

OIARTZUNGO UDALERRIKO MENDIBURU 14 ZENBAKIAN DAGOEN KULTUR ETXEKO TABERNA ETA SUKALDEKO EKIPAMENDUAREN MUNTAKETA ETA HORNIKETARAKO BALDINTZA TEKNIKOEN PLEGUA

1.- HELBURUA

Baldintza teknikoan agiri honen helburua da Oiartzungo udalerriko mendiburu 14 zenbakian dagoen kultur etxeiko taberna eta sukaldeko ekipamenduaren muntaketa eta horniketarako erosketa-baldintzak zehaztea.

2.- LIZITAZIO AURREKONTUA

Kontratu honen gehieneko lizitazio prezioa hau da: 88.800,01 (BEZ barne).

Aurrekontuaren xehetasunak eta banaketa planoa plegu honen I. eranskinean daude.

3.- EXEKUZIO EPEA

Kontratua gauzatzeko gehieneko epea SEI (6) astekoa izango da, kontratua sinatzen denetik hasita zenbatuko direnak.

4.- BERME EPEA

Kontratuari dagokionez, gutxieneko berme epea 3 urtekoa izango da, lizitatzailleek produktu zehatzentzat eskaini dezaketen bermearekiko independente.

5.- LANAK EXEKUTATZEKO BALDINTZAK

Hornitzailearen betebeharrak

Prezioren barne daude gastu guztiak: gastu orokorrak, garraio gastuak, karga eta deskarga gastuak, probak, entseguak, material lagungarrien higadura, zeharkako kosteak, zergak, eskubideak, obra zibila hala badagokio, materialak ordezkatzeta, eta abar, hau da, beharrezko jarduera guztiak instalazioaren kokalekuan horniduraren muntaiaren onarpena egiteko.

Materialak jasotzek moduan ez badaude, atzemandako akatsak adieraziko dira, eta agindu zehatza emango da, akats hori konpontzek epea finkatuz. Epe hori pasata kontratistak ez badu adierazitakoa bete, luzagarria ez den epe berri bat eman ahal izango zaio, edo bestela, kontratua ebatzita dagoela deklaratu.

Altzariak, makineria, etxetresna elektriko txikiak eta aparatuak erabili eta mantentzeko eskuliburuak:

Elementu bakoitzarekin batera, honako eragiketa hauetan erabili beharreko maiztasunei, beharrezko tresna edo erremintei eta produktuei buruzko gomendioak definitzen dituen berme-ziurtagiria, erabilera-eskuliburua eta mantentze-lanetarako jarraibideak emango dira:

- Garbiketa
- Lubrifikazioa, beharrezkoa bada
- Mantentze-lanak. Elementu mugikorrek berrikustea.

6.- BERMEAREN IRISMENA

Hornidurari dagokionez, gutxieneko HIRU (3) URTEko berme epea egongo da, harrera formalaren egunetik hasita zenbatu beharrekoa, Sektore Publikoko Kontratuen Legearen eta Herri Administrazioen Kontratuei buruzko Legearen Araudi Orokorrean adierazitako ondorioetarako ezartzen dena, Baldintza Teknikoen Agiriaren 6. atalean zehazten den bezala.

Lizitatzailerak bere eskaintzan produktuaren berme-epe hori hobetu ahal izango du.

Udalak, berme-epean, hornitutako ondasunetan akatsik edo hutsik aurkituz gero, eskubidea izango du kontratistari ondasun ezegokien ordezkioak jartzea erreklamatzeko, edo, nahikoa izanez gero, konpon ditzala. Bi aukeren artean udalak erabakiko du.

Esleipendunak berme-epearen barnean ordezkatzeko horiek egiteko beharrezko lan guztiak bere gain hartuko ditu, horrela produktuen prestazioak bermatuz.

Berme-epean, jasotako hornidurak, kontratistaren akats edo hutsen ondorioz, lortu nahi den helbururako egokiak ez direla konturatzen bada Udala, eta susmatzekoa bada akatsak konponduta edo hornidura berria emanda nahikoa izango ez dela helburua lortzeko, aipatu epean, Udalak atzera bota ditzake hornidurak kontratistaren kontura utziz. Horiek horrela, Udalak ez du ordaindu beharko, edo ordaindutakoa berreskuratzeko eskubidea izango du.

