

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNiques PER A LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL BAR RESTURANT DEL VELÒDROM PALMA ARENA I DE LA INSTAL·LACIÓ I GESTIÓ, EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES DE SUBMINISTRAMENT D'ALIMENTS I BEGUDES

Índex

1. Objecte del contracte.....	2
2. Gestió i explotació del bar restaurant del Velòdrom Palma Arena (LOT 1).....	2
3.- Acceptació de les instal·lacions (LOT 1).....	5
4. Obligacions del contractista de manteniment, neteja i conservació dels locals, instal·lacions, maquinària i utilitatge (LOT 1).....	5
5. Prohibicions i autoritzacions (LOT 1).....	6
6. Despeses de subministraments (LOT 1).....	7
7. Respects del personal necessari per prestar el servei (LOT 1).....	8
8. Instal·lació, gestió i explotació de màquines de <i>vending</i> i característiques del servei (LOT 2).....	8
DISPOSICIONS COMUNES ALS DOS LOTS	
9. Responsabilitats del contractista.....	9
10. Inspecció de les instal·lacions per part del Consorci Velòdrom Palma Arena.....	10
11. Inici del servei.....	10
12. Reclamacions i queixes.....	10
ANNEX I Plànol de la instal·lació.....	12
ANNEX II Inventari.....	13

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNiques PER A LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL BAR RESTURANT DEL VELÒDROM PALMA ARENA I DE LA INSTAL·LACIÓ I GESTIÓ, EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES DE SUBMINISTRAMENT D'ALIMENTS I BEGUDES

1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és divideix en dos lots:

- Lot 1. Gestió i explotació del bar restaurant del Velòdrom Palma Arena.
- Lot 2. Instal·lació, gestió i explotació de màquines de subministrament d'aliments i begudes (màquines de vending).

L'execució dels serveis serà d'acord amb el que estableixen els plecs de clàusules administratives particulars i els de prescripcions tècniques particular.

2. Gestió i explotació del bar restaurant del Velòdrom Palma Arena (LOT 1)

2.1. Descripció de les instal·lacions

El bar restaurant és un local de 677,5 m² desglossats de la següent forma:

- 267 m² de zona cafeteria
- 70,50 m² de cuina
- 54 m² de lavabos
- 38 m² de càmeres frigorífiques
- 20 m² de magatzem
- 228 m² de terrassa
-

Zones comuns:

- Lavabos: disposa de tres lavabos, un d'homes (amb 8 urinaris) , un de dones (amb 4 urinaris) i un adaptat (amb 1 urinari), amb una superfície total de 52,30m².
- Cafeteria: conté una barra de 13,5 metres lineals

2.2. Aforaments

L'aforament màxim de la zona de cafeteria és de 178 persones.

L'aforament màxim de la zona de terrassa és de 152 persones.

2.3. Tipus llicència atorgada

La cafeteria té llicència de Bar-Restaurant, quedant englobada dins de la classificació global "A. Sense Música": En ella s'estableix que el Bar-Restaurant únicament podrà disposar "d'ambientació musical" produïda directament per les instal·lacions de fil musical, radio receptors, i/o receptors de televisió, la capacitat del nivell d'emissió de sons dels quals, no sobrepassi els 70dB(A), o disposin de

mitjans o sistemes que impedeixes sobrepassar aquest límit. Queda prohibida qualsevol activitat musical entre les 24 h y les 10 h.

2.4. Exclusions de l'objecte del contracte

Queda exclosa del contracte i, per tant, no serà objecte de cap compromís per part del Consorci, l'explotació dels bars dins els recintes susceptibles de lloguer per la celebració d'esdeveniments. Tot això, sense perjudici dels acords als quals puguin arribar el contractista i els organitzadors de les activitats quant a l'explotació dels bars interiors.

La ubicació dels bars/barres en els esdeveniments quedaran allunyats de la zona d'influència del bar restaurant. Els que s'ubiquin al mateix nivell del carrer hauran de guardar una separació mínima de 25 metres des dels límits de la terrassa.

