

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO CON VARIOS CRITERIOS DE VALORACION 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 Anden
- 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.

**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 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 supervisaran:

- 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.- FORMA DE PRESTACION DEL SERVICIO Y 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.

### **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 190 días/año de, lunes a viernes en Escuelas Infantiles.

Se establece la obligación, con carácter de mínimo, de que al menos dos trabajadores serán personal discapacitado a jornada completa.

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**

Los licitadores deberán hacer constar expresa y detalladamente, en su oferta, el material que pretenda adscribir al servicio, especificando número y características, a fin de obtener el más perfecto conocimiento posible de este material.

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.

## **SEXTA.- MAQUINARIA**

Los licitadores deberán hacer constar, en su oferta, expresa y detalladamente la maquinaria que pretendan adscribir al servicio objeto del contrato. El inventario de maquinaria existente se detalla en el 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.

## **SEPTIMA.- 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 periodo 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 con etiqueta ecológica.

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.

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.



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 servir las 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.

#### **OCTAVA.- 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.

**ANEXO I**  
**ESCUELAS INFANTILES INCLUIDAS EN EL OBJETO DEL CONTRATO**

Escuela	Días Lectivos (aproximados)	Núm. Menús/día (aproximados)
Escuela Infantil EL Tren C/ Reino s/n	183	86
Escuela Infantil Pirineos C/ Valle de Broto, s/n	183	86
Escuela Infantil Vientos C/ Poeta Luis Cernuda, s/n	183	140
Escuela Infantil La Piraña C/ Florentino Ballesteros, 2	183	140
Escuela Infantil Villacampa C/ Villacampa, 36	183	86
Escuela María Urrea C/ Luis Legaz Lacambra, 44	183	86
Escuela Los Ibones C/ Antonio Leyva, 102	183	86
Escuela La Paz C/ Emilio Pérez Vidal, 9	183	86
Escuela Brióletas C7 La Iglesia, 46	183	86
Escuela El Andén C/ San Pedro Arbués, 4	183	86
Escuela El Bosque Ps. Echegaray y Caballero, 5	183	86
Escuela Parque Bruil C/ Pascual Albero Murillo s/n con C/ Vicente López Abadía s/n	183	100

**ANEXO II**  
**RELACION 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
EIM LOS IBONES	COCINERO/A	389	21/10/2008	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	501	20/09/2012	10,00
EIM BARRIO LA PAZ	COCINERO/A	389	01/10/2008	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	389	01/10/2008	10,00
EIM BRIOLETAS	AUXILIAR COLECTIVIDADES	300	17/11/2008	10,00
	COCINERO/A	300	12/12/2001	30,00
EIM MARIA URREA	COCINERO/A	300	01/01/2001	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	501	18/09/2012	10,00
EIM EL ANDEN	COCINERO/A	501	13/09/2012	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	501	20/09/2012	10,00
EIM EL BOSQUE	COCINERO/A	300	16/02/2002	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	200	07/01/2004	10,00
EIM EL TREN	AUXILIAR COLECTIVIDADES	300	01/10/2008	10,00
	COCINERO/A	300	17/02/2013	30,00
EIM LOS VIENTOS	COCINERO/A	300	26/09/1994	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	300	28/08/2001	15,00
EIM PARQUE BRUIL				
EIM PIRAÑA	COCINERO/A	502	16/10/2012	30,00
	COCINERO/A	300	11/09/2000	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	501	14/09/2012	15,00
EIM PIRINEOS	COCINERO/A	300	15/09/1999	30,00
	AUXILIAR COLECTIVIDADES	300	22/09/2010	10,00
EIM 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**

<b>INVENTARIO COCINA Y OFFICCE</b>	
<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>
AFILADOR CUCHILLOS	1
ARCON 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
CAMARA FRIGORIFICA 1 PUERTA	1
CAMARA FRIGORIFICA 2 PUERTAS	1
CARROS ACERO INOXIDABLE	9
CAZOS GRANDES INOX.	10
CAZOS PEQUEÑOS INOX	11
CAZOS SERVIR	3
COCINA ELECTRICA 4 PLACAS	1
COLADORES GRANDES INOX.	2
COLADORES PEQUEÑOS INOX.	2
CUBETAS HERMÉTICAS DESPENSA	20
CUBETAS HERMETICAS PEQUEÑAS	5
CUBETAS PLÁSTICO	4
CUBOS BASURA RUEDAS ACERO INOX.	2
CUCHILLOS COCINA	4
CUCHILLOS PAN	2
ESCURRIDORES ACERO INOX.	4
FREIDORAS	2
HORNO ELECTRICO	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 PLASTICO	2
RASQUETA	1

