PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DE LA "EXPLOTACIÓN DEL BAR EN EL HOGAR DE JUBILADOS SITO EN ARANSOTEGI ENPARANTZA"

1. OBJETO

El objeto del presente pliego de prescripciones técnicas consiste en la descripción de las condiciones específicas del contrato de explotación del bar en el Hogar de jubilados sito en Aransotegi Enparantza titularidad del Ayuntamiento de Loiu, y en establecer las condiciones específicas en las que ha de ejecutarse el objeto de dicho contrato.

El objeto del contrato es la explotación del bar en el Hogar de jubilados sito en Aransotegi Enparantza titularidad del Ayuntamiento de Loiu, mediante la venta, servicio de consumiciones, menú del día y cenas con sujeción al horario, precios y condiciones establecidas en el presente pliego, así como en el pliego de cláusulas administrativas particulares y la normativa de aplicación.

2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

La prestación del servicio de bar-cafetería se llevará a cabo tanto en el local dispuesto al efecto como en la terraza que se instale en dominio público en el exterior del local. Los medios materiales que el Ayuntamiento pone a disposición de la contratista son los identificados en el **ANEXO I** de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

El bar-cafetería será un lugar destinado a servir productos, comidas y bebidas, principalmente a personas jubiladas asociadas. No obstante, la oferta ofrece la posibilidad de servicio al público en general, siempre y cuando no interceda en las actividades organizadas por las personas jubiladas asociadas. Así, tendrán prioridad las actividades socioculturales propuestas por la asociación de personas jubiladas de Loiu y las actividades socioculturales a propuesta del Ayuntamiento de Loiu, sin perjuicio de otras actividades que se pudieran impulsar por la contratista.

De este modo, para la prestación del servicio y para cualesquiera actividades que la contratista considerase realizar para la prestación del servicio -dentro de su margen de actuación y en cumplimiento de las obligaciones asumidas con la presentación de su oferta a la presente licitación-, será esta quien se encargará de poner a disposición del bar-cafetería la maquinaria, el menaje y los utensilios complementarios a los señalados en el inventario. Por tanto, cualquier otro elemento o instalación necesaria para ofrecer un buen servicio en estos términos, irá a cargo de la empresa por su cuenta y riesgo.

A efectos de delimitación de los espacios, se adjunta como **ANEXO II** los planos de ubicación del establecimiento.

3. DERECHOS DEL CONTRATISTA

La empresa contratista, y por lo tanto, concesionaria del servicio, tendrá derecho a:

a) Utilizar los locales y el equipamiento puesto a su disposición a cambio del pago del canon mensual y cumplimiento de las obligaciones esenciales para la realización de la prestación.

b) Prestar el servicio para el cual se le ceden los locales.

c) Recaudar de las personas usuarias del servicio los precios o tarifas correspondientes.

4. OBLIGACIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL CONTRATISTA

1. Tener en pleno funcionamiento el servicio de bar-cafetería y prestar los servicios objeto de contrato de forma ininterrumpida, y dentro del horario permitido, independientemente de los problemas laborales propios o de proveedores, transportes, climatología, etc...

2. La apertura al público e inicio efectivo de la explotación del local se deberá realizar en el plazo máximo de siete días naturales desde la fecha de formalización. En este periodo el contratista deberá proceder a los trámites previos necesarios de modificación de titularidad de los aprovisionamientos para la puesta en marcha del local.

3. El bar estará abierto todos los días de la semana, incluido agosto. En dicho mes se podrá cerrar 15 días solamente por la mañana.

4. El contratista deberá emitir una factura o ticket por cada consumición o servicio efectuado, de conformidad con las leyes de protección de las personas consumidoras.

5. El contratista deberá tener una oferta de **menú del día** de lunes a viernes, que habrá de ajustarse a la lista de precios que se recoge en los presentes pliegos. Durante el mes de agosto podrá suprimir el servicio de menú del día.

   El menú deberá incluir, como mínimo, dos platos a elegir de primero, dos platos a elegir de segundo, pan postre y bebida (agua, vino y gaseosa).

   Los menús que se preparen deberán proporcionar una comida completa y en cantidad suficiente a los y las usuarias del servicio, ser variados y equilibrados saludablemente.

