



Codi de verificació	 694X6Y0R1Y0J145K0A50
Procediment: N488 Contractació de serveis	
Expedient: 33223/2024	Document: 233012/2025

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DE CONTRACTACIÓ DE SERVEIS

Primer. Objecte del contracte.

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei de menjador a les escoles bressol municipals d'acord amb les condicions i característiques que figuren en aquest plec i al plec de clàusules administratives particulars.

L'OAME és l'organisme autònom municipal d'educació, que gestiona els serveis educatius de l'Ajuntament de Sant Cugat i per tant és el responsable d'aquest contracte.

L'objecte del contracte inclou:

- L'adquisició de les matèries primeres i l'elaboració dels menús diaris (dinar i berenar) a la cuina del centre.
- L'adquisició dels productes de neteja necessaris per a mantenir la cuina, així com els estris i electrodomèstics propis del servei en les condicions d'higiene òptimes.
- La neteja i condicionament de la cuina.
- La gestió dels residus, olis i greixos.
- Subministrar tot el material, els estris, la maquinària i tots els elements necessaris per a la bona prestació del servei, quan el material que posi a disposició del servei l'OAME no sigui suficient.
- Efectuar la reposició i manteniment del material inventariable que l'OAME posarà a disposició per a la prestació del servei (coberts, plats, gots, petits electrodomèstics...). El material de substitució ha de ser de la mateixa qualitat i mides i material que l'original i s'ha de reposar en un termini màxim de 5 dies. Es pot consultar el detall d'aquest material a l'Annex Inventari del material de reposició.
- Efectuar la reposició de material fungible de l'espai de cuina (sabó, paper eixugamans, tovallons, sabó rentavaixelles, abrillantador, sal i calç rentavaixelles...) necessaris per a la prestació del servei.

El servei s'ha de prestar a les escoles bressol següents:

- Cavall Fort (C/ de Joan Maragall, 25, CP 08173)
- Tricycle (C/ de Rovellat, 41, CP 08173)
- Gargot (C/ de la Mina, 85, 08173)
- Montserrat (C/ de l'Abat Biure, 29, CP 08173)
- El Niu (C/ del Mercat, 2, 08195 Mira-sol)
- La Mimosa (C/ de Can Llobet, 0, La Floresta CP 08198)

Segon. Característiques tècniques del servei.

En la determinació de les prescripcions, s'han tingut en compte els arts. 124 a 128 de la LCSP sobre definicions i regles per a l'establiment de prescripcions tècniques.

Calendari:

El curs escolar comença el dia 1 de setembre i finalitza el 31 de juliol de l'any següent.

El període de prestació del servei per cada curs escolar serà de setembre a juliol, coincidint amb el calendari escolar, el mes de juliol es farà jornada intensiva i no es serviran berenars.

Amb la finalitat de condicionar els espais, utensilis i aparells, l'empresa adjudicatària del servei començarà a treballar l'1 de setembre i a partir del 12 de setembre es començaran a elaborar els menús.

Del 15 al 31 de juliol es farà Activitat d'estiu, coincidint amb el calendari escolar propi de les escoles bressol municipals de Sant Cugat del Vallès, en ser una activitat fora del curs escolar, el número d'infants que utilitzen el servei de menjador acostuma a davallar al 50%, l'horari és intensiu i per tant no es serviran berenars.

El servei es presta de dilluns a divendres en els horaris següents:

- El dinar s'ha de servir entre les 11 i 2/4 de 12, depenent del grup.
- El berenar s'haurà de servir a 2/4 de 4.

En cas que el contracte s'iniciï un cop ja començat el curs escolar, l'empresa adjudicatària començarà a treballar cinc dies abans de l'inici del proveïment de menús per a la posada en marxa del servei.

Els dies anuals de servei poden variar en funció del calendari però s'estimen en 190 dies per curs escolar.

