

Expediente 388025/14

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO CON VARIOS CRITERIOS DE VALORACIÓN DEL SERVICIO DENOMINADO “COCINA Y ALIMENTACIÓN EN SU CICLO COMPLETO DE LAS ESCUELAS INFANTILES DEL PATRONATO MUNICIPAL DE EDUCACION Y BIBLIOTECAS DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA”.

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

Es objeto del presente contrato el servicio alimenticio en su ciclo completo, desde la adquisición de los alimentos y materias primas, manipulación, conservación, confección comidas en el propio Centro y suministro en mesas, en las doce Escuelas Infantiles del Patronato Municipal de Educación y Bibliotecas del Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza:

- 1.- E.I Los Vientos
- 2.- E.I. El Tren
- 3.- E.I. La Piraña
- 4.- E.I. Pirineos
- 5.- E.I. Villacampa
- 6.- E.I. María Urrea
- 7.- E.I. La Paz
- 8.- E.I. Brioletas
- 9.- E.I. Los Ibones
- 10.- E.I.El Andén
- 11.- E.I. El Bosque
- 12.- E.I. Parque Bruil

En el Anexo I de este Pliego figuran todos los centros incluidos en el objeto del contrato.

Se podrá realizar visita por parte de los licitadores si lo consideran oportuno. A tal fin se establecerá día y hora.

SEGUNDA.- FRECUENCIA Y PERIODICIDAD DEL SERVICIO

SERVICIO ORDINARIO:

El servicio consistirá en comidas de lunes a viernes, siempre manteniendo como días de servicio los que vengan marcados por el calendario escolar que para cada curso se establezca en las Escuelas Infantiles Municipales, entre los meses de septiembre a junio, junto con la limpieza de la cocina y comedor y utensilios y vajilla utilizados en cocina y comedor. Para el servicio se utilizarán las instalaciones de las Escuelas Infantiles: cocina, almacén, cámaras frigoríficas, congeladores, etc., totalmente instalados y en funcionamiento, así como las vajillas y menaje necesarios. En Anexo III de este Pliego se detalla el inventario existente de material y maquinaria de cada Escuela Infantil.

Trimestralmente, el adjudicatario entregará a la Dirección de cada Escuela, informe de control de normas higiénicas básicas y manipulación de alimentos en cocina y dependencias afines.

El adjudicatario se hará cargo de la compra, y almacenamiento de todos los productos de limpieza, incluidos detergentes, desincrustantes, abrillantados, bayetas, fregonas, y cuanto sean necesarios para la prestación del servicio, fregado de la vajilla y correcto mantenimiento de las instalaciones.

La empresa contratista será responsable de la eliminación de los residuos alimenticios a los contenedores designados para ello, así como de los residuos resultantes del suministro con el consiguiente reciclado de los mismos (vidrio, cartón, etc.)

Todas las instalaciones y utensilios que se ponen a disposición de la empresa adjudicataria deberán ser utilizados con la diligencia y cuidados debidos, y para los fines objeto del contrato, debiendo permanecer además limpias, ordenadas, y cumplir con la normativa sanitaria que resulte de aplicación.

Contenido de las tareas a prestar en el SERVICIO DIARIO:

- El personal de cocina recibirá los pedidos, que serán supervisados por la dirección del centro.
- El personal de cocina elaborará los menús establecidos para cada día del curso, incluidos aquellos especiales por razones de salud, para niños y adultos, y pondrá a disposición del personal educador en los carros correspondientes el menaje, la comida y las herramientas necesarios, a la hora establecida para el servicio.
- El personal de cocina recogerá los carros con el material y menaje utilizados en el servicio de comidas una vez finalizado este, procederá a su limpieza y ordenación para dejarlo en perfecto estado para el uso del día siguiente.
- El personal de cocina deberá preparar al baño maría, si es el caso, los biberones de leche materna que aporten las familias para lactantes, en las horas indicadas por las educadoras.
- El personal de cocina realizará tareas de apoyo en el momento de la comida de los niños.
- El personal de cocina mantendrá en perfecto estado de limpieza las instalaciones de la cocina, office, almacenes, despensas, así como el menaje y aparatos de cocina y realizará también las siguientes tareas:
 - El control de temperatura de refrigeración.
 - El control de almacén y cámaras.
 - Limpieza y desinfección de cocina, office, despensa, almacén, así como de todo el equipamiento y mobiliario inventariado para su funcionamiento ordinario.
 - Limpieza de suelos y superficies.
 - Gestión de residuos.
 - La cumplimentación completa por parte del personal de cocina del APPCC (análisis de peligros y puntos críticos de control), incluido control del cloro del agua.

Todo ello bajo la supervisión de la Dirección de la Escuela Infantil

Las Direcciones de las Escuelas supervisarán:

- La recepción de los materiales necesarios para la elaboración de los menús, por parte del personal de cocina.
- El número de comensales diarios: aportando al personal de cocina el número de menús necesarios cada día, antes de las 10 de la mañana.
- El correcto mantenimiento y limpieza de los elementos y espacios utilizados por el personal de cocina para su cometido.
- El correcto servicio de los menús, en cuanto a elaboración, temperatura, cantidad y horario establecido.

Así mismo deberán transmitir las incidencias que surjan durante la prestación del servicio a sus responsables, y comunicar las actas levantadas por los servicios veterinarios oficiales de salud pública y cuantas notificaciones reciban de estos servicios. Cumplimentando los datos correspondientes a este servicio en el Informe mensual.

En caso de alguna incidencia por la que no se pueda elaborar el menú en el centro, el personal de cocina a instancias de la Dirección del centro procederá a solicitar los menús necesarios para atender el servicio a través de la cocina central que deberá poseer la empresa adjudicataria.

TERCERA.- HORARIO, FORMA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y PAUTAS.

1.- HORARIO.

El servicio se prestará durante las horas de actividad. El servicio de comidas entre las 12,00 y las 13,00 horas para los alumnos, siendo tal horario uniforme para todos los comensales. Y entre las 13,30 y las 15,00 horas el servicio para el personal del Centro en dos turnos.

Se establecerán como días de servicio los que vengan marcados por el calendario escolar establecido en las Escuelas Infantiles Municipales, entre septiembre y junio de cada año.

2.- PAUTAS POR EDADES.

Con carácter general:

- Se establece un menú semanal ajustado a las necesidades y variedad de alimentos adecuados a estas edades.
- Se deben realizar menús especiales en casos de intolerancias y alergias justificadas médicamente.
- Se debe disponer en el centro de galletas para proporcionar a algunos niños en función de alguna necesidad puntual.
- Se facilitará al servicio de cocina las edades de las aulas de lactantes a comienzo de curso, y su incorporación a nuevos alimentos.
- Se comunica diariamente por la mañana, el número de comensales de cada edad y necesidades, que van a hacer uso del servicio.
- Se informara de las edades de nuevas incorporaciones de niños al servicio de comedor, a lo largo del curso, y las pautas de alimentación de acuerdo a la edad, de estas incorporaciones nuevas, una vez comenzado el curso.

Aulas de lactantes:

Niños de 4 meses a 1 año: Dadas las características de madurez de su sistema digestivo:

Hasta los 6 meses alimentación exclusiva con leche artificial o natural, o papillas, aportada por las familias. La leche materna aportada por las familias debe calentarse al baño maría a la temperatura adecuada cuando la educadora lo indique. Deben tomar agua mineral hasta el año de edad. Y los biberones y papillas que tomen hasta los 6 meses se preparan con agua mineral.

A partir de los 6 meses van incorporando de forma paulatina, purés vegetales, con huevo, pollo, ternera, pescado, etc., siguiendo las pautas de introducción que marcan los pediatras, pues es el momento donde pueden aparecer las intolerancias y alergias.

En estas aulas se proporciona yogur todos los días, desde que es indicado por el pediatra.

Hay niños en las aulas de lactantes que durante el curso alcanzan el año de edad y se incorporan al menú general, con alguna salvedad.

Aulas de 1 a 2 años

Los niños de estas aulas toman el menú general, si bien hay determinados alimentos que deben ser triturados, como legumbres, o verduras.

Pueden existir en estas aulas, niños que a comienzo de curso no tengan cumplido el año de edad, por lo que se actúa conforme a lo establecido para aulas de lactantes, incorporando al menú general poco a poco.

Toman fruta y Yogur, alternando en función de la composición del menú general de cada día.

Aulas de 2 a 3 años

Los niños de esta edad toman el menú establecido, si bien algún niño puede presentar problemas de hábitos alimenticios, por lo que se le ofrecerá algún alimento triturado durante cierto tiempo hasta la adquisición de los hábitos generales de alimentación.