Desadostasunaren kasuan lortu nahi den helbururako hornigaiaren desegokitasuna kontratistaren akats edo hutsen ondorioz eman den erabakitzeak hornigaiei azterketa teknikoa egingo zaie, eta hau enpresa kontratistaren kontura joango da.

Produktua berritzearen intzidentzia posta elektronikoz jakinarazi eta 5 eguneko epean ordezkatzeko da. Posta elektronikoa hori kontratuaren arduradunak edo udaleko mantenuaren arduradunak bidaliko du.

Esleipendunak ekipoen eta funtzionatzeko beharrezko instalakuntzarena ekoizlearen berme agiria aurkeztuko du. Bertan zehaztuak geldituko dira zein alderdi eta osagaiei eragiten dien, eta produktuei eskainitako berme-epea zehaztuko da.

Berme-epearen barne, esleipenduna derrigortua izango da instalatzaileari, hornitzaileari edo ekoizleari egotzi dakizkioken osagaien kalte edo akatsen konponketak egitera. Eta hori nahikoa ez balitz, hornitutako materiala ordezkatzeko ere bai. Fabrikatzaileak eskainitako berme epea lizitatzailerak eskainitakoa baino handiagoa bada, fabrikatzailea izango da bermeagatik erantzungo duena.

Berme-epea amaitzen bada Udalak SPKLTBaren 305 artikuluan aipatutako eragozpenak edo salaketak formalizatu gabe, kontratista aske geratuko da hornitutako ondasunak direla-eta izan zezakeen erantzukizunetik eta behin betiko bermea itzuliko zaio.

7.- GENERO BERDINTASUNEN IRIZPIDEAK

6/2019 Legeak, maiatzaren 1ekoa, Emakumeen eta Gizonen Berdintasuneko, xedatutakoaren arabera, bermatuko da genero ikuspegia sartzea egiten diren dokumentu eta ekintzetan, eta hizkuntzaren eta irudiaren erabileran egon daitezkeen diskriminazio-elementuak ekiditea ere.

Oiartzunen, sinaduraren egunean

Udal arkitekto teknikoa
Digitalki Sinatua:

AMAGOIA MARCOS SAIZAR

2022/03/03, 12:35:51

Done Eztebe plaza 1 – 20180 Oiartzun 943 490 142 – www.oiartzun.eus

I. Eranskina: AURREKONTUA

CONCEPTO	CANT.	PRECIO	IMPORTE
1.- MESA DE ENTRADA AL LAVAVAJILLAS Mesa de entrada al lavavajillas en acero inox. 18/10 AISI 304 Sobre balda zócalo Conformado a columna Alojamiento para basura cerrado con puerta Fregadero industrial cerrado con puerta y carril para el deslizamiento de cesta de lavado Peto de protección perimetral Dimensiones: 2200 x 750 x 900 mm	1	2.593,80	2.593,80
2- LAVAVAJILLAS CO-110 FAGOR PROFESSIONAL O SIMILAR Características: Lavavajillas de capota - Generación EVO Construcción en acero inoxidable. Capota compensada con sistema de asa y muelle. Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable. Apertura de capota de 440 mm (Admite bandejas GN 1/1). Ciclo de lavado continuo hasta 10'. Bomba de lavado de 600 W que proporciona un gran caudal de agua. Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe. Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado. Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica. Bandejas-filtro de acero inox. AISI-304 en la cuba de lavado. Control termostático de las temperaturas (lavado, 60 °C, y aclarado, 90 °C). Sistema de parada térmica que garantiza una temperatura de aclarado de 85 °C. Micro magnético de seguridad en la apertura de la capota. Termostato de seguridad. Control mecánico - analógico. Ciclos de lavado de 90", 120" y 180". Producción teórica máxima de 40 cestas/hora (720 platos/h). Tanque de 33 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 4,5 kW. Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 6 kW. Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros. Calentamiento alterno o simultáneo de tanque y calderín. Aclarado con sistema termostop. Ajuste desactivado de fábrica. Fácil de activar. Potencia total instalada: 6,6 kW (alterno) o 11,1 kW (simultáneo). Micro magnético de seguridad en la apertura de la capota. Protección antihumedad IPX4. Dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP-16/18 y dos cubiletes para cubiertos. DIMENSIONES X Ancho 630 mm X Ancho bruto 765 mm Y Fondo 750 mm Y Fondo bruto 905 mm	1	4.917,60	4.917,60

