Lekeitioko Udala

BALDINTZA TEKNIKO ZEHATZEN AGIRIA, "MENDIETA ONTZIOLAREN ALDAMENEKO ETXEAN TABERNA-KAFETEGIA JARDUERA EGITEKO EKIPAMENDUAREN HORNIDURA ETA INSTALAZIOEN" KONTRATUA PROZEDURA IREKIAREN BIDEZ TRAMITATZEKO.

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO DE "SUMINISTRO, MONTAJE E INSTALACION DEL EQUIPAMIENTO NECESARIO PARA LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERIA EN EL EDIFICIO ANEXO AL ASTILLERO MENDIETA" MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

1. PLEGUAREN XEDEA

Kontratuaren xedea, agiri honetan oinarrituta, taberna-kafetegi jarduera egiteko behar diren zuzkidurak hornitu eta instalatzea izango da.

2. SOLUZIO TEKNIKOA

Jarduera proiektua Landa-Ochandiano arquitectos s.l. enpresak idatzi zuen 2025eko abenduan eta Alazne Ochandiano eta Mikel Landa arkitektoek sinatua dago.

Ostalaritza jarduera bat egingo da, taberna-kafetegia janari zerbitzuarekin I TALDEAn sailkatua. Okupazioa 91 pertsonakoa izango da: 35 behe solairuko tabernan eta 56 lehen solairuko jantokian.

Eraikinaren azalerak hurrengoak dira:

Superficies útiles		
Plantas de sótano		
Pozos	130,11	m^2
Ascensor	3,12	m^2
Escalera 1	5,09	m^2
Acceso pozo	2,94	m^2
Planta baja		
Escalera 2	6,63	m^2
Cafetería	53,16	m^2
Entrada aseos	4,01	m^2
Aseo 2	1,61	m^2
Aseo 1	3,81	m^2
Anteaseo 1	5,86	m^2
Instalaciones	7,17	m^2
Distribuidor	9,20	m^2
Cocina	10,22	m^2
Anteaseo 2	5,39	m^2
Aseo 3	3,31	m^2
Aseo 4	1,85	m^2
Sala de curas	8,84	m^2
Vestuario	5,97	m^2
Planta primera		
Comedor	90,19	m^2
Almacén 1	2,82	m^2
Aseo 5	3,96	m^2
Escalera 3	6,88	m^2
Aseo 6	3,78	m^2
Distribuidor	13,75	m^2
Office	9,02	m^2
Planta segunda		
Escalera 4	6,31	m^2
Distribuidor	14,43	m^2
Almacén bar-cafetería	53,51	m^2
Almacén socorristas	17,3	m^2
TOTAL SUPERFICIES ÚTILES	**490,26**	**m^2**

1. OBJETO DEL PLIEGO

El contrato, en base al presente pliego, tendrá por objeto el suministro e instalación de las dotaciones necesarias para realizar la actividad de bar-cafeteriad.

2. SOLUCIÓN TÉCNICA

El proyecto de actividad fue redactado por la empresa Landa-Ochandiano arquitectos s.l. en diciembre de 2025 y está firmado por los arquitectos Alazne Ochandiano y Mikel Landa.

Se realizará una actividad hostelera de bar-cafetería con servicio de comida y clasificada en el GRUPO I. La ocupación total de la actividad será de 91 personas: 35 en el bar de PB y 56 en comedor de P1.

El cuadro de superficies del edificio es el siguiente:

Superficies construidas		
Planta semisótano	167,20	m^2
Planta baja	167,20	m^2
Planta primera	167,20	m^2
Planta bajocubierta	141,30	m^2
Total	**642,90**	**m^2**

USO	M2 utiles	
PLANTA BAJA		
BAR ZONA PUBLICO	36,30	
BAR ZONA BARRA	13,40	
COCINA	17,60	
SUP. PLANTA BAJA		67,30
PLANTA PRIMERA		
COMEDOR	88,70	
ALMACEN	8,75	
PERSONAL	2,65	
ASEOS	7,73	
SUP. PLANTA PRIMERA		107,83

SUP. ACTIVIDAD	**175,13**
ASEOS EDIFICIO PB	**21,83**

Lekeitioko Udala

3. LOTEAREN EZAUGARRI TEKNIKOAK

SOLUZIO TEKNIKOA:

Eraikinaren beheko solairuak 126.54m2-ko azalera erabilgarria eta 2.80m-ko altuera ditu. Solairu horretan hondartzako sorospen zerbitzua dago eraikineko zerbitzu orokorren barruan.