2.5. Característiques del servei

2.5.1. El contractista haurà de desenvolupar lliurement al seu risc i ventura, les activitats pròpies d'un bar restaurant de caràcter marcadament esportiu, prestant els serveis adequats a les característiques de les instal·lacions i a la seva tipologia.

Per a qualsevol activitat no habitual ni pròpia d'un bar restaurant d'una instal·lació esportiva (tals com reunions, conferències, concerts, mostres, competicions i similars), haurà de recaptar prèvia i obligatòriament la autorització de la direcció del Velòdrom, la decisió de la qual serà sempre vinculant.

De la mateixa manera, la instal·lació d'altres efectes o mobles, encara que siguin esportius o no, en el recinte propi de la zona que es lícita (exemple: taules de billar, tennis de taula, dards...) haurà de comptar amb la oportuna autorització escrita de la direcció del Velòdrom, qui fixarà les condicions d'ús, així com aconseguir, a compte de l'adjudicatari, els permisos que per la seva instal·lació i ús siguin necessaris i exigibles per la legislació aplicable.

2.5.2. Horari d'obertura: l'horari d'obertura d'obligat compliment per l'adjudicatari del bar restaurant serà de 7.30 h a 17.00 h, si bé l'adjudicatari podrà augmentar-lo sempre que es respectin les lleis i ordenances que siguin d'aplicació, comptant prèviament amb l'autorització de l'òrgan de contractació i amb la comunicació posterior a la direcció del contracte.

La llicència d'activitat fixa l'horari màxim d'obertura al públic i de funcionament del bar-restaurant com el comprés entre l'hora d'obertura i l'hora de tancament. S'especifica al següent quadre, que s'ajustarà d'acord amb les modificacions que puguin donar-se a la normativa municipal vigent:

CLASSE D'ESTABLIMENT		OBERTURA	TANCAMENT			
			ESTIU (1)		HIVERN	
			LABORABLE	FESTIU	LABORABLE	FESTIU
"A" Establiments SENSE MÚSICA (oferta restauració)	Restaurant, Cafeteria Bar	5:30h	2:30h	3:00h	2:00h	2:30h

(1) S'entén per horari d'estiu el comprés entre el 15 de maig i 15 d'octubre

(2) Per festiu, tots els declarats oficialment com a tals i els dissabtes

2.5.3. Durant esdeveniments puntuals al Velòdrom, com puguin ser una fira, concert, partits esportius o similars, el contractista estarà obligat, si fos necessari, a ampliar l'horari mínim. Aquests horaris extraordinaris li seran comunicats per la direcció del contracte amb una antelació mínima de cinc dies naturals.

2.5.4. A la carta haurà de figurar un menú del dia al preu presentat en la seva oferta i que, en qualsevol cas, no podrà ser superior a dotze euros (12,00 €), IVA inclòs. El menú constarà, com a mínim, per a elecció del comensal, de dos primers plats o entrants, dos segons plats o plats principals i dues postres i ha d'incloure pa i la beguda (aigua, refrescs i vi).

L'adjudicatari haurà de disposar a la carta d'una varietat de productes baixos en calories, desnatats, integrals i edulcorats. Haurà d'oferir esmorzars i berenars incloent, com a mínim, cafè, te, llet, sucs, brioixeria variada i entrepans.

2.5.5. L'adjudicatari haurà de comunicar a l'òrgan de contractació amb caràcter previ a l'inici del servei, la llista de preus de la carta, que haurà d'estar sempre exposada al públic.

2.5.6. Al personal del Consorci Velòdrom Palma Arena i de les altres administracions públiques que s'ubiquen en el Velòdrom s'aplicarà el descompte de la seva oferta, que serà d'un mínim d'un 10% sobre els preus oficials de la carta i dels menús, exceptuant les begudes alcohòliques.

2.5.7. La Gerència del Consorci podrà autoritzar, prèvia sol·licitud de l'adjudicatari, el tancament del local, un cop a l'any, per a la realització de treballs de manteniment a les instal·lacions, pels temps estrictament necessari per a dur a terme aquestes feines.

