PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL ARRENDAMIENTO Y EXPLOTACIÓN DEL "AMBIGÚ SAN FAUSTO", BAR SITO EN EL FRONTON SAN FAUSTO DE DURANGO.

1.- OBJETO Y REGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO.

1.1 Descripción del objeto del contrato.

El contrato consistirá en el arrendamiento y consiguiente explotación de la instalación comercial cuyo destino será el desarrollo de la actividad de bar-cafetería, titularidad del Organismo Autónomo Administrativo Durango Kirolak y radicadas en el Frontón San Fausto.

La disponibilidad sobre dicho local recae en el Organismo Autónomo Administrativo Durango Kirolak al amparo de lo dispuesto en el artículo 4º a) de sus Estatutos, que viene a establecer que para la consecución de sus fines, Durango Kirolak ostenta la competencia para "*Acondicionar, conservar y administrar las instalaciones deportivas municipales, así como aquellas de titularidad privada o de otras Administraciones Públicas, previo Convenio formalizado al efecto*.".

El local descrito está libre de toda carga, gravamen, arrendamiento o embargo.

El contrato definido tiene la calificación de contrato administrativo de concesión de servicios, de acuerdo con el artículo 15 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014; y ello, al trasladarse al concesionario el riesgo operacional.

El presente Pliego de prescripciones técnicas tiene carácter contractual.

El bar cafetería se entregará con el equipamiento descrito en el inventario. El bar ha sido recientemente reformado, con lo que todo el equipamiento esta nuevo sin uso.

Como Anexo I al presente Pliego se detalla dicho inventario de las instalaciones y equipamiento del Bar Cafetería.

1.2 Códigos de identificación de las prestaciones objeto del contrato.

El objeto del contrato se identifica con los códigos siguientes

Código CPV:	**Descripción**:
98000000-3	Otros servicios comunitarios, sociales o personales

2.- DURACIÓN DEL CONTRATO.

La duración del contrato será de 2 años, a partir del día siguiente de la firma del contrato, prorrogable anualmente por otros dos más, sin que la duración total del contrato pueda exceder de cuatro años.

Transcurrido el plazo de vigencia, y en su caso la prórroga, quedará automáticamente terminado el contrato y la adjudicataria cesará en la prestación del servicio.

3.- PRECIO DE LA LICITACIÓN.

La adjudicataria del presente contrato abonará a Durango Kirolak el importe que oferte en su proposición económica, que no podrá ser inferior al de 550€ al mes (IVA incluido), que se establece como canon mínimo a abonar en el presente contrato.

El citado precio se abonará por mensualidades anticipadas, entre los días 1 y 10 del mes que se trate, siendo posible la realización de abonos a cuenta ni existiendo revisión de precios.

4.- GARANTIAS.

No se exige garantía provisional, pero sí se establece el deber de constituir, previa a la adjudicación del contrato, una garantía definitiva de 2.000 €, para garantizar del cumplimiento de las obligaciones asumidas. El plazo para la constitución de la citada garantía será de 10 días hábiles contados a partir del siguiente al de la notificación de la adjudicación del contrato, será depositada en las oficinas de Durango Kirolak y podrá constituirse bien en metálico o bien en cualquiera de los medios establecidos en el artículo 108 de de la Ley 9/2017.

La devolución de la garantía se realizará de acuerdo con lo dispuesto en la citada Ley, una vez cumplidas por la adjudicataria todas sus obligaciones contractuales.

5. EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

5.1 Actuaciones previas:

Previo al inicio de la prestación del servicio, se levantará la correspondiente acta de inventario de equipos, instalaciones, mobiliario y cuantos enseres se ponen a disposición de la empresa adjudicataria, en donde se refleje su estado de funcionalidad, prestando si así se estimara su conformidad a ello. (Anexo I).

5.2 Condiciones generales de la prestación del servicio:

HORARIO DE APERTURA

- El horario de apertura y cierre será, con carácter mínimo obligatorio, el siguiente:

De Lunes a Domingo, de 8:00 a 22:30 horas

- Los horarios del bar del frontón se podrán modificar de manera extraordinaria siempre que sean acordados con Durango Kirolak.

HIGIENE Y SANIDAD

- La adjudicataria del servicio deberá de dar alta el local en el departamento de sanidad del gobierno vasco. y cumplir la legislación vigente, en materia de higiene y sanidad alimentaria, disponer del carnet de manipulador de alimentos así como el cumplimiento de cuantas normas que pudieran dictarse con posterioridad.