Taberna-kafetegia PBn dago (70.13m2), P1 solairuan (107,83m2) eta biltegian (53,51 m2).

Eraikinaren elektrifikazio-maila altua da, eta jardueraren ekipamendua potentzia elektriko hauekin proiektatzen da:

ARAUTEGIA

Ekipamendu elementuen instalazioak sukalde industrialetarako araudia bete beharko du, osasun-arloko agintari eskudunek emandako irizpideak betez.

OSTALARITZAKO HORNIDURA

Tabernan honako elementu hauek hornitzea aurreikusten da: harraska, botilategia, garbigailua, inox mahaia, pintxoen barrako beira-arasa, kontramostratzaile kafegilea, kontramostratzailea, apalak, ardo-armairua, izotz-fabrikatzailea eta mikrouhin-labea.

Sukaldeko aparatuak: hozte-armairua, izozte-armairua, prestaketa-mahaia, beheko dutxa-txorrota, mahai hotza 3 ate, beira-arasa osagaiak, plater-garbigailua, labe mistoa, laberako oinarria, entrega-mahaia, infragorri-lanpara, fry-top, frijigailua, sukalde elektrikoa, laguntza-mahaia, ke-kanpaia, erauzgailu-motorra, matainsektu elektrikoa eta 9 plater gunea.

1 solairuko biltegiko aparatuak: biltzeko mahaia, kanpai garbigailua, dutxa altuko txorrota, 280l kutxa izozkailua, 360l kutxa izozkailua, matainsectos elektrikoa.

ALTZARIAK

Jarduerarako barruko altzariak: aulkiak, tabernako mahaiak 60x60cm, jantokiko mahaiak 68x68cm, eta barrako aulkiak

AURREKONTUA

Jarduera-proiektuak instalatu beharreko makineriaren eta higigarrien aurrekontu xehatua du, baita horiek ezartzeko behar diren obren aurrekontu xehatua ere.

Ekipamenduaren prezioak kalkulatzeko sistema prezio unitarioetakoa da, eta merkatuko prezioen

3. CARACTERISTICAS TECNICAS DEL LOTE

SOLUCION TECNICA:

La planta baja del edificio tiene una superficie útil de 126.54m2 y una altura de 2.80m. Esta planta alberga los servicios generales del edificio el servicio de socorro de la playa.

El bar-cafeteria esta ubicado en PB (70.13m2), planta P1 (107,83m2) y almacen (53,51m2).

El grado de electrificación del edificio es elevado y el equipamiento de la actividad se proyecta con las siguientes potencias eléctricas:

NORMATIVA

La instalación de los elementos de equipamiento deberá cumplir la normative para cocinas industrials dictaminadas por las autoridades competentes en la materia sanitaria.

DOTACION HOSTELERIA

Se proyecta el suministro de los siguientes elementos en el bar: fregadero, botellero, lavavaso, mesa inox, vitrina barra pintxos, contramostrador cafetero, contramostrador, estantes, armario vinos, fabricador de hielos y horno microondas.

Aparatos cocina: armario refrigeración, armario congelación, mesa preparación, grifo ducha bajo, mesa fría 3 puertas, vitrina ingredientes, lavaplatos, horno mixto, base para horno, mesa entrega, lámpara infrarrojos, fry-top, freidora, cocina eléctrica, mesa de apoyo, campana extractora, motor extractor, matainsectos eléctrico y platero con cabida para 9 platos.

Aparatos del almacén de P1: mesa de recogida, lavavajillas de campana, grifo de ducha alto, arcón congelador 280l, arcón congelador 360l, matainsectos eléctrico.

MOBILIARIO

Mobiliario interior para la actividad: sillas, mesas de bar 60x60cm, mesas de comedor 68x68cm, y taburetes barra.

PRESUPUESTO

En el proyecto de actividad esta el presupuesto detallado de la maquinaria y mobiliarios a instalar y de las obras necesarias para implantar dicho equipamiento.