SARTENES	6
TABLAS CORTAR	4
TIJERAS	1

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS		INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad	Articulo	Cantidad
BANDEJAS FRUTA	20	BANDEJA ACERO INOX.	1
CAZOS SERVIR	9	BANDEJA CERAMICA	1
CUCHARAS	121	CAZOS SERVIR	2
CUCHARILLAS	98	COPAS AGUA	18
CUCHARONES SERVIR	7	CUCHARAS	29
CUCHILLOS AULAS	14	CUCHARILLAS CAFÉ	16
JARRAS PLASTICO AGUA	6	CUCHARILLAS POSTRE	8
LENGUETAS	9	CUCHARONES SERVIR	2
PANERAS ACERO INOX.	10	CUCHILLOS	24
PANERAS PLÁSTICO	4	MICROONDAS	1
PINZAS SERVIR ENSALADA	9	PALA	1
PLATOS HONDOS AZULES	62	PINZAS ENSALADA	2
PLATOS HONDOS ROJOS	80	PLATOS HONDOS	17
PLATOS LLANOS AZULES	54	PLATOS LLANOS	28
PLATOS LLANOS ROJOS	66	PLATOS POSTRE	40
PLATOS POSTRE AZULES	19	TENEDORES	34
PLATOS POSTRE ROJOS	102	TENEDORES POSTRE	18
TENEDORES	114		
TIJERAS	11		
VASOS ANTI-VUELCO	121		
VASOS AZULES	15		

**ESCUELA INFANTIL LOS IBONES**

<b>INVENTARIO COCINA Y OFFICCE</b>	
<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>
AFILADOR CUCHILLOS	1
ARCON 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
CAMARACONGELADOR 1 PUERTA	1
CAMARA FRIGORIFICA 2 PUERTAS	1
CARROS PLASTICO	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 HERMETICAS PEQUEÑAS	6
CUBETAS PLÁSTICO	4
CUBOS BASURA PLASTICO	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 PLASTICO GRIS	2
BATIDOR ACERO INOX	1
RALLADOR ACERO INOX.	1
CHINO ACERO INOX.	1
PELAPATATAS MANUAL	2
SACACORCHOS	1
ABRELATAS	3
RASERAS SERVIR INOX.	3
ESPATULAS ACERO INOX.	4
RASQUETA	1
SARTENES	3
TABLAS CORTAR	4
CUCHILLOS(PUNTILLAS)	2
MICROONDAS	1
CAMPANA EXTRACTORA	1
MESA FRIA	1
SARTEN DOS ASAS RANCHERA	1
ASADOR ACERO INOX CON TAPA	1
CUBETA GRANDE PLASTICO MEDIDOR	1
CUBETA PEQUEÑAS PLASTICO MEDIDOR	6
TIJERAS	1

<b>INVENTARIO VAJILLA NIÑOS</b>		<b>INVENTARIO VAJILLA ADULTOS</b>	
<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>
BANDEJAS FRUTA PLASTICO	7	TAZAS DESAYUNO	8
CAZOS SERVIR	6	TAZAS CAFÉ	18
CUCHARA CADETE	48	TETERAS ACERO INOX	3
CUCHARAS GRANDES	124	CAZOS SERVIR	1
CUBERTEROS PEQU. PLAS.	4	JARRA LECHE LOZA	1
TENEDORES CADETE	48	JARRA LECHE ACERO INOX	1
CUCHARILLAS REFRESCO	60	VASOS VINO	18
CUCHARILLAS	58	VASOS AGUA	5
CUCHARONES SERVIR	6	CUCHARAS	31
CUCHILLOS AULAS	6	CUCHARILLAS CAFÉ	12
JARRAS PLASTICO AGUA	0	CUCHARILLAS POSTRE	12
LENGUETAS	2	CUCHARONES SERVIR	1
PANERAS RAFIA	8	CUCHILLOS	22
PINZAS SERVIR ENSALADA	8	PALA	1
PLATOS HONDOS AZULES	102	BOLES CRISTAL PEQUEÑOS	12
PLATOS LLANOS AZULES	104	CUCHILLOS CARNE	34
PLATOS POSTRE AZULES	102	PLATOS HONDOS	22
TIJERAS	6	PLATOS LLANOS	23
VASOS AZULES	100	PLATOS POSTRE	24
		AZUCAREROS	2

PATRONATO MUNICIPAL DE EDUCACION Y BIBLIOTECAS DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA  
PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
Expediente 822800/13

