

Pliego de Prescripciones Técnicas que regirán la licitación del contrato de suministro para la adquisición de equipamiento de dos cocinas industriales en los centros IES Sa Serra (Eivissa) e IES Marc Ferrer (Formentera) además de diferentes materiales para los talleres de Formación Profesional Básica de Cocina y restauración de diferentes centros, así como un aula de catas para el Grado Superior de Dirección en Cocina del centro IES Calvià de la familia de Hostelería y turismo.

1. Requerimientos de la ejecución

1. Objeto

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto el suministro de equipamiento de dos cocinas industriales en los centros IES Sa Serra (Eivissa) e IES Marc Ferrer (Formentera) además de diferentes materiales para los talleres de Formación Profesional Básica de Cocina y restauración de diferentes centros, así como un aula de catas para el Grado Superior de Dirección Cocina del centro IES Calvià de la familia de Hostelería y turismo.

2. Descripción de los lotes y requerimientos técnicos

En el presente procedimiento se han establecido los siguientes lotes, los cuales se definen en los siguientes apartados:

- Lote nº 1: Cocina y material cocina.
- Lote nº 2: Menaje y utillaje de cocina y restauración
- Lote nº 3: Material cata de vinos

En el ANEXO I se especifican las características y los requerimientos técnicos de los equipamientos solicitados en cada uno de los lotes.

Estas características se tienen que entender como mínimas, y por lo tanto, pueden ser mejoradas por los licitadores cuando suponga un beneficio para la Administración.

Las propuestas que ofrezcan características inferiores a las especificaciones técnicas mínimas de los equipos y de los componentes no serán consideradas en el presente procedimiento.

3. Importe de licitación y distribución por islas del material

El importe máximo del contrato es de 270.127,44 €, con el IVA incluido.

La distribución por lotes y por islas es la siguiente:

Localización	Lote nº 1: Cocina y material cocina	Lote nº 2: Menaje y utillaje de cocina y restauración	Lote nº 3: Material cata de vinos	TOTAL
Palma	30.859,37 €	6.163,80 €		37.023,17 €
Resto Mallorca	46.702,61 €	12.864,69 €	1.613,77 €	61.181,07 €
Eivissa	102.867,49 €	12.153,93 €		115.021,42 €
Formentera	53.090,23 €	3.811,55 €		56.901,78 €
Total	233.519,70 €	34.993,97 €	1.613,77 €	270.127,44 €

4. Condiciones generales

Validación del equipamiento ofrecido

Los licitadores tienen que cumplir con las especificaciones técnicas de todo el equipamiento ofrecido.

- Para comprobar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, el Departamento de Formación Profesional y Calificaciones Profesionales podrá solicitar a los licitadores una muestra del equipamiento ofrecido con el fin de validar las prestaciones declaradas. El envío de este equipamiento en la Consejería se tiene que hacer en un plazo máximo de 3 días hábiles a contar desde la petición por parte de la consejería. Los gastos asociados al posible transporte y/o demostración irán a cargo de los licitadores.
- Cuando se haya adjudicado el suministro, los licitadores no adjudicatarios podrán retirar las muestras presentadas en el plazo de un mes. Transcurrido este plazo, si no han retirado las muestras, se entiende que los licitadores renuncian a recuperarlas y por lo tanto, la Consejería puede disponer de las mismas como crea conveniente.

Despliegue

- A la firma del contrato se comunicará al adjudicatario de cada lote el listado de los centros a los cuales se destina el equipamiento.
- Se podrá empezar la distribución del equipamiento cuando el Departamento de Formación Profesional y Calificaciones Profesionales dé la autorización, y esta se dará una vez se haya comprobado que se dan todas las condiciones indicadas en este pliego.
- El adjudicatario de cada lote tendrá que enviar a todos los centros un correo personalizado indicando la relación exacta de material que cada uno de los centros tiene que recibir. En este correo tiene que constar, de forma expresa, que el material se distribuye siguiendo las instrucciones del Departamento de Formación Profesional y Calificaciones Profesionales.
- Antes de iniciar la distribución del material en los centros, la empresa adjudicataria tiene que haber comunicado el procedimiento de resolución de

averías al Departamento de Formación Profesional y Calificaciones Profesionales.

