



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE L'EXPLOTACIÓ DEL RESTAURANT-BAR AL CASTELL DE MONTJUÏC

El Castell de Montjuïc, un dels centres patrimonials i memorials de referència de la xarxa municipal, acull gairebé un milió de visitants l'any, majoritàriament internacionals. De construcció moderna, ha jugat un paper especialment fosc en la història de la ciutat, associat a la repressió de les diferents revoltes urbanes i, també, democràtiques. Recuperat per a la ciutat el 2009, encara queda un llarg camí per poder-lo ubicar com un espai de ciutat i gaudi, a més de les dificultats que presenta a nivell d'accés, al cim de la muntanya, a una cota de 170m sobre el nivell del mar.

Per l'orografia de la muntanya, l'extensió de les instal·lacions i la climatologia pròpia de l'indret, requereix d'un servei de restaurant-bar que pugui atendre les demandes de les visitants. Per les condicions d'accés pròpies de l'equipament (mitjançant entrada, de forma general) i l'accessibilitat a la muntanya, que en limiten els horaris d'obertura, serà un espai destinat a les visitants i, excepcionalment, assistents a les diferents activitats de caire acadèmic, memorial o corporatiu que puguin realitzar-se.

El servei es realitzarà a les sales 29-31 del Pati d'Armes del Castell de Montjuïc, al primer recinte, així com en el propi pati, mitjançant una terrassa. Per l'elevada pressió turística de l'equipament, s'haurà de posar especial cura en garantir una oferta de qualitat i orientada, en la mesura de les possibilitats, al gaudi de la població local i la incentivació, també, de les visites de la ciutadania i l'objectiu de la plena recuperació ciutadana, també en el plànol emocional.

El detall de prescripcions que regiran la contractació del servei es detalla a continuació.

1. Instal·lacions per als serveis de restaurant-bar

L'espai destinat a restaurant-bar es compon dels següents apartats (v. Annex 1):

- a) Espai interior d'una superfície de 160,12m², incloent la barra, corresponents a les sales 29 (52,74m²), 30 (53,69m²) i 31 (53,69m²; acollida i barra) del pati d'armes, destinades a la clientela. L'aforament queda subjecte a la normativa vigent, tot i que consta de 34 taules, 68 cadires i 6 tamborets.
- b) Una zona exterior o terrassa per al públic amb 12 taules, 48 cadires i 3 para-sols, corresponent a la projecció cap a l'exterior de les sales 30 i 31.
- c) Espai interior d'una superfície de 177,24m², corresponents a les sales 31 (53,69m²; compartida al punt a, amb una barra i l'equipament bàsic que se'n deriva); 32 (42,89m²; cuina, cambra freda, zona de rentat de vaixel·la); 33 (40,18m²; cambra frigorífica, congelador, magatzem, cambra d'escombraries); i 34 (40,84m²; recepció de mercaderies, serveis i vestidors del personal).

El restaurant-bar es cedirà a l'adjudicatària completament equipat, tant pel que fa a l'atenció al públic com als dispositius i espais propis de l'activitat objecte del contracte (v. Annex 2), amb l'única excepció de la caixa registradora i elements com ara plats, gots, coberts i similars, que

haurà d'aportar l'adjudicatari i restarà de la seva propietat fins a la finalització del contracte, quan haurà de retirar aquests elements. L'inventari detallat queda referit a l'annex. Qualsevol modificació en l'equipament original haurà de ser prèviament aprovada per l'ICUB, amb l'obligació per a l'adjudicatari de restituir l'estat inicial del servei un cop es finalitzi el contracte.

Excepcionalment, l'ICUB podrà eximir l'adjudicatària, prèvia notificació per escrit amb una antelació no inferior a 30 dies abans de la finalització del contracte, de la restitució d'algunes, o totes, les modificacions aprovades i realitzades, sense que en cap cas se'n pugui derivar bonificacions. Davant l'absència d'un document d'aquestes característiques, se sobreentendrà la necessitat de retornar l'espai, i el servei, en el seu estat original.

2. Activitat de la contractació

L'adjudicatari no realitzarà cap altra activitat que no sigui la pròpia de l'objecte de la concessió. No vendrà cap bé o article sense autorització prèvia per part de l'ICUB.