Personal:

L'empresa que resulti adjudicatària del servei té l'obligació de subrogar el personal que actualment treballa en els diferents centres, de conformitat amb el Conveni col·lectiu de restauració col·lectiva, aprovat per Resolució de 10 de novembre de 2022, de la Direcció General de Treball.

L'adjudicatari haurà d'organitzar el servei objecte del contracte d'acord amb els requisits i condicions següents:

- Destinar al contracte el personal necessari per a la prestació dels serveis de menjador objecte del contracte així com garantir, de forma immediata, les substitucions que es produeixin en cas d'absències per malaltia, sancions de l'empresa o baixes del personal o per altres causes anàlogues. El coordinador del servei haurà d'informar la responsable del contracte quan es doni alguna d'aquestes situacions.
- Designar un/a coordinador/a del servei que actuarà com a interlocutor amb la responsable municipal de les escoles bressol. Aquest coordinador haurà de realitzar una visita setmanal a cadascun dels centres i haurà de ser localitzable en tot moment dins els horaris del servei de menjador per solucionar els possibles incidents que se'n puguin derivar.



- Establir els mecanismes de supervisió necessaris per a garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.
- Garantir la supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors d'aliments en qüestions d'higiene alimentària adaptada a la seva activitat laboral.
- Proporcionar al personal el vestuari i els equips de protecció individual que imposi la normativa d'aplicació per al correcte desenvolupament de la seva feina en les condicions d'higiene i seguretat requerides.
- Vetllar per la uniformitat, netedat i decòrum del vestuari del personal adscrit al servei.
- Vetllar pel tractament amable i educat del personal en relació amb els infants i equip de mestres així com per l'ús del català, com a llengua vehicular de l'escola, entre el seu personal.

Material:

- Inventariar el material i l'equipament de la cuina de cada centre en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei.
- Reposar el material, els estris i/o els electrodomèstics de la cuina així com qualsevol dany produït a les instal·lacions que, com a conseqüència d'un mal ús o per negligència del seu personal, es trenquin o facin malbé.

Neteja:

L'adjudicatari haurà de:

- Presentar, a l'inici del contracte, un Pla de neteja individualitzat, el qual ha d'estar disponible i actualitzat en tot moment per poder ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. Aquest pla ha de contenir un detall dels productes de neteja i desinfecció emprats en cada superfície i la seva freqüència d'ús així com la fitxa tècnica del producte.
- Netejar i desinfectar diàriament la cuina i el rebost així com els estris emprats per a l'elaboració i el consum dels menjars.
- Efectuar una neteja general i a fons de la cuina i el rebost de cada centre amb caràcter trimestral que ha d'incloure la neteja de la campana per una empresa especialitzada. En tot cas, s'haurà de realitzar una neteja general a l'inici i una altra a la finalització de cada curs escolar. El representant de l'empresa serà l'encarregat de supervisar aquesta neteja.
- Realitzar la recollida selectiva de deixalles.
- Dur a terme les actuacions analítiques, de desinfecció, desinsectació, a càrrec de l'empresa, sempre que l'OAME o la pròpia empresa en detecti la necessitat.
- Emmagatzemar i preservar els productes de neteja en els espais habilitats garantint sempre la separació necessària amb els productes alimentaris així com garantir que els productes de neteja i desinfecció resten fora de l'abast dels infants.

Tercer. Desenvolupament del servei.

Condicions generals.



L'empresa adjudicatària serà la responsable de:

- La qualitat tècnica del servei i de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.
- El bon estat dels aliments a servir que, en cas contrari, hauran de ser retornats i reposats de manera immediata per evitar menús descompensats o retards en els horaris establerts.
- El control de la caducitat establerta en cada producte, tant si es tracta d'aliments peribles com d'aliments de dilatada conservació temporal.
- Prestar el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, sota la supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants. Tanmateix, haurà de presentar a l'inici del servei còpia del seu pla organitzatiu a la responsable del contracte de l'OAME.