6. El contratista estará obligado a disponer de pintxos y cazuelitas a disposición de los usuarios en la barra del bar con al menos cuatro variedades. Los pintxos a partir de las 20h serán a 1€.

7. El contratista se compromete a ofrecer durante los viernes, fines de semana (sábado y domingo) y vísperas de festivos, en horario de cenas un servicio de platos combinados, sándwich, hamburguesas y pizzas en el bar-cafetería, con al menos tres (3) variedades diferentes de platos combinados.

   Cada plato combinado deberá incluir una combinación equilibrada de alimentos que puedan consistir en proteínas (carne, pescado, huevos…), carbohidratos (patatas, arroz, pasta…) y vegetales (ensaladas, verduras cocidas…). Esta opción deberá estar a disposición de los usuarios, como mínimo, durante los horarios de comida y cenas.

8. Los jueves la contratista deberá ofrecer un pintxo-pote de calidad. Asimismo, se sacará frutos secos de lunes a viernes para picar con la bebida.

9. En todo lo relativo a las comidas y alimentos que se pongan a disposición del público, la contratista deberá atender a aquellos comensales con necesidades dietéticas especiales en base a sus posibilidades técnicas. Todas las dietas especiales se harán en base a peticiones previas de las personas jubiladas asociadas y, en su caso, cuando algún usuario externo a la asociación lo pusiera en conocimiento con la antelación suficiente.

10. El Ayuntamiento realizará la función de vigilancia y control respecto al funcionamiento del local, su orden interior, su horario de apertura y cierre, limpieza y condiciones sanitarias de los utensilios propios del bar y de las instalaciones anexas, así como de las condiciones del local. Si se encontraran deficiencias, se levantará la oportuna acta que en la primera ocasión y dará lugar a apercibimiento por escrito, sin perjuicio del régimen de penalidades y del procedimiento de imposición de las mismas, así como de las causas y procedimiento de resolución del contrato que se prevea en el PCAP por incumplimiento o cumplimiento defectuoso del contratista.

11. El contratista no podrá colocar carteles, letreros o anuncios publicitarios de ningún tipo, más allá de aquellos relacionados con el Hogar del Jubilado o actividades municipales impulsadas por el ayuntamiento.

    Se prohíbe expresamente la colocación de carteles, publicidad, folletos, pancartas, ni cualquier otro tipo de material de carácter político.

    La prohibición se extiende a todas las áreas del bar cafetería, incluyendo el interior del local, las ventanas, las puertas, y cualquier espacio exterior adyacente que esté bajo la gestión del concesionario. Asimismo, no se permitirá la organización de eventos, reuniones, charlas, o cualquier actividad de carácter político en el establecimiento. Sin consentimiento del Ayuntamiento.

    El contratista deberá limitarse a hacer un uso de las redes sociales relacionado con la explotación del local así como de las actividades que el ayuntamiento y la asociación fueran a realizar en el establecimiento. De este modo se prohíbe cualquier tipo de mensaje político o sobre la gestión municipal en redes sociales.

12. El contratista deberá poner a disposición de las personas designadas por el ayuntamiento o ceder parte de sus instalaciones cuando este o la asociación organicen algún evento que requiera de las mismas. Para ello, la comunicación fehaciente relativa a la necesidad de disponer de ciertas zonas deberá hacerse como mínimo con una antelación de tres semanas.

13. Queda terminantemente prohibida la instalación de máquinas de juego o tragaperras, máquinas de chuches, bolas de regalos..etc

14. En las mesas de la zona reservada a los miembros de la asociación se permitirán juegos de entretenimiento para los usuarios, que serán proporcionados por el propio Hogar, no siendo obligatorio efectuar consumición alguna para la utilización de las citadas mesas y juegos, en el caso de que dichos usuarios sean miembros de la asociación de jubilados “Gure Etxea” de Loiu.

15. El contratista exime de toda responsabilidad al Ayuntamiento por los daños a las personas o cosas que se produzcan y sean consecuencia directa o indirecta de la actividad de bar que se ejerce. El contratista será responsable de cualquier daño que pudiera ocasionarse a personas o cosas, incluso de dependencia o propiedad municipal, como consecuencia del desempeño o ejecución de su actividad, debiendo suscribir al efecto un seguro en el que se incluya la responsabilidad civil.