- Mantener en perfectas condiciones higiénico-sanitarias tanto el interior de las instalaciones (baños, cocina, …) así como las zonas exteriores y adyacentes de las mismas

PERSONAL Y SEGURIDAD LABORAL

- La adjudicataria podrá contratar por su cuenta y con arreglo a la legislación laboral vigente, a cuantas personas estime oportunas para la correcta prestación del servicio y para cubrir todas las ausencias, incluidas bajas y vacaciones, que se produzcan en el mismo, siendo éstas, a todo los efectos empleadas de aquél, y sin que exista relación laboral alguna entre dicho personal y Durango Kirolak, quedando este último exonerado de cualquier responsabilidad que pudiera derivarse de las relaciones del contrato por cualquier causa.

- La empresa adjudicataria/persona adjudicataria estará obligada al cumplimiento de las disposiciones legales vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de seguridad e higiene en el trabajo, con respecto al personal que emplee en la ejecución del objeto de este contrato, quedando la Administración exonerada de responsabilidad por este incumplimiento. Para la fiscalización y control de esta circunstancia, con carácter mensual deberá presentar a la administración de Durango Kirolak las declaraciones a la seguridad social de todas las personas contratadas (TC1 y TC2)

- La empresa adjudicataria/persona adjudicataria tendrá la obligación de facilitar cuanta información se requiera sobre las condiciones de trabajo que, una vez adjudicado el contrato, se apliquen efectivamente a los trabajadores y trabajadoras.

CANON, CONSUMOS Y OTROS IMPUESTOS

- Cumplir todas las disposiciones vigentes en materia tributaria, fiscal, laboral, de seguridad social, de seguridad y salud laboral, así como cualesquiera otras que puedan resultar aplicables por razón de la materia. Si durante la ejecución del contrato la empresa adjudicataria/ persona adjudicataria fuera sancionada por la Autoridad Laboral por infracciones tipificadas como graves o muy graves en relación con la prevención de riesgos laborales, se le rescindirá automáticamente el contrato sin compensación económica alguna

- Asumir los costes generales de las instalaciones (luz, gas, agua…).

- Pagar puntualmente las contribuciones, impuestos, arbitrios, derechos o tasas, presentes o futuras que sean exigibles por el Estado, Provincia o Municipio.

- Serán de cuenta y cargo de la adjudicataria el coste de los útiles y materiales de limpieza, así como la reposición de los elementos consumibles.

- Pagar el canon

MOBILIARIO E INSTALACIONES

- Asumir los gastos de reparación y mantenimiento de todas las instalaciones, mobiliario y enseres ubicados en el bar que sean de propiedad municipal, durante el período de duración del contrato, así como los contratos de mantenimiento anual de las mismas. Deberá la adjudicataria de guardar todas las actas de dichos mantenimientos y hacérselas llegar a Durango Kirolak si así lo requiriese. El inventario y sus necesidades de mantenimiento se detallan en el Anexo I

- Reponer todas las todas las roturas o pérdidas que se produzcan en el inventario recogido en el Anexo I y que es propiedad del Ayuntamiento.

- Adquirir y mantener la titularidad del mobiliario y enseres complementarios para la explotación del bar que excedan de lo que el Ayuntamiento pone de inicio a disposición del mismo.

- Cualquier modificación o instalación de elementos en el bar, deberá ser aprobado previamente por DK.

- La adjudicataria tendrá derecho a instalar terraza (nunca fija), de acuerdo con la normativa en vigor sobre la materia, para lo que deberá contar con permiso específico y previo del Ayuntamiento. Será de cuenta de la adjudicataria la adquisición, limpieza y mantenimiento del mobiliario de la terraza o velador que instale. En ningún caso se podrán instalar elementos que generen costes generales adicionales a la instalación (luz, agua, gas…), a no ser que se pueda discriminar el coste que será siempre asumido por la adjudicataria.

OTRAS

- En actividades extraordinarias organizadas por el Ayuntamiento o entidades colaboradoras y siempre que sea necesario, tanto el mobiliario del bar como la instalación de la terraza estarán supeditadas a las instrucciones de la Oficina Técnica Municipal y el Área Sociocultural siempre en clave de seguridad y/o de idoneidad.

- Durango Kirolak dispondrá de una copia de las llaves y dispondrá derecho para acceder a las instalaciones del bar para realizar actividades necesarias para el mantenimiento del Frontón, o supervisiones de elementos debido a necesidades de carácter urgente, dentro o fuera del horario de apertura del bar.