Les directores dels centres faran la supervisió en el dia a dia. Poden fer observacions i indicacions a l'empresa adjudicatària. També pot donar instruccions a l'empresa la directora de les EBM. Es faran reunions de seguiment trimestrals amb el coordinador/a de l'empresa per valorar l'acompliment del contracte.

- Disposar de l'Autorització sanitària de funcionament i registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

- L'adjudicatari es reunirà amb la responsable del contracte de l'OAME per valorar:

- El funcionament del servei.
- Personal al servei del menjador
- Producte/menú servit
- Qualitat del producte servit
- Neteja dels espais

L'empresa adjudicatària haurà de redactar un pla de valoració del servei per recollir aquesta informació setmanalment i traslladar-la a la reunió semestral de coordinació que realitzarà amb la responsable del contracte de l'OAME.

A consideració de la responsable del contracte de l'OAME, es donaran per escrit al coordinador les instruccions precises i detallades amb la finalitat d'esmenar les faltes o defectes observats, fent constar en l'esmentat escrit el termini per efectuar les esmenes i les observacions que estimi oportunes.

Comunicar a la responsable del contracte de l'OAME els canvis o substitucions del coordinador així com de la resta de personal destinat a cada escola bressol amb indicació de les seves funcions.

- No realitzar en les instal·lacions cedides cap tipus d'obra sense autorització prèvia de l'Ajuntament.

- Comunicar de forma immediata a l'OAME qualsevol sanció, infracció i/o mesura cautelar que puguin imposar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.



Redacció i elaboració del pla de menús.

- Atès que a les escoles es possibilita l'alletament dels infants per part de les mares, el personal de la cuina haurà de guardar al frigorífic i custodiar la llet materna que portin les famílies després de comprovar que van etiquetades, i datades.

- El pla de menús ha de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista col·legiat/da especialitzat en infants de 0 a 3 anys i s'adequarà a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats energètiques, seguint les recomanacions de la Generalitat de Catalunya.

- Els menús han de ser en funció de les temporades estacionals: tardor/hivern, primavera /estiu; i han d'incloure una varietat i rotació de productes de temporada, els menús seran de màxim 8 setmanes.

- Pel que fa a la beguda, des de l'OAME es facilitarà el consum d'aigua de la xarxa pública a tots els infants de les escoles, excepte als grups de nadons, han de consumir aigua embotellada en vidre o fonts d'aigua tractada.

- Cal disposar de la possibilitat d'elaborar diverses tipologies de menú cada dia:

- De 4 a 9 mesos (triturats de verdura i proteïna segons cada infant)
- De 9 a 12 mesos (triturats de verdura amb la proteïna que toqui)
- D' 1 a 3 anys (sencer)
- Menús especials per a indisposicions esporàdiques
- Menús especials per intoleràncies i al·lèrgies sempre amb prescripció mèdica.
- Menú sense porc
- Menú vegetarià

- S'han de preveure menús especials, que sempre haurien de ser el més igual possible a la proposta general, per casos específics com al·lèrgia alimentària, intolerància al gluten, intolerància a la lactosa, diabetis, celiaquia o d'altres intoleràncies alimentàries que puguin tenir els infants (tals com: a la proteïna de vaca, a l'ou, etc). La necessitat d'aquests menús serà acreditada amb l'informe mèdic corresponent.

- Cada menú està compost per l'àpat triturat, quan correspongui per edat, o bé, un primer plat, un segon plat amb acompanyament o plat únic (combinat) postres i pa.

- Adaptar la mida de les racions en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques de cada edat; i que caldrà disposar de prou quantitat d'aliment perquè els infants puguin repetir, en cas que l'empresa hagi pres aquest compromís i en els termes indicats a l'oferta.