16. El contratista se compromete a no admitir en sus locales ningún comportamiento denigrante hacia las personas por razón de sexo, género, orientación sexual, edad, origen o cualquier otro.

17. En cuanto al personal, el contratista deberá realizar directamente las funciones propias a que se refiere la presente contratación, y respetar los perfiles y características del equipo propuesto en su oferta. En el caso de que el contratista fuera una persona física, deberá ejercitarlas bien personalmente, o por alguno de los miembros que componen la empresa si es persona jurídica. Puntualmente, para situaciones de una demanda extraordinaria se permitirá contar con personal adicional para la realización de las labores propias de la explotación, previa comunicación y visto bueno por parte del ayuntamiento.

    El contratista deberá disponer en todo momento del personal necesario en número y condiciones para efectuar todos los trabajos especificados en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas. Dichos trabajadores estarán contratados y dados de alta en la seguridad social. El equipo deberá asegurar el buen servicio tanto en la barra como en la cocina y servicio de mesas. En este sentido, la concesionaria deberá informar de las contrataciones que lleve a cabo, mediante presentación de los correspondientes contratos.

    En caso de bajas por enfermedad o accidente, disfrute de vacaciones, permisos, etc, del/la responsable del contrato, el/la contratista/a deberá nombrar sustitutos de manera que el servicio se siga prestando de manera correcta y acorde a lo establecido en el contrato y se puedan cumplir todas y cada una de las obligaciones adquiridas. Se deberá informar previamente a la Administración de las sustituciones a efectuar, de manera que, si se estima conveniente, se puede aceptar o rechazar la propuesta del contratista.

    El Ayuntamiento no tendrá ninguna relación jurídica o de cualquier otra índole con el personal de la empresa contratista, durante la vigencia del contrato ni al término del mismo, siendo por cuenta de la empresa contratista todas las obligaciones, indemnizaciones y responsabilidades que nacieran con ocasión de este contrato.

5. OBLIGACIONES ECONÓMICAS DEL CONTRATISTA

1. Abonar el canon establecido.

2. Mantener en perfecto uso las instalaciones de agua, luz, gas, acondicionamiento térmico, televisión y equivalentes. Para ello se presenta el siguiente **plan de mantenimiento** que se adjunta en el **ANEXO III**. Asimismo, deberá permitir que la persona responsable del ayuntamiento realice las inspecciones de servicio que sean necesarias, para ello, el Ayuntamiento tendrá libre acceso a todos los lugares e instalaciones de la cafetería.

3. Serán de cuenta del contratista los gastos ocasionados con motivo de consumos de agua, gas, energía eléctrica, aire acondicionado y similares que fueren necesarios para la prestación de los servicios. Estos gastos abarcarán tanto el bar como el salón, por ser ambas, zonas consideradas dentro de la explotación y que se ponen a disposición del contratista para la explotación de la actividad.

   Para ello será necesario acordar con el Ayuntamiento y con la empresa correspondiente la forma de hacer efectivo el abono de ellos, así como los gastos por basuras.

4. Abonar toda clase de impuestos, tasas y precios, de cualquier Administración Pública, que fueren necesarios para prestar los servicios del contrato en base a la legislación vigente durante la vigencia del contrato, debiendo tener dado de alta el establecimiento en idénticas condiciones que cualquier otro del ramo.

5. Formalizar una póliza de seguros específica para el sector de hostelería, en la que se incluyan las **coberturas de responsabilidad civil –por importe mínimo de 300.000 euros**.- daños materiales y otras garantías adicionales, con capitales suficientes para cubrir el valor del continente y contenido, de acuerdo con lo que consta en el inventario de la Corporación. Póliza cuya copia compulsada deberá presentar en el Ayuntamiento, con carácter previo a la formalización del contrato.

   PRECIOS: El contratista deberá respetar la lista de precios máximos recogida en el **ANEXO IV** de este Pliego de Prescripciones Técnicas. A estos efectos, los productos y artículos ofertados, deberán ser de calidad media-alta en el mercado.

