

**ANNEX 3 – RELACIÓ DE MATERIALS I UTILLATGE MÍNIM OBLIGATORI A APORTAR PEL  
CONCESSIONARI**

\*Quantitats mínimes aproximades i orientatives

<b>Mercat d'Utilatge de cuina – Tall</b>	<b>Quantitat mínima</b>	<b>Quantitat licitador</b>
Ganivets de xef (20 – 25 cm)	2-4 unitats	
Ganivets peladors	2 unitats	
Ganivets de serra (pa/tomàquet)	2 unitats	
Ganivets de desossar/filetejar	2 unitats	
Taules de tall (colors HACCP)	4-6 unitats	
Afiladors / pedres	1 unitat	

<b>Material de Preparació i mesura</b>	<b>Quantitat mínima</b>	<b>Quantitat licitador</b>
Bols inox variats	5-10 unitats	
Gerres mesuradores	2-3 unitats	
Balança de precisió	1 unitat	
Coladors / xinesos	2-3 unitats	
Escorredors grans	3 -4 unitats	
Espàtules silicona	4-6 unitats	
Cullerots	2-6 unitats	
Pinces cuina	4-6 unitats	
Varilles manuals	2-3 unitats	
Ralladors	2-3 unitats	

<b>Material de Cocció (utilatge manual)</b>	<b>Quantitat mínima</b>	<b>Quantitat licitador</b>
Cassoles inox variades	6-8 unitats	
Olles grans	2-4 unitats	
Paelles variades	4-8 unitats	
Safates GN inox	6-10 unitats	
Safates forn	4-6 unitats	
Tapes universals	4-6 unitats	

<b>Material de neteja i seguretat (quantitats adaptades al servei)</b>	<b>Quantitat mínima</b>	<b>Quantitat licitador</b>
Draps de cuina	Segons necessitats	
Baietes microfibra	Segons necessitats	
Raspalls de neteja	Segons necessitats	
Safates GN inox	Segons necessitats	
Safates forn	Segons personal adscriu	

<b>Material d'emmagatzematge i servei intern</b>	<b>Quantitat mínima</b>	<b>Quantitat licitador</b>
Recipients GN amb tapa	10-15 unitats	
Pots hermètics petits	10-20 unitats	
Ampolles biberó	5-8 unitats	
Culleres de tast	5 unitats	
Safates antilliscants	5 unitats	

<b>Material Vaixel·la</b>	<b>Quantitat mínima</b>	<b>Quantitat licitador</b>
Plats plans	75-100 unitats	
Plats fons	75-100 unitats	
Plats postres	50 unitats	
Plats grans / presentació	30 unitats	
Bols	25-40 unitats	
Tasses caf�/tallat	100 unitats	
Plats tassa	50 unitats	

<b>Material Cristalleria</b>	<b>Quantitat mínima</b>	<b>Quantitat licitador</b>
Copes vi negre	75-100 unitats	
Copes vi blanc	75 unitats	
Copes aigua	100 unitats	
Copes cava	60 unitats	
Gots refresc	60 unitats	
Gots/gerres cervesa	75 unitats	

<b>Material Servei de begudes</b>	<b>Quantitat mínima</b>	<b>Quantitat licitador</b>
Gerres aigua	20-20 unitats	
Cubiteres gel	10-15 unitats	
Pinces gel	10 unitats	
Safates servei grans	15-20 unitats	
Safates petites	10 unitats	
Obridors/llevataps	6-8 unitats	

<b>Material altres elements de taula</b>	<b>Quantitat mínima</b>	<b>Quantitat licitador</b>
Sets sal/pebre	10-15 jocs	
Oli/vinagre	10-15 jocs	
Porta-comptes	6 unitats	
Pinces servei	3 unitats	

<b>Material Cristalleria C�ctel</b>	<b>Quantitat mínima</b>	<b>Quantitat licitador</b>
Copes bal� (gin-tonic)	50 unitats	
Gots old fashioned	50 unitats	
Gots long drink	50 unitats	
Copes xupito	50 unitats	

<b>Material Utilatge de servei – Coberteria</b>	<b>Quantitat mínima</b>	<b>Quantitat licitador</b>
Forquilles taula	100 unitats	
Ganivets taula	100 unitats	
Culleres soperes	100 unitats	
Culleres postres	50 unitats	
Forquilles postres	50 unitats	
Ganivets carn/especials	25 unitats	