Haurà d'adaptar-se a les necessitats del centre en totes aquelles activitats programades que suposin una alteració i/o suspensió temporal, dels serveis de restaurant-bar prestats en els espais interior i/o exterior. L'ICUB comunicarà a l'empresa adjudicatària la necessitat d'alterar, modificar i/o cancel·lar el servei de restaurant-bar, a l'interior i/o a la terrassa, amb una antelació suficient.

3. Inici de la prestació

Previ a l'inici de l'explotació del servei i a partir de l'endemà de la signatura del contracte, l'adjudicatari podrà accedir a l'espai objecte del contracte, seguint les directrius de l'ICUB i en els dies i horaris que s'estableixin, per a la preparació i adequació de l'espai. L'ICUB es reserva el dret de modificar la data d'inici del servei si hi es donessin causes justificades, com ara demores en l'adequació de l'espai.

En cas d'autoritzar-se la realització d'altres serveis diferents als acordats l'adjudicatari i sempre que el nou encàrrec no signifiqui una modificació fonamental de l'objecte del present plec de condicions, s'haurà de procedir a la modificació del contracte en allò que el pugui afectar.

4. Caràcter de l'activitat

Les activitats de restaurant-bar desenvolupades per l'adjudicatari tindran caràcter d'exclusivitat al recinte del Castell de Montjuïc. Pel que fa activitats pròpies de l'equipament, tindrà prioritat a l'hora de prestar serveis addicionals com ara càterings, barres o similars, sens perjudici que puntualment es puguin convidar d'altres operadores (com en el cas de coproduccions de l'ICUB); en aquests casos, es garantirà la convivència entre els dos espais, i el punt de venda de l'operador convidat no podrà ser superior al punt de venda addicional, si fos el cas, que estableixi l'adjudicatari. En el supòsit d'una activitat de tipus privatiu, com ara un lloguer d'espai que disposi de servei de restauració propi, l'establiment haurà de restar tancat.



L'adjudicatari està obligat a utilitzar les superfícies subjectes a la concessió amb l'únic propòsit especificat en l'objectiu d'aquesta adjudicació. Qualsevol altra activitat o iniciativa haurà de ser aprovada per l'ICUB, i la tractarà com qualsevol altre lloguer d'espai gestionat per l'ICUB.

5. Serveis complementaris

L'empresa concessionària haurà de pressupostar, si el centre li ho demanés, la realització de serveis de càtering per a grups especials que assisteixin a activitats organitzades pel Castell de Montjuïc, es realitzin o no dins l'horari d'obertura d'aquest.

La facturació i despeses dels càterings que els hi siguin encarregats formaran part del càlcul de beneficis que s'utilitza per al càlcul del cànon variable anual.

De la mateixa, si les necessitats de l'equipament ho requerissin, ja sigui de forma permanent o puntual, l'adjudicatari haurà d'estar en condicions d'instal·lar punts de venda mòbils, com ara barres i/o foodtrucks, seguint les indicacions de l'ICUB. La facturació d'aquests serveis se sumará al còmput global que determina el cànon. La instal·lació d'aquests punts de venda addicionals (p.ex. barres i/o foodtrucks) per donar cobertura a la programació cultural de l'equipament és obligatòria quan es cursi la petició amb una antelació no inferior a tres setmanes abans de la celebració de l'esdeveniment, i haurà de tenir els recursos necessaris per a la correcta prestació del servei.

6. Exclusives de productes de restaurant-bar

En el supòsit que la direcció del Castell de Montjuïc o l'ICUB arribessin a acords de patrocini relacionats amb productes propis del servei de restaurant-bar, l'adjudicatari haurà d'adoptar-los, sempre i quan el producte patrocinat no suposi un sobrecost superior al 10% sobre el valor del producte equivalent prèviament ofertat.

7. Horaris i dies de tancament

El restaurant-bar s'ha d'ajustar als horaris del centre. Així, l'horari d'hivern, de 10 a 18h, regeix de l'1 de novembre al 28 o 29 de febrer; el d'estiu, de 10 a 20h, comprénent de l'1 de març al 31 d'octubre.