   Para el resto de los productos no enumerados en el **ANEXO IV**, los precios se fijarán libremente.

6. La lista de precios de deberá estar expuesta al público en lugar visible y conforme a la normativa que sea de aplicación, es decir, en la misma barra del bar. Como mínimo, se pondrán tres (3) carteles -dos en la barra central y una en la esquina-. Los tres en letra lo suficientemente grande como para estar visible por los usuarios del servicio en el momento de solicitar la consumición.

7. El contratista se compromete a mantener durante toda la ejecución del contrato los precios detallados en ella.

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA SOBRE EL LOCAL Y EL EQUIPAMIENTO

1. Abonar los daños que pueda ocasionar en el local (estructura, acabados en paredes, cristales, puertas, etc..) e instalaciones con motivo de la prestación de los servicios, asumiendo la plena responsabilidad de negligencias o infracciones a él imputables, indemnizando al Ayuntamiento cualquier daño o gasto derivados de las mismas.

2. Mantener en buen estado las instalaciones, mobiliario, enseres, etc... de las dependencias en las que se presta el contrato, debiendo reponer cualquier elemento de los mismos que se deteriore o inutilice por el uso o explotación del servicio. El material a reponer deberá ser de la misma calidad, diseño, etc.. que el inutilizado, o, si ello no fuera posible, el más similar que se ofrezca en el mercado.

3. Solicitar autorización del Ayuntamiento para realizar toda clase de obras en el local en el que se prestan los servicios, las cuales serán de cuenta del contratista en todo caso y quedarán en propiedad del Ayuntamiento, sin que pueda reclamar cantidad alguna por dicho concepto. No se podrán realizar obras sin la previa comunicación a la persona responsable del contrato y sin la pertinente autorización del Ayuntamiento.

4. Mantener el local, instalaciones, equipamiento, mobiliario, etc. de las dependencias del personal (cocina, barra…) y espacios destinados a la cafetería, en perfecto estado de limpieza e higiene, realizando las labores correspondientes en horario que no cause molestias a los usuarios del servicio.

   El contratista queda obligado a efectuar diariamente la limpieza de la totalidad de la superficie indicada en el **ANEXO II**.

5. Realizar controles bacteriológicos y de calidad, periódicamente, dando cuenta al Ayuntamiento si así lo requiriese.

6. No enajenar bienes afectos al bar que hubieren de revertir al Ayuntamiento concedente, ni gravarlos, salvo autorización expresa de la Corporación, comprometiéndose a dejarlos libre y vacuos a disposición del Ayuntamiento, dentro del plazo establecido y de reconocer la potestad de éste para otorgar y ejecutar por sí el lanzamiento, en su caso.

7. Pintar el local a la finalización del contrato.

8. El Ayuntamiento de Loiu, en el momento de comenzar el contrato, pondrá a disposición del contratista la maquinaria que consta en el inventario como **ANEXO I** que acompaña al presente pliego, si bien, será de cuenta del contratista la revisión, puesta en funcionamiento y revisión de dicha maquinaria de hostelería existente.

9. La puesta a disposición de los espacios y equipamiento se realizará, en su caso, mediante la suscripción de la correspondiente acta de entrega.

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA EN MATERIA DE GESTIÓN

1. Indemnizar a los terceros los daños que les ocasione el funcionamiento de los servicios objeto de contrato, salvo si se hubieran producido por actos realizados en cumplimento de una orden impuesta por el Ayuntamiento con carácter ineludible.

2. Prestar los servicios con el personal cualificado necesario para una correcta ejecución del contrato, el cual dependerá, única y exclusivamente, del contratista, sin que tenga vinculación alguna con el Ayuntamiento.

3. Obtener autorización del Ayuntamiento para la instalación de veladores en el exterior del local, haciendo uso de la misma de acuerdo con las condiciones en las que se otorgue aquélla y de conformidad con la normativa de aplicación, especialmente la ordenanza municipal reguladora al efecto.

