

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN
DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA GESTIÓN Y
EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE DEL COMPLEJO
DEPORTIVO DE ARANZADI Y EL DE LA CIUDAD DEPORTIVA SAN
JORGE**

1. OBJETO DE LA CONCESIÓN

Es objeto del presente contrato de concesión de servicio, la gestión y explotación del Bar – Restaurante del Complejo deportivo Aranzadi (lote nº 1) y el de la Ciudad Deportiva San Jorge (lote nº 2), de titularidad del Ayuntamiento de Pamplona, con todos los servicios complementarios, espacios adicionales, accesorios, maquinaria e instalaciones.

Además, la gestión incluirá la prestación de los servicios de limpieza, mantenimiento y conservación de todo lo concedido, así como, la vigilancia y seguridad de los bienes, equipamientos y derechos que el contrato abarca.

2. DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO OBJETO DE CONCESIÓN

El recinto del Bar-Restaurante del Complejo Deportivo de Aranzadi ocupa una superficie total de 1.028,00 m2 de los cuales 226,50 m2 corresponden a la zona de comedor, 593,77 m2 a la terraza exterior y el resto a la barra del bar, barra self-service, aseos, almacenes, cocinas, etc.

El recinto del Bar-Restaurante de la Ciudad Deportiva de San Jorge ocupa una superficie total de 712,17 m2 de los cuales 220,50 m2 corresponden a la zona de comedor, 238,80 m2 a la terraza exterior y el resto a la barra del bar, barra self-service, aseos, almacenes, cocinas, etc.

Los recintos disponen del equipamiento y mobiliario que se relaciona en el anexo IV.

3. CARACTERÍSTICAS DE LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN

El Ayuntamiento de Pamplona pone a disposición del concesionario los locales habilitados para el desarrollo del servicio de bar y restaurante en ambos Complejos. Además, complementa esto con los espacios auxiliares (almacenes, cámaras, cocinas, vestuarios, etc.), las instalaciones, los baños para el público y el mobiliario que sirven de soporte a la actividad.

El concesionario deberá articular un servicio identificado con una personalidad propia. Debe configurarse como un lugar cómodo, agradable, elegante, sin sonido agresivo, que permita la conversación y las tertulias. Todo ello debe reflejarse tanto en la decoración, como en el mobiliario, la vajilla, el personal de servicio, el trato al usuario y los productos ofrecidos.

3.1 Períodos y horarios de apertura

El servicio se constituye en dos períodos diferenciados: temporada de verano correspondiente a las fechas de apertura de las piscinas exteriores (habitualmente, entre el 22 de junio y el 15 de septiembre, ambos inclusive) y la temporada de invierno correspondiente al período de apertura de los vasos climatizados y el spa (habitualmente, entre el 1 de enero y el 14 de junio y el 16 de septiembre al 31 de diciembre).

El establecimiento deberá permanecer ininterrumpidamente abierto, como mínimo, todos los días de la temporada de verano, coincidente con las fechas de apertura de la instalación (Aranzadi del 15 de junio al 7 de septiembre; San Jorge del 22 de junio al 15 de septiembre) de 10:00 a 20:30 horas.

La apertura del resto del servicio será facultativo del concesionario que deberá comunicarlo a la unidad gestora del contrato antes del 1 de septiembre de cada año, viéndose obligado al cumplimiento ininterrumpido de tal compromiso hasta el inicio de la temporada siguiente de verano el 15 de junio y siendo obligatorio la apertura de los días ofertados como mejora.

Respecto a los horarios no obligatorios, siendo la actividad clasificada de “Bar – restaurante”, el concesionario deberá ajustar sus horarios a la normativa que en esta materia rijan en cada momento, teniendo que comunicar al gestor de la instalación deportiva su intención de alargar su horario y días de prestación a efectos de la manipulación de la climatización, ventilación y alarmas.

3.2 Servicios a prestar

Oferta de consumiciones y bebidas, menús, carta, platos combinados, bocadillos, pinchos y aperitivos, helados, bollería para desayunos y almuerzos, snacks, etc.

3.3 Explotación del servicio

Los precios que el adjudicatario perciba por la venta o servicio de los productos al público serán los ofertados en el presente concurso y aprobados por el Ayuntamiento mediante la adjudicación de la concesión a la propuesta que los contenga.

Los precios de las consumiciones y servicios serán similares a los de los establecimientos de categoría similar de la zona.