- Subministrar en tots els àpats algun tipus de producte ecològic, de proximitat i de temporada. Essent, com a mínim d'obligatorietat, un mínim setmanal de 3 productes de proximitat i 3 productes amb certificació ecològica, sense perjudici d'oferir-ne amb major periodicitat en cas que l'empresa s'hi hagi compromès en la seva oferta.

S'entén per *producte ecològic* aquell produït d'acord amb la normativa Reglament 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament 834/2007 del Consell de la Unió Europea o que compleixi els requisits equivalents.

S'entén per *producte de proximitat* aquell que es troba en un radi de 150 km al lloc de consum. Els proveïdors hauran d'estar degudament homologats segons normativa (registre sanitari, certificats de qualitat, capacitat productiva suficient, compromís de subministrament,...).



S'entén per producte de temporada aquell aliment que es troba en el seu punt òptim de consum i que només està disponible al mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic.

Per a més informació, consultar:

<https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/fruïtes-hortalisses/calendaris-temporada>

- Seguir les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments, i de tècniques de cocció saludables: bullit, forn, planxa,... que vinguin determinades en l'oferta de l'empresa adjudicatària.
- Confeccionar un calendari mensual amb el detall dels menús, de dilluns a divendres (especificant els ingredients de cada plat, tipus de cocció i amb recomanacions complementàries per a sopar) per lliurar als centres per a totes les famílies en paper. L'empresa facilitarà electrònicament el menú mensual a l'escola bressol i a l'OAME. El calendari s'entregarà el dia 1 de cada mes o bé amb l'antelació a què s'hagi compromès l'empresa en la seva oferta, quan sigui el cas.
- Servir la fruita fora de menú (tastet de fruita), els menús gratuïts anuals i/o els berenars extraordinaris anuals previstos així com les possibles ampliacions que es puguin produir al llarg del curs.
- Per raons higièniques sanitàries i organitzatives, les famílies no poden portar aliments de casa en substitució dels que proporciona l'escola.
- Els purés de verdures han d'incorporar oli d'oliva verge extra en cru i han de ser sense sal.
- Cal cuinar baix en sal i utilitzar l'oli d'oliva verge extra. La sal ha de ser iodada i l'oli d'oliva verge s'ha d'emprar tant per a amanir com per cuinar.
- La fruita ha de ser sencera i o triturada al moment. No es poden servir sucres de fruita envasats.
- El menú dels adults es cuinarà amb sal, es podrà fer un menú més elaborat amb la base del menú dels infants.
- La fruita i verdura de temporada ha de ser variada.
- El peix ha de ser variat i natural. Cal evitar els conglomerats de peix. De cada tres vegades que es serveix peix, mínim dues ha de ser peix blanc de diferent varietat i una de peix blau de diferent varietat. No s'inclourà en els menús peix espasa (emperador), tonyina (exceptuant el bonítol) o lluç de riu pel seu alt contingut en mercuri. Es recomanen espècies com: verat, sorell, sardina, seitó, moll de roca, lluç, rap, bacallà, mairès, gall de Sant Pere.
- Promocionar els aliments sense processar o mínimament processats. Evitar el menjar processat o ultraprocesat i el contingut picant.
- No fer abús de les salses guisades com a acompanyament.
- Cuinar sobre la base del gramatge recomanat pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.



Conservació.

Són obligacions de l'empresa que presta el servei respecte de la conservació dels aliments les següents:

- Assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida. L'empresa haurà de disposar dels mitjans adequats per a garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los.
- Complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments (Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener, que estableix els principis generals de la legislació alimentari) tenir a disposició el registre sanitari general (RSG) a escola bressol.
- Responsabilitzar-se de la qualitat i bon estat dels aliments i haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent des del procés d'elaboració fins al seu consum.
- Registrar la temperatura dels aliments a l'arribada al centre educatiu, així com en el moment de servir-los.
- Recollir el menú testimoni dels aliments preparats a cada escola bressol, així com a conservar- lo en les condicions exigides per normativa. La recollida del menú testimoni s'efectuarà en condicions d'asèpsia, de tal manera que les mostres es recolliran en el moment de servir l'aliment dipositant-lo en un pot separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per a cada aliment i amb les mans netes en cada un dels processos. Aquest menú testimoni es conservarà en el congelador a temperatura -18° i com a mínim set dies. La quantitat correspondrà a una ració individual de com a mínim 100 grams.

