

## PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA

**Objecte: Servei de bar-cantina del centre Institut Mont Perdut**

### Dades del centre educatiu

|                                              |
|----------------------------------------------|
| Nom: Institut Mont Perdut                    |
| Domicili: c/ Mont Perdut, 1 08227, Terrassa  |
| Telèfon: 937 844 380                         |
| Metres quadrats del local disponible: 140 m2 |

### 1. DESCRIPCIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Les actuacions de la prestació d'aquest servei tenen com a objecte el servei de bar-cantina del centre Institut Mont Perdut, per tal que l'alumnat, el professorat i PAS puguin adquirir productes de menjar i beure.

L'adjudicatari haurà de presentar el llistat de productes a servir obligatòriament que estan relacionats a l'Annex A d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques dins els preus unitaris màxims que s'assenyalen pel centre. Els preus establerts en el Plec de Prescripcions Tècniques no podran ser superats per les ofertes que es presentin.

En tot cas s'hauran de respectar les limitacions següents:

- No es podran servir tabac ni begudes alcohòliques o excitants, ni tampoc begudes energètiques. Tampoc es podrà servir cap tipus de llaminadura.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.

### 2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 667

La capacitat del local del bar-cantina és de 80 places

La superfície del local disponible és de 140 m².

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, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest plec.

- La dotació del mobiliari de la cafeteria escolar va a càrrec de l'adjudicatari, no obstant això, el bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'Annex B.
- La dotació específica per a la prestació del servei, tant pel que fa a màquines com a mobiliari i expositors correspon a l'adjudicatari, sens perjudici que el centre pugui cedir tot allò que estigui adscrit a la instal·lació.

### 3. OBLIGACIONS, INSTAL·LACIONS I MATERIAL DE CUINA I CANTINA

- Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral i d'altres aplicables al cas present.
- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessàries a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- La cafeteria romandrà oberta el dies lectius, de dilluns a divendres, de 7:45 a 16:00 hores quan hi hagi menjador social o reunions per les tardes del professorat (normalment els dilluns) i de 7:45 a 13:00 la resta de dies.
- Cobrir els llocs de treball de forma immediata, en cas d'absència per malaltia, sancions de l'empresa, incapacitats temporals del personal o qualsevol causa anàloga.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- Es prioritzarà l'elaboració dels aliments a les dependències de la cafeteria, quedant exclosa la possibilitat d'establir un càtering. En cas de trasllat d'aliments, s'exigirà el compliment de la normativa alimentària i sanitària vigent.
- Mantenir 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.
- Comunicar a la Direcció de l'Institut, en el termini més breu possible, qualsevol tipus d'incidència en la instal·lació, així com la necessitat d'efectuar qualsevol tipus de manteniment o reparació.
- Comunicar a la Direcció de l'Institut, en el termini més breu possible, qualsevol tipus d'incidència en el servei en què s'hagi vist involucrada qualsevol persona que en faci ús.
- Fer-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions, mobiliari i escombraries que s'originin amb motiu de la prestació del servei, les quals seran dipositades en bosses de plàstic al lloc que el Centre determini. Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.  
Requisits que han de complir els productes específics de neteja: No contindran cap substància identificada amb el procediment descrit a l'article 59 del Reglament REACH1 que estableix la llista de possibles substàncies extremadament preocupants, ni cap substància inclosa a l'annex XIV de

l'esmentat Reglament 2 o l'ús de la qual hagi estat prohibit de conformitat amb el títol VIII del Reglament REACH o d'acord amb qualsevol altra normativa.

1 <https://echa.europa.eu/es/candidate-list-table>

2 <https://echa.europa.eu/es/authorisation-list>

- Mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.
- Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
- Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, província o municipi, que afectin a l'activitat objecte de contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
- Abonar l'import de 300 €, per trimestre vençut, en concepte de cànon per a compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat).
- El Centre Institut Mont Perdut es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i el compliment de la legislació d'higiene i sanitat.
- Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a l'iniciació de la prestació del servei, deixant en perfecte estat les instal·lacions de la cantina i el material i estris fets servir, amb el vistiplau de la Direcció del centre.

#### 4. PROGRAMACIÓ DELS MENÚS

L'empresa adjudicatària es compromet a presentar a la Direcció del centre, la programació mensual, per trams setmanals, dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui acord amb les prescripcions del present plec, i per tant configuri un àpat complet i equilibrat.