L'equipament resta tancat el 25 de desembre i l'1 de gener.

En el cas que durant el període d'adjudicació del restaurant-bar aquest dies de tancament o els horaris d'obertura de l'edifici canviessin respecte als assenyalats, la l'adjudicatària seria avisada per escrit amb l'antelació suficient.

En el supòsit que l'equipament modifiqués l'horari d'obertura en dates concretes, l'adjudicatari haurà d'adaptar-s'hi.

De la mateixa manera, el restaurant-bar podrà obrir més enllà de l'horari del centre, amb autorització prèvia per part de l'ICUB, assumint al seu càrrec les despeses de seguretat i neteja que se'n derivessin.

8. Potencials usuaris dels serveis de restaurant-bar al Castell de Montjuïc

El restaurant-bar, per la pròpia lògica de l'equipament, amb accés regulat mitjançant entrada, s'orienta al conjunt de visitants del recinte, majoritàriament internacional, amb més de 750.000 visitants anuals.

D'altres públics inclouen el personal del Castell de Montjuïc, els assistents a actes o esdeveniments puntuals i els participants a seminaris, jornades i tallers.

9. Drets i obligacions de l'adjudicatari

Seran drets i obligacions de l'empresa adjudicatària, a més d'altres que resultin del present document o de la normativa legal i reglamentària aplicable, els següents:

- Dret d'ús de les instal·lacions esmentades en el punt 1 i assenyalats en el plànol adjunt amb l'obligació d'explotar el servei de restaurant-bar amb les condicions establertes en aquest document, complint les lleis i disposicions vigents, a la capacitació professional i sanitària del personal i al manteniment en perfecte estat d'higiene i salubritat dels espais i les instal·lacions utilitzades, que hauran de ser retornades en el mateix estat al finalitzar el contracte.
- Contractar i aportar el personal que consideri adient pel correcte desenvolupament del servei i responsabilitzar-se de la relació laboral i retribucions que se'n derivin, complint en tot moment les obligacions de caràcter laboral i de Seguretat Social, seguint les prescripcions detallades al punt 14 d'aquest plec. Tant les descripcions del lloc de treball com les retribucions hauran de ser, com a mínim, segons el conveni de l'hostaleria i el turisme vigent.
- Fer-se càrrec de qualsevol incidència en les instal·lacions o equipaments dels espais destinats al restaurant-bar, amb l'excepció del sistema de climatització i d'aquells elements estructurals, que dependrà de l'ICUB.
- Seguir la part corresponent de la *Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació*, de 2015. A més, s'haurà de facilitar, en el moment de licitació i acreditar, un cop adjudicat el contracte, una proposta de gestió dels excedents alimentaris destinada amb criteris de responsabilitat social.
- Aportar la caixa registradora i altres instruments anàlegs de cobrament, com ara TPVs. Addicionalment, podrà aportar equipament addicional al previst en el contracte prèvia aprovació de l'ICUB.
- L'empresa adjudicatària haurà de facilitar a l'ICUB, en els 60 dies posteriors a la signatura o entrada en vigor del contracte, un Pla d'Igualtat. S'estableix, igualment, l'obligatorietat, per part de l'empresa adjudicatària de:
 - Vetllar per garantir la paritat de gènere en els perfils i categories professionals.
 - Utilitzar, en tot moment, llenguatge i imatges no sexistes.
 - Mesures contra l'assetjament sexual i per raó de sexe.
 - Aportar un pla de protocol o pla d'actuació a fi de garantir la igualtat d'oportunitats i la no discriminació de les persones LGBTI.
- Complir escrupolosament amb tota la normativa tècnica, sanitària i fiscal. Qualsevol incidència en aquest sentit podrà ser objecte de penalització o rescissió del contracte, en funció de la na-



turalesa de la irregularitat. Qualsevol indicati de doble comptabilitat serà sancionat amb la rescissió immediata del contracte.

També presentarà la seva proposta d'organització del servei:

- Personal que prestarà el servei, organització interna i distribució horària.
- Descripció detallada qualsevol modificació en la distribució dels elements i maquinària recollits al contracte i l'organització del servei envers el client: material necessari per a la prestació del servei (estris, vaixela, gots, coberts,...), sistemes de cobrament i qualsevol altra indicació que pugui incidir en la prestació del servei.