		VINAGERAS	1
		TENEDORES	31
		TENEDORES POSTRE	24



**ESCUELA INFANTIL BRIOLETAS**

<b>INVENTARIO COCINA Y OFFICCE</b>	
<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>
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
CAMARA FRIGORIFICA 1 PUERTA	1*
CAMARA FRIGORIFICA 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 HERMETICAS 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 PLASTICO	0
RASQUETA	4
CUCHARAS SERVIR PVC	3
ACEITERA INOX.	1
BARILLAS 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		INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad	Articulo	Cantidad
BANDEJAS FRUTA	4	BANDEJA ACERO INOX.	0
CAZOS SERVIR	5	CAZOS SERVIR	1
CUCHARAS	46	TETERA INOX. PEQ.	2
CUCHARILLAS mango largo	45	VASOS AGUA	32
CUCHARONES SERVIR	5	CUCHARAS	80
JARRAS PLASTICO AGUA	0	CUCHARILLAS POSTRE	46
LENGUETAS	6	CUCHARONES SERVIR	0
PANERAS ACERO INOX.	0	CUCHILLOS	65
PANERAS PLÁSTICO	6	MICROONDAS	1
PINZAS SERVIR ENSALADA	4	PALA	1
PLATOS HONDOS AZULES	101	PINZAS ENSALADA	4
PLATOS LLANOS AZULES	106	VINAGRERAS	2
PLATOS POSTRE AZULES	105	SALVAMANTEL	1
TENEDORES cadete	16	PLATOS HONDOS	20
TIJERAS	5	PLATOS LLANOS	19
VASOS ANTI-VUELCO	23	PLATOS POSTRE	20

PATRONATO MUNICIPAL DE EDUCACION Y BIBLIOTECAS DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA  
PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
Expediente 822800/13

VASOS AZULES	89	TENEDORES	105
		TENEDORES POSTRE	38
		TAZAS DESAYUNO	12
		TAZAS CAFÉ	18
		PLATOS CAFÉ	16

**ESCUELA INFANTIL VILLACAMPA**

<b>INVENTARIO COCINA Y OFFICCE</b>	
<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>
AFILADOR CUCHILLOS	0
ARCON CONGELADOR	1
BANDEJS 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
CAMARA FRIGORIFICA 1 PUERTA	2
CAMARA FRIGORIFICA 2 PUERTAS	0
CARROS ACERO INOXIDABLE	5
CAZOS GRANDES INOX.	2
CAZOS PEQUEÑOS INOX	2
CAZOS SERVIR	4
COCINA ELECTRICA 4 PLACAS	1
COLADORES GRANDES INOX.	2
COLADORES PEQUEÑOS INOX.	4
CUBETAS HERMÉTICAS DESPENSA	1
CUBETAS HERMETICAS PEQUEÑAS	4
CUBETAS PLÁSTICO	4
CUBOS BASURA RUEDAS ACERO INOX.	1
CUCHILLOS COCINA	5
CUCHILLOS PAN	1
ESCURRIDORES ACERO INOX.	1
FREIDORAS	1
HORNO ELECTRICO	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 PLASTICO	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		INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad	Articulo	Cantidad
BANDEJAS FRUTA	4	BANDEJA ACERO INOX.	1
CAZOS SERVIR	8	FUENTE LOZA	1
CUCHARAS	219	CAZOS SERVIR	2
CUCHARILLAS LARGAS	26	COPAS	24
CUCHARILLAS CORTAS	53	CUCHARAS	28
CUCHARONES SERVIR	9	CUCHARILLAS CAFÉ	19
CUCHILLOS AULAS	10	CUCHARILLAS POSTRE	28
JARRAS PLASTICO AGUA	0	CUCHILLOS (NORMALES)	26
LENGUETAS	7	CUCHILLOS POSTRE	12
PANERAS ACERO INOX.	5	CUCHILLOS (SIERRA)	16
PANERAS PLÁSTICO	0	MICROONDAS	1
PINZAS SERVIR ENSALADA	7	PALA	1
PLATOS HONDOS AZULES	6	JARRAS LECHE Y CAFÉ PEQUÑ	2
PLATS HONDOS BLN. GRAN	75	PLATOS HONDOS	15
PLATS HONDOS BLN. PQÑOS	36	PLATOS LLANOS	14
PLATOS LLANOS AZULES	6	PLATOS POSTRE	23
PLATOS LLANOS BLNC Y AMAR	62	TENEDORES	23
PLATOS POSTRE AZULES	6	TENEDORES POSTRE	36
PLT POSTR PEQÑ(BLN Y AMA)	52	VASOS	34



PATRONATO MUNICIPAL DE EDUCACION Y BIBLIOTECAS DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA  
 PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
 Expediente 822800/13