Les programacions de menús podran ser avaluades, eventualment, per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del programa PREME (Programa de Revisió de Menús Escolars). Tots els requeriments expressats en aquest plec es troben descrits en el document: "Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola", que es pot trobar al Canal Salut de la Generalitat:

[https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/1847.2/menus\\_escola\\_2017.pdf?sequence=6&isAllowed=y](https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/1847.2/menus_escola_2017.pdf?sequence=6&isAllowed=y)

La programació de menús mensual, amb un mínim de 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu).

La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

#### CARACTERÍSTIQUES I ELABORACIÓ DELS MENÚS

S'especificaran el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats (primer plat, guarnicions, etc.), detallant també el tipus de salses i de preparacions de pastes, arrossos, llegums, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació o cocció.

1. Es servirà fruita fresca en 4 de les 5 postres setmanals. Els sucus de fruites no substituiran a les fruites fresques senceres (peces, macedònies, laminats, etc.).
  2. Es proporcionarà en cada àpat, alguna verdura crua o fruita fresca (producte fresc).
  3. Es garantirà, en cada àpat, la presència de verdures o hortalisses, ja sigui com a primer plat, acompanyament del primer plat o del segon o de la guarnició.
  4. La presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, patates prefregides i altres preparats industrials) es reduirà a una freqüència màxima de 3 vegades al mes.
  5. La recomanació de servir carn, és d'1 a 3 vegades per setmana. En general seran de baix contingut de greix, una de les vegades podrà tractar-se de preparacions de carn amb més contingut de greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.) i caldrà evitar que s'acompanyin de guarnicions fregides.
  6. Per amanir, s'utilitzarà oli d'oliva verge extra, i per cuinar, oli d'oliva.
  7. La freqüència recomanada de fregits per als segons plats serà d'una vegada per setmana. La freqüència màxima recomanada de fregits per a les guarnicions serà d'una vegada per setmana.
  8. L'aigua estarà present durant l'àpat de dinar i serà de fàcil accés per als alumnes.
  9. S'acompanyarà el menjar amb pa normal i pa integral diàriament.
  10. Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi, serà preferentment sal iodada.
  11. L'empresa contractista ha de garantir una alimentació saludable i de qualitat, amb l'objectiu de fomentar els hàbits saludables mitjançant una dieta mediterrània.
- Fomentar l'adquisició de productes de temporada, frescos i de qualitat diferenciada, així com productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.
  - Promoure l'adquisició de productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.
  - Afavorir l'adquisició de productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics.
  - Garantir que dona compliment a les obligacions establertes a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar estan recollides a l'annex I d'aquest Plec. Caldrà adaptar la quantitat de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats i al mateix temps evitar el malbaratament alimentari.

## MENÚS ESPECIALS

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 i/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.

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

El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives (vegetarianes i altres), propicia la recomanació de què les empreses ofereixin una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives. Una programació de menús ovolactovegetariana 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, així com menús per a celíacs i/o altres al·lèrgies.

## 5. REQUISITS HIGIENIC-SANITARIS

L'empresa/L'empresari ha de complir amb els requeriments normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 853/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Real Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (BOE 12.01.2001). Modificat pel Real Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris. (BOE 25.02.2010).
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments de la cantina com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels àpats hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat.

## 6. ASSEGURANÇA D'INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA I RESPONSABILITAT CIVIL

1. L'adjudicatari/ària de la prestació del servei està obligat/da a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüències consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió de la cantina del centre públic objecte de la signatura del contracte. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió de la cantina, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

2. El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.
3. L'empresa adjudicatària del servei de cantina està obligada a lliurar, al centre, dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, una còpia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar, còpia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.
4. En la pòlissa d'assegurances sol·licitada es preveurà la renúncia a possibles reclamacions contra el centre, i en contra d'altres empreses de serveis contractades pel propi centre.

## **7. RISCOS LABORALS**

L'empresa/l'empresari haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en particular les següents: Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball; Reial Decret 379/2001, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementaries; Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

## **8. HORARI I TERMINI D'EXECUCIÓ**

L'horari del servei serà de 7.45 a 16.00 hores quan hi hagi menjador social o reunions per les tardes del professorat (normalment els dilluns) i de 7:45 a 13:00 la resta de dies.

El termini es de l'1 de gener de 2025 o des de la formalització del contracte, fins a 31 de desembre de 2025 (més les pròrrogues corresponents).