Adultos

Para los adultos que utilizan el servicio, únicamente plantilla del Patronato, se establece el menú de la escuela, con las cantidades adecuadas a un adulto.

CUARTA.- PERSONAL

En la proposición deberá expresarse concretamente la totalidad del número de operarios, horas diarias de cada uno de ellos concretándose finalmente el número total de horas anuales.

Para el cálculo del número total de horas anuales se tomarán como base 180 días/año de, lunes a viernes en Escuelas Infantiles.

A efectos informativos se pone en conocimiento de los licitadores que el adjudicatario del contrato vendrá obligado a subrogarse en el personal que actualmente presta el servicio, en los términos establecidos en el IV Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal del Sector de Hostelería, publicado en el Boletín Oficial del Estado nº 237 de 30 de septiembre de 2010 (Capítulo X, artículos 56 y siguientes, en especial artículo 59.b). Se incorpora como Anexo II la relación de personal a subrogar.

La empresa presentará en su oferta un Plan de Formación continua para el personal asignado a este servicio, relativo a preparación y elaboración de comidas, prevención de riesgos laborales, etc.

Las obligaciones derivadas del Convenio Colectivo aplicable a los trabajadores de la empresa adjudicataria, será competencia de ésta, sin que en ningún caso exista vínculo alguno entre dichos trabajadores y el Patronato Municipal de Educación y Bibliotecas.

QUINTA- MATERIAL Y MAQUINARIA

El Patronato pondrá a disposición del adjudicatario las instalaciones, maquinaria, material y menaje necesario, según figura en Anexo III de este Pliego.

A la extinción del contrato, el adjudicatario vendrá obligado a devolver en buen estado, salvo el demérito por el uso normal, los bienes (instalaciones, material, utensilios,...) que existían en los Centros en el día de inicio de la prestación del servicio, según inventario existente al momento de la adjudicación y que figura como Anexo III de este Pliego. A la finalización del contrato deberá entregarse por parte del adjudicatario un inventario debidamente actualizado a la Dirección del Patronato.

El adjudicatario deberá:

- Reponer el material (menaje) estropeado por rotura o pérdida.
- Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria existente. (Anexo III)

SEXTA.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

El personal deberá ir perfectamente uniformado, así como con los medios de protección de carácter preceptivo adecuado a los trabajos que realicen, todo ello según normativa que resulte aplicable a la actividad a desarrollar.

Del desaseo, falta de decoro en el vestir y también de la descortesía de su personal, será responsable la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria deberá promover la formación en materia de seguridad e higiene en el trabajo, así como facilitar instrucción adecuada al personal acerca de los riesgos y peligros que puedan afectarle, así como los métodos, que deban observar para prevenirlos.

La relación con los proveedores se hará exclusivamente por la empresa adjudicataria, que vendrá obligada a la actualización de las operaciones económicas con los mismos. La adjudicataria deberá cumplir cuantas disposiciones y normas sean aplicables en materia de seguridad e higiene en el trabajo.

Para cada curso escolar y por adelantado, el adjudicatario presentará, para su supervisión por el Coordinador Técnico del Escuelas Infantiles Municipales del Patronato Municipal de Educación y Bibliotecas, los menús a servir en ese período temporal, en los que constará el valor alimenticio y nutritivo. De igual manera, el adjudicatario podrá cambiar o modificar los menús propuestos si por causas de fuerza mayor o falta de materias primas se viera en la imposibilidad de confeccionar los inicialmente previstos. Las materias primas serán de calidad y se cuidará además que los diversos platos tengan una presentación esmerada y se sirvan adecuadamente.

En aquellos supuestos en que por prescripción médica se deba seguir un régimen especial, la empresa adjudicataria elaborará el correspondiente menú dietético, al mismo precio que el normal. Así mismo se atenderá la elaboración de papillas y/o alimentos triturados en función de la edad y menú de adultos para el personal del Centro.

Al menos tres días a la semana se servirá en el menú un plato (primero, segundo o postre) de producto de proximidad con etiqueta ecológica.

Al menos un diez por ciento de los productos alimenticios a utilizar en la prestación del servicio deberán ser adquiridos en Centros Especiales de Empleo acreditados para producir, transformar y comercializar alimentos ecológicos.

El adjudicatario constituirá reserva o acopio de alimentos para hacer frente al servicio y que éste no se suspenda en caso de cualquier eventualidad, debiendo en todo momento prestarse el servicio en los términos del contrato que se firme.

Por otra parte para casos excepcionales la adjudicataria deberá contar con cocina central, donde poder realizar las comidas.

La empresa adjudicataria asegurará la confección de diversos menús que eviten en lo posible, la monotonía de los mismos, pudiéndose repetir y adaptar al aumento de apetito de los usuarios, dadas sus necesidades y edades tempranas.

Se procurará la no utilización de alimentos precocinados o preparados industrialmente. Salvo autorización, no se utilizarán comidas congeladas sobrantes para servirlos en otras comidas.

El adjudicatario deberá realizar los análisis bromatológicos, con carácter trimestral, de los menús confeccionados, comunicando los resultados al Patronato.

Estos controles se ajustarán a la normativa vigente, y harán referencia, como mínimo, a los siguientes aspectos: comprobación de Normas, Reglamentaciones Técnico-Sanitarias, y Certificaciones, Registro de Código de dietas donde figurará cantidad (peso) del alimento a servir, y su composición en energía y nutrientes, análisis de riesgos y control de puntos críticos, desde la percepción de la materia prima hasta el consumidor, fichas técnicas de platos, con descripción de sus componentes, cantidades o peso, procesado y presentación, almacenamiento de los alimentos, control de manipuladores.

SÉPTIMA.- OBLIGACIONES PATRONATO.

El gasto de agua, energía eléctrica y combustible (butano-propano) necesarias para estos trabajos será facilitado por el Patronato, sin coste para el contratista, no permitiéndose el uso inadecuado de estos elementos.

Por parte de los directores de las Escuelas Infantiles se facilitará al adjudicatario, antes de las 10,00 horas de la mañana el número de comidas a servir.

Poner a disposición espacios y mobiliario.

Dirigir, supervisar y ejercer el control técnico del servicio.

Abonar las cantidades económicas correspondientes a los servicios prestados.

Informar al inicio del curso de las edades exactas (meses) de las aulas de lactantes y su incorporación a nuevos alimentos.

Informar de las edades de los niños incorporados a lo largo del curso y las pautas de alimentación de acuerdo a la edad.

ANEXO I
ESCUELAS INFANTILES INCLUIDAS EN EL CONTRATO
Y NÚMERO MÁXIMO DE CUBIERTOS

NIÑOS					
ESCUELA	0-1	1-2	2-3	ADULTOS	DÍAS de COMEDOR
El Mpal El Tren C/ Reino 5	14	24	38	8	180
El Mpal Pirineos C/ Valle de Gistain, 44	14	24	38	8	180
El Mpal Los Vientos C/ Poeta Luis Cernuda 8	14	36	76	13	180
El Mpal Piraña C/ Florentino Ballesteros, 2	14	36	76	13	180
El Mpal Villacampa C/ Villacampa, 36	14	24	38	8	180
El Mpal María Urrea C/ Luis Legaz Lacambra, 44	14	24	38	8	180
El Mpal Los Ibones C/ Antonio Leyva, 102	14	24	38	8	180
El Mpal La Paz C/ Emilio Pérez Vidal, 9	14	24	38	8	180
El Mpal Brioletas C/ La Iglesia, 32	14	24	38	8	180
El Mpal Andén C/ San Pedro Arbués, 4	14	24	38	8	180
El Mpal El Bosque Pº Echegaray y Caballero 5	14	24	38	8	180
El Mpal Parque Bruil / Vicente López Abadía s/n	7	24	38	7	180
TOTAL		1.005		105	180

ANEXO II
RELACIÓN DE PERSONAL A SUBROGAR

(Conforme a lo establecido en el IV Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal del Sector de Hostelería publicado en el BOE nº 237 de 30 de septiembre de 2010).