- Para cada centro, el adjudicatario elaborará un albarán de entrega con la lista detallada del equipamiento enviado. El albarán tendrá que ser firmado y sellado por una persona responsable del centro. En el documento tiene que constar el nombre completo y el **DNI** de los firmantes y la fecha de recepción. De este documento se harán 4 copias destinadas, respectivamente, al centro, al Departamento de Formación Profesional y Calificaciones Profesionales, a la Secretaría General de la Consejería y al adjudicatario.
- En caso de que el equipamiento requiera una instalación **o/y** una puesta en funcionamiento el jefe de departamento a quien va dirigido el equipamiento tendrá que estar presente y elaborará un informe con el visto bueno y firmará el director como responsable del centro. De este informe se entregará una copia al Departamento de Formación Profesional y Calificaciones Profesionales.

Garantía

- Durante el periodo de garantía, el servicio de asistencia técnica en el caso de una avería estará *in situ*.
- En ningún caso la prestación de la garantía podrá requerir la ejecución previa de acciones por parte de personal del centro educativo afectado o de personal técnico de la Consejería a requerimiento del fabricante del equipo o bien del adjudicatario del lote o lotes de la licitación.
- Serán a cuenta del adjudicatario de cada lote, todos los **costes** derivados de la aplicación de la garantía.
- La comunicación errónea o no pertinente de una avería en garantía, en ningún caso, podrá suponer coste para el centro ni para la Consejería. En caso de que se detecte alguno de estos avisos no pertinentes hará falta informar en el centro de la incorrección y notificarlo también al servicio de Oferta Formativa e Infraestructuras del Departamento de Formación Profesional y Calificaciones Profesionales.
- El tiempo de respuesta entre una avería y el diagnóstico por parte de la empresa o empresas adjudicatarias se tendrá que producir en las 48 horas siguientes a la comunicación de la avería.
- En caso de que el adjudicatario de cada lote no cumpla con el servicio de garantía tal como está especificado en este pliego, la Consejería podrá optar para la realización de los trabajos necesarios por sus propios medios o mediante terceros. En ambos casos, los costes que se deriven serán a cuenta del adjudicatario o adjudicatarios.

Distribución e instalación

- El adjudicatario de cada lote tendrá que suministrar y, cuando corresponda, instalar el equipamiento, de acuerdo con las instrucciones que se darán desde la Dirección general de Ordenación, Innovación y Formación Profesional.
- El adjudicatario suministrará, transportará, instalará, configurará y verificará el funcionamiento de todo el equipamiento, sin coste adicional por la Consejería.

Seguridad y confidencialidad

El adjudicatario se compromete a no dar a la información y datos proporcionados por la Administración ningún uso no previsto en el presente pliego, así como tomar las medidas oportunas para mantener la confidencialidad de las mismas. En particular, en cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de protección de datos de carácter personal (LOPD) y RD 1720/2007, se compromete a:

- No aplicar o utilizar los datos personales obtenidos, para finalidades distintas de las que figuran en este pliego de prescripciones técnicas, ni cederlos a terceros, aunque el motivo sea su conservación.
- Guardar secreto profesional con respecto a los mismos durante y después de la ejecución de este contrato.
- Trasladar las obligaciones mencionadas en los párrafos anteriores al personal que se dedique al cumplimiento de este contrato.
- Acatar los requerimientos que establece la LOPD y sus reglamentos en materia de seguridad y confidencialidad de los datos que tiene que manejar la aplicación tanto a nivel de acceso como a la modificación o cancelación de los mismos.

