

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNICQUES QUE REGEIXEN LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT
PROCEDIMENT OBERT DEL SERVEI DE MENJADOR DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE VIC**

I. OBJECTE DEL PRESENT PLEC:

Aquest plec té per objecte definir les prescripcions tècniques que hauran de portar-se a terme en la contractació i prestació del servei de menjador de les escoles bressol municipals de Vic, que són: els Caputxins, l'Horta Vermella i la Serra de Sanferm.

El codi CPV (Vocabulari Comú de Contractes) que correspon a aquest contracte és el següent: 55523100-3 (Serveis de menjars per escoles).

El contracte no es divideix en lots perquè dificultaria la correcta execució des d'un punt de vista tècnic i operatiu.

II. PREVISIÓ DEL DESENVOLUPAMENT DE LA PRESTACIÓ

La durada del contracte és d'un (1) any, la seva vigència s'iniciarà l'endemà de la data de formalització del contracte.

El període de prestació del servei per cada curs escolar serà de setembre a juliol, coincidint amb el calendari escolar. Amb la finalitat de condicionar els espais, utensilis i aparells, l'empresa adjudicatària del servei començarà a treballar dos dies abans del inici de curs i finalitzarà un dia després de l'acabament del curs escolar.

El servei de menjador de les escoles bressol municipals de Vic, preveu que s'elaborin un total de 41.790 dinars i berenars cada any, per els 199 dies de servei. Es tracta d'una previsió que no té caràcter vinculant i que es distribueix de la manera següent:

Nom de l'escola	Mitjana dinars i berenars dia	Nombre dinars anuals
Escola bressol Caputxins	70	13.930
Escola bressol Horta Vermella	70	13.930
Escola bressol Serra Sanferm	70	13.930
TOTALS	210	41.790



Servei de Menjador de les escoles bressol municipals de Vic
Expedient: 2/2025

Dels 210 dinars previstos diaris, cal tenir en compte que entre 15-20 corresponen als/les educadors/res que acompanyen als infants durant els àpats. En aquests casos l'empresa adjudicatària haurà de complementar les característiques dels menús previstos a l'apartat III d'aquest plec, amb millores adequades a l'alimentació d'un adult.

Si un cop finalitzat el curs escolar, aproximadament el 21 de juliol, una entitat s'encarrega de gestionar el servei de casalet d'estiu, fins el 31 de juliol, l'empresa adjudicatària haurà d'oferir el servei de menjador amb les mateixes condicions contractuals a aquesta entitat, que serà l'encarregada de sufragar el preu del servei prestat.

III. DESGLOSAMENT I CONTINGUT DE LA PRESTACIÓ

Informació de la prestació

El servei de menjador de les escoles bressol municipals de Vic contempla l'elaboració dels dinars i berenars en les cuines pròpies de les escoles bressol municipals i no contempla el servei de monitoratge, que serà prestat pel personal propi dels centres escolars.

La Fundació assumirà el cost del subministrament elèctric, aigua i gas de les instal·lacions esmentades.

Pel que fa a horari diari del servei, caldrà respectar els horaris següents:

- El dinar es servirà a 2/4 de 12.
- El berenar es servirà a 3/4 de 4.

Per a garantir el bon funcionament, la coordinació de cada escola informará diàriament a l'empresa, abans de 2/4 de 10 del matí, dels menús que es requereixen des de cada escola bressol.

Aspectes generals de la prestació

L'adjudicatari serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a la Fundació o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

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

Subministrar els menús necessaris per cobrir el servei de menjador en el moment que aquests s'ampliïn.

Informar i aportar els mitjans organitzatius i recursos humans per a l'execució del contracte.

Els terminis de garantia dels aliments seran els corresponents a la caducitat establerta en cada producte, tant si es tracta d'aliments peribles com d'aliments de dilatada conservació temporal.

Contingut de la prestació

Les diferents prestacions, sense ser limitatiu, s'indiquen a continuació:

a) Característiques i elaboració dels menús

- La confecció dels menús es realitzarà d'acord a criteris nutricionals i seran supervisats per un tècnic en nutrició i dietètica (dietista col·legiat/da), a càrrec de l'adjudicatari i s'adequaran a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats energètiques. D'acord amb les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya "Recomanacions per a l'alimentació a la primera infància (0-3 anys).

Els menús de cada període identificat (tardor-hivern i primavera-estiu) no es podran repetir abans de transcorregudes cinc setmanes.