ESCUELA INFANTIL	Categoría profesional	Tipo contrato	Antigüedad	Horas semanales
E.I. M LOS IBONES	COCINERO/A	389	21/10/2008	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	501	20/09/2012	10,00
E.I. M LA PAZ	COCINERO/A	389	01/10/2008	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	389	01/10/2008	10,00
E.I. M BRIOLETAS	AUXILIAR COLECTIVIDADES	300	17/11/2008	10,00
	COCINERO/A	300	12/12/2001	30,00
E.I. M MARIA URREA	COCINERO/A	300	01/01/2001	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	501	18/09/2012	10,00
E.I. M EL ANDEN	COCINERO/A	501	13/09/2012	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	501	20/09/2012	10,00
E.I. M EL BOSQUE	COCINERO/A	300	16/02/2002	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	200	07/01/2004	10,00
E.I. M EL TREN	AUXILIAR COLECTIVIDADES	300	01/10/2008	10,00
	COCINERO/A	300	17/02/2013	30,00
E.I. M LOS VIENTOS	COCINERO/A	300	26/09/1994	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	300	28/08/2001	15,00
E.I. M PARQUE BRUIL	COCINERO/A	502	16/10/2012	30,00
E.I. M PIRAÑA	COCINERO/A	300	11/09/2000	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	501	14/09/2012	15,00
E.I. M PIRINEOS	COCINERO/A	300	15/09/1999	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	300	22/09/2010	10,00
E.I. M VILLACAMPA	AUXILIAR COLECTIVIDADES	300	01/10/2008	10,00
	COCINERO/A	300	16/09/2002	30,00

ANEXO III

INVENTARIO DE MATERIAL Y MAQUINARIA POR CADA ESCUELA INFANTIL

ESCUELA INFANTIL LOS VIENTOS (1)

INVENTARIO COCINA Y OFFICE	
Articulo	Cantidad
AFILADOR CUCHILLOS	1
ARCÓN CONGELADOR	1
BANDEJAS ACERO INOX. GRANDES	7
BANDEJAS ACERO INOX. PEQUEÑAS	19
BANDEJAS PLÁSTICO	4
BASCULA ACERO INO.	1
BATIDORA DOMÉSTICA	2
BATIDORA INDUSTRIAL	1
BOL ACERO INOX.	4
CALIENTA-PLATOS	1
CÁMARA FRIGORÍFICA 1 PUERTA	1
CÁMARA FRIGORÍFICA 2 PUERTAS	1
CARROS ACERO INOXIDABLE	9
CAZOS GRANDES INOX.	10
CAZOS PEQUEÑOS INOX	11
CAZOS SERVIR	3
COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS	1
COLADORES GRANDES INOX.	2
COLADORES PEQUEÑOS INOX.	2
CUBETAS HERMÉTICAS DESPENSA	20
CUBETAS HERMÉTICAS PEQUEÑAS	5
CUBETAS PLÁSTICO	4
CUBOS BASURA RUEDAS ACERO INOX.	2
CUCHILLOS COCINA	4
CUCHILLOS PAN	2
ESCURRIDORES ACERO INOX.	4
FREIDORAS	2
HORNO ELÉCTRICO	1
JARRAS INOX.	8
LAVAVAJILLAS	1
MARMITA	1
OLLAS GRANDES INOX.	6
OLLAS PEQUEÑAS INOX.	6
PAELLERA INOX.	1
PELA-PATATAS	1
PINZAS SERVIR INOX.	2
RASERAS SERVIR INOX.	2
RASERAS SERVIR PLÁSTICO	2
RASQUETA	1
SARTENES	6
TABLAS CORTAR	4
TIJERAS	1

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS	
Articulo	Cantidad
BANDEJAS FRUTA	20
CAZOS SERVIR	9
CUCHARAS	121
CUCHARILLAS	98
CUCHARONES SERVIR	7
CUCHILLOS AULAS	14
JARRAS PLÁSTICO AGUA	6
LENGÜETAS	9
PANERAS ACERO INOX.	10
PANERAS PLÁSTICO	4
PINZAS SERVIR ENSALADA	9
PLATOS HONDOS AZULES	62
PLATOS HONDOS ROJOS	80
PLATOS LLANOS AZULES	54
PLATOS LLANOS ROJOS	66
PLATOS POSTRE AZULES	19
PLATOS POSTRE ROJOS	102
TENEDORES	114
TIJERAS	11
VASOS ANTI-VUELCO	121
VASOS AZULES	15

INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad
BANDEJA ACERO INOX.	1
BANDEJA CERÁMICA	1
CAZOS SERVIR	2
COPAS AGUA	18
CUCHARAS	29
CUCHARILLAS CAFÉ	16
CUCHARILLAS POSTRE	8
CUCHARONES SERVIR	2
CUCHILLOS	24
MICROONDAS	1
PALA	1
PINZAS ENSALADA	2
PLATOS HONDOS	17
PLATOS LLANOS	28
PLATOS POSTRE	40
TENEDORES	34
TENEDORES POSTRE	18

ESCUELA INFANTIL LOS IBONES (2)

INVENTARIO COCINA Y OFFICE	
Articulo	Cantidad
AFILADOR CUCHILLOS	1
ARCÓN CONGELADOR	1
BANDEJA ACERO INOX. GRANDE CUA.	5
BANDEJAS ACERO INOX. GRANDES OVA.	2
BANDEJAS ACERO INOX. MEDIANAS OVL.	5
BANDEJAS ACERO INOX. HORNO	2
BANDEJAS ACERO INOX. PLANAS	3
BANDEJAS PLÁSTICO MEDIANA	2
BASCULA ACERO INO.	0
BATIDORA DOMÉSTICA	1
BATIDORA INDUSTRIAL	1
BOL ACERO INOX.	10
CÁMARA CONGELADOR 1 PUERTA	1
CÁMARA FRIGORÍFICA 2 PUERTAS	1
CARROS PLÁSTICO	3
CARROS ACERO INOXIDABLE	2
CAZOS GRANDES INOX.	1
CAZOS PEQUEÑOS INOX	1
CAZOS SERVIR	2
COCINA GAS 4 PLACAS	1
COLADORES GRANDES INOX.	2
COLADORES PEQUEÑOS INOX.	1
CUBETAS HERMÉTICAS DESPENSA	13
CUBETAS HERMÉTICAS PEQUEÑAS	6
CUBETAS PLÁSTICO	4
CUBOS BASURA PLÁSTICO	2
CUCHILLOS COCINA	5
CUCHILLOS PAN	1
ESCURRIDORES ACERO INOX.	1
FREIDORAS	1
HORNO GAS	1
JARRAS INOX.	6
LAVAVAJILLAS	1
MARMITA	1
OLLAS GRANDES INOX.	4
OLLAS PEQUEÑAS INOX.	2
PAELLERA INOX.	2
PELA-PATATAS	1
PINZAS SERVIR INOX.	2
CUBERTEROS PLÁSTICO GRIS	2
BATIDOR ACERO INOX	1
RALLADOR ACERO INOX.	1
CHINO ACERO INOX.	1
PELA PATATAS MANUAL	2
SACACORCHOS	1

ABRELATAS	3
RASERAS SERVIR INOX.	3
ESPÁTULAS ACERO INOX.	4
RASQUETA	1
SARTENES	3
TABLAS CORTAR	4
CUCHILLOS (PUNTILLAS)	2
MICROONDAS	1
CAMPANA EXTRACTORA	1
MESA FRÍA	1
SARTÉN DOS ASAS RANCHERA	1
ASADOR ACERO INOX CON TAPA	1
CUBETA GRANDE PLÁSTICO MEDIDOR	1
CUBETA PEQUEÑAS PLÁSTICO MEDIDOR	6
TIJERAS	1

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS	
Articulo	Cantidad
BANDEJAS FRUTA PLÁSTICO	7
CAZOS SERVIR	6
CUCHARA CADETE	48
CUCHARAS GRANDES	124
CUBERTEROS PEQU. PLAS.	4
TENEDORES CADETE	48
CUCHARILLAS REFRESCO	60
CUCHARILLAS	58
CUCHARONES SERVIR	6
CUCHILLOS AULAS	6
JARRAS PLÁSTICO AGUA	0
LENGÜETAS	2
PANERAS RAFIA	8
PINZAS SERVIR ENSALADA	8
PLATOS HONDOS AZULES	102
PLATOS LLANOS AZULES	104
PLATOS POSTRE AZULES	102
TIJERAS	6
VASOS AZULES	100

INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad
TAZAS DESAYUNO	8
TAZAS CAFÉ	18
TETERAS ACERO INOX	3
CAZOS SERVIR	1
JARRA LECHE LOZA	1
JARRA LECHE ACERO INOX	1
VASOS VINO	18

VASOS AGUA	5
CUCHARAS	31
CUCHARILLAS CAFÉ	12
CUCHARILLAS POSTRE	12
CUCHARONES SERVIR	1
CUCHILLOS	22
PALA	1
BOLES CRISTAL PEQUEÑOS	12
CUCHILLOS CARNE	34
PLATOS HONDOS	22
PLATOS LLANOS	23
PLATOS POSTRE	24
AZUCAREROS	2
VINAJERAS	1
TENEDORES	31
TENEDORES POSTRE	24