Tercer. Acta d'inici de prestació del servei.

Una vegada formalitzat el contracte en document administratiu, s'haurà d'estendre l'acta d'inici de prestació del servei, per triplicat exemplar, que serà signada pel legal representant de l'empresa i el responsable del contracte. Aquest acta s'incorporarà a l'expedient.

Quart. Entrega dels treballs i/o realització dels serveis.

Abans del termini de finalització del contracte; el responsable es reunirà amb el coordinador del servei per fer una valoració final de l'execució del contracte i del grau de compliment de les prescripcions tècniques i restants condicions contractuals.

Quan la prestació s'ajusti a les condicions del contracte procedirà la seva recepció i s'estendrà l'acta corresponent que serà signada pel responsable del contracte i el representant legal del contractista.

Si la prestació no fos ajustada a les condicions necessàries per procedir a la seva recepció es donaran per escrit les instruccions oportunes al contractista a fi que esmeni els defectes observats i acompleixi les seves obligacions en el termini que per això es fixi; no procedirà la recepció fins que les instruccions hagin estat complimentades, estenent-se llavors l'acta corresponent.

L'acta de recepció serà estesa per triplicat exemplar, un dels quals serà incorporat a l'expedient de contractació.



Cinquè. Obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals

1. El contractista està obligat al compliment de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals i restant legislació general i sectorial aplicable en aquesta matèria respecte dels treballadors adscrits a la contracta.

2. En el supòsit de concurrència de treballadors del contractista amb altres treballadors en un centre de treball municipal, l'Ajuntament vetllarà pel compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals per part de les empreses que presten serveis corresponents a la pròpia activitat en els termes establerts pel RD 171/2004, de 30 de gener, pel qual es desenvolupa l'art. 24 de Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals, en matèria de coordinació d'activitats empresarials.

L'Ajuntament facilitarà a l'empresa que resulti adjudicatària del contracte els documents i informació a que es refereix l'art. 7 del Reial Decret 171/2004, de 30 de gener, relatius a: Avaluació de riscos del centre de treball, mesures de prevenció, pla d'emergència i qualsevol altre que correspongui.

El contractista resta obligat a presentar, abans de formalitzar-se l'acta d'inici de prestació del servei, els documents que seguidament s'indiquen en compliment del que disposa l'art. 10.2 del Reial Decret 171/2004:

- a) Avaluació de riscos i planificació de l'activitat preventiva.
- b) Compliment de les obligacions en matèria d'informació i formació respecte dels treballadors que vagin a prestar serveis al centre de treball.
- c) Qualsevol altre que l'Ajuntament consideri convenient o necessari.

3. El contractista tindrà accés a la documentació municipal a través de la plataforma informàtica autoritzada per l'Ajuntament en la forma que li serà indicada pel responsable del contracte i haurà de presentar el documents a través de la mateixa plataforma.