Z Alto 1465 mm Z Alto bruto 1610 mm Peso neto 91,0 kg Peso bruto 113,0 kg Volumen neto 0,659 m3 Volumen bruto 1,115 m3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD Potencia calentamiento 6,00 kW Potencia eléctrica 11,100 kW Voltaje 400V - 3N Amperaje 17,8 A Frecuencia eléctrica 50Hz ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA Consumo Máximo Agua 60,00 L/h Presión H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar) OTROS Nivel de ruido 72,00 Db			
3- MESA DE SALIDA LAVAVAJILLAS EN ACERO INOX. Mesa de salida de lavavajillas en acero inox. 18/10 AISI 304 Construido sobre balda zócalo Con carril para el deslizamiento de cestas y guías inferiores para almacenar cestas de lavado Peto de protección trasero Dimensiones: 1100 x 750 x 900 mm	1	1.015,20	1.015,20
7- LAVAMANOS EN ACERO INOX. SOBRE BALDA ZÓCALO Lavamanos en acero inox. sobre balda zócalo Trasera y laterales cerrados en acero inox. Preparado para instalación de sistema de accionamiento no manual peto de protección trasero Dimensiones: 500 x 700 x 900 mm	1	1.121,40	1.121,40
8- MESA DE APOYO A FREIDORAS EN ACERO INOX. Mesa de apoyo a freidoras en acero inox. Encimera con encastre para freidoras Sobre balda zócalo Dispone de dos cajones Peto de protección perimetral Dimensiones: 1300 x 900 x 900 mm	1	1.704,60	1.704,60

9- FREIDORA FE-8 FAGOR PROFESSIONAL O SIMILAR Características: Freidora eléctrica de sobremesa. Construida totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18-10) Regulación termostática de la temperatura de 60 a 195°C Termostato de seguridad. Resistencias blindadas de acero inoxidable. Cuba, mueble, resistencias y cabezal de control totalmente desmontables. Micro de seguridad que corta el funcionamiento en caso de montaje incorrecto del conjunto. Capacidad: 8 l Potencia: 6 KW 3N 400V 50Hz Dimensiones: 355 x 485 x 270 mm	2	955,80	1.911,60
10-FRY-TOP FT-G710 CL KORE FAGOR PROFESSIONAL+MB710 +2 PUERTAS O SIMILAR Características: Fry-top a gas con control termostático y placa de cromo Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor. Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista. Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 12 o 15 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia. Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes. Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha. Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida. El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza. Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos. Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento. Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura. Acceso a los componentes por la parte frontal. Máquina con protección de grado IPX5 contra el agua. Quemadores de alta eficiencia. Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico. Por tanto, no necesita electricidad para su instalación. Dispone de tubo de acceso para encendido manual. Control termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C) y termostato de seguridad. Modelo con plancha lisa y superficie de cromo de 50 micras de espesor de 728 x 468 mm. Dos zonas de calentamiento. DIMENSIONES X Ancho 800 mm X Ancho bruto 840 mm Y Fondo 730 mm Y Fondo bruto 822 mm	1	4.557,60	4.557,60

Z Alto 290 mm Z Alto bruto 535 mm Peso neto 128,0 kg Peso bruto 146,0 kg Volumen neto 0,170 m3 Volumen bruto 0,369 m3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD Voltaje N/A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS Tipo gas NG Potencia gas 15,00 kW Consumo gas 1,588 m3/h Regulado a LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS Diámetro gas 1 R.3/4"G			
11- MUEBLE DE APOYO A PLANCHA EN INOX. Fabricado con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304. Encimera lisa, reforzada y en punto redondo, con peto de protección Sirve de apoyo a plancha Sobre balda zócalo Trasera y laterales cerrados Cerrado con una puerta batiente Dimensiones: 400 x 730 x 900 mm	1	1.348,52	1.348,52
12 -COCINA C-G741 KORE FAGOR PROFESSIONAL O SIMILAR Características: Cocina a gas con horno Encimera embutida fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor. Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista. Parrillas de dimensiones 397 x 580 mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños. Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas). Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto. Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos. Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo del quemador para mayor protección. Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad. Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil. Acceso a los componentes por la parte frontal.	1	3.778,20	3.778,20