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

- Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals: tardor, hivern, primavera i estiu; i hauran d'incloure una varietat i rotació de productes de temporada.

- Els gramatges s'adequaran als grups d'edat i s'adaptaran a les necessitats dels infants quant a la seva evolució i creixement al llarg del curs. Tenint en compte que per als menús d'1 a 2 anys i de 2 anys en endavant, i adults, es doni la possibilitat de repetir el primer plat, si cal, i que els gramatges no siguin insuficients en cap cas. Cal recordar dins un mateix grup/aula hi ha infants que fan ús d'un menú durant uns mesos del curs i que després atenent el seu grau de maduració canvien al menú següent.

- Caldrà disposar de la possibilitat d'elaborar diverses tipologies de menú cada dia. Aquestes són:

De 6 a 9 mesos (triturat i a trossos)

De 9 a 12 mesos

De 1 a 3 anys.

dietes especials i específiques.

- Pel que fa a les dietes especials i específiques es respectaran les variants alimentàries indicades per prescripció mèdica i d'altres que puguin sorgir fruit de les necessitats específiques dels infants del centre. Els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic.

A l'inici del curs, les famílies d'infants amb al·lèrgies alimentàries ho hauran d'acreditar amb un certificat emès per un metge col·legiat on s'especifiquin els al·lèrgens concrets. Cal també especificar les mesures d'actuació recomanades.

A aquests efectes l'empresa adjudicatària servirà conjuntament amb els menús genèrics les adaptacions dels menús derivades de dietes alimentàries especials, intoleràncies i al·lèrgies (celíacs,

ovo-lacteo-vegetarians, intolerància a la lactosa i al peix, al·lèrgia a la proteïna de la vaca, menú sense carn. Hi hauran menús diaris adaptats a uns altres hàbits culturals o religiosos, com per exemple els de confessió musulmanes. Totes aquestes dietes especials i específiques caldrà que estiguin dietèticament i nutricionalment adaptats i de similars característiques als que es serveixen a la resta dels usuaris.

Pel que fa a les indisposicions esporàdiques, l'empresa adjudicatària haurà de preveure menús especials, com també en el cas de que el centre docent organitzi alguna sortida, i sigui necessari preparar algun tipus de carmanyola/pícnic. També caldrà tenir previstos menús de contingència en casos d'inclemències meteorològiques i altres aspectes que puguin alterar la quotidianitat dels centres (vagues...).

- Preparar i subministrar tots els dies que l'escola funciona amb alumnat, els dinars i berenars amb puntualitat, dintre de les hores que el centre escolar tingui establertes (dinar a 2/4 de 12 i berenar a 3/4 de 4).

- Els productes ecològics certificats, de proximitat i de temporada han de ser predominants en tots els menús. I tots els ingredients que conformaran el menú han de garantir la màxima qualitat i categoria.

- A la cuina es farà servir sempre oli d'oliva verge extra.

- Les fruites i verdures, hauran de ser temporada.

- La verdura es servirà obligatòriament fresca i amb la periodicitat necessària per mantenir les propietats organolèptiques i nutricionals. Excepció de les mongetes verdes i els pèsols que poden ser congelats.

- A banda d'altre tipus d'acompanyament previst als menús es servirà una porció d'amanida perquè els infants s'acostumin a diferents textures i sabors, per l'amanida les varietats d'enciam que s'hauran de donar són: romà, trocadero i meravella (no iceberg), acompanyats de tomàquet i/o pastanaga ratllada.

- La fruita ha de ser el més variada possible al llarg de la setmana i del curs (pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, maduixa...), respectant la seva temporada.

- Tipologia de peix, per tal d'evitar el risc d'infecció d'anisakis i pel risc d'espines no se servirà peix fresc. L'empresa adjudicatària haurà subministrar als centres peix congelat de la qualitat més alta possible (ultracongelat en alta mar, sense us de productes químics i additius). El tipus de peix a servir es basarà en lluç, bacallà i rap o peix d'alta qualitat. No es podrà subministrar ni fletan, ni perca filetejats.

- No se servirà ni carn de porc, ni embotits.

- En quan els iogurts se serviran sense sucre, i els formatge haurà de ser fresc baix amb sal.