4. Designar a una persona como interlocutora con los técnicos del Ayuntamiento y la Concejala de Tercera Edad, que actuará en representación de la concesionaria para

coordinar la actividad del servicio con dichas persona responsables nombradas por el ayuntamiento. Esta persona será la persona responsable de trasladar al ayuntamiento (técnicos y concejala) la información que este le requiera y de realizar el seguimiento del contrato, entendido como:

- Analizar el funcionamiento y trayectoria del servicio.
- Adoptar las medidas de mejora pertinentes.
- Realizar reuniones de seguimiento. Las reuniones se realizarán cuantas veces sea necesario para asegurar la buena marcha del servicio, siendo obligatorias, al menos, dos reuniones anuales.

Todo ello, de conformidad con lo propuesto por la contratista en su oferta.

5. Presentar anualmente el informe de gestión del servicio que contendrá como mínimo los siguientes datos.

    a. Balance de gastos e ingresos; número de servicios realizados con desglose de acuerdo a la diferente tipología de menús.

    b. Datos estadísticos de afluencia.

    c. Parte de las desinfecciones, inspecciones, mantenimientos, revisiones de las instalaciones y parte de otras incidencias que pudieran acaecer.

6. Se prohíbe subarrendar el servicio.

8. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA RELACIONADAS CON LA EXPLOTACIÓN

1. Admitir el goce del servicio a toda persona que lo solicite.

2. Deberá poner a disposición de las personas usuarias del servicio los artículos y productos que se identifican en el **ANEXO IV** de este Pliego de Prescripciones Técnicas y cualesquiera de los artículos de la oferta realizada. Los artículos que figuran en el Pliego de Prescripciones Técnicas y en la oferta realizada tienen el carácter de obligatorios.

   Sin perjuicio de lo anterior, en caso de que el contratista acreditara que alguno de los productos del listado no es consumidos habitualmente por los clientes del establecimiento podrá ponerlo de manifiesto a la persona responsable del contrato aportando los medios probatorios pertinentes y previa aprobación por parte del ayuntamiento, podrá retirar dichos productos de su carta. Dicha eliminación o modificación ni supondrá modificación del importe del canon ofertado.

3. El contratista deberá tener en todo momento a disposición del usuario hojas de reclamaciones conforme a la normativa de aplicación y cumplir con las obligaciones en materia de información de los prestadores de servicios.

4. Respetar el horario y calendario fijado:

El contratista queda obligado a realizar su trabajo en el citado Centro, debiendo mantenerlo abierto y en disposición de prestar los servicios que el bar-cafetería entraña todos los días del año en el siguiente horario. El horario de cierre implica que para la hora estipulada el establecimiento deberá estar cerrado al público de manera efectiva y no podrá servir más consumiciones ni en el interior ni en el exterior del local.

Horarios generales del establecimiento:

Apertura:

- Lunes a viernes: 9:00
- Sábados, domingos y festivos: 10:00

Cierre:

- Lunes a jueves y domingos: 22:00
- Viernes, sábado y víspera de festivo: 23:00

Horario de verano:

- Se mantiene el horario de apertura y los horarios de cierre de todos los días se fijan en las 23:00.

Horario mínimo de comidas y cenas (los horarios que se fijan son horarios de fin de servicio, es decir, horarios hasta los que se pueden aceptar comensales para las comidas y cenas)**:**

Comidas: De 13:30 a 15:30
Cenas (no se establece obligación de dar cenas de lunes a jueves y domingos): De 21:00 a 22:00.

Durante el mes de agosto el contratista podrá optar por cerrar el local durante 15 días por las mañanas. El resto del horario y días deberá permanecer abierto al público. En caso de que el contratista opte por cerrar esas mañanas deberá comunicarlo al ayuntamiento.

5. El contratista deberá realizar los preparativos, organizar y dar los siguientes servicios adicionales sin coste en las siguientes fechas concretas:

A) Inauguración del local: Se deberá realizar una fiesta de inauguración que incluirá un lunch para aproximadamente 100 asistentes.

B) Tres (3) lunch anuales para las personas de la asociación de jubilados (en los meses de abril, junio y diciembre). para aproximadamente 50 asistentes en cada lunch.

C) Una (1) sardinada en las fiestas municipales (la fecha se fijará por parte del ayuntamiento y se comunicará con una antelación mínima de 3 semanas) para aproximadamente 300 asistentes.