ESCUELA INFANTIL BRIOLETAS (3)

INVENTARIO COCINA Y OFFICE	
Articulo	Cantidad
AFILADOR CUCHILLOS	1
BANDEJAS ACERO INOX. GRANDES	4
BANDEJAS OVALADAS INOX.	8
BANDEJAS ACERO INOX. PEQUEÑAS	12
BANDEJAS PLÁSTICO	2
BATIDORA DOMÉSTICA	1
BATIDORA INDUSTRIAL	1
BOL ACERO INOX.	12
MESA CALIENTA-PLATOS	1
CÁMARA FRIGORÍFICA 1 PUERTA	1*
CÁMARA FRIGORÍFICA 2 PUERTAS	1
MESA FRIGO 2 PUERTAS	1
CARROS PLÁSTICO	2
CARROS ACERO INOXIDABLE	3
CAZOS GRANDES INOX.	2
CAZOS PEQUEÑOS INOX	3
CAZOS SERVIR	3
COCINA GAS 4 FUEGOS	1
COLADORES GRANDES INOX.	2
COLADORES PEQUEÑOS INOX.	2
CUBETAS HERMÉTICAS DESPENSA	6
CUBETAS HERMÉTICAS PEQUEÑAS	7
CUBETAS PLÁSTICO	2
CUBOS BASURA RUEDAS	1
CUCHILLOS COCINA	5
CUCHILLOS PAN	1
ESCURRIDORES PLÁSTICO	4
ESCURRIDORES ACERO INOX.	2
FREIDORAS	1
HORNO GAS	1
JARRAS INOX.	6
LAVAVAJILLAS	1
MARMITA	1
CAMPANA EXTRACTORA	1
PLANCHA	1
OLLAS GRANDES INOX.	3
OLLAS PEQUEÑAS INOX.	4
CORTADOR VERDURAS	1**
PELA-PATATAS	1
PINZAS SERVIR INOX.	2
RASERAS SERVIR INOX.	3
RASERAS SERVIR PLÁSTICO	0
RASQUETA	4
CUCHARAS SERVIR PVC	3
ACEITERA INOX.	1

VARILLAS BATIR	2
CAFETERA INOX.	1
SARTENES	3
TABLAS CORTAR	4
TIJERAS	1
MESA 3 FREGADEROS INOX. COCINA	1
ARMARIO VAJILLERO INOX. 1 CUERPO	1
ARMARIO VAJILLERO INOX. COLGADO	1
ARMARIO VAJILLERO INOX. BAJO PEQ,	1
ARMARIO VAJILLERO INOX. BAJO OFF.	1
MESA 2 FREGADEROS INOX. OFFICE	1
MESA PEQ. INOX. LAVAVAJILLAS	1
ESTANTERÍA PLÁSTICO OFFICE	1
ESTANTERÍA PLÁSTICO ALMACÉN	2
PALÉ PLÁSTICO ALMACÉN	1
* NO FUNCIONA / ** SIN ESTRENAR	

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS	
Articulo	Cantidad
BANDEJAS FRUTA	4
CAZOS SERVIR	5
CUCHARAS	46
CUCHARILLAS mango largo	45
CUCHARONES SERVIR	5
JARRAS PLÁSTICO AGUA	0
LENGÜETAS	6
PANERAS ACERO INOX.	0
PANERAS PLÁSTICO	6
PINZAS SERVIR ENSALADA	4
PLATOS HONDOS AZULES	101
PLATOS LLANOS AZULES	106
PLATOS POSTRE AZULES	105
TENEDORES cadete	16
TIJERAS	5
VASOS ANTI-VUELCO	23
VASOS AZULES	89

INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad
BANDEJA ACERO INOX.	0
CAZOS SERVIR	1
TETERA INOX.PEQ.	2
VASOS AGUA	32
CUCHARAS	80
CUCHARILLAS POSTRE	46
CUCHARONES SERVIR	0
CUCHILLOS	65

MICROONDAS	1
PALA	1
PINZAS ENSALADA	4
VINAGRERAS	2
SALVA MANTEL	1
PLATOS HONDOS	20
PLATOS LLANOS	19
PLATOS POSTRE	20
TENEDORES	105
TENEDORES POSTRE	38
TAZAS DESAYUNO	12
TAZAS CAFÉ	18
PLATOS CAFÉ	16

ESCUELA INFANTIL VILLACAMPA (4)

INVENTARIO COCINA Y OFFICE	
Articulo	Cantidad
AFILADOR CUCHILLOS	0
ARCÓN CONGELADOR	1
BANDEJAS INOX. GRANDES (SERVIR)	1
BANDEJAS INOX. PEQUEÑAS (SERVIR)	15
BANDEJAS MADERA	2
BASCULA PLÁSTICO (PEQUEÑA)	1
BATIDORA DOMÉSTICA	1
BATIDORA INDUSTRIAL	1
BOL ACERO INOX.	9
CALIENTA-PLATOS	0
CÁMARA FRIGORÍFICA 1 PUERTA	2
CÁMARA FRIGORÍFICA 2 PUERTAS	0
CARROS ACERO INOXIDABLE	5
CAZOS GRANDES INOX.	2
CAZOS PEQUEÑOS INOX	2
CAZOS SERVIR	4
COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS	1
COLADORES GRANDES INOX.	2
COLADORES PEQUEÑOS INOX.	4
CUBETAS HERMÉTICAS DESPENSA	1
CUBETAS HERMÉTICAS PEQUEÑAS	4
CUBETAS PLÁSTICO	4
CUBOS BASURA RUEDAS ACERO INOX.	1
CUCHILLOS COCINA	5
CUCHILLOS PAN	1
ESCURRIDORES ACERO INOX.	1
FREIDORAS	1
HORNO ELÉCTRICO	1
JARRAS INOX.	13
LAVAVAJILLAS	1
MARMITA	0
OLLAS GRANDES INOX.	3
OLLAS PEQUEÑAS INOX	7
RANCHERA (NO INOX)	1
PAELLERA (NO INOX)	2
PELA-PATATAS	1
PINZAS SERVIR INOX.	2
RASERAS SERVIR INOX.	4
RASERAS SERVIR PLÁSTICO	0
RASQUETA	1
SARTENES (Muy estropeadas)	5
TABLAS CORTAR	5
TIJERAS	1
TAPAS SARTENES	2
FUENTES INOX HORNO	2

BARREÑOS PLÁSTICO	8
AZUCARERO INOX	1
PALAS MADERA	1
CUCHARA MADERA	3
RODILLO MADERA	1
RALLADOR	1
PINCELES SILICONA	5
FUENTES SERVIR TAPA INOX	2

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS	
Articulo	Cantidad
BANDEJAS FRUTA	4
CAZOS SERVIR	8
CUCHARAS	219
CUCHARILLAS LARGAS	26
CUCHARILLAS CORTAS	53
CUCHARONES SERVIR	9
CUCHILLOS AULAS	10
JARRAS PLÁSTICO AGUA	0
LENGÜETAS	7
PANERAS ACERO INOX.	5
PANERAS PLÁSTICO	0
PINZAS SERVIR ENSALADA	7
PLATOS HONDOS AZULES	6
PLATOS HONDOS BLANCOS GRANDES	75
PLATOS HONDOS BLANCOS PEQÑ	36
PLATOS LLANOS AZULES	6
PLATOS LLANOS BLANCOS Y AMAR	62
PLATOS POSTRE AZULES	6
PLATOS POSTRE PEQÑ (BLANCOS Y AMA)	52
PLATOS POSTRE GRAN (ROJO Y BLANCOS)	58
TENEDORES	10
TIJERAS	10
VASOS	41
VASOS ANTIVUELCO	23
TAZÓN BLANCOS Y ROJOS	21

INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad
BANDEJA ACERO INOX.	1
FUENTE LOZA	1
CAZOS SERVIR	2
COPAS	24
CUCHARAS	28
CUCHARILLAS CAFÉ	19
CUCHARILLAS POSTRE	28

CUCHILLOS (NORMALES)	26
CUCHILLOS POSTRE	12
CUCHILLOS (SIERRA)	16
MICROONDAS	1
PALA	1
JARRAS LECHE Y CAFÉ PEQUÑ	2
PLATOS HONDOS	15
PLATOS LLANOS	14
PLATOS POSTRE	23
TENEDORES	23
TENEDORES POSTRE	36
VASOS	34
PLATOS CAFÉ	32
TAZAS CAFÉ	22
TAZÓN DESAYUNO	16
BOL GRANDE CRISTAL	1
BOL INDIVIDUAL CRISTAL	16
AZUCARERO INOX	1
JUEGO VINAJERAS INOX Y CRISTAL	1
TERMO	1