HORNO ESTÁTICO DE GAS GN-2/1 EN LA PARTE INFERIOR: Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía. Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene. Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad. Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico. Potencia de calentamiento de 8,60 kW. Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C). Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo. Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas. Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor. Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad. Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno. Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Máquina con cuatro quemadores en la encimera, con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos: 3 x 5,25 kW (Ø 100 mm) + 1 x 8,0 kW (Ø 120 mm). DIMENSIONES X Ancho 800 mm X Ancho bruto 840 mm Y Fondo 730 mm Y Fondo bruto 822 mm Z Alto 850 mm Z Alto bruto 1255 mm Peso neto 107,0 kg Peso bruto 125,0 kg Volumen neto 0,500 m3 Volumen bruto 0,867 m3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD Voltaje N/A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS Tipo gas NG Potencia gas 32,35 kW Consumo gas 3,222 m3/h Regulado a LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS Diámetro gas 1 R.3/4"G			
13- MUEBLE DE APOYO EN A. INOX. Fabricado con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304. Encimera lisa, reforzada y en punto redondo, con peto de protección Sobre balda zócalo Trasera y laterales cerrados Cerrado con una puerta batiente Dimensiones: 400 x 730 x 900 mm	1	1.348,52	1.348,52

14- CAMPANA MURAL COMPENSADA SOLDADA			
Campana mural compensada Compuesta de plenum de extracción integrado Filtros de lamas inox. con una inclinación de 45° canal robusto perimetral para condensados residuales fabricado con punto redondo d25 mm, canal para desplazamiento de los condensados de grasas procedentes de los filtros a recipientes extraíbles con una capacidad de 0,5 l y plenum de aportación integrado con distribución mediante chapa microperforada a una vel de entre 1 y 1,5 m/s Dimensiones: 3700 x 1100 mm Mano de obra montaje incluido	1	4.948,20	4.948,20
ILUMINACION INTEGRADA, LUMINARIA DE LED 1200	2	375,30	750,60
GRUPO DE EXTRACCION 400°/2h			
Con turbina de palas hacia delante cvhn 10/10 1,1 kw	1	1.745,10	1.745,10
GRUPO DE APORTACION CENTRIFUGO			
Con filtro g4 integrado 10/10 1/3 cv 3 vel	1	900,00	900,00
BANCADA AMORTIGÜADA Y M.OBRA PARA MONTAJE DE GRUPO	2	270,00	540,00
CONDUCTOS -CANALIZACION EI30 DIÁMETRO 350			
4 módulos de 1 mt 2 codo de 90° 1 módulo de inspección y limpieza 2 soporte techo Mano de obra de instalación Conducto aporte D300 en acero galvanizado, 4m 2 curvas, 1 tolva, 1 plenum de distribución de 4 bocas D200, soportes y 10 m de tubo flexible D200	1	3.660,30	3.660,30
SISTEMA DE EXTINCION AUTOMATICO EN CAMPANA PROTECH-T O SIMILAR			
Sistema de extinción automática de incendios para la protección de cocinas industriales Diseñado para la protección de equipos de cocinas tales como conductos, campanas, filtros y demás elementos donde un fuego puede ser extinguido mediante el uso del agente extintor. Agente extintor humectante basado en sales de potasio, con bajo pH, especialmente recomendado para la extinción de fuegos generados por grasas y aceites. Es muy efectivo sobre la grasa, formando una capa superficial que extingue el incendio y evita la reignición. La detección se realiza mediante un tubo lineal termo-sensible que actúa automáticamente al entrar en contacto con las llamas. La consecuencia es la inyección del agente extintor en los puntos críticos del equipamiento de la cocina a través de las boquillas de descarga de agente (distribuidas por sus propias tuberías).	1	3.415,50	3.415,50