El contratista está obligado a tener expuesta al público y perfectamente visible la lista de precios de venta al público, tanto a la entrada del establecimiento como en su interior. Así mismo, se compromete a tener a disposición del público las correspondientes hojas de reclamaciones.

Los precios podrán ser actualizados por el adjudicatario conforme al incremento sufrido en el Índice de Precios al Consumo registrado en Navarra durante los doce meses anteriores. Excepcionalmente podrá solicitarse una actualización superior de precios de determinados productos siempre y cuando se equiparen a los de los establecimientos de categoría similar de la zona.

Constituye causa de resolución del contrato la variación de precios por el adjudicatario fuera del supuesto descrito en el párrafo anterior o sin la expresa autorización del Ayuntamiento.

Así mismo el concesionario deberá colocar y mantener en lugar visible el título habilitante para el ejercicio de la actividad.

3.4 Personal

El personal deberá ser suficiente para atender el servicio y deberá estar compuesto por profesionales del sector. El contratista se obliga a exigir la correcta presencia, vestimenta, adecuación y comportamiento del personal a su servicio y deberá dotarle de la ropa y utensilios necesarios para el desarrollo del trabajo.

Tendrá la obligación de formar a su personal en los conocimientos básicos del trabajo que van a realizar. El contratista será el único responsable por los daños que por su culpa o negligencia o de su personal cause en la ejecución del contrato.

El personal que, por su cuenta, deba emplear el contratista para el servicio no adquirirá relación laboral alguna con el Ayuntamiento, por entenderse que el mismo depende única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empleador respecto al citado personal, con arreglo a la Legislación Laboral, Social, a la normativa sobre prevención de riesgos laborales y la relativa a la Seguridad e Higiene en el trabajo vigentes o que en lo sucesivo puedan dictarse y sin que en ningún caso resulte responsable el Ayuntamiento de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus empleados, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato.

El Ayuntamiento podrá comprobar en cualquier momento el cumplimiento de estas obligaciones.

3.5 Elementos de la explotación

Corresponde al contratista la aportación de los materiales necesarios para la explotación, tales como mobiliario, material audiovisual, maquinaria y equipamiento de cocina y bar que considere necesario, mesas, sillas, vajilla, bandejas, cristalería, lencería, cubertería, etc., debiendo ser retirados por el mismo al término de la concesión. Dichos materiales serán de primera calidad y se conservarán en perfecto estado, sin que puedan utilizarse las piezas deterioradas. El mobiliario y elementos decorativos deberán estar en consonancia con las características estéticas del local y no podrán incluir publicidad.

Corresponde, igualmente, al contratista la aportación de los artículos de consumo ofertados al público. El arrendatario tiene derecho exclusivo de venta y distribución de bebidas dentro del local del bar-restaurante.

El adjudicatario podrá incorporar a efectos de la explotación, a su mejor conveniencia, las instalaciones o enseres que estime aconsejables, que podrán ser retirados por este al término del contrato, salvo que se trate de instalaciones fijas o si su retirada afecta a las relacionadas en el anexo IV, en cuyo caso quedarán las mismas en el local, sin obligación de indemnización alguna por parte del concedente.

Queda prohibido al arrendatario la instalación de máquinas de azar, ni juegos recreativos y/o máquinas expendedoras de tabaco.

3.6 Limpieza y sanidad

El adjudicatario está obligado a la limpieza diaria del bar-restaurante, terrazas y locales que se asignan al servicio. Dicha limpieza se llevará a cabo durante la primera hora del funcionamiento de la actividad, sin perjuicio de las labores que para la conservación de la misma deban efectuarse a lo largo de la jornada. Dada la incidencia estética y de utilización públicas, el Ayuntamiento podrá actuar en ejecución sustitutoria, girando los gastos o tasas al arrendatario.

El adjudicatario deberá observar en todo momento las condiciones técnicas exigidas para este tipo de establecimientos en el Anexo II del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (capítulos I, II y V), en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos al por menor, en el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre relativo a higiene y las comidas preparadas y en la Ordenanza de higiene alimentaria de Pamplona.

3.7 Actividades no permitidas

No se permitirá la utilización de equipos de sonido, audiovisuales, proyecciones y demás ni en el comedor, ni en el bar, ni en la terraza, sin autorización previa del Ayuntamiento.

Queda prohibida, rigurosamente, la expedición de productos o prestación de servicios ajenos a la hostelería o no ofertados expresamente en la tramitación del concurso, salvo los autorizados por el Ayuntamiento como aclaración o interpretación del condicionado.