Servei de Menjador de les escoles bressol municipals de Vic

Expedient: 2/2025

- El pa haurà de ser del dia i no s'inclourà sucres afegits, ni pastissos ("bolleria") de cap tipus.
- S'afavorirà l'ús d'aliments integrals per sobre dels que utilitzin farines refinades.
- Es cuinarà sempre baix amb sal i un dia a la setmana el menú haurà d'estar confeccionat amb proteïna vegetal, evitant la proteïna vegetal processada.
- No es cuinarà amb salses fortes, ni picants.
- 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. **No s'inclouran en els menús els fregits.**
- 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. Els menús proposats per a cada període identificat s'hauran de lliurar al centre, per part de l'empresa adjudicatària, amb un mes d'antelació a la seva posada en disposició per poder ser comunicats oportunament a les famílies.
- L'empresa adjudicatària haurà de preveure una adaptació del menú a dates senyalades que el centre acostumi a celebrar: castanyada, sant Jordi, Nadal...

b) Material.

Els centres escolars disposen de cuina pròpia, compten amb la dotació de rentavaixelles, frigorífics, superfícies de treball homologades, etc. Quan calgui comprar qualsevol maquinària el contractista s'haurà d'adreçar a la Fundació per a gestionar-ho i serà aquesta qui n'assumirà el cost de compra.

És responsabilitat de l'adjudicatari el manteniment de la infraestructura en les condicions òptimes per a prestar-hi servei.

Si algun material està en situació de reparació o revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substitut, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

L'adjudicatari haurà de:

- Subministrar tot el material, els estris, la maquinària i tots els elements necessaris per a la bona prestació del servei.
- Efectuar la reposició i manteniment del material inventariable que la Fundació 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 que l'original i s'ha de reposar en un termini màxim de 45 dies.
- Efectuar la reposició de material fungible (sabó, paper eixugamans, tovallons,...).

- La Fundació posarà a disposició de l'adjudicatari un inventari del material i l'equipament de la cuina en el moment d'iniciar la prestació del servei. Al final de la prestació l'adjudicatari es compromet facilitar l'inventari actualitzat, que haurà de ser equivalent al d'inici de la prestació. En els casos que hagi béns inventariats que faltin s'hauran de compensar econòmicament, i en el seu defecte es compensaran a càrrec de la garantia definitiva. Quan s'hagin restituit béns, aquests hauran de ser de la mateixa categoria que els anteriors, sinó s'haurà d'aplicar el criteri anterior.

c) Neteja.

L'adjudicatari haurà d'efectuar les tasques de neteja d'acord amb les diferents consideracions:

- Freqüència de la neteja

Efectuar la neteja diària de la cuina i el rebost. S'ha de fer constar en el Pla de neteja individualitzat, el qual ha d'estar disponible i actualitzat en tot moment per a poder ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.

Efectuar una neteja general i a fons de la cuina amb caràcter trimestral; essent exigides al inici i finalització del curs escolar.

- Gestió correcta dels residus.

Cal gestionar selectivament els residus que es generin en l'activitat, d'acord amb la política de gestió de residus de l'Ajuntament de Vic, tan els assimilables a domèstics com els residus especials, segons els següents paràmetres (en la gestió de totes les fraccions de residus s'haurà de procurar maximitzar l'eficiència minimitzant la presència de residus que no corresponguin a la seva fracció, en especial, la fracció orgànica):

- a. Un contenidor per la gestió de la fracció vidre. El dipòsit final es farà segons especificacions de l'ajuntament als contenidors selectius de recollida municipal (fracció vidre). En cas de canvi del model de recollida de residus municipal, l'establiment haurà de prendre les mesures necessàries per adaptar-s'hi.
- b. Un contenidor per la gestió de la fracció envasos i llaunes. El dipòsit final es farà segons especificacions de l'ajuntament als contenidors selectius de recollida municipal (fracció multiproducte). En cas de canvi del model de recollida de residus municipal, l'establiment haurà de prendre les mesures necessàries per adaptar-s'hi.
- c. Un contenidor per a la gestió de la matèria orgànica. El dipòsit final es farà segons especificacions de l'ajuntament als contenidors selectius de recollida municipal (fracció orgànica), i SEMPRE en bossa compostable, o bé si es tracta d'un gran generador l'Ajuntament podrà lliurar-hi un contenidor d'ús exclusiu, únicament per lliurar la orgànica al servei de recollida. Aquest contenidor haurà d'emmagatzemar-lo a un magatzem específic de residus fins al moment del seu lliurament. En cas de canvi del model de recollida de residus municipal, l'establiment haurà de prendre les mesures necessàries per adaptar-s'hi.
- d. Un contenidor per a la fracció resta. El dipòsit final es farà segons especificacions de l'ajuntament als contenidors selectius de recollida municipal (fracció resta). En cas de canvi del model de recollida de residus municipal, l'establiment haurà de prendre les mesures necessàries per adaptar-s'hi.