Después de la descarga, es fácil retirar el agente extintor sin limpiadores químicos; tan sólo se precisa agua o vapor. Características: Líquido de extinción con bajo PH. Sistema modular para adaptarse a cualquier tamaño de cocina. Fácil limpieza y recarga. Diseño conforme a CTE, UL-300/NFPA 17A/NFPA 96 Cumplimiento 97/23/EC PED Mercado CE Cumplimiento UNE 23510 Sistemas de extinción de incendios en cocinas comerciales. Requisitos de diseño y ensayo. Ambientes de trabajo que varían de 0° a 50° C Incluye presostato de señal de alarma de incendios Realización de memoria técnica y certificado para legalización en industria			
CONTROL SINCRONIZADO DE UN EQUIPO TRIF Y UNO MONOF. DE 3V	1	2.904,30	2.904,30
18- MUEBLE CENTRAL EN ACERO INOX. Mueble central en acero inox. 18/10 Sobre balda zócalo, con estante intermedio y cerrado con puertas por ambos lados Alojamiento para mesa caliente y congelador Dimensiones: 2000 x 700 x 900 mm	1	3.441,60	3.441,60
19- MESA DE APOYO AL FRIGORIFICO EN ACERO INOX. Mesa de apoyo al frigorífico en acero inox. 18/10 Conformada a columna Peto de protección perimetral Dimensiones: 600 x 700 x 900 mm	1	493,20	493,20
21-ARMARIO DE REFRIGERACION CUD-23S F FAGOR PROFESSIONAL O SIMILAR Características: Armario de refrigeración Concept Snack con compartimento para pescado. Construido con acero inoxidable AISI-304. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital. Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta. Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea. Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Iluminación interior LED. 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m3 de densidad. Estantes en varilla de acero plastificado con guías de altura regulables (17 niveles de dimensiones Snack) fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande. Sistema de refrigeración por tiro forzado. Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C. Temperatura ambiente 43 °C (excepto usos intensivos). Válvula de expansión termostática.	1	4.764,60	4.764,60

Número de puertas: 3 COMPARTIMENTO DE PESCADOS: Equipamiento: 3 cajones en PVC sanitario con fondo de acero inoxidable perforado. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Refrigerante ecológico. Evaporador de placa fría. Desagüe en bandeja de evaporador. Conducto de desagüe del recinto para conectarse a un desagüe exterior Temperatura de trabajo: -4 °C, -1 °C. DIMENSIONES X Ancho 1388 mm X Ancho bruto 1470 mm Y Fondo 726 mm Y Fondo bruto 800 mm Z Alto 2067 mm Z Alto bruto 2084 mm Peso neto 229,0 kg Peso bruto 242,0 kg Volumen neto 2,083 m3 Volumen bruto 2,451 m3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD Potencia eléctrica 0,852 kW Amperaje (A) 1,8 A Voltaje 230V - 1N Frecuencia eléctrica 50Hz ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS Tipo gas R-600a ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO Potencia frigorífica 0,436 kW Consumo anual eléctrico 906,00 kWh Consumo eléctrico 24h 2,48 kWh Volumen interior bruto 1109 L Vol. neto refrigeración 651 L Clase climática 4 Carga de gas refrigerante 100,000 g Clasif. Eficiencia Energetica D Índice de Eficiencia Energetic 54,01 % Tipo modelo Armario vertical ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS Cableado 230V Monofásico 2X1,5+T - 4 A			
22- MESA DE APOYO MURAL EN ACERO INOX. Construcción en acero inoxidable calidad 18/10 AISI 304 Conformada a columna Construida sobre balda zócalo Con balda intermedia Trasera y laterales cerrados, Peto de protección perimetral Dimensiones: 1600 x 700 x 900 mm	1	1.553,40	1.553,40