2.5.8. El contractista es compromet, sempre que sigui avisat amb quaranta-vuit hores d'antelació, que tots els actes oficials del Consorci i de les Administracions

que s'ubiquen en el Velòdrom tenguin preferència sobre qualsevol altre propi del servei de bar restaurant.

2.5.9. L'adjudicatari haurà de treballar en coordinació amb les directrius que elabori la Gerència del Consorci.

2.5.10. L'adjudicatari permetrà l'accés al personal de manteniment del Consorci quan sigui necessari accedir a les instal·lacions del bar restaurant per realitzar tasques de manteniment.

3.- Acceptació de les instal·lacions (LOT 1)

3.1. El contractista haurà de signar els plànols corresponents a l'annex I (dependències i instal·lacions) del contracte d'explotació del bar restaurant, que consta de:

1. Cuina, de 70,50 m².
2. Barra i saló, de 267 m²
3. Terrassa frontal, de 228m²
4. Banys a la planta baixa, de 54 m²
5. Magatzem, de 20m²
6. Càmeres frigorífiques, de 38m²

3.2. El material, la maquinària i el mobiliari del bar restaurant figuren en l'annex II, el qual s'haurà de signar pel contractista com a acceptació del mateix.

4. Obligacions del contractista de manteniment, neteja i conservació dels locals, instal·lacions, maquinària i utilitatge (LOT 1)

4.1. S'autoritza al contractista a disposar de les instal·lacions assenyalades a l'apartat 3.1. d'aquest plec, propietat del Consorci, on s'ubica el bar restaurant, així com de la maquinària i l'utilitatge detallats a l'inventari, des de la data d'inici del servei. L'adjudicatari s'obliga a aportar, a càrrec seu, per explotar el servei la resta d'elements de mobiliari i material que siguin necessaris per al correcte funcionament del servei.

Abans d'iniciar la prestació del servei, s'haurà de signar l'acta corresponent d'inventari d'equips, instal·lacions, mobiliari i tots els estris que es posin a disposició de l'empresa adjudicatària, on es reflecteixi el seu estat o funcionament, prestant la seva conformitat.

4.2. Per realitzar obres a les instal·lacions, fer reparacions o substitucions extraordinàries, com per dur a terme millores estètiques en el local, el contractista

haurà de comptar prèviament amb l'aprovació expressa i per escrit de l'òrgan de contractació, sent les despeses a càrrec del contractista.

En qualsevol cas, les obres o reparacions autoritzades es realitzaran sota la supervisió del personal de manteniment del Consorci.

4.3. El contractista s'obliga, a càrrec seu, a conservar les instal·lacions, les dependències, la maquinària i l'utilitatge en perfecte estat de conservació, salubritat, higiene i neteja, i a realitzar, a càrrec seu, les reparacions i substitucions ordinàries o supletòries que siguin necessàries. El Consorci Velòdrom Palma Arena es reserva el dret d'inspeccionar-les i d'assenyalar les reparacions o els treballs que el contractista hi hagi de dur a terme a càrrec seu.

4.4. La neteja (del paviment, sostre, parets, finestres, cortines, mobiliari, estris de cuina, banys, terrassa frontal i escala d'accés al Centre d'Interpretació, serà a càrrec de l'adjudicatari i s'haurà de realitzar en totes les instal·lacions descrites a l'apartat 3.1. i dependències posades a disposició de l'adjudicatari, amb la freqüència necessària per mantenir-les en condicions òptimes.

4.5. L'adjudicatari s'ha de fer càrrec dels materials i productes que empri per netejar les instal·lacions, l'utilitatge, la maquinària i el mobiliari, com també de la desinfecció, desinsectació, desratització i control de legionel·la de les dependències posades a la seva disposició, en compliment de la normativa vigent.

4.6. L'adjudicatari està obligat a fer una gestió ecològica en el tractament de residus, mitjançant la recollida selectiva en origen i trasllat dels residus al lloc que s'indiqui per evacuar-los posteriorment i està obligat a acomplir les normes d'higiene i neteja vigents per a l'ús correcte del dipòsit de fems.