10. Preus

És prioritat del Castell de Montjuïc que la política de preus del servei de restauració sigui plenament competitiva, sense discriminar la població local i la seva capacitat de consum. És a dir, ha de mantenir una política de preus econòmics dins la qualitat que es demana a l'oferta i al servei, adaptada al consumidor local i no a les condicions pròpies d'un equipament turístic, atès que no ho és.

Els preus màxims que es podran aplicar al públic usuari de les instal·lacions de restauració en el primer any de durada del contracte seran els proposats per l'adjudicatari i hauran de ser aprovats per l'ICUB. Aquesta mateixa tarifa de preus es podrà revisar anualment amb l'aplicació de l'increment de l'IPC general o bé del grup d'articles referits a hotels, cafès i restaurants.

L'adjudicatari haurà de col·locar en el lloc que se li determini la llista de preus que inclogui tots els articles oferts en, com a mínim, català, castellà i anglès, que prèviament haurà hagut de ser aprovada per l'ICUB.

L'adjudicatari haurà d'oferir un descompte mínim del 10% sobre el PVP destinat al personal del Castell de Montjuïc, tant de l'ICUB com dels diversos operadors, així com el col·lectiu d'artistes residents.

11. Bases tècniques sobre el funcionament

Oferta de serveis i productes de l'espai gastronòmic: l'oferta de serveis i productes ha de ser diversificada segons el que s'especifica, dins l'horari d'obertura del centre, s'haurà d'incloure com a mínim.

- Esmorzar: esmorzar ràpid (desdejuni, cafès i tes, pastisseria, fruites..)
- Aperitiu i vermut
- Dinar
- Berenar
- Begudes: cafè, xocolata, te, vins i cerveses, refrescos.
- Caldrà oferir opcions veganes i vegetarianes.
- Les fórmules infantils, d'existir, hauran de ser compatibles amb estils de vida saludables.

La facilitat de transport i manipulació d'una part important dels productes que se serviran al restaurant-bar: el subministrament es realitzarà a diari, abans de l'obertura de la instal·lació, mitjançant l'accés de mercaderies. L'oferta es fonamentarà, a nivell gastronòmic, en pastes, coques i similars; amanides; plats precuinats, que l'empresa haurà de proveir i que només requeriran de ser escalfats.

No s'oferirà servei de dinars ni sopars que precisin d'instal·lacions de cuina (planxes, fogons, etc), ja que no es disposa d'aquestes instal·lacions, ni hi haurà màquines de vending.

Tant pel que fa referència a begudes (refrescos, begudes, cerveses, alcohols, suc, cafè, tes, infusions) com al menjar (pastes, entrepans freds, pastissos, aperitius, gelats, etc.) s'han de poder servir en tota l'amplitud horària dels serveis.

Caldrà oferir una proposta neutral, defugint de forma explícita una turisticació de l'oferta. Es valorarà positivament oferir una proposta saludable, equilibrada i fonamentada en el producte de proximitat.

12. Publicitat, comunicació i imatge

Qualsevol promoció publicitària que vulgui fer el adjudicatari s'haurà d'acordar amb l'ICUB per tal que s'aculli dins la línia comunicativa del centre i de l'Ajuntament en general. De la mateixa manera, la col·locació de rètols, cartells i altres elements de comunicació dins i fora dels espais assignats hauran de comptar amb l'acord per part de l'ICUB.

El logotip i/o nom de l'empresa adjudicatària haurà de ser present en la identificació del personal.

Totes les propostes d'utilització gràfica del logotip Castell de Montjuïc hauran de ser aprovades per l'ICUB. L'adjudicatari estarà obligat a complir amb la normativa vigent pel que fa a l'explotació dels drets d'imatge.

L'ICUB es compromet a indicar en els elements de comunicació i difusió del centre que ho permetin l'existència de la restaurant-bar, així com la seva ubicació en els elements de senyalització interna del museu sempre que hi hagi la capacitat tècnica.