Queda exempt del servei el mesos de juliol i d'agost, considerat vacacional i durant el qual el centre romandrà tancat. L'empresa també gaudirà dels períodes de vacances de Nadal i de Setmana Santa i dels dies de lliure elecció que corresponguin al centre, si en vol fer ús.

Terrassa, 19 de novembre de 2024

## **ANNEX A**

### **RELACIÓ DE PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS OFERTS**

| <b>BEGUDES</b>                   | <b>Preus màxims<br/>(IVA exclòs)</b> | <b>Preus oferts<br/>(IVA exclòs)</b> | <b>%<br/>IVA</b> | <b>PREU<br/>FINAL</b> |
|----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------|-----------------------|
| LLAUNES                          | 1,09€                                |                                      | 10%              |                       |
| AIGUA PETITA                     | 0,73€                                |                                      | 10%              |                       |
| AIGUA GRAN                       | 1,09€                                |                                      | 10%              |                       |
| SUCS TETRA BRICK                 | 0,68€                                |                                      | 10%              |                       |
| CAFÉ                             | 1,00€                                |                                      | 10%              |                       |
| TALLAT                           | 1,09€                                |                                      | 10%              |                       |
| CAFÉ AMB LLET                    | 1,18€                                |                                      | 10%              |                       |
| GOT DE LLET                      | 0,91€                                |                                      | 10%              |                       |
| BATUT DE XOCOLATA<br>TETRA BRICK | 0,91€                                |                                      | 10%              |                       |
| INFUSIONS                        | 1,00€                                |                                      | 10%              |                       |
| SUPLEMENT GOT PER<br>EMPORTAR    | 0,09€                                |                                      | 10%              |                       |
| SUPLEMENT<br>DESCAFEÏNAT         | 0,09€                                |                                      | 10%              |                       |
| SUPLEMENT GEL                    | 0,09€                                |                                      | 10%              |                       |
| SUPLEMENT LLET<br>ESPECIAL       | 0,18€                                |                                      | 10%              |                       |

| <b>ENTREPANS</b>                           | <b>Preus<br/>màxims<br/>(IVA<br/>exclòs)</b> | <b>Preus<br/>oferts (IVA<br/>exclòs)</b> | <b>%<br/>IVA</b> | <b>PREU<br/>FINAL</b> |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| FUET/TONYINA/FORMATGE/GALL<br>D'INDI PETIT | 1,36€                                        |                                          | 10%              |                       |
| FUET/TONYINA/FORMATGE/ GALL<br>D'INDI GRAN | 2,36€                                        |                                          | 10%              |                       |
| PERNIL SALAT PETIT                         | 1,50€                                        |                                          | 10%              |                       |
| PERNIL SALAT GRAN                          | 2,54€                                        |                                          | 10%              |                       |
| TRUITA FRANCESA PETIT                      | 1,82€                                        |                                          |                  |                       |
| TRUITA FRANCESA GRAN                       | 2,73€                                        |                                          | 10%              |                       |
| TRUITA PATATES PETIT                       | 1,59€                                        |                                          |                  |                       |
| TRUITA PATATES GRAN                        | 2,55€                                        |                                          |                  |                       |
| LLOM/CANSALADA GRAN                        | 2,73€                                        |                                          | 10%              |                       |
| FRANKFURT GRAN I HALAL                     | 2,55€                                        |                                          | 10%              |                       |
| VEGETAL TONYINA PETIT                      | 1,91€                                        |                                          | 10%              |                       |
| VEGETAL TONYINA GRAN                       | 3,36€                                        |                                          | 10%              |                       |
| SUPLEMENT FORMATGE PETIT                   | 0,45€                                        |                                          | 10%              |                       |
| SUPLEMENT FORMATGE GRAN                    | 0,73€                                        |                                          | 10%              |                       |
| SUPLEMENT CANSALADA GRAN                   | 0,82€                                        |                                          | 10%              |                       |

| <b>PASTES FRESQUES</b>   | <b>Preus màxims<br/>(IVA exclòs)</b> | <b>Preus oferts<br/>(IVA exclòs)</b> | <b>%<br/>IVA</b> | <b>PREU<br/>FINAL</b> |
|--------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------|-----------------------|
| CROISSANT                | 1,00€                                |                                      | 10%              |                       |
| CROISSANT DE<br>XOCOLATA | 1,27€                                |                                      | 10%              |                       |