- La adjudicataria asumirá los riesgos del cumplimiento del contrato

- Las estipulaciones anteriormente expuestas podrán ser revisadas durante la vigencia del contrato, o de sus prórrogas. Los nuevos acuerdos o modificaciones deberán ser expresos y constar por escrito como anexo al presente documento

- En el momento de la resolución/conclusión del contrato, se procederá a levantar acta, estando obligada la empresa adjudicataria a reponer y dejar en perfectas condiciones de uso,

cuantos bienes fueron puestos a su disposición al inicio de la prestación del servicio. Caso contrario Durango Kirolak procederá a las reparaciones o reposiciones a que hubiera lugar con cargo a la garantía depositada

5.3 Condiciones especiales de la prestación del servicio de reservas y uso del frontón:

RESERVAS DEL FRONTON POR PARTICULARES

- La adjudicataria asumirá la supervisión de las reservas del Frontón San Fausto. Deberá dar acceso a través del bar a toda aquella persona que haya reservado el Frontón, siempre y cuando le presente el comprobante de dicho alquiler. Encenderá las luces y la ventilación del Frontón durante la reserva y las apagará una vez terminada. También deberá supervisar, una vez terminada la reserva, que no haya habido ninguna incidencia y que las instalaciones no hayan sufrido ningún desperfecto por uso indebido o no permitido de acuerdo con el reglamento de uso de instalaciones de Durango Kirolak. En caso de que hubiera habido alguna incidencia o algún desperfecto, la asociación está obligada a comunicarlo inmediatamente a Durango Kirolak.

(Las reservas se realizan a través de Durango Kirolak, por lo que la adjudicataria no percibirá ni realizará ninguna transacción económica por el uso del frontón.)

5.4 Limitaciones en la prestación del servicio:

La empresa adjudicataria/ persona adjudicataria no podrá:

a) Instalar máquinas de juego tipo A o tipo B, así como tampoco terminales de apuestas.
b) La adjudicataria no está autorizada a la venta de tabaco.
c) La empresa adjudicataria/ persona adjudicataria y las personas empleadas por la misma no podrán colocar en el frontón carteles, pegatinas, letreros o anuncios publicitarios de ningún género.
d) Ceder ni subcontratar la explotación del arrendamiento, ni tampoco destinarlo a uso distinto al autorizado.
e) Permanecer en los locales fuera del los horarios establecidos.
f) En el interior de los locales cedidos y dentro del respeto al autonomía de la explotación hostelera de los mismos, no podrá realizar actividades que contravengan los principios de igualdad de las personas, por lo que se prohíbe la realización de cualquier acto de carácter violento o que afecte contra la dignidad personal y discrimine a individuos o grupos, por razón de raza, sexo, religión, opinión, orientación sexual o cualquier otra condición o circunstancia personal o social.
g) No podrá transferir la concesión a terceros.
h) La prestación del servicio se realizará de manera interrumpida en los horarios establecidos, salvo concurrencia de causas de fuerza mayor, o cuando existieran causas justificadas que deberán de ponerse en conocimiento del responsable del contrato con la debida antelación y a través de los medios establecidos en el presente pliego.
i) La adjudicataria deberá de cumplir con la Ley 1/2016, de 7 de abril, de Atención Integral de Adicciones y Drogodependencias del gobierno vasco.

5.5 Condiciones lingüísticas de la prestación del servicio:

Este contrato se halla sujeto al régimen de doble oficialidad lingüística establecido por el Estatuto de Autonomía del País Vasco en su artículo 6° y regulado por la Ley 10/1982, de 24 de noviembre, básica de normalización del uso del euskera, y por la normativa que la desarrolla, especialmente el l Decreto 86/1997, de 15 de abril, por el que se regula el proceso de normalización del uso del euskera en las administraciones públicas de la Comunidad Autónoma de Euskadi, que en su artículo 18 establece que dentro de las determinaciones que los planes de normalización del uso del euskera deben recoger están las: "*18 d) Medidas contempladas en materia de contratación, en particular, las tendentes a garantizar que aquellos servicios públicos que conlleven una relación directa con el usuario y se ejecuten por terceros sean prestados a los ciudadanos en condiciones lingüísticas similares a las que sean exigibles para la administración correspondiente*".

De este modo, la empresa adjudicataria/ persona adjudicataria deberá proporcionar su prestación respetando en todo caso el derecho de la ciudadanía a ser atendida en euskera y castellano, dando prioridad a la primera sobre la segunda en cuanto a orden de utilización, tipografía y elección de lengua en documentación escrita, etc. Así mismo, la empresa adjudicataria/ persona adjudicataria deberá garantizar que todas las comunicaciones, documentación, estudios, cartelería…etc. entre la adjudicataria y la Administración y/o ciudadanía sean presentadas en euskera y castellano, contemplando los mismos parámetros de preeminencia que la institución otorga en sus comunicaciones al euskera sobre el castellano (tipo de letra, tamaño, posición...). También deberá utilizar el euskera en las intervenciones públicas ligadas al objeto del contrato.