4.7. L'adjudicatari està subjecte, quant a les instal·lacions, a les normes relatives a sanitat, riscos laborals, seguretat i higiene i a qualsevol norma legal o reglamentària vigent que li sigui d'aplicació.

4.8. Haurà d'obtenir els permisos, llicències i autoritzacions necessàries que siguin precises per l'exercici de les activitats de cafeteria i menjador.

4.9. L'adjudicatari ha d'assegurar en tot moment la presència d'un responsable de l'explotació capacitat per prendre decisions, resoldre qüestions o fer-se càrrec de les reclamacions dels clients, havent de comunicar el seu nom a la direcció del Velòdrom.

5. Prohibicions i autoritzacions (LOT 1)

5.1. Els mitjans de comunicació (premsa, ràdio i televisió) hauran de comptar amb l'autorització expressa per escrit per part de la Gerència del Consorci per dur a terme gravacions, entrevistes o fotografies a les instal·lacions descrites en l'apartat 3.1.

5.2. Es prohibeix al bar restaurant la celebració d'actes de caràcter multitudinari, com noces, bateig, etc.

5.3. No es poden instal·lar en el recinte del bar restaurant cap tipus de màquines de jocs d'atzar, recreatives o anàlogues.

5.4. Per instal·lar aparells de música, televisió o similar, s'ha de tenir l'aprovació de la Gerència del centre.

5.5. Queda totalment prohibida qualsevol tipus de publicitat en les dependències, directa o indirectament, a través de tendals, taules, mantells i similars.

5.6. Queden prohibides les barbacoes, torrades o similars.

6. Despeses de subministraments (LOT 1)

6.1. Les dependències del bar restaurant no tenen instal·lació de climatització independent, per lo que correrà a càrrec del contractista la seva instal·lació, si la volgués.

El Consorci assumeix sense cost un servei de climatització que queda limitat a les necessitats i horaris de les dependències del CIEIB (espai annex que comparteix el circuit de climatització amb la cafeteria). Si el contractista demana que la climatització funcioni fora de les condicions del CIEIB, se li tarificarà el consum en base a l'horari de programació del sistema, a raó de 80€ la primera hora i 10€ la resta d'hores.

Quan la climatització estigui en funcionament, el contractista es compromet a vetlar per les mesures bàsiques d'eficiència energètica, com mantenir les portes exteriors tancades.

El contractista té la llibertat d'instal·lar el seu propi sistema de climatització prèvia autorització del departament tècnic del Consorci.

6.2. Seran a càrrec del contractista les despeses generals de funcionament del bar restaurant en raó de comptadors i consum d'electricitat, gas, clavegueram, recollida de fems, telèfon, Internet, etc., així com totes les càrregues tributàries derivades del contracte.

Tenint en compte que les instal·lacions no gaudeixen d'independència administrativa respecte de la unitat total, el Consorci instal·larà els mesuradors del consum d'electricitat, obligant-se el contractista a abonar mensualment aquests consums.

La lectura de dits consums s'efectuarà pel personal de manteniment del Velòdrom en presència obligatòria del contractista o persona en qui delegui, el dia 30 de cada mes, o següent si fou festiu.

7. Respecte del personal necessari per prestar el servei (LOT 1)

7.1. El personal que presti el servei haurà de ser sempre suficient per atendre els usuaris del bar restaurant i s'haurà d'atenir a les condicions higièniques i sanitàries que la normativa d'aplicació prescriu en cada moment; així com anar correctament uniformat.

7.2. Els uniformes i complements del personal del servei són a compte de l'adjudicatari.

7.3. El personal destinat a prestar el servei haurà de disposar de les autoritzacions administratives corresponents per dur a terme la prestació del servei.