ESCUELA INFANTIL PIRINEOS (5)

INVENTARIO COCINA y OFFICE	
Mobiliario Cocina	Cantidad
COCINA 4 FUEGOS Y HORNO	1
FREIDORA Y MESA PEQUEÑA	1
LENTEJERA	1
MESAS ACERO	2
MESA CALIENTAPLATOS	1
MESA ESCURRIDOR	1
PILAS FREGADERO	2
ASPIRADOR DE HUMOS CENTRAL	1
LAVAMANOS, CON MANDO SUELO 1	
CAJÓN CONG. En deposito	1
ARMARIO DESPENSERO	1
FRIGORÍFICO 3 PUERTAS	1
PELA PATATAS	1
CUBO BASURA PEDAL	1
PORTARROLLOS PAPEL MANOS	1
RELOJ PARED	1
TELÉFONO	1
EXTINTOR INCENDIOS	1
LAVAVAJILLAS	1
PILA LAVADERO Y ESCURRIDOR	1
MESA	2
ARMARIO VAJILLERO	1
CARROS COMIDAS	3
LECHERAS	5
PAELLERAS MEDIANA	2
PAELLERA PEQUEÑA	1
PAELLERA HONDA	1
ESCURRIDOR GRANDE	1
OLLA PRESIÓN GRANDE	1
OLLA GRANDE	1
CACEROLAS VARIOS TAM.	8
CAZOS COCINAR	5
SOPERAS GRANDES	5
SOPERAS PEQUEÑAS	6
LECHERAS	5
CAFETERAS ITAL.	2
ACEITERA GRANDE	1
PASAPURÉS	1
EXPRIMIDOR ELEC.	1
PESO	1
SARTENES	6
RASERAS	2
CUCHARON	1
CUCHILLOS VARIOS	5
PINZAS	1

COLADORES VARIOS	4
CHINO	1
CUBETAS PLÁSTICO	VARIAS
CAJA PATATAS	1
BATIDORA GRANDE	1
BATIDORA PEQUEÑA	1

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS	
Articulo	Cantidad
CAZOS SERVIR	5
CUCHARAS	85
CUCHARILLAS	65
CUCHARONES SERVIR	4
CUCHILLOS AULAS	6
JARRAS PLÁSTICO AGUA	5
LENGÜETAS	5
PANERAS ACERO INOX.	11
TIJERAS	5
TENEDORES	65
PLATOS HONDOS AZULES	6
PLATOS HONDOS AZULES	9
PLATOS LLANOS AZULES	6
PLATOS LLANOS ROJOS	16
PLATOS colores varios	22
PLATOS POSTRE ROJOS	23
PLATOS GRIS LLANOS	2
PLATOS GRIS HONDOS	7
PLATOS GRIS POSTRE	11
PLATOS BLANCO LLANO	12
PLATOS BLANCO HONDOS	12
PLATOS BLANCO POSTRE	12
PLATOS DÚRALES HONDOS	55
PLATOS DÚRALES LLANOS	66
PLATOS DÚRALES POSTRE	62
TAZÓN BLANCO Y ROJOS	12
VASOS AZULES	6
VASOS PLÁSTICO BLANCO	40

INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad
BANDEJA ACERO INOX. OVALADAS	10
BANDEJA CUADRADAS	6
CAZOS SERVIR	2
COPAS AGUA/VASOS	6 Y 5
CUCHARAS	42
CUCHARILLAS CAFÉ	17
CUCHARILLAS POSTRE	18

CUCHARONES SERVIR	3
CUCHILLOS	17
MICROONDAS	1
PALA	2
VASOS DÚRALES	6
PLATOS HONDOS	11
PLATOS LLANOS	11
PLATOS POSTRE	12
TENEDORES	36
TENEDORES POSTRE/CAFÉ	6 Y 40
CUCHILLOS POSTRE	5
AZUCARERO ACERO INOX.	1
SALVAMANTELES ACERO INOX.	1

ESCUELA INFANTIL LA PIRAÑA (6)

INVENTARIO COCINA Y OFFICE	
Articulo	Cantidad
AFILADOR CUCHILLOS	1
ARCÓN CONGELADOR	1
BANDEJAS ACERO INOX. GRANDES	2
BANDEJAS ACERO INOX. PEQUEÑAS	10 oval + 15 rect
CARROS ACERO INOXIDABLE	9
BASCULA ACERO INO.	1
CÁMARA FRIGORÍFICA 4 PUERTAS	1
BATIDORA INDUSTRIAL	1
BOL ACERO INOX.	2 grandes + 2 pequeños
CALIENTA-PLATOS	1
TIJERAS	2
TABLAS CORTAR	3
SARTENES	3
RASERAS SERVIR INOX.	4
CAZOS PEQUEÑOS INOX	2
CAZOS SERVIR	14
COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS	1
COLADORES GRANDES INOX.	2
PINZAS SERVIR INOX.	5
PELA-PATATAS	1
OLLAS PEQUEÑAS INOX.	9
CUBETAS PLÁSTICO	17
CUBOS BASURA RUEDAS ACERO INOX.	1
CUCHILLOS COCINA	4
CUCHILLOS PAN	1
ESCURRIDORES ACERO INOX.	1
FREIDORAS	1
HORNO ELÉCTRICO	1
JARRAS INOX.	6
LAVAVAJILLAS	1
MARMITA	1
OLLAS GRANDES INOX.	2

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS	
Articulo	Cantidad
CAZOS SERVIR	9
CUCHARAS	105
CUCHARILLAS	126
CUCHARONES SERVIR	11
CUCHILLOS AULAS	16
JARRAS PLÁSTICO AGUA	6
PANERAS ACERO INOX.	16
TIJERAS	16

VASOS ANTI-VUELCO	116
TENEDORES	76
PLATOS HONDOS AZULES	9
PLATOS HONDOS ROJOS	17
PLATOS HONDOS CREMA	52
PLATOS HONDOS BLANCOS	86
PLATOS LLANOS AZULES	9
PLATOS LLANOS ROJOS	4
PLATOS LLANOS CREMA	7
PLATOS LLANOS BLANCOS	110
PLATOS POSTRE AZULES	9
PLATOS POSTRE ROJOS	48
PLATOS POSTRE CREMA	46
PLATOS POSTRE BLANCOS	76
VASOS AZULES	9

INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad
BANDEJA ACERO INOX.	6
TENEDORES POSTRE	2
CAZOS SERVIR	2
COPAS AGUA	30
CUCHARAS	28 + 15 pequeñas
CUCHARILLAS CAFÉ	6
CUCHARILLAS POSTRE	12
CUCHARONES SERVIR	2
CUCHILLOS	23 grandes + 15 medianos
MICROONDAS	1
TENEDORES	22 grandes + 11 pequeños
PINZAS ENSALADA	2
PLATOS HONDOS	19
PLATOS LLANOS	17
PLATOS POSTRE	21

ESCUELA INFANTIL PARQUE BRUIL (7)

INVENTARIO COCINA Y OFFICE	
Articulo	Cantidad
AFILADOR CUCHILLOS	1
ARCÓN CONGELADOR	1
BANDEJAS ACERO INOX. GRANDES	7
BANDEJAS ACERO INOX. PEQUEÑAS	4
BANDEJAS PLÁSTICO	6 g +5 p
BASCULA ACERO INO.	0
BATIDORA DOMÉSTICA	1
BATIDORA INDUSTRIAL	1
BOL ACERO INOX.	8 g +2 p
CALIENTA-PLATOS	1
CÁMARA FRIGORÍFICA 1 PUERTA	0
CÁMARA FRIGORÍFICA 2 PUERTAS	1
CARROS ACERO INOXIDABLE	4 + 2 plast
CAZOS GRANDES INOX.	1
CAZOS PEQUEÑOS INOX	1
CAZOS SERVIR	6
COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS	1
COLADORES GRANDES INOX.	1
COLADORES PEQUEÑOS INOX.	2
CUBETAS HERMÉTICAS DESPENSA	16
CUBETAS HERMÉTICAS PEQUEÑAS	6
CUBETAS PLÁSTICO	7
CUBOS BASURA RUEDAS ACERO INOX.	1
CUCHILLOS COCINA	4
CUCHILLOS PAN	1
ESCURRIDORES ACERO INOX.	1
FREIDORAS	1
HORNO ELÉCTRICO	1
JARRAS INOX.	6
LAVAVAJILLAS	1
MARMITA	1
OLLAS GRANDES INOX.	3
OLLAS PEQUEÑAS INOX.	3
PAELLERA INOX.	1
PELA-PATATAS	1
PINZAS SERVIR INOX.	8
RASERAS SERVIR INOX.	3
RASERAS SERVIR PLÁSTICO	0
RASQUETA	3
SARTENES	5
TABLAS CORTAR	4
TIJERAS	7
OLLA EXPRÉS	1
PASAPURÉS GDE.	1
PASAPURÉS PÑO.	1