- e. Un bidó per a l'oli vegetal usat. La recollida la durà a terme un gestor autoritzat.
- f. Els embalatges de cartró es plegaran fins a lliurar al servei de recollida de cartró específic que estigui establert per part de l'Ajuntament. En cas de canvi del model de recollida de residus municipal, l'establiment haurà de prendre les mesures necessàries per adaptar-s'hi.
- g. Els residus espacial generats s'hauran de gestionar correctament a través d'un gestor autoritzat o en el cas que sigui possible a través del servei de deixalleria

- Prevenció de residus

L'empresa adjudicatària ha de preveure un pla de gestió de residus amb l'objectiu de minimitzar el volum de residus generats i el malbaratament alimentari. Aquest pla ha d'incloure els següents criteris:

CRITERIS
Utilitzar productes amb embalatges reutilitzables, compostables o amb un percentatge de material reciclat.
No adquirir productes en porcions individuals prioritzant la compra a granel.
Prioritzar l'ús de paper d'estrassa, evitant el paper d'alumini (sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat).
Disposar d'un pla de donació i/o gestió d'aliments per tal d'evitar el malbaratament alimentari.
Dur a terme una gestió d'estocs i comandes, per optimitzar l'ús de recursos i evitar la generació d'excedents alimentaris i residus alimentaris
Aplicar estratègies en l'elaboració d'aliments per tal d'aprofitar al màxim els productes i instruir al personal de cuina al respecte.

- Materials i productes de neteja

L'empresa adjudicatària haurà de disposar del material necessari per tal de realitzar de forma efectiva la recollida selectiva de residus (bosses d'escombraries diferenciades per a cada fracció de residus o carros específics de recollida de residus), sempre que així ho requereixi el centre o equipament municipal.

- Per a cada una de les fraccions de recollida selectiva s'utilitzarà una bossa de color i tipologia diferenciada:
Fracció orgànica: Bossa o sac 100% compostable (amb distintiu OK compost o similar).
Paper: Bossa de plàstic semitransparent de color blau.

Envasos: Bossa de plàstic semitransparent de color groc. En cas de tractar-se d'una única bossa de la fracció multiproducte (paper i envasos junts) aquesta serà de plàstic semitransparent de color groc.

Vidre: Bossa de plàstic de color indiferent.

Rebuig: Bossa de plàstic de color gris o negre.

- Els productes i materials a utilitzar hauran de ser escollits de forma que no resultin perjudicials per al personal de l'empresa adjudicatària, així com pels usuaris de les instal·lacions i d'acord amb la seva provada eficàcia i amb els criteris de minimització de l'impacte mediambiental (productes biodegradables, materials reciclables i no contaminants, que minimitzin la gestió de residus, etc.).
- Els productes i materials a emprar hauran d'estar adequadament envasats i dur impresa l'etiqueta corresponent. Aquest punt serà igualment aplicable als envasos utilitzats per al traspàs de productes. Els productes hauran d'ésser de reconeguda qualitat per a la neteja de les dependències objecte d'aquest contracte, tenint en compte els elements a netejar i materials constructius dels centres.
- Els productes i materials a utilitzar hauran de dur imprès visiblement, el procediment necessari per a un ús correcte, manera d'aplicació i condicions de manipulació (essent l'empresa responsable de la formació del seu personal per a l'adequada dosificació i aplicació de productes per a cada tipus de superfície: instruccions). Així com les condicions de seguretat que li són pròpies als envasos i el grau de perillositat de cadascun dels productes degudament indicat segons icones estàndard. L'empresa adjudicatària haurà de disposar de les corresponents fitxes de seguretat dels productes, degudament actualitzades, a cada centre i a l'abast i disposició de les persones que presten el servei i de la persona responsable del centre.
- Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària, l'adient emmagatzematge, reposició i conservació dels productes que es mantinguin als espais que es fan servir com a magatzems de materials de neteja dels centres. En tot cas, l'empresa adjudicatària emmagatzemarà a les seves dependències els productes de neteja, podent desar a cada centre, com a màxim, la quantitat estrictament necessària per a la neteja mensual. En aquest sentit, l'empresa presentarà a la Fundació per escrit sempre que es demani, la relació dels productes i la quantitat de cadascun d'ells que es precisin per a la neteja de cada instal·lació.
- Si mentre dura el contracte l'empresa adjudicatària vol substituir un producte o incorporar-ne de nous haurà d'aportar prèviament i amb suficient anticipació a l'ús del producte la documentació següent:
 - Tipus de producte. Presentació i envàs. Marca.
 - Composició.
 - Fitxa de seguretat.
 - Descripció dels usos i de dosis requerides i/o adequades per a aquests. Compatibilitat dels productes amb les normatives vigents de preservació del medi ambient.