|                                 |       |  |     |  |
|---------------------------------|-------|--|-----|--|
| MINI CROISSANT                  | 0,64€ |  | 10% |  |
| MINI CROISSANT DE XOCOLATA      | 0,73€ |  | 10% |  |
| CANYA DE XOCOLATA O DE CREMA    | 1,09€ |  | 10% |  |
| CROISSANT DE FRANKFURT O BIKINI | 1,27€ |  | 10% |  |
| BERLINA                         | 0,91€ |  | 10% |  |
| BERLINA DE XOCOLATA             | 1,00€ |  | 10% |  |

| ALTRES         | Preus màxims (IVA exclòs) | Preus oferts (IVA exclòs) | % IVA | PREU FINAL |
|----------------|---------------------------|---------------------------|-------|------------|
| IOGURT         | 0,91€                     |                           | 10%   |            |
| PEÇA DE FRUITA | 0,91€                     |                           | 10%   |            |

## **ANNEX B**

### **INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE**

| Quantitat | Material                                               |
|-----------|--------------------------------------------------------|
| 1         | NEVERA/AMPOLLER SOTA BARRA 3 COSSOS + AIGÜERA          |
| 1         | MOBLE DE CAFETERA                                      |
| 1         | PLANXA                                                 |
| 1         | TAULA AMB MOBLE ESCALFADOR SOTA PLANXA                 |
| 1         | EXTRACTOR/CAMPANA                                      |
| 2         | CARRO SERVEI                                           |
| 2         | ESTANTERIES METÀL·LIQUES NO FIXES                      |
| 1         | ARMARI ACER INOXIDABLE AMB CLAU                        |
| 1         | TAULA AMB MOBLE REFRIGERADOR                           |
| 1         | ESTANTERIA FIXA A LA PARET                             |
| 1         | RENTAPLATS/RENTAGOTS                                   |
| 1         | DESCALCIFICADOR                                        |
| 1         | RENTAMANS                                              |
| 1         | REFRIGERADOR INDUSTRIAL 2 PORTES                       |
| 1         | CONGELADOR VERTICAL                                    |
| 15        | TAULES                                                 |
| 60        | CADIRES FORTES                                         |
| 10        | CADIRES NORMALS                                        |
| 1         | BARRA DE BAR AMB INSTAL·LACIONS D'AIGUA, LLUM I TARIMA |
| 1         | EXPOSITOR 2 PISOS VIDRE GRAN (ENTREPANS)               |

|    |                                                           |
|----|-----------------------------------------------------------|
| 1  | EXPOSITOR 2 PISOS METACRILAT PETIT (CROISS+PASTES)        |
| 1  | MOLINET CAFÈ                                              |
| 1  | PICADORA/TRITURADORA TIPUS MINIPIMER                      |
| 1  | BULLIDOR AIGUA PER INFUSSIONS                             |
| 1  | MÀQUINA TALLAFIAMBRES DOMÈSTICA (PREU 50 €)               |
| 2  | ESTANTERIES DE 2 BALDES SOTA BARRA                        |
| 1  | ESTANT DE 80 CM ACER INOX                                 |
| 3  | EXPOSITORS DOBLES XUXES METACRILAT                        |
| 2  | EXPOSITORS 1X4 METACRILAT                                 |
| 1  | ESTANTERIA METAL.LICA DE 5 BALDES ENORME EXTRAFORTA       |
| 1  | NEVERA AMPOLLER SOTA BARRA 4 DEPARTAMENTS                 |
| 1  | TAULA TREBALL ACER INOXIDABLE                             |
| 1  | CAMPANA EXTRACTORA DE LA CUINA (NO LA DE LA PLANXA)       |
| 2  | CARROS DE SERVEI ACER INOXIDABLE                          |
| 1  | ARMARI ACER INOXIDABLE 2 PORTES. SOTA PLANXA 100X60X85    |
| 1  | ESTANTERIA ACER INOX DOBLE BALDA                          |
| 1  | ARMARI ACER INOXIDABLE PENJANT 80X60X40                   |
| 1  | CUINA ELÈCTRICA 4 FOCS DE 24 CM. 80X72 MARCA BERTO'S INOX |
| 1  | FORN (SOTA CUINA INOPERANT. EL FORN OK 100%)              |
| 1  | PLANXA GRILL PER PLANXAR ENTREPANS                        |
| 1  | CONGELADOR VERTICAL                                       |
| 1  | CONGELADOR ARCON GRAN                                     |
| 1  | ESTANTERIA PENJADOR DE DISSENY                            |
| 19 | PLATS FONDOS DE PISA (LOZA)                               |
| 64 | PLATS PLANS BLANCS DE PISA (LOZA)                         |
| 10 | PLATS PLANS LILES DE PISA (LOZA)                          |
| 12 | PLATS PLANS VERDS DE PISA (LOZA)                          |
| 20 | PLATS PLANS BLAUS DE PISA (LOZA)                          |
| 17 | PLATS PLANS NEGRES DE PISA (LOZA)                         |
| 27 | PLATS POSTRE DE PISA (LOZA)                               |
| 32 | PLATS FONDOS VIDRE                                        |
| 7  | BOLS AMANIDA GRANS BLANCS                                 |
| 10 | BOLS AMANIDA GRANS VERDS                                  |
| 18 | BOLS AMANIDA GRANS BLAU MARÍ                              |
| 8  | BOLS AMANIDA GRANS BLAU CLAR                              |