A este respecto, a fin de garantizar el respeto a los derechos lingüísticos de los Administrados, se confiere expresamente el carácter de condición especial de ejecución del presente contrato al deber de prestar el servicio tanto en Euskera como en Castellano y se atribuye expresamente a la antedicha condición especial de ejecución el carácter de obligación contractual esencial, a los efectos señalados en el art. 202 LCSP.

5.6 Condiciones en materia de seguridad y medioambientales de la prestación del servicio:

La empresa adjudicataria/ persona adjudicataria deberá recibir formación sobre el plan de evacuación del recinto, y colaborar en la evacuación del personal propio y de los usuarios del Bar en caso de ser necesario.

En relación al criterio medioambiental, se formará en materia medioambiental y se elaboraran instrucciones de trabajo para la gestión de residuos, reducción de consumos y se tendrán en cuenta los Planes de ahorro de energía y agua. La empresa adjudicataria/ persona adjudicataria asume la filosofía de O basura, y tomará iniciativas tendentes a dicho objetivo, utilizando solo la materia prima estrictamente necesaria, reutilizando la misma cuando sea posible y reciclando el resto.

Los materiales y/o productos usados o adquiridos por la empresa adjudicataria/ persona adjudicataria en la prestación del servicio, así como los métodos y procedimientos utilizados en la ejecución del mismo, deberán ser respetuosos con el medio ambiente y la salud pública. La empresa adjudicataria/ persona adjudicataria deberá adjuntar una declaración jurada que acredite la inexistencia de sanciones administrativas y/o penales por atentar contra el medio ambiente.

5.7 Condiciones en materia de prevención frente al COVID 19

La adjudicataria dispondrá para sus trabajadores, asumiendo su coste económico, de todos los elementos necesarios de prevención contra el COVID 19, tales como geles, guantes, desinfectantes, mascarillas, así como otros establecidos en los diferentes protocolos y directrices del Gobierno Vasco.

La adjudicataria deberá de presentar al organismo Durango Kirolak un plan de contingencia frente al COVID 19, explicando los compromisos y protocolos a seguir durante su servicio a fin de prevenir el virus.

5.8 Condiciones en materia de igualdad de género en la prestación del servicio:

Se incorporará la perspectiva de genero en el desarrollo de la actividad, entre otras, a través de medidas de acción positiva para facilitar la participación de mujeres, incluyendo en los contenidos formativos un modulo de sensibilización, haciendo un uso no sexista del lenguaje y las imágenes, colaborando en la difusión de información y recursos relacionados con la violencia sexista y mediante la adopción de medidas que favorezcan la conciliación.

La empresa adjudicataria/ persona adjudicataria deberán garantizar la igualdad de trato entre mujeres y hombres en el acceso al empleo; clasificación, promoción, permanencia y formación profesional; retribuciones salariales; calidad y estabilidad laboral y duración y ordenación de la jornada laboral, así como aquellas que favorezcan la conciliación de la vida personal, familiar y laboral. Además de lo anterior, deberá utilizar un lenguaje no sexista en la documentación y materiales que aporte, debiendo fomentar una imagen con valores de igualdad, respeto a la diversidad y pluralidad de roles, así como de apuesta a la corresponsabilidad.

La empresa adjudicataria/ persona adjudicataria deberá comprometerse a establecer un entorno laboral libre de acoso sexual y de acoso por razón de sexo.

5.9 Seguro de responsabilidad civil:

La empresa adjudicataria/ persona adjudicataria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 196 LCSP, será responsable de los daños y perjuicios que se causen como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato a personas o cosas, incluso de dependencia o propiedad municipal. Por ello habrá de suscribir una póliza de seguro (cuya copia se entregará al Organismo adjudicador) que cubra todos los posibles daños y riesgos que pudieran originarse y de los que en todo caso Durango Kirolak queda exonerado.

5.10 Derechos de la empresa adjudicataria/ persona adjudicataria:

Son derechos de la empresa adjudicataria/ persona adjudicataria, los siguientes:

a) Utilizar las instalaciones y bienes del Ayuntamiento necesarios para la prestación del servicio.
b) Percibir los ingresos correspondientes por la prestación del servicio.
c) Recibir la formación precisa por parte del Ayuntamiento en materia de autoprotección y evacuación de las instalaciones públicas, así como en materias medioambientales y de igualdad de género.