El sistema de calculo de los precios del equipamiento es de precios unitarios y se calculado mediante precios de mercado. El cálculo de las unidades de obra se ha

bidez kalkulatzen da. Obra-unitateen kalkulua prezio deskonposatuen bidez egin da.

Enpresa bakoitzak beste marka edo modelo batzuetako altzariak edo antzeko makinak eskaini ahal izango ditu; baina, proiektatutako elementuen ezaugarri tekniko berberak bermatu beharko dira gutxienez

realizado mediante precios descompuestos.

Cada empresa podrá ofertar mobiliario o maquinaria análoga de otras marcas o modelos; pero se tendrá que garantizar como mínimo las mismas características técnicas de los elementos proyectados.

	EKIPOEN DESKRIBAPENA - DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS	UT	/UT	PREZIOA	
KAPITULOA: 1					
	OBRA (9 PARTIDA)		8.889,65	0,00	0,00
KAPITULOA: 2					
	INSTALAZIOAK (3 PARTIDA)	1,00	2.347,93	2.347,93	2.347,93
KAPITULOA: 3					
	OSTALARITZAKO HORNIDURAK				
	BAR PB				
1	FREGADERO 1200x550x850mm	1,00	614,00	614,00	
2	BOTELLERO N2 2480x550x850	1,00	2.093,00	2.093,00	
3	LAVAVASOS 11L 2500W	1,00	1.735,00	1.735,00	
4	MESA INOX 2200x550x850mm	1,00	862,00	862,00	
5	VITRINA PINCHOS	1,00	1.469,00	1.469,00	
6	CONTRAMOSTRADOR CAFETERO 2620x600x1040m	1,00	1.800,00	1.800,00	
7	CONTRAMOSTRADOR ESTANTES 1500x600x1040mr	1,00	1.127,00	1.127,00	
8	ARMARIO VINOS	1,00	655,00	655,00	
9	FABRICADOR HIELO 48KG 500W	1,00	2.053,00	2.053,00	
10	MICROHONDAS 1000W	1,00	250,00	250,00	12.658,00
	COCINA PB				
11	ARMARIO REFRIGERACION 645L 660x850x2130mm	1,00	2.340,00	2.340,00	
12	ARMARIO CONGELACION 645L 660x850x2130mm	1,00	2.968,00	2.968,00	
13	MESA PREPARACION INOX 2200x700x850mm	1,00	1.251,00	1.251,00	
14	GRIFO DUCHA INOX ALTURA 600mm	1,00	478,00	478,00	
15	MESA FRIO 3 PUERTAS INOX 399L 1795x700x850mm	1,00	2.555,00	2.555,00	
16	VITRINA INGREDIENTES INOX 1345x336x436mm	1,00	1.530,00	1.530,00	
17	LAVAPLATOS 6,6KW 61x57x82mm	1,00	1.600,00	1.600,00	
18	HORNO MIXTO 5 BANDEJAS INOX 9,3KW 750x783x67	1,00	4.600,00	4.600,00	
19	BASE PARA HORNO	1,00	962,00	962,00	
20	MESA ENTREGA 1000x700x850mm	1,00	565,00	565,00	
21	LAMPARA INFRAROJOS	2,00	371,00	742,00	
22	FRY TOP INOX N32 ELECTRICO 2x16L, 2x5KW, 800x75	1,00	1.350,00	1.350,00	
23	FREIDORA 2 CUBAS 16L	1,00	695,00	695,00	
24	COCINA ELECTRICA INOX 4 FUEGOS 700x718x850mr	1,00	1.950,00	1.950,00	
25	MESA DE APOYO INOX 1000x700x850mm	1,00	565,00	565,00	
26	CAMPANA EXTRACTORA INOX 5 FILTROS, 2700x10	1,00	2.254,00	2.254,00	
27	MOTOR EXTRACTOR 1,5KW, CAUDAL MAX5550M3/	1,00	2.607,00	2.607,00	
28	MATAINSECTOS ELECTRICO 2x20W NEON	1,00	102,00	102,00	
29	PLATERO 9 PLATOS 70x770mm	2,00	620,00	1.240,00	30.354,00
	ALMACEN P1				
30	MESA RECOGIDA INOX CON FREGADERA 1600x750	1,00	1.613,00	1.613,00	
31	GRIFO DUCHA INOX ALTURA 1200mm	1,00	411,00	411,00	
32	LAVAVAJILLAS CAMPANA INOX CESTA 500x500mr	1,00	4.040,00	4.040,00	
33	MATAINSECTOS ELECTRICO 2x20W NEON	1,00	102,00	102,00	
34	ARCON CONGELADOR 360L1,04x68x82mm	1,00	650,00	650,00	
35	ARCON CONGELADOR 360L1,28x68x82mm	1,00	825,00	825,00	7.641,00
	MOBILIARIO				
36	SILLA ARMAZON METALICO Y TAPIZADA EN POLI	68,00	38,00	2.584,00	
37	TABURETE BARRA	8,00	57,00	456,00	
38	MESA BAR 60x60	14,00	63,00	882,00	
39	MESA COMEDOR	20,00	68,00	1.360,00	5.282,00
	TOTAL - GUZTIRA			58.282,93	
	%19 GG + BI			11.073,76	
	PRESUPUESTO SIN IVA			69.356,69	
	%21 IVA			14.564,90	
	PRESUPUESTO BASE LICITACION			83.921,59	