4. OTROS SERVICIOS

4.1 Mantenimiento a realizar

Durante el ejercicio de la actividad el adjudicatario deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de todas las instalaciones, maquinaria y componentes de los locales utilizados en la explotación quedando excluido el mantenimiento de la estructura del edificio.

El contratista deberá realizar, por iniciativa propia o a requerimiento del Ayuntamiento, las obras y mejoras precisas para el mantenimiento ordinario de los locales e instalaciones utilizados en la explotación. El costo de dichas obras y mejoras será íntegramente asumido por el contratista, quien igualmente podrá proponer al Ayuntamiento las variaciones o modificaciones que estime oportunas, las que requerirán necesariamente la aprobación del Ayuntamiento.

Las obras realizadas revertirán al Ayuntamiento al término de la concesión, sin que de la reversión se derive compensación o indemnización alguna a favor del contratista.

Con respecto a la maquinaria, instalaciones y equipamiento de cocina y bar que figuran en el Anexo, corresponde al concesionario su mantenimiento, reparación y reposición, en caso de no haber llegado al final de su vida útil. Para la reposición por parte del contratista de algún elemento deberá solicitar previamente autorización al Ayuntamiento de Pamplona debiendo reponerse por otros elementos de similares calidades y características técnicas y estéticas.

La maquinaria, instalaciones y equipamiento de cocina y bar que haya alcanzado el fin de su vida útil y no sea posible su reparación será sustituida por parte del Ayuntamiento, contando con la colaboración del concesionario en la elección del elemento a sustituir.

Toda esta maquinaria y equipamiento, tanto la aportada inicialmente por el Ayuntamiento como la adquirida por el contratista o la que adquiera el Ayuntamiento para reponerla, quedará como propiedad del Ayuntamiento al término de la concesión.

4.2 Gestión de residuos

Será responsabilidad del contratista la gestión de residuos, basuras y envases residuales generados en la ejecución del contrato. El contratista deberá retirarlos y garantizar la gestión correcta para su reciclaje entregándolos al punto limpio u otro sistema de gestión de residuos autorizado.

4.3 Subcontratación

No podrá subcontratar o subarrendar los servicios, ni ceder su derecho a terceras personas, siendo posible, la subcontratación de los servicios auxiliares de la prestación, del tipo de mantenimiento, limpieza de locales, etc.

5. INVENTARIO

LOTE Nº 1

INVENTARIO BAR RESTAURANTE CD ARANZADI

1- ALMACEN Y CAMARAS

Estanteria alta galvanizada y pintada modelo EAG 40/180	
CAMARAS PANELABLES	
Camara frigorifica desmontable para varios	1unidad
Camara frigorifica desmontable para carnes marca TAVER INSTACLACK	1unidad
Camara frigorifica desmontable para congelados marca TAVER INSTACLAK	1unidad
CONJUNTO CAMARAS PANELABLES	
Estanteria alta de aluminio/poliuretano modelo IB-375/700	

2- COCINA

PELADORAS Y COMPONENTES	
Peladora de patatas simple marca SAMMIC modelo PP-6	1unidad
Soporte de peladora marca SAMMIC modelo PP-6	1unidad
Filtro antiespuma peladoras marca SAMMIC mod. PP-6	1unidad
MESA DE TRABAJO MURAL FABR. ESPECIAL S/MEDIDA	1unidad
CARRO TRANSPORTE MARCA FRANKE MOD. FG-821	2 unidades
MESA MURAL Y ENCIMERA	
Camara frigorifica baja marca Master Chef Mod.MRG-207	1unidad
LAVAMANOS A PEDAL 500*500*850 MM.	1unidad
MESA TRABAJO CENTRAL	1unidad
SARTEN BASCULANTE MARCA JEMI-FOC MOD. SB-90 800*850 MM.	1unidad
MODULO NEUTRO SERIE 900 MARCA FOC MOD. MN-94	2 unidades
COCINA GAS SERIE 900 MARCA FOC MOD. T-601	1unidad