PLT POSTR GRAN(ROJ Y BLN)	58	PLATOS CAFÉ	32
TENEDORES	10	TAZAS CAFÉ	22
TIJERAS	10	TAZON DESYUNO	16
VASOS	41	BOL GRANDE CRISTAL	1
VASOS ANIVUELCO	23	BOL INDIVIDUAL CRISTAL	16
TAZON BLAN Y ROJOS	21	AZUCARERO INOX	1
		JUEGO VINAGERAS INOX Y CRISTAL	1
		TERMO	1

**ESCUELA INFANTIL PIRINEOS**

<b>INVENTARIO COCINA y OFFICE</b>	
<b>Mobiliario Cocina</b>	<b>Cantidad</b>
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
FRIGORIFICO 3 PUERTAS	1
PELAPATATAS	1
CUBO BASURA PEDAL	1
PORTARROLLOS PAPEL MANOS	1
RELOJ PARED	1
TELEFONO	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
PASAPURES	1
EXPRIMIDOR ELEC.	1

PESO	1
SARTENES	6
RASERAS	2
CUCHARON	1
CUCHILLOS VARIOS	5
PINZAS	1
COLADORES VARIOS	4
CHINO	1
CUBETAS PLASTICO	VARIAS
CAJA PATATAS	1
BATIDORA GRANDE	1
BATIDORA PEQUEÑA	1

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS		INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad	Articulo	Cantidad
CAZOS SERVIR	5	BANDEJA ACERO INOX. OVALADAS	10
CUCHARAS	85	BANDEJA CUADRADAS	6
CUCHARILLAS	65	CAZOS SERVIR	2
CUCHARONES SERVIR	4	COPAS AGUA/VASOS	6 Y 5
CUCHILLOS AULAS	6	CUCHARAS	42
JARRAS PLASTICO AGUA	5	CUCHARILLAS CAFÉ	17
LENGUETAS	5	CUCHARILLAS POSTRE	18
PANERAS ACERO INOX.	11	CUCHARONES SERVIR	3
TIJERAS	5	CUCHILLOS	17
TENEDORES	65	MICROONDAS	1
PLATOS HONDOS AZULES	6	PALA	2
PLATOS HONDOS AZULES	9	VASOS DURALEX	6
PLATOS LLANOS AZULES	6	PLATOS HONDOS	11
PLATOS LLANOS ROJOS	16	PLATOS LLANOS	11
PLATOS colores varios	22	PLATOS POSTRE	12
PLATOS POSTRE ROJOS	23	TENEDORES	36
PLATOS GRIS LLANOS	2	TENEDORES POSTRE/CAFÉ	6 Y 40
PLATOS GRIS HONDOS	7	CUCHILLOS POSTRE	5
PLATOS GRIS POSTRE	11	AZUCARERO ACE. INOX.	1
PLATOS BLANCO LLANO	12	SALVAMANTELES AC. INOX.	1
PLATOS BLANCO HONDOS	12		
PLATOS BLANCO POSTRE	12		
PLATOS DURALEX HONDOS	55		
PLATOS DURALEX LLANOS	66		
PLATOS DURALEX POSTRE	62		
TAZON BLAN Y ROJOS	12		
VASOS AZULES	6		

VASOS PLASTICO BLANCO	40		
-----------------------	----	--	--

**ESCUELA INFANTIL LA PIRAÑA**

<b>INVENTARIO COCINA Y OFFICCE</b>	
<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>
AFILADOR CUCHILLOS	1
ARCON CONGELADOR	1
BANDEJAS ACERO INOX. GRANDES	2
BANDEJAS ACERO INOX. PEQUEÑAS	10 oval + 15 rect
CARROS ACERO INOXIDABLE	9
BASCULA ACERO INO.	1
CAMARA FRIGORIFICA 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 ELECTRICA 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 ELECTRICO	1
JARRAS INOX.	6
LAVAVAJILLAS	1
MARMITA	1
OLLAS GRANDES INOX.	2

<b>INVENTARIO VAJILLA NIÑOS</b>		<b>INVENTARIO VAJILLA ADULTOS</b>	
<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>
		BANDEJA ACERO INOX.	6
CAZOS SERVIR	9	TENEDORES POSTRE	2
CUCHARAS	105	CAZOS SERVIR	2



PATRONATO MUNICIPAL DE EDUCACION Y BIBLIOTECAS DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA  
 PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
 Expediente 822800/13