MAQUINARIA HOSTELERIA

Num.	NOMBRE	POTENCIA \ TOTALES
	BAR	
2	Botellero	488
3	Lavavasos	2.500
5	Vitrina expositora	190
8	Cafetera 2 brazos	3.100
7	Molinillos 2ud	340
10	Armario vinos	85
11	Fabricador hielo	500
	Microondas	1.000
	TOTAL BAR	**7.203**
	COCINA	
21	Armario Refrigeracion	243
22	Armario Congelacion	553
25	Mesa fria	238
26	Vitrina ingredientes preparacion	158
27	Lavaplatos	6500
28	Horno mixto	9.300
31	Lampara Infrarrojos 2ud	500
32	Freidora 2 cubas	*10.000*
33	Fry-Top	10.800
34	Cocina 4f	7.000
37	Campana extr. 400º/2h	1.500
	TOTAL COCINA	**46.792**
	TOTAL POTENCIA ELECTRICA	**53.995**

Hornitu beharreko makineria eta mobiliarioaren ezaugarri teknikoak jarduera proiektuan azaltzen dira.

PLANOAK

Jarduera proiektuan zehazten dira tabernaren distribuzioa eta hornitu beharreko ekipamenduen kokapena

Las características técnicas de la maquinaria y el mobiliario a suministrar están descritas en el proyecto de actividad.

PLANOS

El proyecto de actividad define la distribución del bar y la ubicación del equipamiento a suministrar

4. EXEKUZIO EPEA ETA BERMEA

Mobiliarioa eta ekipamenduen instalazioa erabiltzeko prest, **entregatzeko epea 3 hilabetekoa** izango da zuinketa-akta sinatzen den egunetik hasita.

Behin probak eta abiaraztea gauzatuta, instalazioaren errezepzioa egingo da. Hala ere, Onarpen-Akta ez da sinatuko hornitutako elementu eta sistemak, gutxienez 2 aste jarraian funtzionatu dutela konprobatu arte. Ez da hornitutako elementuek sortutako eten edo geldialdirik onartuko, eta honako baldintzak ere bete beharko dira:

- Baldintza agiri hauetan zehaztutako dokumentazioa entregatzea.
- Soberan geldituko material guztia erretiratzea.

4. PLAZO DE EJECUCIÓN Y GARANTÍA

El plazo de entrega del mobiliario y equipamientos listos para su utilización, **será de 3 meses** a partir del día de la firma del acta de replanteo.

Concluidas las pruebas y la puesta en marcha se procederá a la recepción de la instalación. No obstante, el Acta de Recepción no se firmará hasta haber comprobado que todos los sistemas y elementos que forman parte del suministro han funcionado correctamente durante un mínimo de 2 semanas, sin interrupciones o paradas causadas por fallos o errores de los elementos suministrados, y además se hayan cumplido los siguientes requisitos:

- Entrega de toda la documentación requerida en este pliego.
- Retirada de obra de todo el material sobrante.