D) Una (1) chocolatada el día 23 de junio para aproximadamente 100 asistentes.

6. El contratista, previa notificación por parte del ayuntamiento y con una antelación de dos semanas, deberá mantener cerrado el local durante el tiempo que duren las asambleas anuales de la asociación de jubilados, que no podrán ser más de dos anuales.

7. En cumplimiento de la Ley 1/2016 de 7 de abril de atención integral de adicciones y drogodependencias, y en base a lo establecido en su artículo 31, 1 a) se prohíbe a los menores de edad la venta o suministro de alcohol.

8. Garantizar la atención al público en euskera a fin de garantizar los derechos lingüísticos de los ciudadanos y ciudadanas y que en cumplimiento de la regulación de oficialidad lingüística, el euskera y el castellano no sufran menoscabo alguno de conformidad con lo previsto en la Ley 10/1982, de 24 de noviembre, básica de normalización del uso del Euskera y en el Decreto 19/2024, de 22 de febrero, de normalización del uso del euskera en el Sector Público Vasco. Asimismo, la cartelería e información para los usuarios deberá estar en castellano y en Euskera.

9. Llevar a cabo una correcta política medioambiental procediendo a la recogida selectiva de residuos. Como mínimo, los residuos generados en la actividad hostelera, (mesas, barra, terraza y cocina), se separarán en origen, posibilitando también esta cuestión a la clientela mediante papeleras de recogida selectiva múltiple: biorresiduos, envases ligeros, papel y cartón y vidrio. Los residuos se transportarán hasta los contenedores de recogida selectiva instalados en la vía pública.

   El personal trabajador consumirá el agua y la energía con responsabilidad, implementando progresivamente medidas coordinadas con el Ayuntamiento.

   Los cambios y reparaciones generados en los electrodomésticos, iluminación y sistemas de calor y frío, incorporarán obligatoriamente medidas de ahorro y eficiencia energética.

   La contratista reducirá progresivamente hasta su eliminación los productos plásticos de un solo uso, implementando progresivamente medidas concretas.

8.1. GENÉRICAS

1. 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, junto con las establecidas en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

2. Serán de su cuenta las obligaciones fiscales o de índole de previsión o seguridad social que le pudieran afectar.

3. Obtener todos los permisos, autorizaciones, seguros, etc. que fueren necesarios para una correcta prestación de los servicios objeto de contrato.

4. Atender las demandas que procedan del Ayuntamiento, en cuanto a los servicios que constituyen el objeto del contrato.

5. Abandonar y dejar libres, a disposición del Ayuntamiento, una vez finalizado el contrato, o dentro del plazo de 15 días naturales a contar del siguiente a la resolución contractual, el local, instalaciones, mobiliario y menaje puestos a disposición del contratista al inicio del contrato, en buen estado de conservación y funcionamiento y con el desgaste razonable debido a un correcto uso. A tal efecto, se realizará el inventario completo y contradictorio referido al día de la iniciación de la prestación del servicio.

6. El contratista estará obligado a prestar los servicios objeto de contrato al Ayuntamiento siempre que la misma se lo requiera, y en cuantos actos se organicen. Ello de acuerdo con las condiciones en las que se preste el contrato que se formalice, y siempre de acuerdo con los precios que rigen para el público en general.

7. La totalidad de las obligaciones se entienden referidas tanto a la zona del bar en sí como al espacio acotado como Hogar del Jubilado.

8. El ayuntamiento pondrá a disposición del contratista el agua, alumbrado y fuerza que precisa para el desarrollo de su actividad, no permitiendo el uso indebido o abuso de estos elementos.