c) Pla de comunicació.

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar un pla de comunicació per aprofundir en les relacions entre el servei prestat i les famílies.

IV. CONSIDERACIONS GENERALS:

L'adjudicatari serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a la Fundació o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'adjudicatari executarà directament la prestació objecte del contracte i haurà d'adscriure al mateix el nombre de persones suficients per a garantir les condicions objecte d'aquest plec tècnic, en aquest sentit assignarà:

- El personal necessari per a la prestació dels serveis de menjador objecte del contracte i cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, sancions de l'empresa o baixes del personal, o per altres causes anàlogues.
- Un/a representant que serà la persona responsable de la coordinació general dels serveis, del seguiment del funcionament i de donar resposta davant qualsevol incidència en relació al desenvolupament del contracte. Aquesta persona realitzarà, periòdicament, visites a tots els centres i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

L'empresa adjudicatària té l'obligació de subrogar el personal que actualment està treballant a cada centre escolar, tal com es recull a la clàusula 29 del Plec de Clàusules Administratives Particular d'aquesta licitació.

En relació a personal s'estableix:

- Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir els mecanismes de supervisió necessaris per a garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.
- El personal ha de posseir la certificació negativa de condemna per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual.
- El personal ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes. És obligació del licitador garantir la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal.
- L'adjudicatari ha de comptar amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, incidències meteorològiques, etc.
- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació als infants i equip de mestres.



**FUNDACIÓ
EDUCACIÓ I ART**

Servei de Menjador de les escoles bressol municipals de Vic

Expedient: 2/2025

- L'adjudicatari serà responsable davant la Fundació de les faltes comeses pels seus empleats/des durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

ANNEX 1. INVENTARI DE BÉNS MATERIALS I EQUIPAMENT DE LES CUINES DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS.

ESCOLA BRESSOL EBMV CAPUTXINS

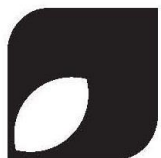
INVENTARI ANY 2025 (JUNY)

MATERIAL	UNITATS	DIMENSIONS
Safata alta forn	4	53x31x6
Safata cuina blanca	2	48x37x7
Safata forn mitjana	2	37x28x6
Safata servei profes	6	42x30
Safata per a servir	9	35x23x4
Olla alta	2	17 cm
Olla alta	1	18 cm
Olla alta	1	19 cm
Olla alta	1	22 cm
Olla alta	2	26 cm
Olla alta	1	37 cm
Cassola nanses	2	26 cm
Cassola nanses	1	47 cm
Cassó petit amb mànec	3	18x20x22cm
Paella gran	1	32 cm
Paella petita	1	20 cm
Colador gran	1	36 cm
Colador mitjà	2	19x25 cm
Colador xinès	1	20 cm
Tupers grans	2	27x16x14
Gerra plàstic petites	7	9 cm
Gerra plàstic gran	6	13 cm
Gerra de vidre	6	10 cm
Bols vidre grans	14	26 cm
Bols vidre petits	4	20 cm
Carro gran	4	80x50 3EST
Carro petit	2	40x50 3EST
Cistella rentavaixelles	5	50x50