- Okupatutako eremu guztien garbiketa, hondakinen kudeketa aproposa bermatuz.

Esleipendunak sor daitezkeen funtzionamendu akatsak konpondu beharko ditu, beti ere bere jatorria diseinu, eraikuntza, materialen, edo beren muntaketaren ezkutuko akatsak badira. Inolako gaingasturik gabe konpondu beharko ditu.

Egindako lan guztietarako eta instalatutako **elementuetarako 3 urteko gutxieneko berme integrala** ezartzen da, bi urte gehiagoz luzatu daitekeena.

Hornitzailearen arduren ondorioz, edo bermearen baldintzak betetzeko konponketak egiteko horniduraren ekoizpena eten beharra balego, eten horien iraupenaren arabera handituko da berme epea.

Berme honen bidez bete beharreko alderdi nagusiak hauek dira:

- Instalazioaren ekipamenduetan eta edozein elementu osagarritan (babesak, kableatua…) akats edo alarmak izanez gero arreta eskaintzea.
- Instalazioaren funtzionamenduan akatsak badaude, martxan gaizki jartzeagatik edo beste edozein lanengatik, hauek konpontzea.
- Berme moduan beste akats batzuk ere jaso beharko dira, hala nola, materialaren, exekuzioaren edo fabrikazioaren akatsak.
- Makineria funtzionatzeari uzten badio, 3 urteko berme honen barnean, gehienez 72 orduko epean enpresa instalatzailearen tekniko batek instalazioa bisitatu beharko du arazoari irtenbidea topatzeko.
- Berme honek eskulana, joan-etorriak eta akatsa duten piezen aldaketa barne hartuko ditu, Udalarentzat gainkosturik izan beharrik gabe.

Ekipamednu guztiek indarrean dagoen zuzentarauaren arabera homologatuta egon beharko dute eta behar diren arau-estandarrak bete beharko dituzte.

5. AURKEZTU BEHARREKO DOKUMENTAZIOA:

Baldintza teknikoen memoria hau bera erreferentziatzat hartuz, lizitatzaile bakoitzak memoria tekniko bat aurkeztu beharko du, non, instalatzea proposatzen diren mobiliarioa eta

- Limpieza de las zonas ocupadas, con gestión adecuada de todos los residuos.

El adjudicatario quedará obligado a la reparación de los fallos de funcionamiento que se puedan producir si se apreciase que su origen procede de defectos ocultos de diseño, construcción, materiales o montaje, comprometiéndose a subsanarlos sin cargo alguno.

Se establece una **garantía integral mínima de 3 años** para todos los trabajos ejecutados y los elementos instalados, ampliable en dos años más.

Si como consecuencia de las responsabilidades del proveedor, o como consecuencia del cumplimiento de las condiciones de la garantía, fuera necesario suspender la producción del suministro para efectuar reparaciones, el plazo de garantía se incrementará en función de la duración de dichas interrupciones.

Los principales aspectos a cumplir con esta garantía son:

- Atención ante fallos o alarmas en los equipos de la instalación y en cualquier elemento auxiliar (protecciones, cableado...).
- Reparación de deficiencias en el funcionamiento de la instalación por puesta en marcha deficiente o cualquier otro trabajo en obra.
- Deberán incluirse como garantía otros fallos como defectos del material, ejecución o fabricación.
- En caso de que la maquinaria deje de funcionar, dentro de esta garantía de 3 años, en un plazo máximo de 72 horas un técnico de la empresa instaladora deberá visitar la instalación para buscarle solución al problema.
- Esta garantía incluirá mano de obra, desplazamientos y cambio de piezas con defecto, sin necesidad de sobrecoste para el Ayuntamiento.

Todos los equipamientos deberán estar homologados según la directiva vigente y cumplir los estándares normativos necesarios

5. DOCUMENTOS A PRESENTAR

Tomando como referencia esta misma memoria de condiciones técnicas, cada licitador deberá presentar una memoria técnica en la que se describa el mobiliario y equipamiento que se propone instalar y su

ekipamenduen plangintza azalduko diren.