CUCHARILLAS	126	COPAS AGUA	30
CUCHARONES SERVIR	11	CUCHARAS	28 + 15 pequeñas
CUCHILLOS AULAS	16	CUCHARILLAS CAFÉ	6
JARRAS PLASTICO AGUA	6	CUCHARILLAS POSTRE	12
PANERAS ACERO INOX.	16	CUCHARONES SERVIR	2
TIJERAS	16	CUCHILLOS	23 grandes + 15 medianos
VASOS ANTI-VUELCO	116	MICROONDAS	1
TENEDORES	76	TENEDORES	22 grandes + 11 pequeños
PLATOS HONDOS AZULES	9	PINZAS ENSALADA	2
PLATOS HONDOS ROJOS	17	PLATOS HONDOS	19
PLATOS HONDOS CREMA	52	PLATOS LLANOS	17
PLATOS HONDOS BLANCOS	86	PLATOS POSTRE	21
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		

**ESCUELA INFANTIL PARQUE BRUIL**

<b>INVENTARIO COCINA Y OFFICCE</b>	
<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>
AFILADOR CUCHILLOS	1
ARCON 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
CAMARA FRIGORIFICA 1 PUERTA	0
CAMARA FRIGORIFICA 2 PUERTAS	1
CARROS ACERO INOXIDABLE	4 + 2 plast
CAZOS GRANDES INOX.	1
CAZOS PEQUEÑOS INOX	1
CAZOS SERVIR	6
COCINA ELECTRICA 4 PLACAS	1
COLADORES GRANDES INOX.	1
COLADORES PEQUEÑOS INOX.	2
CUBETAS HERMÉTICAS DESPENSA	16
CUBETAS HERMETICAS PEQUEÑAS	6
CUBETAS PLÁSTICO	7
CUBOS BASURA RUEDAS ACERO INOX.	1
CUCHILLOS COCINA	4
CUCHILLOS PAN	1
ESCURRIDORES ACERO INOX.	1
FREIDORAS	1
HORNO ELECTRICO	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 PLASTICO	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		INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad	Articulo	Cantidad
BANDEJAS FRUTA	5	VASOS AGUA	20
BANDEJAS ACERO CUADRAD.	5	BANDEJA CERAMICA	0
LENGUETAS	5	CUCHARAS	137
PANRAS ACERO INOX.	0	CUCHARAS CADETE	24
PANERAS PLASTICO	4	CUCHARAS REFRESCO	83
PLATOS HONDOS AZULES	92	CUCHARILLAS CAFÉ	39
PLATOS LLANOS AZULES	92	CUCHARILLAS POSTRE	54
PLATOS POSTRE AZULES	92	CUCHARONES SERVIR	10
VASOS AZULES	31	CUCHILLOS	34
VASOS TRANSPARENTES	55	MICROONDAS	2
JARRA PLASTICO AGUA	0	PALA	0
		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

8

ESCUELA INFANTIL MARIA URREA

INVENTARIO COCINA Y OFFICCE

<b>Articulo</b>		<b>Cantidad</b>	
COCINA GAS		1	
HORNO		1	
MESA CALIENTE		1	
MESA FRIA		1	
FRIGORIFICO		1	
CONGELADOR		1	
PELAPATATAS		1	
FREIDORA		1	
MARMITA		1	
LAVAVAJILLAS		1	
BATIDORAS: INDUSTRIAL Y USO DOMESTICO		2	
OLLA PRESION		1	
CACEROLAS: ALTAS Y BAJAS		4	
CAZOS		3	
SARTENES		4	
ESCURRIDERA		1	
PAELLERAS		2	
COLADOR CHINO		1	
COLADOR		1	
CUCHILLOS: COCINEROS, VERDURAS, PANEROS		6	
CHAIRA (AFILADOR DE CUCHILLOS)		1	
TABLAS POLIETILENO		4	
CUCHARON PROFESIONAL		2	
ESPUMADERAS		3	
ESPATULAS		3	
FUENTES ONDAS INOX.		8	
CUBETAS INOXIDABLE		6	
SOPERAS CON BASE INOX.		9	
PASAPURES		2	
CUBETAS POLICARBONATO, DIFERENTE TAMAÑO		14	
BANDEJAS CAOBA		3	
RECIPIENTE CUADRADO POLICARBONATO		1	
BOTE MEDIDOR POLICARBONATO		1	
CARROS COMIDA NIÑOS PLASTICO		3	
CARROS COMIDA NIÑOS ACERO		2	
DISPENSADOR CUBIERTOS COMPARTIMENTOS		2	
CUBOS BASURA CON PEDAL Y RUEDAS		1	
<b>INVENTARIO VAJILLA NIÑOS. M.URREA</b>		<b>INVENTARIO VAJILLA ADULTOS. M. URREA</b>	
<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>
CUBETAS POLICARBONATO	8	CAZOS SERVIR	1
CAZOS SERVIR	5	VASOS AGUA	8

PATRONATO MUNICIPAL DE EDUCACION Y BIBLIOTECAS DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA  
 PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
 Expediente 822800/13