Cafetera	1
CAZOS MANGO (PUCHERO)	3
VINAJERAS	2
FREGADERO 2 POZAS	1
FREGADERO 1 POZA	1
MUEBLE ACERO CERRADO	1
MUEBLE ACERO HUECO BASURA	1
ARMARIO ACERO INOX. 2 PUERTAS	1
MUEBLE ACERO ABIERTO	2

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS	
Artículo	Cantidad
BANDEJAS FRUTA	5
BANDEJAS ACERO CUADRAD.	5
LENGÜETAS	5
PANERAS ACERO INOX.	0
PANERAS PLÁSTICO	4
PLATOS HONDOS AZULES	92
PLATOS LLANOS AZULES	92
PLATOS POSTRE AZULES	92
VASOS AZULES	31
VASOS TRANSPARENTES	55
JARRA PLÁSTICO AGUA	0

INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Artículo	Cantidad
VASOS AGUA	20
CUCHARAS	137
CUCHARAS CADETE	24
CUCHARAS REFRESCO	83
CUCHARILLAS CAFÉ	39
CUCHARILLAS POSTRE	54
CUCHARONES SERVIR	10
CUCHILLOS	34
MICROONDAS	2
TENEDORES	139
TENEDORES CADETE	24
TENEDORES POSTRE	24
PLATOS HONDOS	24
PLATOS LLANOS	22
PLATOS POSTRE	24
PLATOS CAFÉ	18
TAZAS CAFÉ	18
JARRITA LECHE	1

ESCUELA INFANTIL MARIA URREA (8)

INVENTARIO COCINA Y OFFICE	
Articulo	Cantidad
COCINA GAS	1
HORNO	1
MESA CALIENTE	1
MESA FRÍA	1
FRIGORÍFICO	1
CONGELADOR	1
PELA PATATAS	1
FREIDORA	1
MARMITA	1
LAVAVAJILLAS	1
BATIDORAS: INDUSTRIAL Y USO DOMESTICO	2
OLLA PRESIÓN	1
CACEROLAS: ALTAS Y BAJAS	4
CAZOS	3
SARTENES	4
ESCURRIDERA	1
PAELLERAS	2
COLADOR CHINO	1
COLADOR	1
CUCHILLOS: COCINEROS, VERDURAS, PONEROS	6
CHAIRA (AFILADOR DE CUCHILLOS)	1
TABLAS POLIETILENO	4
CUCHARON PROFESIONAL	2
ESPUMADERAS	3
ESPÁTULAS	3
FUENTES ONDAS INOX.	8
CUBETAS INOXIDABLE	6
SOPERAS CON BASE INOX.	9
PASAPURÉS	2
CUBETAS POLICARBONATO, DIFERENTE TAMAÑO	14
BANDEJAS CAOBA	3
RECIPIENTE CUADRADO POLICARBONATO	1
BOTE MEDIDOR POLICARBONATO	1
CARROS COMIDA NIÑOS PLÁSTICO	3
CARROS COMIDA NIÑOS ACERO	2
DISPENSADOR CUBIERTOS COMPARTIMENTOS	2
CUBOS BASURA CON PEDAL Y RUEDAS	1

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS	
Articulo	Cantidad
CUBETAS POLICARBONATO	8
CAZOS SERVIR	5
CUCHARONES SERVIR	5
CUCHARAS	89
CUCHARILLAS MANGO LARGO	60
CUCHARILLAS	39
TENEDORES	46
CUCHILLOS AULAS	5
LENGÜETAS	5
JARRAS LECHERA INOX.	6
PANERAS PLÁSTICO	5
PINZAS SERVIR ENSALADA	5
TIJERAS	6
PLATOS HONDOS AZULES	102
PLATOS LLANOS AZULES	102
PLATOS POSTRE AZULES	100
VASOS ANTI-VUELCO	15
VASOS AZULES	95

INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad
CAZOS SERVIR	1
VASOS AGUA	8
CUCHARAS	80
CUCHARILLAS POSTRE	15
CUCHARILLAS CAFÉ	15
TENEDORES	22
TENEDORES POSTRE	24
CUCHILLOS	16
CUCHILLOS CHULETEROS	18
PALA	1
PINZAS ENSALADA	1
PLATOS HONDOS	15
PLATOS LLANOS	16
PLATOS POSTRE	20
TAZONES	7
TAZAS CAFÉ	5
PLATOS CAFÉ	15
TETERAS	3
AZUCAREROS	2
MICROONDAS	1
PANERAS	2
VINAGRERAS	2

ESCUELA INFANTIL EL ANDÉN (9)

INVENTARIO COCINA Y OFFICE	
Articulo	Cantidad
ABRELATAS	4
ALCUZA (ACEITERA)	1
AFILADOR CUCHILLOS (CHAIRA)	1
ARCÓN CONGELADOR alto	1
ARMARIO A. INOX. 1200*850*700	1
ARMARIO A. INOX. 790*790*400	1
ARMARIO A. INOX. 1740*2440*500	1
ARMARIO A. INOX. 1330*850*700	1
ARMARIO PARED 1800*400*600	1
AZUCARERO	1
BANDEJAS PLÁSTICO	2
BASCULA ACERO INO.	1
BATIDOR 32 CM	1
BATIDOR 40 CM	1
BATIDORA DOMÉSTICA	1
BATIDORA INDUSTRIAL	1
BOL ACERO INOX.	
CACEROLA ALTA ACERO INOX. 32 CMS.	1
CACEROLA ALTA ACERO INOX. 40 CMS.	1
CACEROLA BAJA ACERO INOX. 36 CMS.	1
CACEROLA BAJA ACERO INOX. 45 CMS.	1
CALIENTA-PLATOS	1
CÁMARA FRIGORÍFICA 1 PUERTA 460L	1
CÁMARA FRIGORÍFICA 2 PUERTAS	1
CARROS ACERO INOXIDABLE	3
CARROS PLÁSTICO	2
CAZO RECTO ALTO INOX. 24 CMS	1
CAZO RECTO BAJO INOX. 16 CMS	1
CAZO RECTO BAJO INOX. 18 CMS	1
CAZO UNA PIEZA 10 CMS. CRISOL	1
CAZO UNA PIEZA 12 CMS. CRISOL	1
COCINA GAS 4 PLACAS	1
COLADOR 1/2 BOLA DOBLE MALLA 16 CM	1
COLADOR 1/2 BOLA DOBLE MALLA 23 CM	1
COLADOR 8 CMS.	1
COLADOR CHINO ACERO INOX. 24 CMS.	1
CUBETA N° 1 3 L. 345X235X75	12
CUBETA N° 2 5 L. 435X285X80	3
CUBETA N° 5 20 L.440X360	1
CUBETA CUADRADA 30*30*12	1
CUBETAS HERMÉTICAS 1,1L	3
CUBETAS HERMÉTICAS 1,7L	3
CUBETAS HERMÉTICAS 2,6L	2
CUBETAS HERMÉTICAS 2,8L	4

CUBETAS HERMÉTICAS 6,5L	4
CUBETAS HERMÉTICAS 10L	6
CUBOS BASURA RUEDAS 106L	1
CUBOS BASURA REDONDO ASAS	1
CUCHILLOS COCINA PUNTILLA	11
CUCHILLO FRANCÉS 20 CMS.	1
CUCHILLO FRANCÉS 25 CMS.	1
CUCHILLO PAN 24 CMS. MANGO NEGRO	1
ELEMENTO NEUTRO 400*700*860 CON CAJÓN	1
ESCURRE VERDURAS INOX. CÓNICO 40	1
ESPÁTULA MADERA 40 CMS.	1
ESPÁTULA MADERA 50 CMS.	1
ESPÁTULA PLANCHA ERGOLINE	2
ESPUMADERA ALAMBRE 12 CMS. INOX.	1
ESPUMADERA ALAMBRE 18 CMS. INOX.	1
ESPUMADERA UNA PIEZA 10 CMS. CRISOL	1
ESPUMADERA UNA PIEZA 12 CMS. CRISOL	1
Estantería mural: 3000x 400x 1700	1
FREIDORAS	1
FREGADERO INDUSTRIAL 1000*700*850	1
FREGADERO INDUSTRIAL 800*700*850	1
FREGADERO INDUSTRIAL 2 POZa 1400*700*850	1
FUENTE OVAL HONDA 35X23X4	2
FUENTE OVAL HONDA 40X26X4,5	2
FUENTE RECTANGULAR 40*30*4	1
GRIFO DUCHA PRELAVADO	1
HORNO GAS	1
JARRAS INOX. 1L	4
LAVAVAJILLAS CAMPANA 620*760*1623	1
LOSETAS HEXAGONALES	6
MARMITA 400 DIÁMETRO	1
MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS	1
MESA SALIDA LAVAVAJILLAS 600*735*850	1
MOLDE CUBITOS (PLÁSTICO)	1
OLLA A PRESIÓN 15 L. ALUSTRAR	1
OLLA RECTA ACERO INOX. 24 CMS.	1
PAELLERA ACERO INOX. 28 CMS.	1
PAELLERA ACERO INOX. 32 CMS.	1
PASAPURÉS ACERO INOX 25 CMS.	1
PASAPURÉS ACERO INOX. 30 CMS.	1
PELA-PATATAS ELÉCTRICO	1
PELADOR CERÁMICO	1
PERA SALSAS	3
PLANCHA FREIDORA EN MUEBLE A. INOX.	1
RALLADOR	1

