



## **Govern de les Illes Balears**

Conselleria d'Educació, Cultura i Universitats  
Direcció General d'Ordenació,  
Innovació i Formació Professional

**Plec de Prescripcions Tècniques que regiran la licitació del contracte de subministrament per a l'adquisició d'equipament de dues cuines industrials als centres IES Sa Serra (Eivissa) i IES Marc Ferrer (Formentera) a més de diferents materials pels tallers de Formació Professional Bàsica de Cuina i restauració de diferents centres, així com una aula de tasts pel Grau Superior de Direcció en Cuina del centre IES Calvià per a la família d'Hoteleria i turisme.**

### **1. Requeriments de l'execució**

---

#### **1. Objecte**

El present Plec de Prescripcions Tècniques té per objecte el subministrament d'equipament de dues cuines industrials als centres IES Sa Serra (Eivissa) i IES Marc Ferrer (Formentera) a més de diferents materials pels tallers de Formació Professional Bàsica de Cuina i restauració de diferents centres, així com una aula de tasts pel Grau Superior de Direcció en Cuina del centre IES Calvià per a la família d'Hoteleria i turisme.

### **2. Descripció dels lots i requeriments tècnics**

---

En el present procediment s'han establert els següents Lots, els quals es defineixen en els següents apartats:

- Lot nº 1: Cuina i material cuina.
- Lot nº 2: Parament i utillatge de cuina i restauració
- Lot nº 3: Material tast de vins

En l'ANNEX I s'especifiquen les característiques i els requeriments tècnics dels equipaments sol·licitats en cadascun dels lots.

Aquestes característiques s'han d'entendre com a mínimes, i per tant, poden ser millorades pels licitadors quan suposi un benefici per a l'Administració.

Les propostes que ofereixin característiques inferiors a les especificacions tècniques mínimes dels equips i dels components no seran considerades en el present procediment.



### 3. Import de licitació i distribució per illes del material

---

L'import màxim del contracte és de 270.127,44 €, amb l'IVA inclòs.

La distribució per lots i per illes és la següent:

Localització	Lot nº 1: Cuina i material cuina	Lot nº 2: Parament i utilatge de cuina i restauració	Lot nº 3: Material tast de vins	TOTAL
Palma	30.859,37 €	6.163,80 €		37.023,17 €
Resta 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 €
<b>Total</b>	<b>233.519,70 €</b>	<b>34.993,97 €</b>	<b>1.613,77 €</b>	<b>270.127,44 €</b>

### 4. Condicions generals

---

#### Validació de l'equipament ofert

Els licitadors han de complir amb les especificacions tècniques de tot l'equipament ofert.

- Per comprovar el compliment de les especificacions tècniques, el Departament de Formació Professional i Qualificacions Professionals podrà sol·licitar als licitadors una mostra de l'equipament ofert per tal de validar les prestacions declarades. L'enviament d'aquest equipament a la Conselleria s'ha de fer amb un termini màxim de 3 dies hàbils a comptar des de la petició per part de la conselleria. Les despeses associades al possible transport i/o demostració aniran a càrrec dels licitadors.
- Quan s'hagi adjudicat el subministrament, els licitadors no adjudicatari podran retirar les mostres presentades en el termini d'un mes. Transcorregut aquest termini, si no han retirat les mostres, s'entén que els licitadors renuncien a recuperar-les i per tant, la Conselleria pot disposar de les mateixes com cregui convenient.

#### Desplegament

- A la signatura del contracte es comunicarà a l'adjudicatari de cada lot el llistat dels centres als quals es destina l'equipament.
- Es podrà començar la distribució de l'equipament quan el Departament de Formació Professional i Qualificacions Professionals en doni l'autorització, i aquesta es donarà un cop s'hagi comprovat que es donen totes les condicions indicades en aquest plec.



- L'adjudicatari de cada lot haurà d'enviar a tots els centres un correu personalitzat indicant la relació exacta de material que cadascun dels centres ha de rebre. En aquest correu ha de constar, de forma expressa, que el material es distribueix seguint les instruccions del Departament de Formació Professional i Qualificacions Professionals.
- Abans d'iniciar la distribució del material als centres, l'empresa adjudicatària ha d'haver comunicat el procediment de resolució d'averies al Departament de Formació Professional i Qualificacions Professionals.
- Per a cada centre, l'adjudicatari elaborarà un albarà d'entrega amb la llista detallada de l'equipament enviat. L'albarà haurà de ser signat i segellat per una persona responsable del centre. Al document hi ha de constar el nom complet i el DNI dels signants i la data de recepció. D'aquest document es faran 4 còpies destinades, respectivament, al centre, al Departament de Formació Professional i Qualificacions Professionals, a la Secretaria General de la Conselleria i a l'adjudicatari.
- En cas que l'equipament requereixi una instal·lació o/i una posada en funcionament el cap de departament a qui va adreçat l'equipament hi haurà d'estar present i elaborarà un informe amb el seu vist i plau i signarà el director com responsable del centre. D'aquest informe es lliurarà una còpia al Departament de Formació Professional i Qualificacions Professionals.