23- CONGELADOR VERTICAL UN-451 SS FAGOR PROFESSIONAL O SIMILAR Exterior fabricado en acero inoxidable. .. Cuerpo interior en material alimentario ABS. .. Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza. .. Puerta con tirador incorporado. .. Puerta reversible. .. Provistos de serie de cerradura con llave .. Termómetro digital con control de la temperatura. Refrigeración estática mediante estantes evaporadores. .. Gas refrigerante hidrocarburo R..2..... .. Temperatura de trabajo..-22°C / -15°C Temperatura ambiente 32°C Dimensiones: 626 x 740 x 1.865 Capacidad 460 l Potencia eléctrica 143 W	1	1.472,40	1.472,40
25- MUEBLE CONTRAMOSTRADOR, CAFETERO ESTANTE Mueble contramostrador, cafetero-estante Construido en acero inox., 18/10 sobre balda zócalo Encimera de 1 sola pieza Dispone de mueble cafetero, alojamiento para el fabricante de hielo y mueble con dos estantes intermedios en las zonas libres Dimensiones: 2200 x 600 x 1050 mm	1	3.798,00	3.798,00
26-CAFETERA F3 E2G FUTURMAT O SIMILAR Características: Carrocería construida en acero inoxidable AISI-304 Control digital de las dosis del café Grupos y portafiltros en latón cromado; caldera y conductos en cobre pasivado Intercambiadores térmicos para separar el agua de grupos y de caldera. Sistema de dosificación volumétrico digital, controlado por microprocesador. Dos salidas de vapor y una salida de agua caliente. Llenado automático de agua. Motobomba incorporada Manómetro de doble escala, indicador de presiones de red y caldera. Potencia: 3500 W 2N 230V 50Hz Dimensiones: 770 x 570 x 460 mm de altura Se suministra con descalcificador.	1	4.000,50	4.000,50

27-MOLINO Q-10 EVO QUALITY ESPRESSO O SIMILAR

Características:

Equipado con fresas de acero templado, de larga duración y corte de gran precisión.

Tres opciones en el mismo molino:

Pre-molido, que le convierten en el molino más rápido del mercado.

Ideal para momentos de fuerte consumo.

Instantáneo al instante, para la obtención de café molido más fresco.

Molido manual, para controlar la dosificación manualmente.

Cuerpo de aluminio, de elegante diseño, que le otorga una magnífica presencia y gran robustez.

Regularidad en la dosificación. La misma cantidad de café en cada dosis.

Pantalla táctil LCD de 3,5" para una fácil programación y personalización de las prestaciones.

Contador de dosis.

Puerto USB para transferir parámetros, descargar protector de pantalla personalizado o actualización de software. Programable en 12 idiomas.

Apertura superior para limpiar los conductos de café con el cepillo proporcionado.

Fácil y precisa regulación del punto de molido (0,006 mm).

Kit opcional para envases tipo lata o PET: este kit permite adaptar el molino Q10 para su utilización con estos envases de café en grano.

Producción / Output / Produktion 8-10 Kg/hora

Potencia / Power / Leistung 525 W

Fresas / Grinding Blades / Mahlscheibe 64 mm

Nº vueltas / Revolutions / Umdrehungszahl 1.250 RPM

Capacidad de la tolva 1,5 kg

Regulación dosis hasta 25 gr

Peso neto 16 kg

Alto 630 mm

Ancho 200 mm

Fondo 370 mm

2	1.238,40	2.476,80
---	----------	----------

28-FABRICADOR DE HIELO B-7540 BAR LINE O SIMILAR Características: Carrocería construida en acero inoxidable. Cabina de almacenaje y sistema de producción aislados térmicamente. Puerta escamoteable y amortiguada. Cubitos gourmet L compactos, puros y cristalinos, con un peso de 39 g Sistema de producción de hielo eficaz y fiable. Bomba de agua vertical. Sistema anti-cal patentado. Compuesto antimicrobiano basado en la plata Ag-Ion incorporado a las superficies en contacto con el agua y el hielo, que impide el crecimiento de bacterias, algas y microorganismos. Patas regulables. Cumplimiento de normas internacionales VDE-SEV-GS y conformidad CE. Producción diaria: 75 kg. Capacidad de cabina: 40 Kg Potencia: 740 W 1N 230V 50Hz Dimensiones: 535 x 600 x 910/1033 mm (ancho-fondo-alto/con patas)	1	1.923,30	1.923,30
32 INTERIOR DE MOSTRADOR EN ACERO INOX. Interior de mostrador en ángulo con poza industrial y escurridor Faldón y peto trasero Cuba industrial de lavado y escurridor Faldón y peto trasero Dimensiones: 1100 x 560 x 900 mm	1	1.650,60	1.650,60