CUCHARONES SERVIR	5	CUCHARAS	80
CUCHARAS	89	CUCHARILLAS POSTRE	15
CUCHARILLAS MANGO LARGO	60	CUCHARILLAS CAFÉ	15
CUCHARILLAS	39	TENEDORES	22
TENEDORES	46	TENEDORES POSTRE	24
CUCHILLOS AULAS	5	CUCHILLOS	16
LENGÜETAS	5	CUHILLOS CHULETEROS	18
JARRAS LECHERA INOX.	6	PALA	1
PANERAS PLÁSTICO	5	PINZAS ENSALADA	1
PINZAS SERVIR ENSALADA	5	PLATOS HONDOS	15
TIJERAS	6	PLATOS LLANOS	16
PLATOS HONDOS AZULES	102	PLATOS POSTRE	20
PLATOS LLANOS AZULES	102	TAZONES	7
PLATOS POSTRE AZULES	100	TAZAS CAFÉ	5
VASOS ANTI-VUELCO	15	PLATOS CAFÉ	15
VASOS AZULES	95	TETERAS	3
		AZUCAREROS	2
		MOCROONDAS	1
		PANERAS	2
		VINAGRERAS	2

**ESCUELA INFANTIL EL ANDÉN**

<b>INVENTARIO COCINA Y OFFICCE</b>	
<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>
ABRELATAS	4
ALCUZA (ACEITERA)	1
AFILADOR CUCHILLOS (CHAIRA)	1
ARCON 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 I NOX. 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
CAMARA FRIGORIFICA 1 PUERTA 460L	1
CAMARA FRIGORIFICA 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 HERMETICAS 1,7L	3
CUBETAS HERMETICAS 2,6L	2
CUBETAS HERMETICAS 2,8L	4
CUBETAS HERMETICAS 6,5L	4
CUBETAS HERMETICAS 10L	6
CUBOS BASURA RUEDAS 106L	1
CUBOS BASURA REDONDO ASAS	1
CUCHILLOS COCINA PUNTILLA	11
CUCHILLO FRANCES 20 CMS.	1
CUCHILLO FRANCES 25 CMS.	1
CUCHILLO PAN 24 CMS. MANGO NEGRO	1
ELEMENTO NEUTRO 400*700*860 CON CAJON	1
ESCURREVERDURAS INOX. CONICO 40	1
ESPATULA MADERA 40 CMS.	1
ESPATULA MADERA 50 CMS.	1
ESPATULA 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 HONDA40X26X4,5	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 DIAMETRO	1
MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS	1
MESA SALIDA LAVAVAJILLAS 600*735*850	1
MOLDE CUBITOS (PLASTICO)	1
OLLA A PRESION 15 L. ALUSTAR	1
OLLA RECTA ACERO INOX. 24 CMS.	1
PAELLERA ACERO INOX. 28 CMS.	1

PAELLERA ACERO INOX. 32 CMS.	1
PASAPURES ACERO INOX 25 CMS.	1
PASAPURES ACERO INOX. 30 CMS.	1
PELA-PATATAS ELECTRICO	1
PELADOR CERAMICO	1
PERA SALSAS	3
PLANCHA FEIDORA EN MUEBLE A. INOX.	1
RALLADOR	1
SACACORCHOS	1
SARTEN ESMALTADA 40 CMS. C/ASAS	1
SARTEN ESPECIAL ANTIADHERENTE 18	1
SARTEN ESPECIAL ANTIADHERENTE 24	2
SARTEN ESPECIAL ANTIADHERENTE 28	1
SARTEN 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 SITAPA DE 20 CMS.	2
SOPERA SITAPA DE 24 CMS.	2
TABLA PLASTICO blanca 40X30X2	21
TABLA PLASTICO 40X30X2 ROJA	1
TABLA PLASTICO 40X30X2 VERDE	1
TENACILLA ANTIADHERENTE 25 CMS.	1
TENACILLA INOX 25 CMS.	1
TIJERAS 20 CM	2

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS		INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad	Articulo	Cantidad
CAZOS SERVIR	5	AZUCARERO	2
CHAFAS PATATAS	2	CAZOS SERVIR	1
CORTAFRUTAS	5	CUBERTERO	1
CUBETAS FRUTA 30*30*12	6	CUCHARAS	24
CUCHARAS	59	CUCHARILLAS CAFÉ	20
CUCHARILLAS	60	CUCHARILLAS POSTRE	9
CUCHARONES SERVIR	6	CUCHARONES SERVIR	6
CUCHILLOS AULAS	13	CUCHILLOS	17
JARRAS AGUA 2L A. INOX	6	CUCHILLOS POSTRE	20
LENGUETAS (PALA GOMA)	2	FUENTE RECTANGULAR 40*30*4	1
PALANGANAS PLASTICO	6	JARRA LECHE 0,25 L	1
PANERAS ANEA REDONDA	2	JARRA RECTA 0,6L	1