7.4. El contractista i el personal al seu servei hauran de tenir un tracte afable i deferent amb la clientela.

7.5. El contractista s'obliga a satisfer dins el termini i en la forma escaient les seves obligacions tributàries amb l'Estat, la CAIB, les entitats locals i la Seguretat Social, d'acord amb les normes aplicables en cada cas. El personal contractat per l'adjudicatari per a la prestació del servei no tindrà cap vinculació laboral amb el Consorci. L'adjudicatari està obligat a donar d'alta i afiliar al sistema de la seguretat social el personal al seu servei i a complir la resta de normativa vigent sobre els treballadors.

8. Instal·lació, gestió i explotació de màquines de *vending* i característiques del servei (LOT 2)

8.1. Instal·lació de màquines. El contractista s'obliga a instal·lar en els punts assenyalats per la Gerència del Consorci, les màquines de subministrament de begudes i menjars següents:

- 2 màquines de begudes (aigua, refrescs...)
- 2 màquines de begudes calentes
- 2 màquines d'entrepans/sandvitxos

8.2. Característiques del servei

8.2.1. L'adjudicatari no podrà exposar publicitat a les màquines de *vending*, llevat la pròpia dels productes que contengui.

8.2.2. La instal·lació de les màquines es realitzarà en un termini no superior a 8 dies naturals des de la signatura del contracte.

8.2.3. Qualsevol modificació de caràcter tècnic (substitució o ampliació de les màquines, per exemple) ha de tenir autorització prèvia de la Gerència del Consorci.

8.2.4. El servei de càrrega dels productes es realitzarà amb la freqüència necessària, per evitar que les màquines estiguin desproveïda.

8.2.5. L'adjudicatari instal·larà al costat de les màquines un contenidor amb tapa, obertura amb pedal i bossa de fems, on l'usuari pugui dipositar els tassons, envasos, etc, ja emprats.

8.2.6. En cada màquina estarà senyalitzat clarament el nom de l'empresa, domicili social i número de telèfon d'atenció al client en el qual l'usuari pugui fer les reclamacions que estimi oportunes.

8.2.7. Els productes alimentaris de les màquines expenedores d'aliments es renovaran amb la freqüència necessària, tenint en compte la data de caducitat o data de consum preferent.

8.2.8. L'adjudicatari serà el responsable de la neteja i manteniment de les màquines de *vending*. En conseqüència, a l'inici del contracte, l'adjudicatari haurà d'elaborar i aplicar un programa de manteniment i neteja de les màquines, que es comunicarà al Responsable del contracte.

DISPOSICIONS COMUNES ALS DOS LOTS

9. Responsabilitats del contractista

9.1. El contractista assumeix la responsabilitat de la bona fi de l'explotació, sent l'únic responsable davant el Consorci i davant terceres persones dels danys, perjudicis i accidents que es puguin ocasionar dins el termini de vigència del contracte, que s'entén que s'atorga sota la responsabilitat del contractista.

9.2. L'adjudicatari de cada un dels lots té l'obligació de contractar una assegurança de responsabilitat civil d'explotació per respondre dels danys personals que la seva activitat pugui causar a tercers i els danys personals que es puguin causar a l'equipament, instal·lació, material i mobiliari de les instal·lacions cedides per l'activitat, igualment derivats de la seva actuació, amb una cobertura mínima de 150.000 € per víctima i 600.00 € per sinistre i responsabilitat subsidiària del servei amb tercers que s'acredita cas que existeixi subcontractació.

(Veure apartat Y del quadre de característiques del contracte del plec de clàusules administratives particulars).

9.3. L'adjudicatari s'obliga a segellar la llista de preus d'acord amb la normativa vigent.

10. Inspecció de les instal·lacions per part del Consorci Velòdrom Palma Arena

10.1. Els serveis competents del Consorci podran inspeccionar en qualsevol moment les instal·lacions per comprovar que s'adapten a l'objecte del contracte. Igualment, a instàncies del Consorci, es podrà inspeccionar l'estat de conservació de les instal·lacions, maquinària i l'utilitatge i assenyalar les reparacions o treballs que s'hi hagin de dur a terme, sense perjudici de l'execució o correcció amb càrrec al contractista.