33-LAVAVASOS CO-400 FAGOR PROFESSIONAL O SIMILAR Características: Lavavasos de apertura frontal - Generación EVO Concept . Construcción en acero inoxidable. Puerta con doble pared. Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable. Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe. Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado. Control termostático de las temperaturas (lavado, 60 °C, y aclarado, 90 °C). Termostato de seguridad. Dosificador de abrillantador incorporado. Provisto de válvula antirretorno. Bomba de lavado de 260 W. Consumo de agua por ciclo de 2,2 litros. Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta. Modelo para cestas de 400 x 400 mm. Modelo con control mecánico – analógico. Ciclo fijo de lavado de 120” y producción máxima de 30 cestas/hora. Altura útil interna de 270 mm. Tanque de 15 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW. Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW. Protección antihumedad IPX4. Dotación: 2 cestos base 400 x 400 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos DIMENSIONES X Ancho 470 mm Ancho bruto 530 mm Y Fondo 520 mm Y Fondo bruto 680 mm Z Alto 720 mm Z Alto bruto 890 mm Peso neto 35,0 kg Peso bruto 42,0 kg Volumen neto 0,176 m3 Volumen bruto 0,321 m3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD Potencia calentamiento 2,80 kW Potencia eléctrica 3,060 kW Voltaje 230V - 1N Amperaje 13,3 A Frecuencia eléctrica 50/60Hz ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA Consumo Máximo Agua 50,00 L/h Presión H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar) OTROS Nivel de ruido 62,00 dB	1	1.786,50	1.786,50
--	---	----------	----------

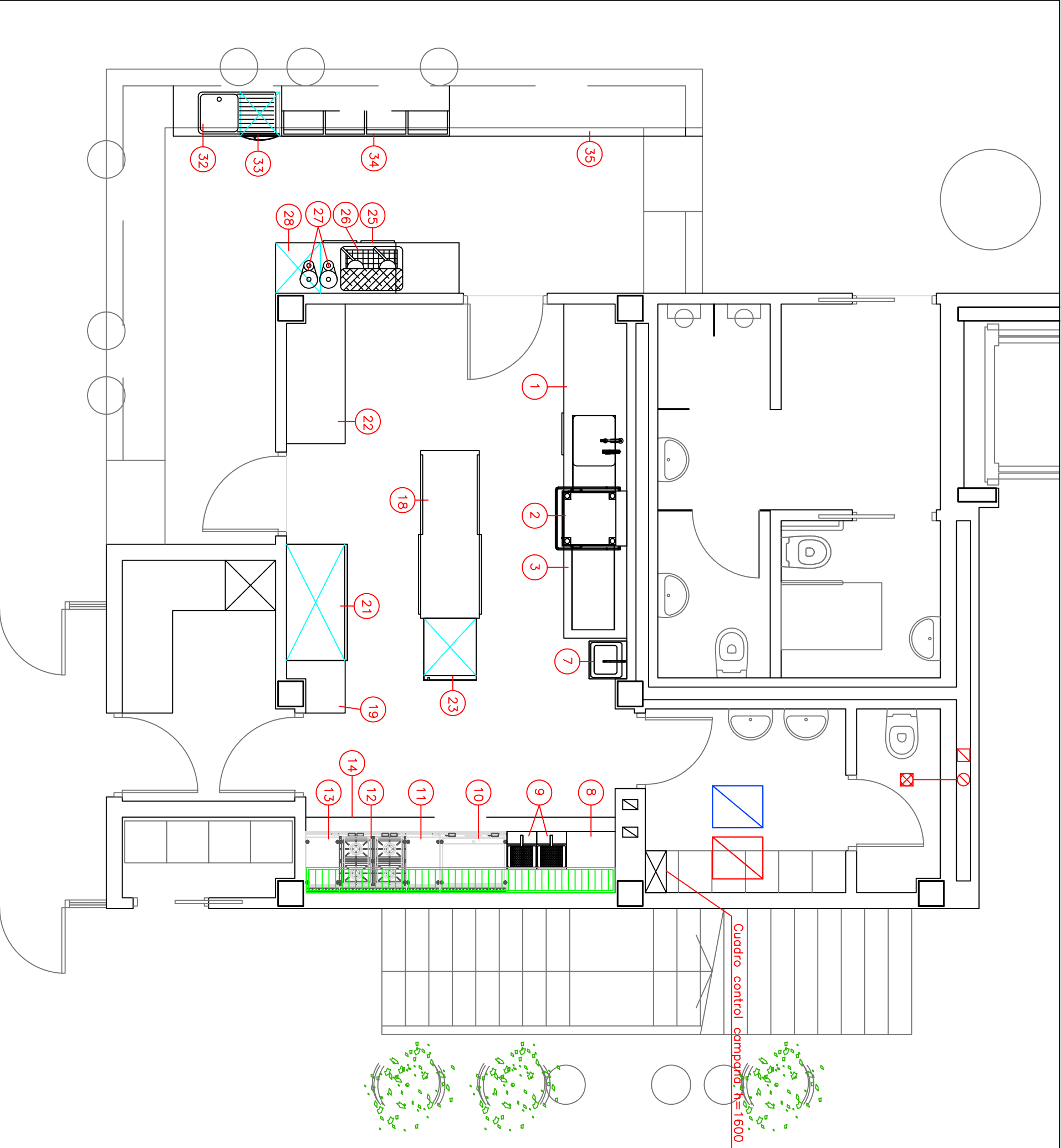
34 - BOTELLERO TLC-4 SSI FAGOR PROFESSIONAL O SIMILAR Características: Enfriador de botellas. Acabado exterior y laterales interiores en acero inoxidable de austénitico de alta calidad. Aislamiento poliuretano inyectado, de 40 kg/m3 de densidad. Compresor hermético con condensador ventilado colocado en la parte inferior del equipo. Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio. Control de la temperatura por termostato analógico. Puertas correderas con tirador incorporado. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Grupo a la derecha con puerta rejilla. Separadores verticales en varilla de acero plastificado. Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales e interior con uniones curvas para facilitar la limpieza. Temperatura de trabajo: +2 °C, +6 °C, ambiente a 38 °C. Nº puertas: 4 Nº parrillas separadoras: 3 Capacidad: 539 L Potencia eléctrica: 205 W Refrigerante: R-600a Dimensiones: 1.990x552x850 mm	1	1.727,10	1.727,10
35- INTERIOR DE MOSTRADOR EN A. INOX. Interior de mostrador construido en acero inox. 18/10 Encimera lisa y reforzada, en punto redondo, con peto de protección trasero Dimensiones: 2800 x 560 x 900 mm	1	1.139,40	1.139,40
GUZTIRA			73.388,44
%21bez			15.411,57
GUZTIRA BEZ BARNE			88.800,01