13. Sistemes de control financer, comptable i estadístic

La introducció i manteniment d'un sistema de control financer informatitzat per part de l'adjudicatari s'estableix amb la finalitat de registrar totes les transaccions en el punt de venda per tal de:

- Assegurar la base correcta per al càlcul de la part de contraprestació econòmica susceptible de ser pagada
- Assegurar la base correcta per a les corresponents anàlisis estadístiques dirigides a l'ajustament de l'oferta de restauració en funció de la demanda de consumidors detectada.



Tota aquesta informació ha de ser accessible directament per part de l'Institut de Cultura de Barcelona, ja sigui en suport paper com, sobretot i especialment, a través de consultes a l'aplicació per via telemàtica.

És obligat emetre el tiquet de caixa corresponent, i per tant, l'adjudicatari disposarà de màquina registradora o TPV i registre informatitzat de vendes als efectes que l'ICUB pugui realitzar les comprovacions escaients. Els tiquets de caixa indicaran les mencions mínimes de denominació de l'empresa emissora, NIF i adreça fiscal. Els imports que s'hi expressin detallaran l'IVA.

En els casos previstos en la normativa i, en tot cas quan l'usuari ho sol·liciti, s'emetrà factura pels productes adquirits. La factura serà lliurada a l'usuari en el mateix moment. Les factures seran emeses conforme a les previsions del RD 1496/2003, de 28 de novembre, que aprova el Reglament pel qual es regulen les obligacions de facturació, o normativa posterior que la modifiqui.

L'adjudicatari haurà de trametre de forma trimestral a l'ICUB, durant els cinc primers dies del mes, tota la informació sobre la facturació que sigui necessària per al càlcul del cànon.

14. Característiques del personal de l'adjudicatari adscrit al servei

L'adjudicatari destinarà els recursos humans que cregui oportuns per al perfecte funcionament del servei, que haurà d'anar degudament uniformat. Les retribucions del personal seran a càrrec de l'adjudicatari sense que entre l'esmentat personal i l'ICUB existeixi vincle laboral, administratiu, ni de cap mena.

L'adjudicatari complirà les obligacions laborals i de Seguretat Social amb el seu personal, incloent les contingències d'accident i malaltia, i complirà i farà complir la legislació especial de Prevenció de Riscos Laborals, a tot el personal afecte al servei. L'ICUB podrà exigir en qualsevol moment que l'adjudicatari li acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de la seguretat social del seu personal.

El personal que ho requereixi haurà de disposar de l'habilitació corresponent per a la manipulació d'aliments. De la mateixa manera, els efectius destinats al servei al públic han d'estar capacitat per atendre'l en català, castellà i anglès. La llengua preferent amb la clientela haurà de ser la catalana. L'adjudicatari vigilarà especialment que el personal faci el seu servei guardant sempre la màxima pulcritud i que el tracte amb el públic sigui en tot moment correcte, amable i eficaç.

S'estableix, igualment, un equip mínim de treball consistent en una/a cap de cuina, un/a cap de sala i dos/dues cambrers/es, sens perjudici de les adaptacions necessàries del servei als fluxos de visitants i les necessitats de l'equipament en matèria de programació.

15. Coordinació amb el Castell de Montjuïc i l'ICUB

L'adjudicatari haurà de tenir un responsable del servei, que serà l'interlocutor ordinari amb l'ICUB. La coordinació amb la resta d'operadors del Castell de Montjuïc es farà sempre a través de l'ICUB.

L'empresa adjudicatària es fa responsable de tenir tots els espais de què disposi en perfecte estat de conservació, manteniment i neteja. Aquest punt és especialment sensible en els casos d'utilització d'espais del Castell de Montjuïc que hagin estat utilitzats per l'adjudicatari per a realitzar un servei de càtering. En aquest cas, a més, l'empresa adjudicatària es farà càrrec dels eventuais desperfectes ocasionats.

El personal que l'empresa adjudicatària destini al servei haurà de ser instruït i conèixer el Pla d'Emergència del Castell de Montjuïc. El personal també haurà de seguir la normativa establerta i les instruccions fixades pel Responsable de Seguretat del Castell de Montjuïc.