6. RESPONSABLE DEL CONTRATO.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 62 LCSP se designa como responsable del contrato al Técnico de Instalaciones del Organismo Autónomo Durango Kirolak, que deberá supervisar la ejecución del contrato, y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada.

La empresa adjudicataria/ persona adjudicataria deberá prestar observancia de las directrices emitidas por el Organismo adjudicador permitiendo la inspección de la ejecución del contrato.

Toda comunicación relacionada con la ejecución del presente contrato deberá presentarse por escrito ante el registro de entrada de Durango Kirolak.

Corresponden a Durango Kirolak las prerrogativas de interpretar el contrato, resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento, modificarlo por razones de interés público, acordar su resolución y determinar los efectos de ésta, dentro de los límites y con sujeción a los requisitos y efectos establecidos en el LCSP.

7. INFRACCIONES

La empresa adjudicataria/ persona adjudicataria será sancionada por el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente Pliego de Cláusulas Administrativas, pudiendo incurrir en infracciones que se clasifican en muy graves, graves y leves.

a) Tendrán consideración de infracciones muy graves:

1. La demora en el comienzo de la prestación del servicio, salvo causa de fuerza mayor.

2. La prestación manifiestamente defectuosa o irregular del servicio.

3. La inobservancia de las órdenes e indicaciones del personal del responsable del contrato de del personal de Durango Kirolak que por mandato de éste las dicte, para mantener en buen estado las obras e instalaciones realizadas por razones de seguridad, salubridad u ornato publico, cuando se ponga en peligro la prestación del servicio, la seguridad o la higiene debida a los usuarios.

4. Las que causen lesiones a la seguridad, la salubridad y a los intereses legítimos de los usuarios.

5. Destinar el bien objeto de esta concesión a actividades distintas de las autorizadas.

6. El impago de tres mensualidades del canon de manera consecutiva sin causa justificada.

7. El no ejercicio de la actividad durante periodos prolongados sin causa justificada.

8. La venta de bebidas alcohólicas con una graduación superior a la permitida en el presente pliego y la venta de cualquier bebida alcohólica a menores de edad.

9. El incumplimiento grave de las prescripciones legales en materia laboral y de seguridad en el trabajo.

b) Tendrán consideración de infracciones graves:

1. Los incidentes del personal afecto al contratista con el ciudadano, tanto por trato incorrecto como por deficiencia de la prestación del servicio.

2. La reiteración en la comisión de faltas leves (dos faltas en plazo de un año).

3. La instalación de elementos adicionales sin la oportuna autorización.

4. El impago puntual del canon o los retrasos del mismo sin mediar causa justificada.

5. El no ejercicio de la actividad sin causa justificada.

6. El incumplimiento de las cláusulas y obligaciones especiales en materia de seguridad, medioambiente, igualdad y bilingüismo.

7. Incumplimiento de las obligaciones de carácter higiénico-sanitario que sean de su competencia.

8. Falta de pago de las obligaciones económicas elementales, como el precio, las obligaciones tributarias, con la Seguridad Social o aquellas relativas al personal a su cargo.

9. Inobservancia reiterada de las instrucciones dadas por Durango Kirolak en relación con el cumplimiento de las prescripciones contenidas en este pliego, cuando no suponga peligro para la prestación del servicio, la seguridad o la higiene debida a los usuarios.

c) Leves

Todas las demás no previstas anteriormente y que de algún modo signifiquen una contravención de las condiciones establecidas en el presente pliego, pero que no representen un menoscabo significativo del servicio o generen daños a terceros.

8. SANCIONES

Durango Kirolak podrá imponer a la adjudicataria las siguientes sanciones:

a) A las faltas leves se les aplicará una penalidad de hasta 150 euros dependiendo de la gravedad del hecho y o repercusión en la prestación del servicio.

b) A las faltas graves se les aplicará una penalidad que podrá ir de 151 euros a 300 euros en función de la gravedad del hecho y o repercusión en la prestación del servicio.

c) A las faltas muy graves se les aplicará una penalidad que podrá ir desde 301 euros a 500 euros dependiendo de la gravedad del hecho y o repercusión en la prestación del servicio, o la resolución del contrato, a elección de Durango Kirolak.

En caso de manifiesta reincidencia, o si la infracción pusiera en peligro la buena prestación del servicio, Durango Kirolak, a través del órgano competente, independientemente del régimen sancionador previsto anteriormente, podrá iniciar procedimiento de resolución del contrato en el que se establecerá la cuantía de las sanciones e infracciones a satisfacer.