F_GRPFIAMA_TÈCNIC/A

F_GRPFIAMA_CAPS

INVENTARI D'ESTRIS DE LES CUINES DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS						
	QUANTITATS					
ESTRI	MONTSERRAT	TRICICLE	GARGOT	EL NIU	LA MIMOSA	CAVALL FORT
D'INFANTS						
PLAT PLA POLICARBONAT	80	97	105	72	82	95
PLATS FONDOS POLICARBONAT	120	140	103	77	90	114
PLAT POSTRE POLICARBONAT	0	80	0		94	46
PINCES INFANTS POLICARBONAT	10	22	25	15	20	11
PINCES INFANTS METÀLIQUES	15	6	18	8	14	10
CULLERES MITJANES (CADET)	95	104	122	62	100	139
CULLERES PETITES	17 CAFÈ+90 POSTRE	86	71	60	62	80
BOLS POLICARBONAT	87	80	88	75	46	90
GOTS DE VIDRE DE CAFÈ	193	309	198	102	150	330
FORQUILLES PETITES	71	100	111	59	60	86
GERRES DE VIDRE PETITES	11	9	12	8	8	17
PANERES	0	9	4	5	4	10
RECIPIENTS PELS COBERTS NETS	18	5	6	4	8	12
RECIPIENTS PELS COBERTS BRUTS	0	7	6	4	8	8
CAIXES ESTRIS BRUTS CARRO	5	6	4	8	7	8
TÀPERS COBERTS (ganivets, tisoires...)	8	6	6	8	6	8
RECIPIENTS DE REBUIG	7	18	5		8	8
DE CUINA						
PLATS PETITS ADULT	14	35	11	12	12	10
PLATS SOPERS D'ADULT	15	40	13	8	12	21
PLATS PLANS D'ADULT	20	18	20	15	12	17
FORQUILLES D'ADULT	16	32	15	25	20	20
GANIVETS D'ADULT	16	21	23	11	22	21
CULLERES SOPERES D'ADULT	13	27	31	22	26	20
CULLEROT SERVIR	10	11	16	12	8	14
CULLEROT GRAN	1	1	1	1	2	1
CULLEROT CUINA SILICONA	2	3				
CULLERA DE SERVIR PASTA	1		6			
CULLERA LLARGA SERVIR	10		9	12	6	9
ESCUMADORA GRAN	0	1	1	1	1	
SAFATES GRANS POLICARBONAT	0	11	6		4	11
SAFATES MITJANES POLICARBONAT	0	10	5		6	12
SAFATES ALUMINI MITJANES	7		6	8	8	4
SAFATES ALUMINI GRANS	0	4	3	8	4	
SAFATES ALUMINI PETITA			8			
COLADORS	3PLASTIC+1 PETIT METALL	7	2 grans3petits	3	4	3
GOTS DE VIDRE D'ADULT	24	18	38	18	15	25
GERRES DE VIDRE GRANS 1L	5			1		3
GERRES DE VIDRE PETITA			12		8	
GERRES DE PLÀSTIC GRAN			8		6	
PAELLES 18CM	0	2				
PAELLES 28CM	0	1	4	2	3	2 28 cm
PAELLES 24CM	4	1		1	3	1 24 cm
PAELLES 26CM	2	2				
PAELLES 36CM	0	1		1	1	2 36 cm
PAELLES 22CM	1					
PAELLA 30CM	2	1				1 30 cm
PAELLA 33 CM			1			
PLANXA	0	2 (1 PEIX I 1 CARN)	1 36X26	1	1	
LLENGUA DE CUINA	2	9	5	2	8	8
PINZELL SILICONA	0		3	1		
PALETES DE SILICONA	1	3	5			
PALETES DE FUSTA	0		2	2	8	2
RASQUETES	0	1	2	1	2	
ESCUMADORES	3	3		1	4	5