Palma, 11 de junio de 2015

La directora general de Ordenación, Innovación
y Formación Profesional

Isabel Cerdà Moragues

Annex I. Requerimientos mínimos de las características técnicas de los equipamientos

Lote nº 1: Cocina y material de cocina

1 unidad (Ubicación: mayor parte Eivissa, Formentera, Mallorca y Palma de Mallorca)

Artículos	Unidades
Generadores de calor	
Electrodoméstico/Cocina con 3 fuegos con horno y gratinador, medidas 1200x550x850mm, alimentación gas propano	6
Freidora eléctrica capacidad 6 + 6 litros, medidas: 530x415x175 mm., potencia 2x3000W, alimentación 230V. Incluso base para elemento de cocción.	4
Salamandra lecho móvil fabricada en acero inoxidable. Resistencias de acero inoxidable. Termostato regulable. Bandeja recoge-grasas extraíble. Dimensiones: 625x510x530mm. Tension: 220 v / I / 4000w.	2
Planchas lisas espesor 12mm/15mm (Plancha gas monobloc 600 "placa extraíble" 620x475x240mm)	6
Horno convención Dimensiones aprox. 595x530x570 mm. Capacidad bandejas: 4. Tension: 220 V / I / 2.85 Kw. temperatura 300°C. Peso : 28 Kg.	1
Baño Maria inox. 1,2kW (340x540x240mm)	3
Lavavajillas / Lavavasos industrial inox. Potencia: 5400W Tension: 400 V III Dimensiones aproximadas: 600x600x820mm Dotación: 1 cesta de varilla plastificada (1 para platos ,1 para vasos, 1 cestillo de cubiertos). Incluye cesta de 500x500 para bandejas	2
Placa vitrocerámica eléctrica sobre mueble transportable (con ruedas). Tensión 220V/6000W	1
Generadores de frío	
Abatidor de temperatura inox 3 bandejas incluidas (Dimensiones aprox: 720x710x536)	2
Armario frigorífico inox. 4 puertas pequeñas, 6 estantes. Capacidad 1130 litros. Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C. Dimensiones aprox. 1.390x2.070x730 mm. Potencia frigorífica 570W. Potencia eléctrica 570W-220V-50Hz	2
Armario congelados inox. 1 puerta, 3 estantes. Capacidad 520 litros. Dimensiones aprox. 695x730x2070 mm. Potencia frigorífica 300W. Potencia eléctrica 880W-220V-50Hz	2
Mesa frigorífica inox. 2 puertas. Capacidad 260 litros. Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C. Dimensiones aprox. 1.495x850x600 mm. Potencia frigorífica 250W. Potencia eléctrica 350W-220V-50Hz	2
Mesa frigorífica inox. 3 puertas. Capacidad 410 litros. Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C. Dimensiones aprox. 2.020x850x600 mm. Potencia frigorífica 300W. Potencia eléctrica 396W-220V-50Hz	2
Máquina cubitos hielo inox., condensación por aire Producción: 31 kg/día Almacén: 15 kg Potencia: 425 W Dimensiones aproximadas: 435x600x695mm	1
Armario frigorífico inox. 2 puertas, 6 estantes. Capacidad 1130 litros. Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C. Dimensiones aprox. 1.390x2.070x730 mm. Potencia frigorífica 570W. Potencia eléctrica 570W-220V-50Hz	1
Congelador tipo arcón. Tension: 220 V / I / 600W.	1
Botellero inox. 4 puertas. Temperatura de trabajo +2°C+8°C a 32°C. Potencia frigorífica 300W. Potencia eléctrica 396W. Capacidad 580 litros. Dimensiones aprox. 1.990x850x550 mm.	8
Armario de refrigeración-congelación inox.2 puertas. Rango de trabajo (-2°C+8°C)(-20°C-15°C) a 32°C. Potencia frigorífica 356/750W. Potencia eléctrica 334/720W. Capacidad 510+510 litros. Dimensiones aprox. 1.390x730x2.125 mm	4
Fabricador de hielo inox. Producción 65 kg/24h. Capacidad depósito 40 kg. Poetncia eléctrica 650W. Dimensiones aprox:1.390x730x2.125 mm.	3