10.2. El Consorci Velòdrom Palma Arena es reserva el dret a realitzar, si ho creu convenient, revisions de qualitat i enquestes als empleats del contractista i usuaris, sobre els productes o serveis, que podran servir com indicadors del compliment del servei. Els elements a tenir en compte per mesurar la qualitat del servei són, entre altres: professionalitat, aspecte cuidat dels empleats, tracte als clients, pulcritud en el menjar i en les instal·lacions, rapidesa en el servei, qualitat del menjar i de les matèries primeres.

10.3. El Consorci Velòdrom Palma Arena es reserva el dret de realitzar, si ho creu convenient, revisions de qualitat i enquestes als usuaris de les màquines de vending, que podran servir com indicadors del compliment del servei. Els elements a tenir en compte per mesurar la qualitat del servei són, entre d'altres: estat de conservació i aspecte de les màquines, la disponibilitat de tots els productes, la freqüència en la reposició i la qualitat dels productes.

11. Inici del servei

El contractista de cada un dels lots, o d'ambdós, si s'escau, s'obliga a iniciar el servei en el termini de 8 dies naturals comptadors des de la data de signatura del contracte.

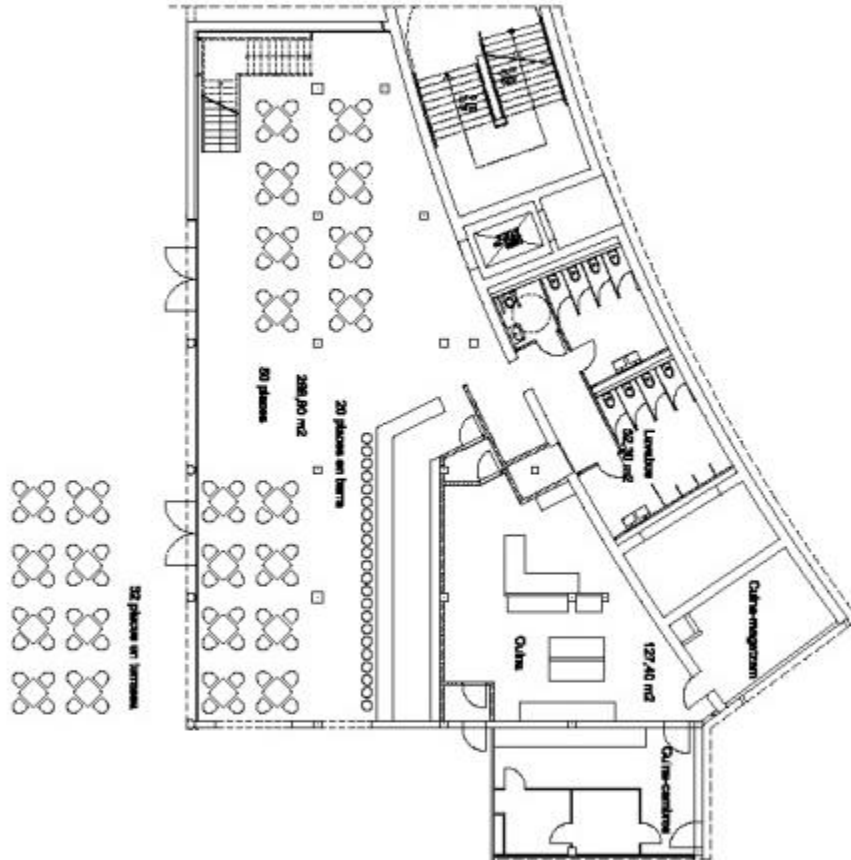
12. Reclamacions i queixes

12.1. El Consorci Palma Arena no respondrà ni solidaria ni subsidiàriament de les conseqüències que es puguin derivar de l'explotació del bar restaurant o de les màquines de vending, ni del personal que presti els serveis en el mateix. L'adjudicatari es compromet a fer constar en les seves relacions amb els proveïdors i personal contractat pel mateix la present clàusula de no responsabilitat del Consorci Palma Arena.