L'ICUB podrà realitzar inspeccions periòdiques i extraordinàries, sense necessitar d'avisar l'empresa adjudicatària dels espais, on es presten els serveis de restaurant-bar, amb l'objecte de garantir que es compleix tot allò previst a la concessió, especialment pel que fa a la Higiene i Seguretat en el treball, a més d'atenció al públic i normatives fiscals.

16. Subministraments externs i quotes de manteniment

L'adjudicatari també s'haurà de responsabilitzar de la neteja i manteniment de totes les zones que es descriuen a l'apartat "1.Instal·lacions per als serveis de restaurant-bar", així com de fer front a les quotes de manteniment extern dels equips, instal·lacions i connexions del bar, així com del maquinari i programari informàtic de gestió i control administratiu.

De la mateixa manera, durant l'inici de la prestació s'establirà el sistema i freqüència de liquidació de les quotes de subministraments i la seva proporcionalitat, que l'ICUB carregarà a l'empresa adjudicatària.

En cap cas assumirà l'ICUB responsabilitats per problemes derivats de restriccions en la connectivitat imposades per les diferents operadores de telefonia.

17. Despeses de condicionament de l'espai

L'adjudicatari ha de completar al seu càrrec qualsevol afegit o modificació tant de les instal·lacions, com dels equipaments o la distribució dels elements.

Aquestes intervencions hauran de ser prèviament acceptades per la direcció de l'ICUB d'acord amb un calendari d'execució. A tal efecte, l'adjudicatari presentarà un avantprojecte d'adequació de l'espai i una memòria econòmica en el qual s'especifiquin les actuacions a realitzar, els nous elements i els materials proposats.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a restituir l'estat original dels espais, equipaments i elements subjectes a intervenció, un cop finalitzada la concessió. Excepcionalment, l'ICUB podrà renunciar a exigir la restitució de l'estat original si així ho decidís, sense que l'empresa adjudicatària pugui rebre cap tipus de compensació pels treballs realitzats al seu càrrec.



En cas que l'adjudicatari proposi el canvi d'utilitat d'un espai o altres elements de millora i decoració caldrà que la proposta es detallin amb un projecte tècnic i es trameti a la direcció de l'ICUB, qui l'haurà d'autoritzar també de forma escrita. El conjunt de modificacions també passaran a ser propietat de l'Ajuntament un cop acabat el contracte.

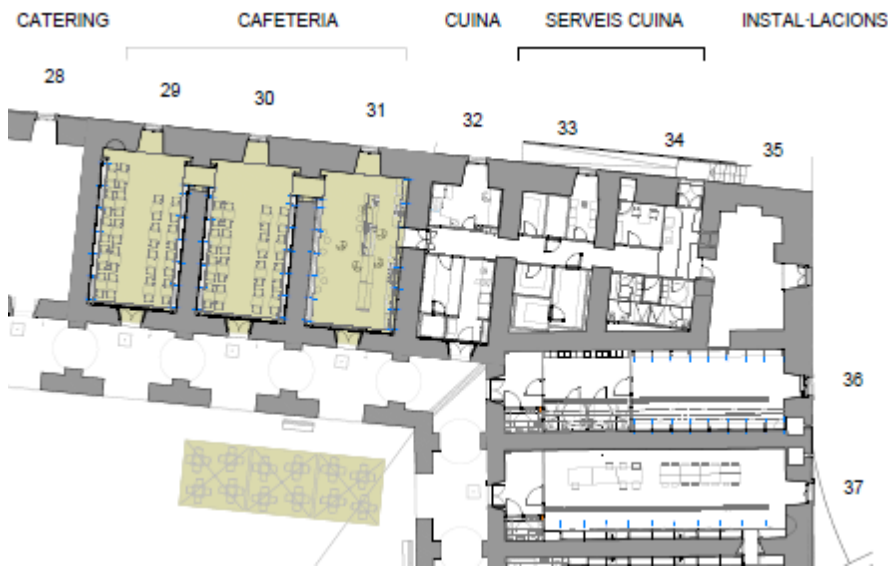
Igualment, l'adjudicatari es farà càrrec de la compra dels equips necessaris per al desenvolupament de l'activitat que quedin fora de l'inventari del present contracte i s'obliga a mantenir-lo en condicions òptimes d'ús i a fer les renovacions necessàries fins que finalitzi el contracte. Aquesta obligació s'estén al conjunt de l'equipament propietat de l'ICUB, fent-se responsable l'empresa adjudicatària de qualsevol incidència, dany o avaria.