ANEXO I

INVENTARIO BAR HOGAR DEL JUBILADO FEBRERO DE 2025

HOSTELERIA

UD	CONCEPTO
1	COCINA A GAS, CG-310 -Construcción en acero inoxidable AISI-304 (18/10). -Fuegos con válvula de seguridad y termopares. -Pilotos para el encendido. -Bandejas recogegrasas extraibles. -Parrillas, placas y quemadores de fundición. -Dimensiones de la parrilla y placa: 425x350 mm. -Quemadores: 1x6.000+2x4.000 (bajo placa) kcal/h. -Horno GN-1/1 con quemador de acero inoxidable, con piloto de encendido y termopar. -Válvula termostática (130ºC -350ºC) -Quemador de horno: 5.000 kcal/h. - Potencia: 19.000 kcal/h. (22,1 kW) -Dimensiones: 1.270x585x850 mm.
1	CAMPANA EXTRACTORA DE HUMOS MURAL -Construcción en acero inoxidable. -Provista de tres filtros de lamas y motor. -Dimensiones: 1.750x850x700 Nuevo ventilador marca Bikat para 1.500M3/h tipo 9/9 de ½ Cv, reformado de emboque al conducto existente y soportes anti vibratorios
1	MESA -Construida a medida en acero inoxidable. -Provista de balda baja y dos cajones. -Dimensiones: 1.300x600x900 mm.
1	FREGADERO CONFORMADO -Construido a medida en acero inoxidable. -Provisto de un pozo de 450x450x250 mm,pozo sanitario, hueco para lavavajillas y balda baja. -Dimensiones: 2.600x600x900 mm.
1	MUEBLE EN ANGULO CONFORMADO -Construido a medida en acero inoxidable -Provisto de balda baja en zona de 1.400 mm y de puerta, balda zócalo e inermedia y dos puertas abisagradas en zona de 1.000 mm. -Dimensiones: 1.400+1000X600X900 mm.

UD.	CONCEPTO
1	MESA SNACK, MSP-200 -Exterior en acero inoxidable AISI-304-18/10, salvo respaldo. -Patas regulables en acero inox. AISI-304-18/10. -Interior en acero inox. AISI-304-18/10. Fondo con aristas curvas. -Estantes interiores en acero plastificado, regulables en altura. -Cuadro rejilla giratorio, tipo puerta. -Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura. -Luz de las puertas: 405 mm (ancho) x 550 mm (alto) -Encimera con frente curvo. -Temperatura de trabajo: 0 + 6ºC (exterior a 32ºC). -Compresor hermético con condensador ventilado. -Refrigerante: R-134 A. -Aislamiento dew poliuretano inyectado, de 60 mm de espesor, sin CFC. Densidad: 40 kg/m3. -Evaporador de tubo de cobre con aletas de alumnio -Evaporador automática del agua de desescarche. -Interruptor general luminoso. Contro de temperatura y de desescarche con visor digital. -Tensión de trabajo: 220 V II-50/60 Hz. -Numero de puertas: 3- Dotación: 1 rejilla por puerta -Capacidad: 395 litros. -Consumo en refrigeración: 285 W -Dimensiones exteriores: 2.025x600x850 mm.
1	LAVAVAJILLAS, FI-30 -Construcción en acero inox.AISI-304-18/10 -Producción horaria: 360 platos/h -Capacidad máxima: 220 pltaso/h de 320 mm de diámetro. -Lavado y aclarado giratorios. Resistencis blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado. Calderín para el aclarado con resistencias blindadas de acero inox. -Control termostático de las temperaturas(lavado, 60ºC, y aclarado 90ºC). -Termostato de seguridad. Micro de seguridad en puerta. -Dosificador de abrillantador incorporado. -Programador rotativo para el ciclo de lavado de 0 a 4 minutos. -Dotación cestas: 1xCT-10, 1xCP-16/18 y 4 cubiletes. -Potencia 3,45 kW. -Dimensiones: 600x600x820 mm.
1	ESTANTERIA MURAL -Construcción en acero inoxidable. -Provista de cartabones. -Dimensiones: 1.000x300 mm.