Servei de Menjador de les escoles bressol municipals de Vic

Expedient: 2/2025

Cubell escombraries	1	RESTO S/PEDAL
Cubell orgànica	1	
Cobertes	15	11.5 cm inox
Safates coberts	6	25.5x12x7.5
Microones	1	
Fruiters	11	24 cm inox
Paneres	8	18x18 vímet
Separadors coberts rentar	6	
Taula de treball inox	1	100x70
Túrmix peu/ gran	1	Robotcoupe CMP300V
Túrmix petit	1	
Exprimidor	1	Lacor 09063
Fregidora	1	Repagas FG157T
Rentaplat	1	SAMMIC SL350
Cuina	1	Repagas FG157T
Armari Frigo	1	
Armari congelador	1	IARP MOD ABX500N
Armari frigo bajo	1	Infrico
Pasapures	1	25 cm
Pinces	3	25 cm
Pinces petites per servir	15	20 cm
Pinces per servir grans	4	25 cm
Tisores	12	22 cm
Embut	1	12 cm
Ganivet petit	1	10 cm
Ganivet mitjà	1	12 cm
Ganivet gran	1	25 cm
Culleres per a servir	19	30 cm
Pelapatates	1	
Escumadores mitjanes	5	34 cm
Escumadora gran	1	45 cm
Cullerot	1	14 cm
Cullerot	16	10 cm
Fulla planxa	1	30 cm
Ratllador Formatge	1	14 cm
Ratllador gran	1	20 cm



**FUNDACIÓ
EDUCACIÓ I ART**

Servei de Menjador de les escoles bressol municipals de Vic

Expedient: 2/2025

Gots de vidre grans	76	
Got de plàstic	70	
Bols per la fruita	101	13 cm
Tassa café	6	
Plats plans	57	26 cm
Plat de sopa	62	20 cm
Plat pla ceràmica	30	27.5 cm
Plat sopa ceràmica	33	24 cm
Forquilla taula	87	
Cullera sopa	85	
Forquilla personal	25	
Ganivet personal	24	
Cullera personal	22	
Ganivet fruita	11	
Cullera postres	151	
Safates grans planes	2	
Culleres petites	20	
Gots vidre mestres	16	
Cullereres grans mestres	16	
Forquilles grans	12	
Ganivets grans	12	
Forquilles petites	20	

Servei de Menjador de les escoles bressol municipals de Vic

Expedient: 2/2025

ESCOLA BRESSOL EBMV HORTA VERMELLA

INVENTARI ANY 2025 (JUNY)

MATERIAL	UNITATS	DIMENSIONS
Safata alta forn	6	65x53x6
Safata alta gran	5	35x23x7
Safata plana	4	45x30
Safata petita per servei	5	35x24x4.5
Safata gran per servir	5	50x30x5.5
Olla alta	1	25 cm
Olla baixa	4	27.5 cm
Olla alta	2	30 cm
Olla baixa	1	34 cm
Olla baixa	2	37 cm
Paella gran	2	36 cm
Paella petita	1	20 cm
Cassó gran amb mànec	1	30 cm
Cassó petit amb mànec	1	18x20x22cm
Paella gran	1	32cm
Paella petita	1	20cm
Escorredora gran	1	36cm
Escorredora mitjà	6	19x25cm
Colador xinès	1	20cm
Tupers mitjans	6	30x16x10
Safata plàstic	2	43x28x8
Gerra plàstic petites	9	9cm
Gerra plàstic gran	6	13 cm
Gerra de vidre	6	10cm
Bols vidre grans	14	26 cm
Bols vidre mitjans plàstic	2	
Bols vidre petits	2	20cm
Carro gran	3	80x50 3EST
Carro petit	2	40x50 3EST
Cistella rentavaixelles	5	50x50
Cubell escombraries	2	RESTO S/PEDAL

Servei de Menjador de les escoles bressol municipals de Vic

Expedient: 2/2025

Cubell orgànica	1	
Safates coberts	1	25.5x12x7.5
Microones	1	SERVERIN
Paneres	5	18x18 vímet artificial
Separadors coberts carros	5	
Separadors coberts rentar	4	
Taula de treball inox	1	100x70
Túrmix peo/ gran	1	Robotcoupe CMP300V
Exprimidor	1	Mandine
PICADORA	1	MANDINE
Fregidora	1	FAGOR FE-6
Rentaplats	1	SILANOS
Cuina	1	FAGOR CG-741BPSM
Planxa	1	FAGOR 70X63
Rasqueta planxa	2	12 cm
Guants de silicona	1	1 parell
Armari frigo	1	FAGOR AFP1403
Armari congelador	1	LIEBHERR PROFI LINE 14 calaixos
Bascula	1	BaxtranBSR 9V
Batidor manual	1	36 cm
Pinces	3	25 cm
Pinces petites per servir	9	20cm
Pinces per servir grans	4	25cm
Tisores	13	22cm
Escumadora gran	2	52 cm
Escumadora petita	3	34 cm
Ganivet petit	2	10cm
Ganivet serreta	1	12cm
Ganivet gran	2	25cm
Culleres per a servir	10	30 cm
Obrellaunes	1	
Cullerot	1	14cm
Cullerot	13	10cm
Ratllador	1	20cm
Gots de vidre grans	35	
Gots de vidre petit	40	