L'ICUB es reserva el dret de donar la seva aprovació a la compra del mobiliari, equips i a la decoració de l'establiment, addicionals als inclosos al contracte, sempre a càrrec de l'empresa adjudicatària.

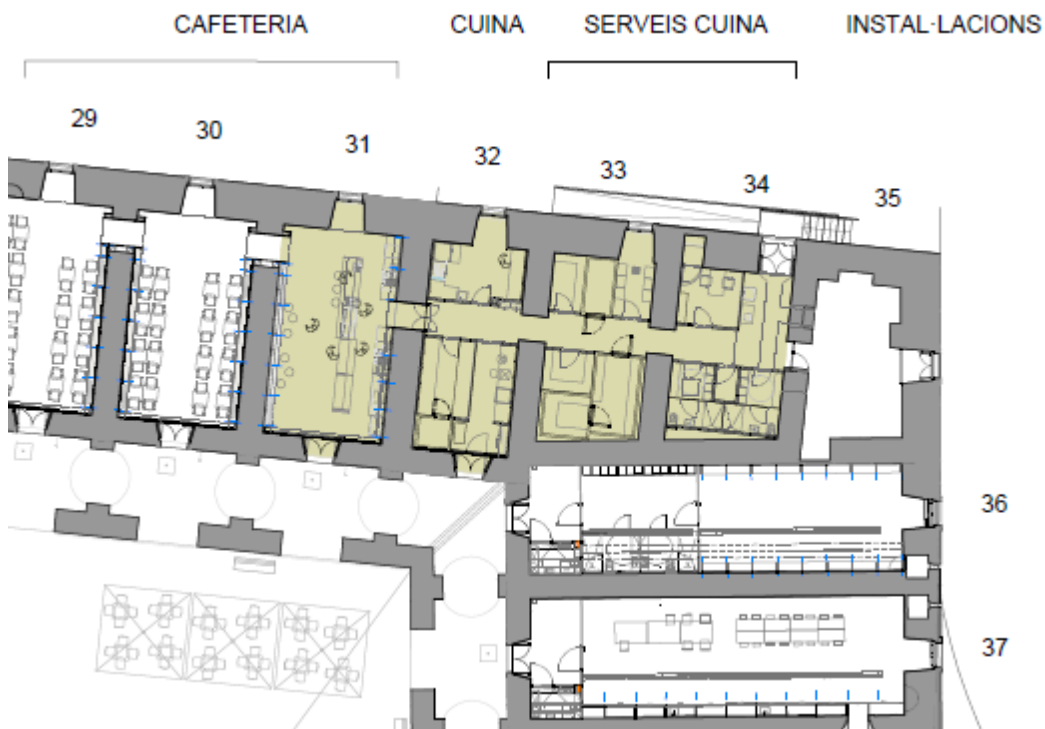
18. Lliurament dels equipaments adquirits per l'adjudicatari

Abans de la posada en funcionament del servei de restaurant-bar, l'Institut de Cultura conjuntament amb l'empresa adjudicatària realitzaran una inspecció del material que ha d'aportar, o pugui aportar, l'adjudicatari, per tal d'assegurar la qualitat i l'adequació dels equips a emprar.

Annex 1. Situació general dels espais del restaurant-bar oberts al públic



Situació general dels espais del restaurant-bar destinats a equipament, personal i instal·lacions. L'entrada de mercaderies es realitza per la rampa habilitada a la sala 34.





Annex 2. Inventari

A l'inici de la prestació es lliurarà la documentació completa relativa a tots els dispositius. Els models són orientatius, podrien ser substituïts per d'altres d'iguals o similars característiques. Totes les dimensions s'expressen en mil·límetres.