Para aplicar el procedimiento sancionador se estará a lo establecido en la Ley 39/2015 del de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Al pago de las citadas sanciones económica queda afecta la garantía definitiva, como también al resarcimiento de los gastos que, en caso, debiera realizar la Administración municipal por trabajos de reposición y conservación de las instalaciones, exigidos y no realizados por el concesionario.

9. REVERSIÓN DE LAS INSTALACIONES.

Terminado el contrato la empresa/persona adjudicataria deberá devolver a la Administración los bienes afectos al servicio.

Durango, a 08 de Julio de 2021

PEREZ ERDOZAIN ENRIQUE - 16067676Z
2021.07.08 14:51:08 +02'00'

Técnico de Instalaciones

Anexo I. MEMORIA DESCRIPTIVA DEL LOCAL / INVENTARIO.

El local, ubicado en la calle Ebaristo Bustinza Kirikiño nº11 está integrado dentro del Frontón San Fausto, propiedad del Ayuntamiento de Durango y gestionado por Durango Kirolak
El bar ocupa la esquina noroeste dentro del edificio en planta baja con fachada hacia la plaza, cancha de futbito y al Caserio Kapitanea.

FACHADA:
La fachada es totalmente acristalada, cerrando los huecos resultantes mediante carpintería de aluminio, color grafito, con vidrios.
Se ha instalado una marquesina, acabada en aluminio, que remarque el local, así como proteja la fachada de la lluvia.

LA ZONA PÚBLICA:
Es un espacio diáfano que está equipado con mesas, sillas, taburetes y un banco corrido en madera.
Acabados:
El suelo esta alicatado mediante gres porcelánico antideslizante de 45x45 cm.
El techo está realizado en pladur continuo.

ZONA TRABAJO (BARRA):
Se accede desde la cocina. Está equipado con el mobiliario y maquinaria típica y necesaria para el desarrollo de este tipo de actividades.
También cuenta con una zona de la barra más baja para dar cumplimiento a la normativa de accesibilidad.
Acabados:
Muebles contenedor-botelleros, fregadero de acero inoxidable.
El suelo es vinílico antideslizante, tipo goma Pirelli.
El techo es de pladur contínuo.

ALMACÉN:
Su uso será privado. Su acceso es desde la zona pública mediante puerta corredera y cuenta con 6.65 m2., superando así el 10% de la superficie útil del local tal como cita la normativa.
Acabados:
Las paredes están pintadas con esmalte de pintura impermeable, no absorbente, no tóxica y fácil de limpiar y desinfectar.
El suelo es de gres antideslizante 45x45 cm.
El techo es vinílico desmontable tipo Armstrong.
En este espacio se ha instalado el cuadro general eléctrico, y desde esta zona también se pincharán los barriles de los cañeros.

COCINA:

De uso privado. Se situará entre el almacén y la barra. Cuenta con una superficie útil de 6.30 m2 y alberga el mobiliario propio para el desarrollo.
Las paredes están alicatadas de azulejo blanco mate 20x20, impermeable, no absorbente, no tóxica y fácil de limpiar y desinfectar.
Los suelos de gres antideslizante de 45x45 cms, no absorbentes, no tóxicos y fáciles de limpiar y desinfectar. Los techos son registrables con placa vinílica para impedir la condensación y la suciedad producida por los humos.

ASEOS:
Se crea un hall para acceso a estos que se puede independizar del resto del local, mediante persiana y así, dar servicio al frontón, si la actividad del bar se encontrara cerrada.
Los aseos están separados por sexos y ante-aseo, uno de ellos está habilitado para personas de movilidad reducida.
Las ventilaciones, son forzadas y entrarán en funcionamiento al accionar el interruptor de luz.
Las paredes estarán revestidas con azulejo hasta media altura y con pintura de dos componentes, de fácil limpieza.
Los suelos son de gres 45x45, antideslizantes en seco y en mojado, material liso, impermeable, no absorbente y de fácil limpieza y desinfección y el techo es de pladur continuo pintado.