PINZAS SERVIR ENSALADA	2	LENGUETAS (PALA GOMA)	6
PLATOS HONDOS BLANCOS	85	MICROONDAS	1
PLATOS HONDOS GRISES	6	PALA TARTA	1
PLATOS LLANOS BLANCOS	89	PANERAS ACERO INOX.	6
PLATOS LLANOS GRISES	6	PINZAS ENSALADA	2
PLATOS POSTRE BLANCOS	88	PLATOS CAFÉ	18
PLATOS POSTRE GRISES	6	PLATOS HONDOS	23
SOPERA SERVIR 26 CM DIAM.	6	PLATOS LLANOS	21
SOPERA SERVIR 21 CM DIAM.	3	PLATOS POSTRE	24
TENEDORES	67	PLATOS TE	18
TIJERAS	7	RECOGEMIGAS METAL	1
VASOS ANTI-VUELCO	71	RECOGEMIGAS PLASTICO	1
VASOS GRISES	6	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**

<b>INVENTARIO COCINA Y OFFICCE</b>	
<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>
BASCUA ACERO INO.	0
BATIDORA DOMÉSTICA	0
AFILADOR CUCHILLOS	1
ARCON CONGELADOR	1
BATIDORA INDUSTRIAL	1
CALIENTA-PLATOS	1
CONGELADOR 1 PUERTA	1
CAMARA FRIGORIFICA 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 PRESION	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

PASAPURES	2
CARROS ACERO INOXIDABLE	3
OLLAS GRANDES INOX.	3
RASQUETA PLANCHA	3
CARROS DE PLASTICO	3
ESTANTERIAS 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 HERMETICAS PEQUEÑAS	17
CUBETAS PLÁSTICO	
RASERAS SERVIR PLASTICO	

INVENTARIO VAJILLA NIÑOS		INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad	Articulo	Cantidad
CAZOS SERVIR	8	CUCHARAS	100
CUCHARAS	58	CUCHARILLAS CAFÉ	
CUCHARILLAS	33+48	CUCHILLOS	45
PINZAS SERVIR ENSALADA	7	MICROONDAS	1
PLATOS HONDOS AZULES	89	PALA	1
PLATOS LLANOS AZULES	104	PLATOS HONDOS	23
PLATOS POSTRE AZULES	105	PLATOS LLANOS	19
TENEDORES	61	PLATOS POSTRE	24
TIJERAS	9	TENEDORES	95
VASOS AZULES	85	TAZA MOCA	15
		PLATO CAFÉ	18
		VASO CHIQUITO	10
		VASO PINTA	3
		AZUCARERO CON DOSIFICADOR	3
		VINAGRERA	1
		DISPENSADOR CUBIERTOS	2

PATRONATO MUNICIPAL DE EDUCACION Y BIBLIOTECAS DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA  
PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
Expediente 822800/13

		LECHERA 0,60 L	1
		TETERA 0,25 L	2



ESCUELA INFANTIL LA PAZ

<b>INVENTARIO COCINA Y OFFICCE</b>	
<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>
ARCON 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
CAMARA FRIGORIFICA 1 PUERTA	1
CAMARA FRIGORIFICA 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 ELECTRICO	1
JARRAS INOX.	1
LAVAVAJILLAS	1
MARMITA	1
OLLAS	11
OLLA EXPREX	1
PASAPURE	1
PELA-PATATAS	1
CUCHARONES	2
RASERAS SERVIR INOX.	4
SARTENES	5
PARISIEN	1
MEDIDOR	1