FRY TOP GAS SERIE 900 MARCA FOC MOD. FRT-90VT	1unidad
FREIDORA ELECTRICA SERIE 900 MARCA FOC MOD-FR 90/2	1unidad
HORNO Y ACCESORIOS	
Horno mixto conveccion vapor electrico marca Zanussi mod.FCV 101 E6	1 unidad
Soporte de horno mixto zanussi mod. FVC.101E6	1 unidad
Dotacion basica de bandejas de horno	1 unidad
CAMPANA Y CABINA	
Campana de extraccion de humos tipo mural	1 unidad
Equipo de extraccion centrifugo en caja insonorizada	1 unidad
CORTADORA DE FIAMBRES MARCA BRAHER MOD. USA-280	1 unidad

3- LAVADO VAJILLA Y PLONGE

MESA TRABAJO MURAL	
Mesa de trabajo mural 2200700*870 mm.	1 unidad
Pileta marca PORTINOX 700*500*400 mm.	2 unidades
ESTANTE DE VARILLA PLONGE 2200*450 MM	1 unidad
ESTANTERIA ALTA 2200*500*1800 MM.	1 unidad
MESA AUXILIAR LAVABO	
Mesa aux.lavadora de vajilla 2300750*870 mm	1 unidad
Tolva de desbaste forma circular 200 mm.	1 unidad
Pileta marca PORTINOX 450*450*250 mm.	1 unidad
Soporte cesta inclinado con bandeja 1000*500*500 mm.	1 unidad
LAVADORA VAJILLA MARCA ZANUSSI MOD. LS-9P	1 unidad
DOBLE ESTANTE EN ALTO 1200*300/400 MM.	1 unidad

4- DISTRIBUCION AUTOSERVICIO

CARRO TRANSPORTE DE BANDEJAS MARCA FRANKIE MOD. BC-24	4unidades
Armario frigorifico marca infrico mod. AN-1004-T/F	1unidad
CARRO CALIENTE Y REJILLA	
Carro caliente isotermico con humidificador marca EDESA mod. CCB-20	1unidad
Rejilla de acero inoxidable de 2/1 mod. INOX-21	10 unidades
MUEBLE SOTABANCO DE SERVICIOS FRAB.ESP.3000/550/1050 MM.	3unidades
MODULO CUBERTERO	
Modulo cubertero pan y bandejas marca EDESA mod.STPB-80	1unidad
Cubeta gastronom mod. CG1/3-150	3 unidades
Tapa para cubeta gastronom mod. TC-G1/3	2 unidades
POZO CALIENTE SIMPLE MARCA EDESA MODELO CPC2-34	2 unidades
MUEBLE CON CUBA GASTRONOM REFRIGERADA EDESA MOD. SCRR-16	1unidad
VITRINA SUPERIOR REFRIGERADA EDESA 1600*700*1000 MM.	1unidad
MUEBLE BAÑO MARÍA CON RESERVA MARCA EDESA mod.SBMR411	1unidad
Cubeta gastronom mod. CG1/1-150	1 unidades
Tapa para cubeta gastronom mod. TC-G1/1	2 unidades
Cubeta GASTRONOM mod.CG1/1-65	2 unidades
ESTANTE SIMPLE AUTOSERVICIO 1400*530*400 MM	1unidad

MUEBLE CON CUBA GASTRONOM, EDENOX SCRR-16	1unidad
ESTANTE DOBLE AUTOSERVICIO 1400*530*650 MM	1unidad
MODULO CAJA MARCA EDESA MOD. SC-D 1200*700*850 MM.	1unidad
GUIA Y BARANDILLA	
Guia deslizabandejas EDESA 330 mm	8,3 unidades
Barandilla e canalizacion personal marca edesa	8 unidades

5- BAR CAFETERIA

BOTELLERO+PETO

Botellero enfriador de botellas EDENOX	1 unidades
Peto de botellero frigorifico de 170 mm.	1 unidades

BOTELLERO+ PETO

Botellero enfriador de botellas TEKA mod. GREDOS 2500	1 unidades
---	------------



Peto de botellero frigorifico de 170 mm.	1 unidad
ENCIMERA+ PILETA	
Encimera interior barra de mostrador de fabr.esp.3250*570*850 mm.	6,5 unidades
Pileta marca POTINOX 370*370*180 mm.	2 unidades
LAVAVAJILLAS MARCA SAMMIC	2 unidades
MODULOS SERV.CAFETERIA	
Mueble sotabanco de servicios fabr.especial 550*1050 mm	6,4 unidades
Muodulo servicios cafeteria 1000*550*1050 mm.	2 unidades
EXPRIMIDOR ELECTRICO MARCA LOMI EN ACERO	1 unidades
MOLINO CAFÉ COMPACT MOD- K-6 CON PARO AUTOMATICO	2 unidades
MAQUINA CAFÉ AUTOMATICA MARCA CIMBALI MOD M-21 PLUS	1 unidades
FABRICADOR CUBITOS MARCA ITV MODELO PULSADOR 85 W.	1 unidad