|     |                                                           |
|-----|-----------------------------------------------------------|
| 5   | BOLS AMANIDA GRANS NEGRES                                 |
| 67  | BOLS AMANIDA VIDRE BLANC                                  |
| 21  | BOLS PETITS PISA COLOR BEIGE                              |
| 9   | CASSOLETES FANG CREMA CATALANA / CANELONS                 |
| 4   | BOLS VIDRE DIVERSOS USOS                                  |
| 26  | SAFATES DE SERVEIS PLANXA I ENTREPANS                     |
| 4   | SAFATES PISA RODONES 40 CM BLANQUES                       |
| 18  | TASSES CAFÈ LLET BLANQUES                                 |
| 26  | TASSES TALLAT BLANQUES                                    |
| 13  | TASSES CAFÈ SOL BLANQUES                                  |
| 18  | GOTS CAFÈ LLET VIDRE                                      |
| 8   | GOTS TALLAT I SOL VIDRE                                   |
| 19  | TASSES VIDRE CAFÈ LLET I INFUSSIONS                       |
| 9   | PLATETS MINIS PER TASSA CAFÈ SOL                          |
| 48  | PLATETS PER A TASSES I GOTS DE CAFÈ AMB LLET O INFUSSIONS |
| 63  | GOTS D'AIGUA DE SERVEI                                    |
| 54  | CULLERES GRANS                                            |
| 41  | FORQUILLES                                                |
| 18  | FORQUILLES BAIXA QUALITAT                                 |
| 37  | GANIVETS                                                  |
| 30  | CULLERETES POSTRE                                         |
| 39  | CULLERETES POSTRE TIPUS 2                                 |
| 166 | CULLERETES CAFÈ                                           |
| 18  | GERRES AIGUA MENJADOR                                     |
| 6   | SAFATES ACER INOX GRANS                                   |
| 6   | SAFATES ACER INOX PETITES                                 |
| 30  | SAFATES PLÀSTIC MENÚS PROFES                              |
| 10  | SAFATES EXPOSITORES PLÀSTIC DUR DIVERSES MIDES            |
| 1   | COLADOR ACER INOXIDABLE GEGANT                            |
| 8   | TISSORES                                                  |
| 2   | GANIVETS ESPECIALS PA.                                    |
| 2   | COLADORS/ESCORREDORS ACER INOXIDABLE EXTENSIBLES          |
| 1   | PEROLA INOXIDABLE DE 32 CM AMB TAPA                       |
| 1   | PEROLA ALUMINI 40 CM AMB TAPA                             |
| 1   | OLLA ALTA ALUMINI 32 CM AMB TAPA                          |

|   |                                                                                                                                        |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | OLLA ALTA ALUMINI 42 CM AMB TAPA                                                                                                       |
| 1 | CASSÓ ALT ACER INOXIDABLE DE 28 CM                                                                                                     |
| 1 | CASSÓ BAIX ACER INOXIDABLE DE 28 CM                                                                                                    |
| 1 | PAELLA ARROSERA FONDA NEGRA FERRO ESMALTAT 40 CM                                                                                       |
|   | ESTRIS DE CUINA (CULLEROTS, PALES, PINZES, TISSORES, TAULES DE TALL, COLADORS PLÀSTIC, OLLES VELLES, SAFATESFORN, ESCUMADORES, ETC...) |