OHARRA: Produktuei gehitu zaien marka eta modeloak merkatuko erreferentziazat jaso dira eta ezaugarri berberak dituen edozein markako produktuak onartuko dira, marka dena delakoa izanik ere, ezaugarri guztiak betetzen dituen.



I. Eranskina: PLANOA

35	INTERIOR DE MOSTRADOR
34	Botellero F+N+T 0,2KW
33	Lavavasos F+N+T 3KW
32	Interior de mostrador
28	Fabricador de helios F+N+T 0,74KW
27	Molinos 2x F+N+T 0,525KW
26	Cafetera IIF+N+T 3,5KW
25	Mueble conframostador cafeiero
23	Congelador F+N+T 0,143KW
22	Mesa de apoyo
21	Armario frigorifico F+N+T 0,852KW
19	Mesa de apoyo
18	Mesa de apoyo central
14	Campana extracción de humos mural
13	Elemento neutro
12	Cocina a gas 32,35KW
11	Elemento neutro
10	Fry-top a gas 15KW
9	Freidoras 2X3F+N+T 6KW
8	Mesa de apoyo
7	Lavamanos A,N,M
3	Mesa salida de lavavajillas
2	Lavavajillas 3F+N+T 11,1KW
1	Mesa entrada a lavavajillas
Nº	DENOMINACION



OIARTZUNGO UDALA

AYUNTAMIENTO DE OIARTZUN

DATA/FECHA:

2022ko URTARRILA

PROIEKTUAREN EGILEA/AUTOR DEL PROYECTO:

HIRIGINTZA BULEGOA

ESKALA/ESCALA:

ORIGINALAK A-3AN: 1/50

ORIGINALES EN A-3:

PROIEKTUA/PROYECTO:

OIARTZUNGO UDALERRIKO MENDIBURU 14 ZENBAKIAN DAGOEN KULTUR ETXEKO TABERNA

ETA SUKALDEKO EKIPAMENDUAREN MUNTAKETA ETA HORNIKETA

IZENBURUA/TITULO:

EKIPAMENDUAREN KOKAPENA

OR. ZK./PLANO N°

01

ORRIA _ tik _

HOJA _ de _