1. BÀSCULA ELECTRÒNICA D32XW60BLM OHAUS
2. BÀSCULA SOBRETAULA V41PWE15T OHAUS
3. TAULA DE SUPORT D'ACER INOXIDABLE 1300X700X900
4. PRESTATGES ITALMODULAR 1700X373 (4 NIVELLS) X2
5. EXTERMINADOR INSECTES EX30 SAMMIC
6. FORN UNOX CHEFTOP 3 SAFATES GN 1/1 XEVC0311E1R
7. CAMPANA EXTRACCIÓ CONDENSADORA DE FORN ULTRAVENT PLUS RATIONAL
8. SUPORT FORN AMB GUIES UGII RATIONAL 843X724X671
9. TAULA DE FEINA FETA A MIDA, AMB GUIES PEL FORN I CUBELL DE LA BROSSA
10. PRESTATGE SUPERIOR 1000X400MM X3
11. TAULA CALENTA AMB PORTES CORREDERES F043001 DISTFORM 1600X700X900. CONTROL TERMOSTAT ELECTRÒNIC FINS A 90º.
12. TAULA AUXILIAR 1300X600X900
13. TAULA DE FEINA – ESCAIRE. 1350X700
14. TAULA FREDA AMB GUIES INTERIORS BMGN1960II INFRICO 2000X700X900 X2
15. ENVASADORA AL BUIT SOBRETAULA SV410S SAMMIC. 430X415X415 (CÀMERA)
16. ABATIDOR DE TEMPERATURA MIXT ABT5L INFRICO. 837X836X925
17. TALLADOR D'HORTALISSES CA301 SAMMIC
18. BATIDORA TRITURADORA TRBM350 SAMMIC
19. TALLADORA EMBOTITS GC300 SAMMIC
20. ESTERILITZADOR DE GANIVETS 040450 FRICOSMOS
21. AIGÜERA RENTAMANS F0252000 DISTFORM
22. TAULA FREDA AMB GUIES INTERIORS I CUBA BMGN1960F INFRICO 2000X700X900 X2
23. CARRO BAIX GN F0260701 DISTFORM
24. PRESTATGE SUPERIOR AMB CISTELLES 1000X520X1050
25. RENTAPLATS PROTECH2810NRG COLGED 640X840X2180.
26. TAULA SORTIDA RENTAPLATS 1200X700X900
27. CARRO PER A PLATS ADC33 CAMBRO. DE FINS A 330MM. TOTAL 460 PLATS. X2
28. CARRO AUXILIAR CISTELLES, PER A 6 DE 500X500 X2
29. CARRO DE SERVEI TRES PRESTATGES F0260404 DISTFORM 895X595X950 X2
30. CISTELLES DE RENTAT 2 UNIVERSALS I 8 GOTS
31. CAFETERA ELECTRÒNICA CQUBE SF20 TOUCHSCREEN CREEM X2
32. TERMO LLET I AIGUA 10L TM10 SAMMIC X2
33. ARMARI FRIGORÍFIC AMB PORTES DE VIDRE FKVSL4113 LIEBHERR 600X160X1800 X2
34. ARMARI DE VINS I CAVES AMB PORTES DE VIDRE WTES5972 LIEBHERR 700X742X1920 X2

- 35. CONGELADOR DE GELAT GTE3702 LIEBHERR 1171X666X896
- 36. TORRADORA DUES ALTURES TP20 SAMMIC
- 37. ESPREMEDOR DE TARONGES ESSENTIAL PRO ZUMEX
- 38. MICROONES HM1001 SAMMIC
- 39. VITRINA FREDA DE PRODUCTES ENVASATS VV616RG DOCRILUC
- 40. VITRINA FREDA DE PRODUCTES PER SERVIR VV616RG DOCRILUC
- 41. RENTAGOTS AMB CISTELLA DE 400 GOTS NEOTECH240 COLGED 450X550X710
- 42. VITRINA FREDA PER A TAPES VIP1490BC INFRICO
- 43. MOBLE PER A EQUIP DE CERVESA B150 CORECO 1600X600X950, DOS TIRADORS
- 44. MÀQUINA DE GEL DELTA45A ITV. 46KG/DIA 460X160X900
- 45. ARMARI D'AMPOLLES 1479X550X865