Armario para vinos y cavas. Capacidad 40 botellas. Puerta de cristal. Temperatura de trabajo 5°C- 10°C. Dimensiones aprox. 810x515x540 mm. Potencia eléctrica 850W-220V-50Hz	2
Armario refrigeración inox. 1 puerta, 3 estantes. Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C Capacidad 520 litros. Dimensiones aprox. 695x730x2070 mm. Potencia frigorífica 300W. Potencia eléctrica 880W-220V-50Hz	1
Material electromecánico	
Cortadora embutidos Dimensiones: 380x480x340mm. Diametro cuchilla: 250mm. Capacidad de corte: 180x195 mm. Espesor de loncha:0,2 a 12 mm	2
Brazo triturador Potencia: 250 W, Velocidad: 9000 rpm, Longitud Brazo Triturador: 290 mm, Longitud Total: 550 mm, Peso Neto: 1.9 Kg	4
Picadora de carne 2800rpm (350x150x350mm). Cuerpo, tolva y bandeja de recogidos en inox	2
Envasadora al vacio 6m3 (310x350x150mm)	2
Microondas (1.200W)	2
Material neutro	
Mesa trabajo mural inox. con estante. Dimensiones 800x600x850 mm	7
Mesa trabajo mural inox. con estante. Dimensiones 1.000x600x850 mm	8
Mesa trabajo mural inox. con estante. Dimensiones 1.200x600x850 mm	10
Mesa trabajo central inox. con estante. Dimensiones 800x600x850 mm	2
Mesa trabajo central inox. con estante. Dimensiones 1.000x600x850 mm	7
Mesa trabajo central inox. con estante. Dimensiones 1.200x600x850 mm	7
Mesa trabajo mural/central con estante (600x600x850mm)	1
Estantería estructura aluminio con estantes de polietileno alimentario, modular 4 estantes lisos. Dimensiones aprox: 1.726x500x1.750mm (HxAxL)	2
Estantería estructura aluminio con estantes de polietileno alimentario, modular 4 estantes lisos. Dimensiones aprox: 1.490x500x1.750mm (HxAxL)	5
Lavamanos mural inox. Pulsador temporizado "sistema push". Caño giratorio. Dimensiones aprox: 400x400x170mm	5
Fregadero industrial inox. modular 1 cuba de dimensiones aprox. 500x500x300 mm.Dimensiones totales aprox. 700x600x600mm. Incluso mueble bastidor con estante.	4
Fregadero industrial inox. con escurridor, modular 1 cuba de dimensiones aprox. 400x400x250 mm.Dimensiones totales aprox. 1.000x600x600mm. Incluso mueble bastidor con estante.	5
Grifo ducha hosteleria	8
Dispensador papel (340x255x265mm)	2
Dosificador jabon (360x540x480mm)	2
Campana Mural inox pulido fino, COMPENSADA. Filtros de 490x490x50 mm. Dimensiones: 2.700x1.500x850 mm.	1
Campana Mural inox pulido fino, COMPENSADA. Filtros de 490x490x50 mm. Dimensiones: 4.200x1.500x850 mm.	1
Campana mural inox. Pulido Filtros de 490x490x50 mm. Dimensiones: 1.000x1.500x850 mm.	1
Cafetera inox. 1 grupo, con grifo de vapor. Tensión de alimentación 230V-50Hz. Dimensiones aprox: 738x600x852 mm	9
Molinillo café.Capacidad tolva 1,7 kg. Capacidad café molido 0,3 kg. Potencia eléctrica 250w-230V 50 Hz. Dimensiones aprox 635x210x365 mm.	5
Exprimidores agrios. Producción 200 naranjas/h. Potencia eléctrica130W-230V 50 Hz.	4
Licuada, expulsión continua de residuos. Potencia eléctrica 240W.	4
Batidor de bebidas con capacidad de vaso 1 litro. Potencia eléctrica 150W.	4
Triturador hielo, vaso de acero inox. Regulación del triturado 4 niveles. Potencia eléctrica 450W.	3
Carro servicio inox. 2 alturas. 4 ruedas. Dimensiones aprox. 895x595x950. Incluso soporte para bolsa desperdicios y soporte cesta cubiertos.	8