TABLAS CORTAR	4
ARAÑA	1
CUBOS BASURA PEQUEÑOS	1
TETERA	1
LEGUMBRERAS	9
VARILLAS	1

<b>INVENTARIO VAJILLA NIÑOS</b>		<b>INVENTARIO VAJILLA ADULTOS</b>	
Articulo	Cantidad	Articulo	Cantidad
BANDEJAS FRUTA	6	BANDEJA ACERO INOX.	0
CAZOS SERVIR	6	BANDEJA CRISTAL	1
CUCHARAS (cadete=75 y grandes= 54)	129		
CUCHARILLAS (postre=33, pequeñas=60 y helado=68)	161	VASOS AGUA ( normales=5 y bajos=12)	17
CUCHARONES SERVIR	6	CUCHARAS	36
CUCHILLOS AULAS (normal=22, sierra=16 y pequeños=10)	48	CUCHARILLAS CAFÉ	18
JARRAS AGUA	6	TAZONES	10
LENGUETAS	6	TAZAS CAFÉ	16
PANERAS (6 grandes y 2 pequeñas)	8	CUCHILLOS	16
VASOS ANTI-VUELCO	20	MICROONDAS	1
PINZAS SERVIR ENSALADA	6	ESPATULAS	2
PLATOS HONDOS AZULES	100	PINZAS ENSALADA	6
PLATOS POSTRE AZULES	90	PLATOS HONDOS	11
PLATOS LLANOS AZULES	101	PLATOS LLANOS	17
VASOS AZULES	96	PLATOS POSTRE (café=14 y postre=23)	37
TIJERAS	7	TENEDORES	19
TENEDORES( cadete=46 y adulto=46)	92		

**ESCUELA INFANTIL EL BOSQUE**

<b>INVENTARIO COCINA Y OFFICCE</b>	
<b>Articulo</b>	<b>Cantidad</b>
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
SARTEN MEDIANA	2
SARTEN PEQUEÑA	1
SARTÉN CON ASAS	1
ESCURRIDOR GRANDE	1
PAELLERA INOX PEQUEÑA	1
PAELLERA INOX GRANDE	1
PASAPURES	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 MADERAGRANDE	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		INVENTARIO VAJILLA ADULTOS	
Articulo	Cantidad	Articulo	Cantidad
BANDEJAS FRUTA	5	VASOS AGUA	11
CAZOS SERVIR	5	VASOS VINO	10

**PATRONATO MUNICIPAL DE EDUCACION Y BIBLIOTECAS DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA**  
**PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**  
 Expediente 822800/13

CUCHARAS	59	PINZAS ENSALADA	2
CUCHARILLAS	79	CAZOS SERVIR	1
CUCHARONES SERVIR	5	CUCHARAS	18
CUCHILLOS AULAS	8	CUCHARILLAS CAFÉ	17
BANDEJAS CUBIERTOS	5	CUCHARILLAS POSTRE	5
Lenguetas	1	CUCHARONES SERVIR	1
PANERAS ACERO INOX.	6	CUCHILLOS	16
CUBETAS DESPERDICIOS	5	CUCHILLOS POSTRE	12
PINZAS SERVIR ENSALADA	6	TENEDORES	13
PLATOS HONDOS AZULES	6	TENEDORES POSTRE	9
PLATOS HONDOS BLANCOS	87	PLATOS HONDOS	11
PLATOS LLANOS AZULES	6	PLATOS LLANOS	14
PLATOS LLANOS BLANCOS	87	PLATOS POSTRE	12
PLATOS POSTRE AZULES	6	AZUCAREROS	2
PLATOS POSTRE BLANCOS	87	ACEITERA VINAGRERA ROTAS	2
TENEDORES CADETE	36	TAZAS CAFÉ	12
TIJERAS	6	TAZAS TÉ	9
VASOS ANTI-VUELCO	73	PLATOS TÉ	11
VASOS AZULES	6	PLATOS CAFÉ	12
JARRAS AGUA ACERO INOX	6	TETERAS ACERO INOX	2
TENEDORES SERVIR	10	LECHERA ACERO INOX	1
		LECHERA LOZA	1

<b>EN RESERVA VAJILLA ADULTOS</b>		<b>MOBILIARIO COCINA</b>	
<b>Artículo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Artículo</b>	<b>Cantidad</b>
CUCHILLOS	19	FRIGORÍFICO 4 PUERTAS	1
CUCHARAS	13	CONGELADOR	1
TENEDORES	19	MESA CALIENTE	1
CUCHILLOS POSTRE	12	FRIGORÍFICOS PEQUEÑOS	3
CUCHARILLAS CAFÉ	6	CAMPANA EXTRACTORA	1
TAZAS CAFÉ	6	MARMITA	1
TAZAS TÉ	2	COCINA + HORNO GAS	1
PLATOS TÉ	7	PLANCHA GAS	1
PLATOS CAFÉ	6	FREIDORA GAS	1
PLATOS LLANOS	5	ARMARIO CACEROLAS	1
PLATOS POSTRE	12	ISLA CENTRAL	1
		PILAS PEQUEÑAS FREGAR	2
		PELAPATATAS	1

**MOBILIARIO OFFICE**

OTROS		Articulo	Cantidad
Articulo	Cantidad	CUBO BASURA ACERO INOX	1
CARRO ACERO INOX	2	LAVAVAJILLAS	1
CARRO PLÁSTICO	3	FREGADERO- DESPERDICIOS	1
		FREGADERO GRANDE	1
CUBOS BASURA	2	ARMARIO VAJILLA	1