Informar a l'òrgan contractant, des de l'inici de la vigència del contracte i fins a la seva finalització, de qualsevol canvi de residència o telèfon del contractista i del seu representant, així com de la persona o persones que els substitueixin en absències de més d'un dia lectiu.
7. Comunicar de forma immediata al Consell Comarcal qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria de higiene i seguretat alimentària.
8. Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.
9. Designar un representant de l'adjudicatari per a formar part de les Comissions de Seguiment del Servei de Menjador del centre educatiu.
10. **Seguiment i informes periòdics:** Haurà de realitzar com a mínim un seguiment mensual presencial en els menjadors escolars objecte del contracte i elaborar un informe trimestral d'incidències i de la mitjana d'usuaris del centre, que haurà de lliurar al Consell Comarcal del Solsonès, amb la finalitat que s'adoptin les directrius oportunes per garantir el normal funcionament del servei
11. **Relació de personal adscrit:** haurà de comunicar al Consell Comarcal la relació de personal adscrit al centre, especificant les funcions de cadascun. Aquesta relació haurà d'actualitzar-se cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal.

L'empresa adjudicatària haurà de complir, en l'execució del contracte, **totes les obligacions establertes en el present plec de prescripcions tècniques, en el plec de clàusules administratives particulars i en la normativa vigent aplicable**, incloent-hi, de manera expressa però no limitativa:

- Les disposicions de la **Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP)**, especialment pel que fa a l'execució, responsabilitat i subrogació del personal.
- Les obligacions derivades del **Decret 160/1996, de 14 de maig**, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de Catalunya.

- Les normes de seguretat alimentària i nutrició establertes a la **Llei 17/2011, de 5 de juliol**, i al **Reial decret 315/2025, de 15 d'abril**, sobre alimentació saludable i sostenible en centres educatius.
- La normativa higiènic-sanitària aplicable, incloent el **Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril**, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, el **Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre**, sobre menjars preparats, i el **Reglament (UE) núm. 1169/2011, de 25 d'octubre**, sobre informació alimentària al consumidor.
- Les obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals, d'acord amb la **Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals**, i normativa complementària.
- Les disposicions relatives a la gestió de residus i olis usats, d'acord amb la **Llei 22/2011, de 28 de juliol, de residus i sòls contaminats**.

En conseqüència, l'empresa adjudicatària es compromet a garantir el **compliment íntegre** de totes les obligacions derivades del contracte i de la normativa aplicable, assumint la responsabilitat per qualsevol incompliment que es pugui produir.

Clàusula 24. Obligacions del Consell Comarcal del Solsonès.

En virtut del que disposa l'**article 62 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP)**, relatiu al seguiment i control de l'execució contractual, això com la normativa sectorial aplicable en matèria de serveis públics educatius (**Llei 12/2009, d'educació**, i **decret 160/1996, de 14 de maig, sobre el servei escolar de menjador**), el **Consell Comarcal del Solsonès** assumeix un conjunt d'obligacions com a òrgan de contractació i com a entitat delegada de competència en matèria d'educació.

Aquestes obligacions tenen com a finalitat:

- **Vetllar pel correcte funcionament del servei**, garantint que l'empresa adjudicatària compleixi les condicions establertes en el contracte i en els plecs de clàusules
- **Assegurar la qualitat i continuïtat del servei públic**, mitjançant mecanismes de seguiment, control i comunicació amb l'empresa adjudicatària.
- **Protegir els drets dels usuaris del servei de menjador escolar**, recollint i traslladant les queixes o incidències que es puguin produir, i exigint-ne la resolució en terminis raonables.
- **Aplicar la normativa vigent** en matèria de contractació pública, règim local i serveis educatius, garantint la transparència i la traçabilitat administrativa.

En conseqüència, les obligacions concretes del Consell Comarcal es concreten en els punts següents.

1. Seguiment i control de l'execució.

Seguir, avaluar i controlar el nivell d'execució i la qualitat del servei prestat per l'empresa adjudicatària, d'acord amb els criteris establerts en el contracte i en els plecs de clàusules (**article 64 LCP**)

2. Comunicació de queixes i incidències

Comunicar a l'adjudicatari qualsevol modificació o incidència que pugui afectar l'execució del servei, incloent-hi canvis de referents tècnics, de local, o variacions normatives

reglamentàries que incideixin en la prestació (**article 64 LCSP**)

3. Gestió de queixes i incidències

Recollir i traslladar a l'adjudicatari les queixes i/o incidències sobre la prestació del servei, exigint que siguin gestionades, resoltes i contestades en un termini màxim de **15 dies hàbils**, en compliment del principi de bona administració (**article 103 CE i article 3 Llei 39/2015, de Procediment Administratiu Comú**)

4. Compliment normatiu i contractual

Exercir totes aquelles obligacions que recullen els plecs de clàusules administratives i tècniques, així com les que determini la normativa en matèria de contractació pública, règim local i serveis educatius (**article 62 i 192 LCSP**)

Annex I. Inventari de l'escola El Vinyet.

INVENTARI ESCOLA EL VINYET (SOLSONA)	
ÍTEM	UNITATS
Armari portes de fórmica	1
Armari	11
Prestatgeries	8
Taulells inoxidable	5
Congelador	1
Taula calenta	1
Microones sobretaula	1
Triturador elèctric industrial	1
Rentavaixelles	1
Forn mixt RATIONAL iCombi Pro	1
Cuina a gas	1
Sistema de cocció RATIONAL iVario Pro	1
Descalcificadora	1
Olla 48 cm	2
Cassola 18 cm	2
Cassola 25 cm	2
Tapa per olla	2
Tapa per cassola	2
Paella plana (mida per definir)	4
Safates de forn 6 cm	14
Safates de forn 10 cm	10
Safates de forn 15 cm	4
Safata planxa	10
Safata vapor	10
Escorredora	2
Cistella de gots per rentaplats	4
Cistella plats per rentaplats	10
Cistella varis per rentaplats	8
Cistelles petites coberts per rentaplats	13
Culleres normals	236
Culleres petites	113
Forquilles normals	216
Forquilles petites	6
Ganivets taula normals	137
Ganivets amb serra / tallar pa	6
Ganivet de carn gran	2
Ganivet de carn	2
Ganivets per encetar	4
Ganivets per fruita	1
Cullera de fusta	18
Cullera gran plàstic	18
Culleres grans Hacer inox.	4
Culleres planes per servir	4
Cullerots grans	4
Espàtula llarga de plàstic	4
Espàtula mitjana per fregidora	2
Pinces grans carn o peix	1
Pinces normals	14
Plats plans	320
Plats fondos	95
Bols	75
Gots vidre	105
Gots plàstic	154
Jerres d'aigua	31
Paneres	13
Safata per coberts (bandeja)	5
Setrillers oli plàstic	18
Carro (Hacer / plàstic menjador)	7
Manoples antibescaifament	7
Obre llaunes industrial	2
Termòmetre digital	4
Estoig per analitzar clor	2
Tisores	2
Cubell gran escombreries amb rodes	6
Cubells mitjans escombreries	6
Cubells escombreries petits	2
Cubells rodons alts	4
Cubells de fregona amb rodetes / per fregar	5
Fregonas	5