SACACORCHOS	1
SARTÉN ESMALTADA 40 CMS. C/ASAS	1
SARTÉN ESPECIAL ANTIADHERENTE 18	1
SARTÉN ESPECIAL ANTIADHERENTE 24	2
SARTÉN ESPECIAL ANTIADHERENTE 28	1
SARTÉN ESPECIAL ANTIADHERENTE 32	1
SOPERA S/TAPA DE 20 CMS.	1
SOPERA S/TAPA DE 24 CMS.	3
SOPERA S/TAPA DE 24 CMS.	2
SOPERA S/TAPA DE 20 CMS.	2
SOPERA S/TAPA DE 24 CMS,	2
TABLA PLÁSTICO blanca 40X30X2	21
TABLA PLÁSTICO 40X30X2 ROJA	1
TABLA PLÁSTICO 40X30X2 VERDE	1
TENACILLA ANTIADHERENTE 25 CMS.	1
TENACILLA INOX 25 CMS.	1
TIJERAS 20 CM	2

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS	
Articulo	Cantidad
CAZOS SERVIR	5
CHAFA PATATAS	2
CORTA FRUTAS	5
CUBETAS FRUTA 30*30*12	6
CUCHARAS	59
CUCHARILLAS	60
CUCHARONES SERVIR	6
CUCHILLOS AULAS	13
JARRAS AGUA 2L A. INOX	6
LENGÜETAS (PALA GOMA)	2
PALANGANAS PLÁSTICO	6
PANERAS ANEA REDONDA	2
PINZAS SERVIR ENSALADA	2
PLATOS HONDOS BLANCOS	85
PLATOS HONDOS GRISES	6
PLATOS LLANOS BLANCOS	89
PLATOS LLANOS GRISES	6
PLATOS POSTRE BLANCOS	88
PLATOS POSTRE GRISES	6
SOPERA SERVIR 26 CM DIAM.	6
SOPERA SERVIR 21 CM DIAM.	3
TENEDORES	67
TIJERAS	7
VASOS ANTI-VUELCO	71
VASOS GRISES	6

INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad
AZUCARERO	2
CAZOS SERVIR	1
CUBERTERO	1
CUCHARAS	24
CUCHARILLAS CAFÉ	20
CUCHARILLAS POSTRE	9
CUCHARONES SERVIR	6
CUCHILLOS	17
CUCHILLOS POSTRE	20
FUENTE RECTANGULAR 40*30*4	1
JARRA LECHE 0,25 L	1
JARRA RECTA 0,6L	1
LENGÜETAS (PALA GOMA)	6
MICROONDAS	1
PALA TARTA	1
PANERAS ACERO INOX.	6
PINZAS ENSALADA	2
PLATOS CAFÉ	18
PLATOS HONDOS	23
PLATOS LLANOS	21
PLATOS POSTRE	24
PLATOS TE	18
RECOGEMIGAS METAL	1
RECOGEMIGAS PLÁSTICO	1
TAZA DESAYUNO	7
TAZA CAFÉ	12
TENEDORES	23
TENEDORES POSTRE	21
TETERA 0,25	2
VASO CHIQUITO	23
VASO NORMAL	10

ESCUELA INFANTIL EL TREN (10)

INVENTARIO COCINA Y OFFICE	
Articulo	Cantidad
AFILADOR CUCHILLOS	1
ARCÓN CONGELADOR	1
BATIDORA INDUSTRIAL	1
CALIENTA-PLATOS	1
CONGELADOR 1 PUERTA	1
CÁMARA FRIGORÍFICA 2 PUERTAS	1
CAZOS GRANDES INOX.	1
COCINA GAS 4 PLACAS	1
COLADORES GRANDES INOX.	1
CUBOS BASURA RUEDAS	1
CUCHILLOS PAN	1
ESCURRIDORES ACERO INOX.	1
FREIDORAS	1
HORNO GAS	1
LAVAVAJILLAS	1
MARMITA	1
OLLAS PEQUEÑAS INOX.	1
PELA-PATATAS	1
OLLA PRESIÓN	1
COLADOR CHINO	1
TENACILLA FRITURA	1
SACACORCHOS	1
ARMARIO COLGADO ACERO INOX.	1
CUBO DE BASURA	1
BALDA ACERO INOX.	1
ARMARIO DOS PUERTAS ACERO INOX.	1
CORTA PATATAS	1
PLANCHA	1
BANDEJAS PLÁSTICO	2
CAZOS PEQUEÑOS INOX	2
CAZOS SERVIR GRANDES	2
COLADORES PEQUEÑOS INOX.	2
PAELLERA INOX.	2
SARTENES	2
RALLADOR	2
BATIDOR	2
ABRELATAS	2
PASAPURÉS	2
CARROS ACERO INOXIDABLE	3
OLLAS GRANDES INOX.	3
RASQUETA PLANCHA	3
CARROS DE PLÁSTICO	3
ESTANTERÍAS ACERO INOX.	3
TABLAS CORTAR	4
BANDEJAS ACERO INOX. PEQUEÑAS	5

CUCHILLOS COCINA	5
RASERAS SERVIR INOX.	5
JARRAS INOX.	6
PINZAS SERVIR INOX.	7
TIJERAS	7
PANERA RATTAN	8
BANDEJAS ACERO INOX. GRANDES	9
BOL ACERO INOX.	10
CUBETAS HERMÉTICAS DESPENSA	14
CUBETAS HERMÉTICAS PEQUEÑAS	17
CUBETAS PLÁSTICO	
RASERAS SERVIR PLÁSTICO	

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS	
Artículo	Cantidad
CAZOS SERVIR	8
CUCHARAS	58
CUCHARILLAS	33+48
PINZAS SERVIR ENSALADA	7
PLATOS HONDOS AZULES	89
PLATOS LLANOS AZULES	104
PLATOS POSTRE AZULES	105
TENEDORES	61
TIJERAS	9
VASOS AZULES	85

INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Artículo	Cantidad
CUCHARAS	100
CUCHARILLAS CAFÉ	
CUCHILLOS	45
MICROONDAS	1
PALA	1
PLATOS HONDOS	23
PLATOS LLANOS	19
PLATOS POSTRE	24
TENEDORES	95
TAZA MOCA	15
PLATO CAFÉ	18
VASO CHIQUITO	10
VASO PINTA	3
AZUCARERO CON DOSIFICADOR	3
VINAGRERA	1
DISPENSADOR CUBIERTOS	2
LECHERA 0,60 L	1
TETERA 0,25 L	2

ESCUELA INFANTIL LA PAZ (11)

INVENTARIO COCINA Y OFFICE	
Artículo	Cantidad
ARCÓN CONGELADOR	1
BANDEJAS HORNO PEQUEÑAS	6
BANDEJAS OVALADAS INOX	6
BANDEJA HORNO GRANDE	1
BALANZA ELECTRÓNICA	1
PLANCHA	1
BATIDORA INDUSTRIAL	1
ARMARIO PRODUCTOS LIMPIEZA	1
CALIENTA-PLATOS	1
CÁMARA FRIGORÍFICA 1 PUERTA	1
CÁMARA FRIGORÍFICA 2 PUERTAS	1
CARROS ACERO INOXIDABLE	2
CUCHILLO PAN	1
CAZOS	2
CARROS PLÁSTICO	4
COLADORES GRANDES INOX.	1
RALLADOR	1
TAPERS PEQUEÑOS(1L Y 1L1/2)	5
TAPERS GRANDES (5 Y 3 l)	12
CAFETERA	1
CUBOS BASURA GRANDES	2
CUCHILLOS PUNTILLAS	2
CUCHILLOS CEBOLLEROS	2
ESCURRIDORES ACERO INOX.	2
FREIDORAS	1
HORNO ELÉCTRICO	1
JARRAS INOX.	1
LAVAVAJILLAS	1
MARMITA	1
OLLAS	11
OLLA EXPRÉS	1
PASAPURÉ	1
PELA-PATATAS	1
CUCHARONES	2
RASERAS SERVIR INOX.	4
SARTENES	5
PARISIÉN	1
MEDIDOR	1
TABLAS CORTAR	4
ARAÑA	1
CUBOS BASURA PEQUEÑOS	1
TETERA	1
LEGUMBRERAS	9