1. SUPERFICIES

Descripción	Superficie	Altura
Zona pública/clientes	29.95 m2	3.08/2.77 m
Zona de Trabajo/Barra	9.25 m2	2.77 m
Hall aseos	2.50 m2	2.77 m
Aseos	8.95 m2	2.66 m
Almacén	6.65 m2	2.66 m
Cocina	6.30 m2	2.66 m
Superficie Útil	**63.60 m2**	

2. CLASIFICACIÓN

La actividad a desarrollarse da continuidad al uso que se realiza en la actualidad.
En la Normativa Municipal se clasificará como GRUPO II: “Locales e instalaciones con autorización para expender bebidas con alcohol o ejercer actividades de restauración tales como: tabernas, bodegas, bares, cafés, cafés-bares, snacks, restaurantes, asadores, cafeterías, autoservicios, casas de comida, txokos, sociedades gastronómicas, sidrerías y asimilables.”

3. VENTILACIÓN

Se ha dotado a la actividad de un sistema de ventilación cumpliendo la Normativa (RITE) IT.1.4.2 (Exigencia de la calidad de aire interior).
Calidad de aire del local: IDA 3 (Aire de calidad media)

- Caudal mínimo (IT.1.1.4.2.4): 28,8m3/h por persona
- Filtración (IT.1.4.2.4) IDA3/ODA2: F6+F8

APORTACIÓN DE AIRE

UNIDAD DE FILTRACIÓN
Marca: LUYMAR, Modelo: UF-900-E
Potencia Instalada: 170W (Alimentación Monofásica)
Caudal Nominal: 980m3/h
Dimensiones (ancho x fondo x alto): 380 x 500 x293. Boca: 200mm
Filtros: Calidad F7 (previo) + F8 (fi nal)
Dimensiones Filtros (ancho x fondo x alto): 370 x48 x 285mm

Conducción aportación:
- Conducto circular helicoidal en acero galvanizado de diam. 200-150mm
- Conducto flexible de doble pared (aluminio + PVC) de diámetro 125mm
- Conducto de panel de lana de vidrio de alta densidad, revestido por ambas caras por aluminio, CLIMAVER PLUS, para realización de plenums.
- Codos, manguitos, abrazaderas, reducciones, tapa final y piezas especiales.
- 5 Rejillas de impulsión de 300x150 mm. con regulador de caudal.
- Accesorios para fijación de conducto y pequeño material.

EXTRACCIÓN DE AIRE

MOTOR EN LINEA PARA CONDUCTO
Marca: SOLER PALAU. Modelo: TD- 1000/200 SILENT
Caudal máximo: 1.030 m3/h a 2.500 r.p.m.
Potencia instalada: 120 W. (I/200V.) (lmax: 0,5A)

Conducción extracción:
- Conducto circular helicoidal en acero galvanizado de diam. 200-150mm.
- Conducto flexible de doble pared (aluminio + PVC) de diámetro de 125mm.
- Conducto de panel de lana de vidrio de alta densidad, revestido por ambas caras por aluminio, CLIMAVER PLUS, para realización de plenums.
- Codos, manguitos, abrazaderas, reducciones, tapa final y piezas especiales.
- 5 rejillas de extracción de 300 x 150 mm., con regulador de caudal.
- Accesorios para fijación de conducto y pequeño material.

SISTEMA DE EVACUACIÓN DE HUMOS DE LA COCINA

La cocina dispone de un sistema para la captación y evacuación de humos gases u olores, a través de campana mural conexionada a conducto exclusivo a cubierta por fachada.

4. SANEAMIENTO

Las aguas residuales generadas por el uso de la actividad son recogidas mediante sistema de tuberías de PVC de diferentes diámetros y evacuados hasta la Red General de Saneamiento Municipal.

5. AGUAS DE CONSUMO

Las aguas de consumo provienen de la red municipal, por lo que su calidad y abastecimiento deben estar aseguradas. Se dispone de llaves de corte de la instalación en la cocina y en el aseo. La llave de corte general y el contador están ubicados en el cuarto de instalaciones del frontón.

6. INSTALACIÓN ELÉCTRICA

La instalación eléctrica se ha ejecutado según el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión aprobado por Real Decreto 842/2002, instrucciones complementarias ITC-BT-01 a 51 y normas de la compañía suministradora, disponiéndose de Boletín eléctrico registrado en el departamento de industria.

- Potencia Instalada Alumbrado (W): 1.892
- Potencia Instalada Fuerza (W): 32.867,88
- Potencia Máxima Admisible (W): 27.712 (Interruptor Automático General de 40 A)

Por tanto, la Potencia Total Instalada será de 34.759,88 W que atendiendo al coeficiente de simultaneidad máximo estimado de 0,63 y después de contemplar la potencia de arranque del alumbrado, se obtendrá una Potencia Admisible para el cálculo de la instalación de 27.712 W. Por lo que se protegerá la instalación mediante un Interruptor General Automático de 40 A.
El contador está ubicado en el cuarto de instalaciones del frontón.