12.2. Qualsevol reclamació i interpretació dels plecs o de qualsevol document annex als mateixos i que conformin el contracte, s'haurà de dirigir al Director Gerent del Velòdrom Palma Arena i a l'òrgan de contractació.

ANNEX I PLÀNOL DE LA INSTAL·LACIÓ



ANNEX II
INVENTARI

	Unitats
MOBILIARI	
Cadires blanques, negres i vermelles	171
Taula 80x80	32
Taula 80x120	8
Cadires vermelles plàstic (suport ample)	20
Taules altes	5
Cadires negres plàstic (suport ample)	17
Tamborets de pell	18
Tamborets ferro	85
CUINA / ALTRES	
Taula de treball acer inoxidable 140x70x90	1
Màquina de gel GABOR FCB45	1
Màquina de moldre cafè Marcfi K-& negre brillant	1
Taula per mantenir plats calents en acer inoxidable EDESA MCP120	1
Taula de tallar de nylon 50x50x5	1
Prestatgeries d'alumini i plàstic 126x172	8
Taper de vidre refrigerat Fagor MFR225GN	1
Gelera baix mostrador Fagor 3 portes MSP200	1
Prestatge acer inoxidable EDESA EML 1640 140x40x25,5	6
Aigüera acer inoxidable EDESA 70x81x85 amb aixeta monocomandament amb palanca llarga	1
Armari congelador BLIZMATIC	1
Forn RATIONAL SCC101	1
Conjunt de 2 bullidores d'aigua amb 2 cistelles cada una, 4 fogons de gas, 1 mòdul i 8 portes inferiors, tot en acer inoxidable	1
Conjunt format per 2 fregidores amb una cistella cada una, 2 graelles para barbacoa, 1 planxa y 8 portes en part inferior, tot en acer inoxidable i alimentat amb gas	1
Taula composta per 1 aigüera redona amb aixeta de parada automàtica, zona de feina i aigüera quadrada amb aixeta monocomandament de palanca llarga 440x70x90	1
Gelera baix mostrador FAGOR 4 portes en acer inoxidable MFP225GN	1
Taula de treball en forma d' L en acer inoxidable amb aigüera i aixeta multifunció, con orifici par fems i prestatge superior	1
Rentavaixella FAGOR FI-120	1
Rentavaixella FAGOR FI-30	1
Taula de treball 111x71x90 en acer inoxidable	1

Prestatgeria EDESA EMT1640	1
Geleres FAGOR AFP 801 con 7 safates	3
Mòdul par safates sobre el que està ubicat el forn 85x73x70 en acer inoxidable	1
Aigüera EDESA amb aixeta multifunció 70x81x85 en acer inoxidable	1
Màquina per pelar patates FAGOR PPS18T40050T	1
Descalcificador NORTH STAR	1
Taula EDESA MA2560	2
Taula EDESA MAC 2560	1
Prestatgeria EDESA EML 1440 en acer inoxidable	2
Porta de molts sense muntar	1
Taula de feina en acer inoxidable 550x70x90, amb aigüera redona i aixeta polsador automàtic, aigüera quadrada amb aixeta monocomandament amb palanca accionadora llarga.	1
Talla embotits EDESA CGE 300	1
Gelera baix mostrador de 2 portes FAGOR MFP135GN	2
Taula auxiliar EDESA MA 1560	1
Batedora EDESA C5T40050T	1
Refredadora sala de preparació	1
Càmera de congelació/conservació	2
Carro per plats amb rodes	1
Boteller FAGOR BFP200A	2
Taula treball amb coberta de 280x60x90 en acer inoxidable	1
Taula de treball amb aigüera i aixeta monocomandament i coberta 350x60x90 en acer inoxidable	1
Taula per cafetera EDESA MAC 1560	1
Cafetera MARCFI M-990 E-02	1
Rentavaixelles FAGOR FI 64	1
Sistema par conservació en fred de fems ubicada en passadís de mercaderies GAMKO KFK	1

Palma, 27 d'octubre de 2016

El director gerent

Xavier Pujadas Alcalá