6- MESAS DE TERRAZA, Y COMEDOR

Mesa-banco tipo merendero con capacidad, aproximada, paa 10 personas	27 unidades
Mesa de comedor	35 unidades
Silla para mesa comedor	70 unidades

LOTE Nº 2 INVENTARIO BAR RESTAURANTE CD SAN JORGE

1- ALMACEN Y CAMARAS

Estanteria alta galvanizada y pintada modelo EAG 40/180	
CAMARAS PANELABLES	
Camara frigorifica desmontable para varios	1unidad
Camara frigorifica desmontable para carnes marca TAVER INSTACLACK	1unidad
Camara frigorifica desmontable para congelados marca TAVER INSTACLAK	1unidad
CONJUNTO CAMARAS PANELABLES	
Estanteria alta de aluminio/poliuretano modelo IB-375/700	

2- COCINA

PELADORAS Y COMPONENTES

Peladora de patatas simple marca SAMMIC modelo PP-6	1unidad
Soporte de peladora marca SAMMIC modelo PP-6	1unidad
Filtro antiespuma peladoras marca SAMMIC mod. PP-6	1unidad
MESA DE TRABAJO MURAL FABR. ESPECIAL S/MEDIDA	1unidad

CORTA LEGUMBRES

Corta legumbres y hortalizas marca COUPE mod CL-50	1unidad
Accesorio rebanador de 1 mm.	1unidad
Accesorio rebanador de 3 mm.	1unidad
Accesorio rebanador de 10 mm.	1unidad



Accesorio jualiana 2*2 mm	1unidad
Accesorio cubitos 10*10 mm.	1unidad
CARRO TRANSPORTE MARCA FRANKE MOD. FG-821	1 unidades
MESA MURAL Y ENCIMERA	
Camara frigorifica baja marca Master Chef Mod.MRG-207	1unidad
LAVAMANOS A PEDAL 500*500*850 MM.	1unidad
MESA TRABAJO CENTRAL	1unidad
SARTEN BASCULANTE MARCA JEMI-FOC MOD. SB-90 800*850 MM.	1unidad
MODULO NEUTRO SERIE 900 MARCA FOC MOD. MN-94	2 unidades
COCINA GAS SERIE 900 MARCA FOC MOD. T-601	1unidad
FRY TOP GAS SERIE 900 MARCA FOC MOD. FRT-90VT	1unidad
FREIDORA ELECTRICA SERIE 900 MARCA FOC MOD-FR 90/2	1unidad
HORNO Y ACCESORIOS	
Horno mixto conveccion vapor electrico marca Rational	1 unidad
Soporte de horno mixto	1 unidad
Dotacion basica de bandejas de horno	1 unidad
CAMPANA Y CABINA	
Campana de extraccion de humos tipo mural	1 unidad
Equipo de extraccion centrifugo en caja insonorizada	1 unidad
CORTADORA DE FIAMBRES MARCA BRAHER MOD. USA-280	1 unidad
PARRILLA DE EMPLATAR 3500*450 MM.	1 unidad

3- LAVADO VAJILLA Y PLONGE

MESA TRABAJO MURAL	
Mesa de trabajo mural 2200700*870 mm.	1 unidad
Pileta marca PORTINOX 700*500*400 mm.	2 unidades
ESTANTE DE VARILLA PLONGE 2200*450 MM	1 unidad
ESTANTERIA ALTA 2200*500*1800 MM.	1 unidad
MESA AUXILIAR LAVABO	
Mesa aux.lavadora de vajilla 2300750*870 mm	1 unidad
Tolva de desbaste forma circular 200 mm.	1 unidad
Pileta marca PORTINOX 450*450*250 mm.	1 unidad
Soporte cesta inclinado con bandeja 1000*500*500 mm.	1 unidad
LAVADORA VAJILLA MARCA ZANUSSI MOD. LS-9P	1 unidad
DOBLE ESTANTE EN ALTO 1200*300/400 MM.	1 unidad