Fregadero industrial inox. con escurridor, modular 1 cuba de dimensiones aprox. 500x400x250 mm. Dimensiones totales aprox. 1.200x600x600mm. Incluso mueble bastidor con estante y grifo ducha hotelería	3
Lavamanos de pie inox. Pulsador de pie temporizado caño giratorio. Dimensiones aprox. 500x450x850 mm.	4
Mesa trabajo mural inox. con estante. Dimensiones 1.400x600x850 mm	3
Armario colgante 2 puertas correderas inox. Dimensiones aprox. 1.200x400x600 mm.	8
Lavavasos inox puerta doble pared, Capacidad cuba 11 litros. Potencia eléctrica 3.500 W-230V 50 Hz. Dimensiones aprox. 440x530x700 mm	5
Lavavajillas inox. Potencia eléctrica 3.300 W-230V 50 Hz. Dimensiones aprox. 580x610x810 mm	4
Mueble aparador con ruedas. Con tres cajones, dos puertas y sobreesterantería. Dimensiones aprox. 1.100x500x1.500 mm.	4
Barra bar metálica desmontable. Dimensiones aprox. 1.800x480x1.100 mm	1
Transporte y montaje hasta lugar de destino	1

Lote nº 2: Menaje y utillaje de cocina y restauración

1 unidad (Ubicación: Palma de Mallorca, Mallorca, Eivissa, Formentera)

Artículo	Unidades
Batería de cocina	
MARMITA Ø320mm inox 18/10, Altura: 320 mm., Capacidad: 25,70 lts.	3
MARMITA Ø280mm inox 18/10, Altura: 220 mm., Capacidad: 13,50 lts.	2
CAZO RECTO ALTO Ø200mm inox 18/10, Altura: 130 mm., Capacidad: 4 lts.	2
CAZO RECTO BAJO Ø200mm inox 18/10, Altura: 90 mm., Capacidad: 2,80 lts.	2
WOK ANTIADHERENTE Ø356mm Revestimiento antiadherente, base plana Ø356mm	2
CACEROLA ALTA SIN TAPA Ø360mm inox 18/10, Altura: 215 mm. Capacidad: 21,80 lts	2
CACEROLA BAJA SIN TAPA Ø400mm inox 18/10 Altura: 155 mm., Capacidad: 19,40 lts.	2
Paellera acero esmaltado 40cm	3
Paellera acero esmaltado 46cm	3
Cazuela barro 32cm	2
COLADOR inox 1/2 BOLA Ø80mm	2
COLADOR inox 1/2 BOLA Ø180mm	2
COLADOR CHINO inox. Ø200mm	3
ESCURRIDOR Ø240mm inox 18/10.	2
CALDERO CÓNICO CON ASAS Ø320mm inox 18/10. Altura: 145 mm.	4
Surtido cubetas universales plástico (630x430x65 630x430x85 630x430x115) 2 de cada	2
EMBUDO Ø160mm inox 18/10	2
SARTEN ROBUSTA aluminio Ø180mm	2
SARTEN ROBUSTA aluminio Ø220mm	2
SARTEN ROBUSTA aluminio Ø260mm	2
SARTEN ROBUSTA aluminio Ø320mm	2
SAUTEX Ø240mm inox 18/10, Altura: 65 mm, Capacidad: 2,70 lts.	2
SAUTEX Ø360mm inox 18/10, Altura: 100 mm, Capacidad: 7 lts.	5
TAPA Ø180mm inox 18/10.	2
TAPA Ø200mm inox 18/10.	2