Memoria tekniko honek gutxienez ondorengo atalak jaso beharko ditu, plegu administratiboetan definitutako puntuazioen arabera baloratuko direnak:

- Hornitu eta instalatu beharreko elementuen kalitatea. Elementu horiek baldintza teknikoen agirian deskribatutako ekipoen gutxieneko baldintzak bete behar dituzte.
- Hobekuntzak jatorrizko proposamen teknikoarekin alderatuta, aurrekontua handitu gabe. Preskripzio teknikoen pleguan zehaztutakoa ez da hobekuntzatzat hartuko, eta ez da hobekuntzatzat hartuko Erregelamenduak eskatzen dituen gutxieneko betekizunak aurkeztea.
- Proposatutako banaketa-planoa, enpresa lizitatzaileak proiektatutako elementuren baten kokapenean aldaketaren bat proposatzen badu.
- Lanen kronograma, barra eraikitzeko eta elementuak instalatzeko ordena eta plangintza zehaztuta.
- Martxan jarri ondorengo mantentze-zerbitzuaren deskribapena eta instalazioa egoera onean mantentzeko mantentze-bisiten maiztasuna eta izaera.
- "As built" agiriak: dokumentazio grafikoa, hornitutako elementu guztien inbentarioa, baita zuzkidura bakoitzaren mantentze-liburua ere.

planificación.

Esta memoria técnica deberá contener al menos los siguientes apartados, que se valorarán en función de las puntuaciones definidas en los pliegos administrativos:

- Calidad de los elementos a suministrar e instalar. Estos elementos deben cumplir las condiciones mínimas de los equipos descritos en el pliego de prescripciones técnicas.
- Mejoras respecto a la propuesta técnica original, sin incremento presupuestario. El desarrollo de lo especificado en el pliego de prescripciones técnicas no se considerará mejora, ni la presentación como tal de los requisitos mínimos exigidos por el Reglamento.
- Plano de distribución propuesto en el caso que la empresa licitadora proponga alguna modificación en la ubicación de alguno de los elementos proyectados.
- Cronograma de los trabajos, especificando el orden y la planificación con la que se va a relizara la construcción de la barra y la instalación de los elementos.
- Descripción del servicio de mantenimiento tras la puesta en marcha y frecuencia y naturaleza de las visitas de mantenimiento para mantener la instalación en buen estado.
- Documentación “as built” compuesta por documentación grafica, inventario de todos los elementos suministrados, incluso libro de mantenimiento de cada dotación.

6. LANEKO ARRISKUEN PREBENTZIOA

Laneko arriskuen prebentzioari dagokionez, kontratistak enpresa-jardueren koordinazioari buruz indarrean dagoen araudian zehaztutakoa beteko du.

Langileek jarduteko arauak eta prozedurak bete beharko dituzte, bereziki makinak, tresnak, instalazioak, produktu arriskutsuak eta norbera babesteko ekipoak egoki erabiltzeari dagozkionak.

Berariazko arauak eta prozedurak ezarriko zaizkie laneko istripuak, lanbide-gaixotasunak eta kalte materialak gutxitzeko beharrezkoak diren lan-

6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

En lo relativo a Prevención de Riesgos Laborales, el Contratista cumplirá con lo especificado en la vigente normativa de coordinación de actividades empresariales.

Los trabajadores estarán obligados a cumplir las normas y procedimientos de actuación, y especialmente, los que se refieren al uso y utilización adecuada de máquinas, herramientas, instalaciones, productos peligrosos y equipos de protección individual.

Serán objeto de normas y procedimientos específicos, aquellas actuaciones o hábitos de trabajo, instrucciones de manejo de herramientas, maquinaria

jarduera edo -ohiturei, eta tresnak, makinak edo instalazioak erabiltzeko jarraibideei.

Era berean, araututa egongo da norbera babesteko jantzi edo ekipoen erabilera, arlo, eginkizun edo lanpostu bakoitzak dituen arriskuen arabera.

o instalaciones que sean necesarios para la reducción de accidentes laborales, enfermedades profesionales y daños materiales.

También será objeto de norma la utilización de las diferentes prendas y equipos de protección individual, en función de los riesgos específicos de cada área, operación o puesto de trabajo

7. BISITA EGUNA

Obra-eremua ikuskatzeko bisita eguna ezarriko da.

7. DÍA DE VISITA

Se fijara un día de visita para inspeccionar la zona de actuación.