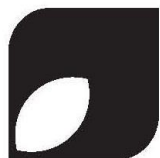


**FUNDACIÓ
EDUCACIÓ I ART**

Servei de Menjador de les escoles bressol municipals de Vic

Expedient: 2/2025

Got de plàstic	70	
Bols per la fruita	120	13cm
Plats plans	85	26cm
Plat de sopa	110	20 cm
Plat pla ceràmica	18	27.5cm
Plat sopa ceràmica	23	24cm
Forquilla taula	89	
Cullera sopa	145	
Forquilla personal	12	
Ganivet personal	18	
Cullera personal	19	
Ganivet fruita	7	
Cullera postres	106	
Safates grans planes	2	
Culleres petites	7	
Forquilles grans	8	
Ganivets grans	8	
Separadors coberts	1	



**FUNDACIÓ
EDUCACIÓ I ART**

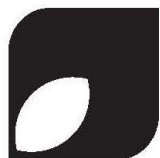
Servei de Menjador de les escoles bressol municipals de Vic

Expedient: 2/2025

ESCOLA BRESSOL EBMV SERRA SANFERM

INVENTARI ANY 2025 (JUNY)

MATERIALS	UNITATS	DIMENSIONS
Espumadera gran	1	52CM
Safates forn alta	7	53X31X6
Safates ovalades	6	35X23X4
Safates planes	5	35X23X4
Espumadera petita	6	34CM
Culleres servir grans	5	35CM
Culleres servir petites	8	30CM
Tisores	5	20CM
Pinces	5	20CM
Ganivet gran cuina	2	38CM
Ganivet pa	1	29CM
Ganivet petit cuina	3	32CM
Pelador	1	
Obrellaunes	1	
Bols vidre	15	26CM
Cassoles	4	25CM
Olles petites	5	22CM
Olles mitjanes	1	25CM
Olles grans	1	38CM
Cassó	3	18CM, 20CM I 22CM
Gots vidre	78	
Gots plàstic	75	
Cassola mitjana	2	34CM
Classificador coberts	2	
Classificador coberts carro	4	
Plata forn baixa	1	
Plata forn alta	5	
Safata plàstic marró	3	
Gerres plàstic petites	7	
Gerres vidre petites	8	
Gerres plàstic grans	12	
Gerres vidre grans	8	
Plats plàstic plans	115	
Plats plàstic fondos	130	



**FUNDACIÓ
EDUCACIÓ I ART**

Servei de Menjador de les escoles bressol municipals de Vic

Expedient: 2/2025

Escurredor inox gran	1	35CM
Escurredor inox petit	1	25CM
Fregidora	1 PUJADAS	
Ganivet postre	6	
Ganivet gran comensal	58	
Cullera gran	8	
Cullera cadet	160	
Cullera postre	76	
Forquilla cadet	87	
Forquilla postre	76	
Cullerot gran cuina	1	14CM
Cullerot petit servir	15	8CM
Bol plàstic petits	76	
Turmix gran	1	ROBOTCOUPE 300W
Turmix petit	1	ROBOTCOUPE 300W
Picadora	1	LACOR
Congelador	1	LIEBHERR COMFORT
Cuina	1	AMBASSADE
Nevera gran	1	INFRICO
Nevera petita	1	INFRICO
Maquina tallar	1	BECKERS
Aparell film	1	
Bàscula	1	SOEHNLE
Expremedor	1	
Setrills petits	6	
Setrill inox cuina	1	
Saler cuina	1	
Cubell escomreries plàstic	1	
Cubell orgànica	1	
Bol vidre gran	15	
Fustes tallar	3	
Ratllador inox	1	
Pinces inox planxa	3	
Rentavaixelles	1	ZANUSSI
Safata rentavaixelles	5	
Carros	5	
Paella gran	2	
Paella petita	1	



**FUNDACIÓ
EDUCACIÓ I ART**

Servei de Menjador de les escoles bressol municipals de Vic

Expedient: 2/2025

Forn	1	AMBASSADE
Microones	1	SAMMIC 230V