7. CALCULO DE AFORO INTERIOR DEL LOCAL

La superficie útil de la zona publica es de 29.95 m2., que deduciendo el 25%, como valor máximo correspondiente a la ocupación por mobiliario, etc., resulta un total de 23.96 m2. La ocupación máxima del local sería de 23 usuarios +3 trabajadores

8. RELACIÓN DE MOBILIARIO INSTALADO EN EL BAR

EQUIPACIÓN BARRA

- **Peto botellero** de 2000mm para cámara
- **Interior de mostrador** de 1400x550x850 mm con fregadero de 400x1400x200 mm frente corrido, peto frontal y laterales, cantos rectos.
- **Mueble cafetero-contramostrador** de 3560x600x1050 mm con borrero, 2 cajones, 2 puertas abatibles, balda zócalo y 2 intermedias, hueco para fabricador, laterales y trasera cerrados, peto frontal y lateral, cantos rectos.

- **Peana lavavasos** de 470x535x150 mm construido en acero inox AISI 304
- **Botellero "ZARZOSA" MOD. B-2000**
  Exterior en acero inoxidable AISI 304, respaldado con chapa galvanizada
  Interior en acero inoxidable AISI 304
  Desagüe en el interior de la cámara
  Dimensiones: 2000x550x865 mm
  Potencia;350 W
- **Máquina de hielos ITV**
  Dimensiones, 410x510x790+80mm (patas)
  Producción; 33 Kg/24h
  Potencia;350 W
- **Lavavasos "SAMMIC" MOD. P-41S**
  Dimensiones cesta; 400x400 mm
  Altura máxima de la vajilla; 280 mm
  Potencia; 2240 W
  Dimensiones; 470x535x710 mm
- **Grifo fregadero**
  Grifo mezclador con célula de detección para fregadero, fijación sobre repisa, caño alto y giratorio, alimentación por batería 3,6 V FRICOSMOS
- **Mueble contrabarra**
  Mueble contrabarra compuesto por estructura metálica pintada con leds y cuelga copas integrados.
- **Botellero sobrebarra**
  Botellero sobre barra metálico con iluminación integrada

EQUIPACIÓN COCINA

- **Mueble de cocina**
  Mueble de cocina de 2760-1670x700-650x900 mm. conformado en forma de "L" y a columna con fregadero de 450x450x250 mm, caño y pulsador de rodilla, hueco para lavavajillas, elementos de cocción encastrados, puertas abatibles, 4 cajones, balda zócalo intermedia, peto frontal, cantos rectos
- **Mesa de apoyo**
  Mesa de 1000x600x900 con balda zócalo intermedia, 2 esquinas redondeadas y cantos rectos
- **Armario colgante**
  Armario colgante de 900x400x700 mm con 2 niveles de baldas, 2 puertas abatibles laterales y trasera cerrada en inox, cantos rectos
- **Exterminador de insectos**
- **Campana mural**
  Campana de 1200x750x700 mm construida en acero inox con porta filtros, 2 filtros de lamas, perfil recoge grasas, rejillas de compensación, motor incorporado
- **Armario refrigerado Edenox**
- **Lavavajillas industrial Intecno**
- **Cocina eléctrica dos placas Tecnoinox**

MOBILIARIO

- Taburete metalico 5ud
- Silla en polipropileno 7 ud

- Mesas 5 ud
- Banco corrido 1ud
- Asidero de aseos 2 ud
- Portarollo inox 2 ud
- 2 inodoros
- 3 lavabos
- Timbre avisador caída 1 ud

9. MANTENIMIENTO

De cara a la correcta conservación de los enseres y las instalaciones del bar se recomienda realizar los siguientes mantenimientos, bien por el responsable de la gestión del bar o bien por una empresa especializada.

- Los mantenimientos a realizar por el responsable son principalmente limpieza y comprobación de buen funcionamiento.
- Los equipos que deben de ser revisados por una empresa especializada en material de hostelería son los siguientes:

  Botellero "ZARZOSA" MOD. B-2000
  Máquina de hielos ITV
  Lavavasos "SAMMIC" MOD. P-41S
  Armario refrigerado Edenox
  Lavavajillas industrial Intecno

- Los equipos que deben de ser revisados por una empresa especializada en instalaciones de ventilación son :

  Unidad de Filtración LUYMAR. Modelo: UF-900-E
  Motor en línea para conducto SOLER PALAU. Modelo: TD- 1000/200 SILENT

10. FOTOGRAFIAS



Acceso exterior



Zona barra



Zona pública



Cocina