### **Garantia**

- Durant el període de garantia, el servei d'assistència tècnica en el cas d'una avaria serà *in situ*.
- En cap cas la prestació de la garantia podrà requerir l'execució prèvia d'accions per part de personal del centre educatiu afectat o de personal tècnic de la Conselleria a requeriment del fabricant de l'equip o bé de l'adjudicatari del lot o lots de la licitació.
- Seran a compte de l'adjudicatari de cada lot, tots els costos derivats de l'aplicació de la garantia.
- La comunicació errònia o no pertinent d'una avaria en garantia, en cap cas, podrà suposar cost per al centre ni per a la Conselleria. En el cas que es detecti algun d'aquests avisos no pertinents caldrà informar al centre de la incorrecció i notificar-ho també al Servei d'Oferta Formativa i Infraestructures del Departament de Formació Professional i Qualificacions Professionals.
- El temps de resposta entre una avaria i el diagnòstic per part de l'empresa o empreses adjudicatàries s'haurà de produir en les 48 hores següents a la comunicació de l'avaría.
- En el cas que l'adjudicatari de cada lot no compleixi amb el servei de garantia tal i com està especificat en aquest plec, la Conselleria podrà optar per a la realització



dels treballs necessaris pels seus propis medis o mitjançant tercers. En ambdós casos, els costos que se'n derivin seran a compte de l'adjudicatari o adjudicatari.

### **Distribució i instal·lació**

- L'adjudicatari de cada lot haurà de subministrar i, quan pertoqui, instal·lar l'equipament, d'acord amb les instruccions que es donaran des de la Direcció general d'Ordenació, Innovació i Formació Professional.
- L'adjudicatari subministrarà, transportarà, instal·larà, configurarà i verificarà el funcionament de tot l'equipament, sense cost addicional per la Conselleria.

### **Seguretat i confidencialitat**

L'adjudicatari es compromet a no donar a la informació i dades proporcionades per l'Administració cap ús no previst en el present plec, així com prendre les mesures oportunes per mantenir la confidencialitat de les mateixes. En particular, en compliment de la Llei Orgànica 15/1999, de 13 de desembre de protecció de dades de caràcter personal (LOPD) i RD 1720/2007, es compromet a:

- No aplicar o utilitzar les dades personals obtingudes, per a finalitats distintes a les que figuren en aquest plec de prescripcions tècniques, ni cedir-los a tercers, encara que el motiu sigui la seva conservació.
- Guardar secret professional respecte als mateixos durant i després de l'execució d'aquest contracte.
- Traslladar les obligacions esmentades en els paràgrafs anteriors al personal que es dediqui al compliment d'aquest contracte.
- Acatar els requeriments que estableix la LOPD i els seus reglaments en matèria de seguretat i confidencialitat de les dades que ha de manejar l'aplicació tant a nivell d'accés com a la modificació o cancel·lació dels mateixos.

Palma, 11 de juny de 2015

La directora general d'Ordenació, Innovació  
i Formació Professional

Isabel Cerdà Moragues



## Annex I. Requeriments mínims de les característiques tècniques dels equipaments

### Lot nº 1: Cuina i material cuina

1 unitat (Ubicació: major part Eivissa, Formentera, Mallorca i Palma de Mallorca)

Article	Unitats
<b>Generadores de calor</b>	
Electrodomèstic/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
<b>Generadores de frío</b>	
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. Potencia 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
<b>Material electromecánico</b>	
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 vacío 6m3 (310x350x150mm)	2
Microondas (1.200W)	2
<b>Material neutro</b>	
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 hostelería	8
Dispensador papel (340x255x265mm)	2
Dosificador jabón (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



Licadora, 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

## Lot nº 2: Parament i utilitatge de cuina i restauració

1 unitat (Ubicació: Palma de Mallorca, Mallorca, Eivissa, Formentera)

Article	Unitats
<b>Bateria de cocina</b>	
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 tast de vins.

1 unitat (Ubicació: Mallorca)

Article	Unitats
Kit apertura de vins. 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