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS	
Articulo	Cantidad
BANDEJAS FRUTA	6
CAZOS SERVIR	6
CUCHARAS (cadete=75 y grandes= 54)	129
CUCHARILLAS (postre= 33, pequeñas=60 y helado=68)	161
CUCHARONES SERVIR	6
CUCHILLOS AULAS (normal=22, sierra=16 y pequeños=10)	48
JARRAS AGUA	6
LENGÜETAS	6
PANERAS (6 grandes y 2 pequeñas)	8
VASOS ANTI-VUELCO	20
PINZAS SERVIR ENSALADA	6
PLATOS HONDOS AZULES	100
PLATOS POSTRE AZULES	90
PLATOS LLANOS AZULES	101
VASOS AZULES	96
TIJERAS	7
TENEDORES(cadete=46 y adulto=46)	92

INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad
BANDEJA ACERO INOX.	0
BANDEJA CRISTAL	1
VASOS AGUA (normales=5 y bajos=12)	17
CUCHARAS	36
CUCHARILLAS CAFÉ	18
TAZONES	10
TAZAS CAFÉ	16
CUCHILLOS	16
MICROONDAS	1
ESPÁTULAS	2
PINZAS ENSALADA	6
PLATOS HONDOS	11
PLATOS LLANOS	17
PLATOS POSTRE (café=14 y postre=23)	37
TENEDORES	19

ESCUELA INFANTIL EL BOSQUE (12)

INVENTARIO COCINA Y OFFICE	
Artículo	Cantidad
MICROONDAS	1
BÁSCULA	1
CAFETERA ACERO INOX	1
BATIDORA PEQUEÑA	1
BATIDORA GRANDE	1
CACEROLA GRANDE ALTA	1
CACEROLA MEDIANA ALTA	1
CACEROLA GRNDE BAJA	1
CACEROLA MEDIANA BAJA	1
CACEROLA COCER ALTA	1
CAZO GRANDE	1
CAZO MEDIANO	1
CAZO PEQUEÑO	1
SOPERAS ACERO INOX GRANDES	6
SOPERAS ACERO INOX PEQUEÑAS	3
SARTÉN GRANDE	1
SARTÉN MEDIANA	2
SARTÉN PEQUEÑA	1
SARTÉN CON ASAS	1
ESCURRIDOR GRANDE	1
PAELLERA INOX PEQUEÑA	1
PAELLERA INOX GRANDE	1
PASAPURÉS	1
BANDEJAS MADERA GRANDES	2
BANDEJAS MADERA PEQUEÑAS	1
FUENTE OVAL GRANDE INOX	2
FUENTE OVAL PEQUEÑA INOX	2
FUENTE RECTANGULAR INOX	6
BANDEJAS DE HORNO	2
OLLA A PRESIÓN	1
CUBERTEROS	2
TIJERA COCINA	1
ACEITERA COCINA	1
CUCHILLO GRANDE	1
CUCHILLO MEDIANO	1
CUCHILLO PAN	1
COLADOR GRANDE	1
COLADOR MEDIANO	1
COLADOR PEQUEÑO	1
COLADOR CHINO	1
RASERA GRANDE	1
RASERA MEDIANA	1
ESPUMADERA GRANDE	1
ESPUMADERA MEDIANA	1
CHAIRA (AFILADOR)	1

CAZO GRANDE	1
CAZO MEDIANO	1
BATIDOR GRANDE	1
BATIDOR PEQUEÑO	1
TENACILLA	1
TABLAS DE CORTE GRANDES	3
TABLA DE CORTE PEQUEÑA	1
TERMOS (1 ESTROPEADO)	2
CUCHARON SERVIR PASTA	1
ABRELATAS	4
CUCHARA MADERA GRANDE	1
CUCHARA MADERA PEQUEÑA	1
ESPÁTULA MADERA GRANDE	1
ESPÁTULA MADERA GRANDE	2
ESPÁTULA MADERA MEDIANA	1
ESPÁTULA MADERA PEQUEÑA	1
RALLADOR	1
ESPÁTULAS COCINA	3
PELADOR	1
SACACORCHOS	1
CUBETAS HERM. DESPENSA GR. ALT	6
CUBETAS HERM. DESPENSA GR. BAJ	5
CUBETAS HERM. DESPENSA MED.	5
CUBETAS HERM. DESPENSA PQ. ALT	2
CUBETAS HERM. DESPENSA PQ. MED.	2
CUBETAS HERM. DESPENSA PQ. BAJ	2
BANDEJAS PLÁSTICO GRANDES	2
BANDEJAS PLÁSTICO MEDIANAS	2
BANDEJAS PLÁSTICO PEQUEÑAS	1
CONTENEDOR PLÁSTICO GRANDE	2
JARRA MEDIDORA	1
BANDEJA MADERA GRANDE	2
BANDEJA MADERA PEQUEÑA	1

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS	
Articulo	Cantidad
BANDEJAS FRUTA	5
CAZOS SERVIR	5
CUCHARAS	59
CUCHARILLAS	79
CUCHARONES SERVIR	5
CUCHILLOS AULAS	8
BANDEJAS CUBIERTOS	5
LENGÜETAS	1
PANERAS ACERO INOX.	6
CUBETAS DESPERDICIOS	5
PINZAS SERVIR ENSALADA	6
PLATOS HONDOS AZULES	6

PLATOS HONDOS BLANCOS	87
PLATOS LLANOS AZULES	6
PLATOS LLANOS BLANCOS	87
PLATOS POSTRE AZULES	6
PLATOS POSTRE BLANCOS	87
TENEDORES CADETE	36
TIJERAS	6
VASOS ANTI-VUELCO	73
VASOS AZULES	6
JARRAS AGUA ACERO INOX	6
TENEDORES SERVIR	10

INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad
VASOS AGUA	11
VASOS VINO	10
PINZAS ENSALADA	2
CAZOS SERVIR	1
CUCHARAS	18
CUCHARILLAS CAFÉ	17
CUCHARILLAS POSTRE	5
CUCHARONES SERVIR	1
CUCHILLOS	16
CUCHILLOS POSTRE	12
TENEDORES	13
TENEDORES POSTRE	9
PLATOS HONDOS	11
PLATOS LLANOS	14
PLATOS POSTRE	12
AZUCAREROS	2
ACEITERA VINAGRERA ROTAS	2
TAZAS CAFÉ	12
TAZAS TÉ	9
PLATOS TÉ	11
PLATOS CAFÉ	12
TETERAS ACERO INOX	2
LECHERA ACERO INOX	1
LECHERA LOZA	1

EN RESERVA VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad
CUCHILLOS	19
CUCHARAS	13
TENEDORES	19
CUCHILLOS POSTRE	12
CUCHARILLAS CAFÉ	6
TAZAS CAFÉ	6

TAZAS TÉ	2
PLATOS TÉ	7
PLATOS CAFÉ	6
PLATOS LLANOS	5
PLATOS POSTRE	12

MOBILIARIO COCINA	
Articulo	Cantidad
FRIGORÍFICO 4 PUERTAS	1
CONGELADOR	1
MESA CALIENTE	1
FRIGORÍFICOS PEQUEÑOS	3
CAMPANA EXTRACTORA	1
MARMITA	1
COCINA + HORNO GAS	1
PLANCHA GAS	1
FREIDORA GAS	1
ARMARIO CACEROLAS	1
ISLA CENTRAL	1
PILAS PEQUEÑAS FREGAR	2
PELA PATATAS	1

OTROS	
Articulo	Cantidad
CARRO ACERO INOX	2
CARRO PLÁSTICO	3
CUBOS BASURA	2

MOBILIARIO OFFICE	
Articulo	Cantidad
CUBO BASURA ACERO INOX	1
LAVAVAJILLAS	1
FREGADERO-DESPERDICIOS	1
FREGADERO GRANDE	1
ARMARIO VAJILLA	1

I.C. de Zaragoza, 28 de abril de 2014