TAPA Ø400mm inox 18/10.	2
RUSTIDERA inox 400x300x80mm	2
RUSTIDERA inox 600x450x80mm	2
Brasera inox 500x300x150	2
PASAPURES PROFESIONAL INOX 2 DISCOS Ø32 Capacidad: 8 lts.. Ømm. disco: 165 mms.	2
ABRELATAS DE SOBREMESA uso intensivo inox. Abre latas de hasta 356mm de altura	2
MANDOLINA INOX. LUXE Provista de 5 cuchillas de recambios. Dimensiones: 140x420 mm.	2
EXPRIMIDOR MANUAL INOX Capacidad: 150 ml.	2
DESESCAMADOR DE PESCADO inox 18/10, Longitud: 275 mm.	2
RALLADOR 4 CARAS inox 18/10, Altura: 230 mm.	2
Aguja mechar inox con mango de madera 23cm	2
Brocheta inox 24cm	12
ESPUMADERA-ARAÑA inox Ø140mm Longitud: 540 mm.	2
ESPUMADERA-ARAÑA inox Ø200mm Longitud: 670 mm.	2
CACILLO inox. Ø80mm Longitud: 335 mm, Capacidad: 0.12 lts.	2
CACILLO inox. Ø120mm Longitud: 490 mm., Capacidad: 0.50 lts.	2
CACILLO inox. Ø160mm Longitud: 555 mm., Capacidad: 1 lts.	2
ESPUMADERA inox. Ø100mm Longitud: 480 mm.	2
ESPUMADERA inox. Ø140mm Longitud: 550 mm.	2
MAZA ABLANDACARNE DOBLE USO inox.	2
Diapasón inox. 21	2
Espátula lisa inox 39	2
Espátula perforada inox. 39	2
Espátula oviplas 25	2
Espátula oviplas 35	6
Espátula oviplas 45	2
Espátula de pintor inox 10 cm	4
Espátula acodada inox. 15x8	2
Espátula acodada inox. 35x9	2
Pala plana inox. 14	2
Bandeja inox GN 1/1-40mm	2
Bandeja inox GN 1/1-65mm	2
Bandeja inox GN 1/2-55mm	2
Bandeja inox GN 1/2-65mm	2
BANDEJA HORNO ANTIADHERENTE 385x255x30 mm	2
BANDEJA HORNO ANTIADHERENTE 600x400x20 mm	2
ACEITERA CÓNICA inox. Capacidad: 0.50 lts., Altura: 230 mm.	4
CONTENEDOR CON RUEDAS Polipropileno Capacidad: 100 lts., Ruedas embutidas para ahorrar espacio, Tapa con bisagra, Asas ergonómicas, Dimensiones: 512x533x852 mm.	6
Barreño oviplas 35cm	2
Barreño oviplas 39cm	2
Barreño oviplas 48cm	2
BATIDOR DE USO INTENSIVO Bloque motor más brazo inox Longitud: 250 mm.	2
BATIDOR DE USO INTENSIVO Bloque motor más brazo inox Longitud: 350 mm.	2
BATIDOR DE USO INTENSIVO Bloque motor más brazo inox Longitud: 450 mm.	2

BOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE PARA SALSA Capacidad: 227 ml.	4
BOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE PARA SALSA Capacidad: 340 ml.	4
BOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE PARA SALSA Capacidad: 682 ml.	4
CEDAZO inox. Ø30mm 35 Orificios	3
GUANTE UNIVERSAL silicona. Longitud: 320 mm.	4
PINZA DE SERVICIO inox. Longitud: 240 mm.	2
PINZA DE SERVICIO inox. Longitud: 300 mm.	2
PINZA QUITA ESPINAS inox. Longitud: 120 mm.	2
PINZA TENEDOR-CUCHARA inox. Longitud: 240 mm.	2
JARRA MEDIDORA 1/2 LITRO polipropileno, Capacidad: 1/2 litro.	4
JARRA MEDIDORA 1 LITRO polipropileno, Capacidad: 1 litro.	4
MORTERO CON MANGO inox. Medidas: Ø 152 mm.	2
MALETA CON 9 CUCHILLO Compuesta por: 1 Cuchillo Cocina 10 cms., 1 Cuchillo Cocina 18 cms., 1 Cuchillo Cocina 25 cms., 1 Cuchillo Deshuesador 14 cms., 1 Cuchillo Jamonero 20 cms., 1 Cuchillo Chef 25 cms., 1 Tenedor de Trinchar, 1 Macheta, 1 Chaira	3
TABLA DE CORTE BLANCA polietileno alta calidad, anti-absorbentes, anti-olor (dimensiones: 460x300x25 mm)	8
TABLA DE CORTE VERDE polietileno alta calidad, anti-absorbentes, anti-olor (dimensiones: 460x300x25 mm)	4
TABLA DE CORTE ROJA polietileno alta calidad, anti-absorbentes, anti-olor (dimensiones: 460x300x25 mm)	4
TABLA DE CORTE AZUL polietileno alta calidad, anti-absorbentes, anti-olor (dimensiones: 460x300x25 mm)	4
TABLA DE CORTE AMARILLA polietileno alta calidad, anti-absorbentes, anti-olor (dimensiones: 460x300x25 mm)	4
SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE INOX	4
TIJERAS COCINA CON FUNDA Longitud: 215 mm.	4
TIJERAS DE PESCADO Longitud: 240 mm.	4
TERMOMETRO DIGITAL CON ALARMA Dimensiones: Ø50x230 mm.	2
SOPLETE A GAS REPOSTERIA Capacidad: 40 ml.	2
CUCHARA DE MESA inox 18/10 pulido con un diseño sencillo.	24
TENEDOR DE MESA inox 18/10 pulido con un diseño sencillo.	24
Silla polipropileno inyectado. Dimensiones 510x520x810 mm. Altura patas 450 mm	64
Mesa aluminio, estructura aluminio plastificado, tablero de material compact. Dimensiones 800x800x750	16
Mantel de tela. Dimension aprox 1.200x1.200 mm	24
Cubremantel de tela. Dimensiones aprox 1.200x1.200 mm	24
COCKTELERA INOX 20.5 CM	9
PLATO LLANO 650/25 porcelana	108
PLATO HONDO 650/23S porcelana	108
PLATO POSTRE 650/21 porcelana	108
PLATO PAN 650/17 porcelana	108
CUCHARA MESA inox	108
TENEDOR MESA inox	108
CUCHARA CAFÉ inox	108
CUCHILLO DE MESA inox	108
SARA COPA AGUA 25 CL cristal	108
SARA COPA GRAN VINO 35 cristal	108

SARA COPA DE CAVA 17 CL cristal	108
BOTELLA BITTER S/PIE 495 cristal	4
HUTA BOTELLA BITTER CON PIE 495	4
TAPÓN BITTER CPD 122	4
PRIMEUR COPA MARTINI cristal	28
YPSILON COPA COCKTAIL 24.5CL cristal	28
Vaso mezclador inox 750 cl	4
Teteras inox 0,6 litros con filtro.	12
Transporte y montaje hasta lugar de destino	1

Lote nº 3: Material cata de vinos.

1 unidad (Ubicación: Mallorca)

Artículo	Unidades
Kit apertura de vinos. Estuche que contiene sacacorchos, cortador, decantador y termómetro.	2
Set de esencias para educar el olfato a diferenciar las diferentes notas olfativas del vino. Contiene 12 frascos con aromas que se encuentran habitualmente en el vino tinto, 12 para el blanco y 16 aromas complejos y defectos. Se acompaña de un libro con explicaciones y descripciones de todos los aromas	2
Kit de defectos del vino, para educar y reconocer los fallos de una cosecha. Contiene 12 frascos de aroma (Vegetal, Manzana podrida, Vinagre, Pegamento, Jabón, Azufre, Huevo podrido, Cebolla, Coliflor, Caballo, Moho terroso, Corcho), manual instructivo.	2
Transporte y montaje hasta lugar de destino	1