ESCUMADORA ARANYA	2		1	4		
GANIVETS DE SERRA	9			2	6	
GANIVETS DE PELAR	16	10 DIF.MIDES		22	12	20
GANIVET "CEBOLLERO"	1		2	3	2	2
GANIVET PA	2	1	2	1	1	1
GANIVETS PUNTILLA	3	13 (PER LES CLASSES)	18			20
ALTRES GANIVETS	0				3	3
PELADORS	2	2	4	2	2	2
OLLES	1 DE 24CM	2 23cm	1 26x121 25x1	1 42x15	1 25x14	1 36 x 15
OLLES	2 DE 28CM	1 30cm		1 34x232	1 25x24	1 36x22
OLLES	1 DE 32 CM	1 28cm		2 30x30	1 34x12	2 24x20
OLLES	1 DE 36 CM	1 36cm		1 20x20	1 30x28	1 28X26
OLLES	0				2 34x32	
OLLES	0				1 19x13	
OLLES	0					
CASSOLES	1 GRAN	1 45cm			1 42x15	1 45X36
CASSOLES	1 MITJANA	1 36cm			1 38x14	1 36X36
CASSOLES	0	1 40cm				1 32X32
CASSOLES	0	1 28cm				
CASSÓ	2 DE 13 CM ALT	1 18cm	3 15x121 18x8	1 20x14		2 18X12
CASSÓ	0	2 16cm		2 16x12		2 16X12
SAFATES DE VIDRE amb tapa	0					2 24x19x8
SAFATES DE VIDRE amb nances	0					2 24x24x8
SAFATES VIDRE	1 RODONA AMB TAPA	2		2		
RECIPIENTS SOPERS INOX	9	10 26cm	4 grans	6 25cm	6 25 cm	5 25 cm
RECIPIENTS SOPERS INOX	0	2 28cm	8 petites	2 28cm	4 28 cm	5 28 cm
RECIPIENTS SOPERS INOX	0			1 20cm		3 20 cm
TISORES	12	14	20	8	12	17
Tisores grans	0			3		
TISORES MOSSEGADORES	0	2	2		1	1
PINCES ESPAGETTIS	0	11	6	7	6	7
PINCES CUINA policarbonat	2	3	25	3	4	3
PINCES ESPINES	2		3		2	6
PINCES ALUMINI AMANIDA ADULT	0	8	18			4
SAFATA FORN MITJANA	2	2	6			
SAFATA DE FORN PETITA	0	1		2	2	
SAFATA DE FORN GRAN	1		2	1	1	4 (2 amb tapa)
SUCRERA I SALER	1 DE CADA	2	6	3	2	1
ESCORREDORA / COLADOR	mitjà	2 PLÀSTIC	1 34X20		2 32x20	1 32X20
	gran	2 PLÀSTIC	1 41x25	1	1 40x24	1 40X24
	petit	2 METALL	3 24x13	1		
ESCORRADOR/COLADOR AMB MÀNEC			2 GRANS3 PETITS			
COLADOR XINO	1 GRAN I 1 MITJÀ	1	2	2	1	1
CENTRIFUGADORA ENCIAM	1	1	0			
SETRILL INOX	1	1	1	1	1	1
SAFATA DE PLÀSTIC GRANS	0	2	6	4	5	7 43X28X8 aprox
SAFATA DE PLÀSTIC MITJANA	5		0	2		5 34X23X7 aprox
SAFATA DE PLÀSTIC PETITA	1	5	5		2	4 30X20X6 aprox
SAFATA GASTRONORM AMB TAPA gran	0	6	8	6	6	
SAFATA GASTRONORM AMB TAPA petita	0	6				
TERMO CAFÉ	2	3	5	3	4	
ESCOMBRARIES REBUTG DE PEDAL	1	1	1	3		1
BIDONS D'OLI	0	1	1	1	1	
ESCOMBRARIES DE PLÀSTIC AMB PEDAL	1		1		1	
ESCOMBRARIES ORGÀNIC DE PEDAL	1	1	1		1	1
TERMÒMETRE TEMPERATURES	1	1	1	2	2	1
TAULES DE TALLAR	3 grans +1 petita	6	1 GRAN2 PETI	4	4	3
RELLOTGE CUINA	1	1		1	1	1
ENCENADORS FOC	3	1	2	2	2	3
TÀPERS ESTRIS CUINA CARRO	0	15	5	8	4	2 30X10X15 aprox
TÀPERS ESTRIS CUINA CARRO	0			8		6 24X10X14 aprox

[illegible]