4- DISTRIBUCION AUTOSERVICIO

CARRO TRANSPORTE DE BANDEJAS MARCA FRANKIE MOD. BC-24	4unidades
Armario frigorifico marca infrico mod. AN-1004-T/F	1unidad
CARRO CALIENTE Y REJILLA	
Carro caliente isotermino con humidificador marca EDESA mod. CCB-20	1unidad
Rejilla de acero inoxidable de 2/1 mod. INOX-21	10 unidades
MUEBLE SOTABANCO DE SERVICIOS FRAB.ESP.3000/550/1050 MM.	3unidades
MODULO CUBERTERO	



Modulo cubertero pan y bandejas marca EDESA mod.STPB-80	1unidad
Cubeta gastronom mod. CG1/3-150	6 unidades
Tapa para cubeta gastronom mod. TC-G1/3	6 unidades
POZO CALIENTE SIMPLE MARCA EDESA MODELO CPC2-34	2 unidades
MUEBLE CON CUBA GASTRONOM REFRIGERADA EDESA MOD. SCRR-16	1unidad
VITRINA SUPERIOR REFRIGERADA EDESA 1600*700*1000 MM.	1unidad
MUEBLE BAÑO MARÍA CON RESERVA MARCA EDESA mod.SBMR411	1unidad
Cubeta gastronom mod. CG1/1-150	4unidades
Tapa para cubeta gastronom mod. TC-G1/1	8 unidades
Cubeta GASTRONOM mod.CG1/1-65	4 unidades
ESTANTE SIMPLE AUTOSERVICIO 1400*530*400 MM	1unidad
M UEBLE CON CUBA GASTRONOM,EDESA SCRR-16	1unidad
ESTANTE DOBLE AUTOSERVICIO 1400*530*650 MM	1unidad
MODULO CAJA MARCA EDESA MOD. SC-D 1200*700*850 MM.	1unidad
GUIA Y BARANDILLA	
Guia deslizando bandejas EDESA 330 mm	8,3 unidades
Barandilla e canalizacion personal marca edesa	8 unidades
FUENTE DE AGUA FRIA MARCA ZERICA DE 30 LITROS MOD. REFRIZER 2 PLLINOX	2 unidades

5- BAR CAFETERIA

BOTELLERO+PETO

Botellero enfriador de botellas COMERSA mod. GREDOS 2000	2 unidades
Peto de botellero frigorifico de 170 mm.	2 unidades

BOTELLERO+ PETO

Botellero enfriador de botellas COMERSA mod. GREDOS 2500	2 unidades
Peto de botellero frigorifico de 170 mm.	1unidad

ENCIMERA+ PILETA

Encimera interior barra de mostrador de fabr.esp.3250*570*850 mm.	6,5 unidades
Pileta marca POTINOX 370*370*180 mm.	2 unidades

LAVAVAJILLAS MARCA JEMI MODELO GS-4/2 AF

ARCON DE HELADOS	1unidad
------------------	---------

ARMARIO PARA HELADOS

MODULOS SERV.CAFETERIA	5 unidades
------------------------	------------

Mueble sotabanco de servicios fabr.especial 550*1050 mm	6,4 unidades
Modulo aux.sotabanco 800*550*1050 mm.	2 unidades
Encimera según planos 600 mm.	2 unidades
Muodulo servicios cafeteria 1000*550*1050 mm.	2 unidades

EXPRIMIDOR ELECTRICO MARCA LOMI EN ACERO

MOLINO CAFÉ COMPACT MOD- K-6 CON PARO AUTOMATICO	2 unidades
--	------------

MAQUINA CAFÉ AUTOMATICA MARCA CIMBALI MOD M-21 PLUS	4 unidades
---	------------

TERMO LECHE 6 LITROS MARCA GAY C/CLAJOSA MOD. TL-7	1 unidades
--	------------

HORNO MICROONDAS SAMMIC MOD. HM-901	2 unidades
-------------------------------------	------------



Ayuntamiento de
Pamplona

T. 948 420 100 / 010
www.pamplona.es

Iruñeko
Udala

ÁREA DE CULTURA, FIESTAS, EDUCACIÓN
Y DEPORTE
Deporte

KULTURAKO, JAIETAKO, HEZKUNTZAKO
ETA KIROLEKO ALORRA
Kirola

FABRICADOR CUBITOS MARCA ITV MODELO PULSADOR 85 W. 1unidad

6- MESAS DE TERRAZA, Y COMEDOR

Mesa-banco tipo merendero con capacidad, aproximada, paa 10 personas 27 unidades

Mesa de comedor 35 unidades

Silla para mesa de comedor 70 unidades