UD.	CONCEPTO
1	ENFRIADOR DE BOTELLAS, MOD.BFP-200 I. -Exterior en acero inoxidable AISI-304-18/10. -Fondo interior en acero inox. AISI-304-18/10, con aristas curvas. -Patas de acero inox. AISI-304-18/10, regulables en altura. -Laterales interiores en acero inox. AISI-304-18/10 -Separadores verticales en acero plastificado. -Grupo a derecha, con puerta rejilla pivotane. -Aislamiento de poluretano inyectado de 40 kg/m3 de densidad, sin CFC. -Compresor hermético con condensador ventilado. -Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC. -Evaporación automática del agua de desescarche. -Temperatura de trabajo: +2ºC, +6ºC, con ambiente de 32ºC -Interruptor general luminoso. -Control de la temperatura por termostado. -Tensión de trabajo: 220V II -50/60 Hz. -Número de puertas: 4 -Capacidad: 580 litros. -Consumo en refrigeración:250 W -Dimensiones exteriores: 2.000x550x850 mm.
1	BAJOMOSTRADOR -Construcción de acero inoxidable. -Provisto de pozo, peto trasero, reborde y regata para botellas. -Dimensiones: 2.400x600x1.050 mm.
1	BAJOMOSTRADOR EN L -Construcción de acero inoxidable. -Provisto de pozo, peto trasero, reborde y regata para botellas y reborde delantero -Dimensiones: 1.000+1.800x600x1.050 mm.
1	LAVAVASOS, SILANOS E_35 -Construcción en acero inox. -Producción horaria: ciclo lavado 2 minutos -Dosificador automático de abrillantador. -Micro de seguridad en puerta. Regulado termostáticamente. -Doble filtro en cuba -Dotación: 2 cestillos, -Poetencia total: 2,73kW. -Dimensiones: 430 x 475 x650 mm.

UD.	CONCEPTO
UD	FABRICADOR DE CUBITOS DE HIELO, FCB-30 W -Producción: 30kg/día. -Capacidad del depósito: 16kg. -Construido en acero inoxidable. -Condensador de agua. -Potencia: 350 W -Dimensiones: 500 x 580 x 690 mm.
UD	MUEBLE CAFETERO CONFORMADO -Construcción en acero inoxidable. -Provisto de hueco para fabricador de hielo, cajón borrero, dos cajones, dos puertas pivotantes y en el resto estantería con balda de zócalo y dos intermedias. -Dimensiones: 2.600x600x1.050 mm.
UD	MUEBLE ESTANTERIA -Construcción en acero inoxidable. -Con balda zócalo y tres intermedias. -Dimensiones: 2.300+1.000+1.200x350x500 mm.

MOBILIARIO

UD.	CONCEPTO
10	Mesa comedor AKABA mod. JANIRE, con estructura de acero pintado en epoxi, con encimera en estratificado de 20 mm., color a elegir. Dimensiones: 80x80x75
49	Silla fija AKABA mod. GORKA-T, con brazos, con estructura en tubo de acero cromado o pintado en epoxi, asiento y respaldo de una pieza de poliamida.
31	Taburete de madera alto. 31 unidades
6	Taburete de madera bajo. 6 unidades

2	Perchero de pared múltiple MOBLES 114, mod. MIRAC, en aluminio anodizado, formado por cinco perchas.
1	Tablero enmarcado anuncios
1	Armario bajo 80 blanco dos puertas
21	CORTINAS: Cortinas enrollables a cadena, en tejido Screem, color blanco 16 ud Oficina 5 ud

OTROS

UD.	CONCEPTO
2	Dosificador de jabón de un litro de capacidad.
3	Secamanos eléctrico con célula con carcasa de aluminio pintado Epoxi blanco, sensor automático, conexión eléctrica.
2	Barra de apoyo mural recta de acero inoxidable de diámetro 40 mm y 65 cm de longitud.
2	Barra de apoyo mural recta de acero inoxidable de diámetro 40 mm y 65 cm de longitud.
3	Espejo reclinable, cumpliendo características ley accesibilidad, color blanco.
1	Barra reposa pies de acero inoxidable de diámetro 50 mm., incluso pies de anclaje, escudos, remates, etc., totalmente colocada en barra bar
1	Mosquitero eléctrico cocina

OBSERVACIONES

- Se dispone de 3 juegos de llaves y uno adicional que pertenece a la asociación.
- Se adelanta que se tiene previsto que el ayuntamiento adquiera una televisión de gran tamaño que podrá estar visible incluso desde la terraza. La televisión se adquirirá durante el periodo de explotación que comprende este contrato.

ANEXO II

Planos del establecimiento

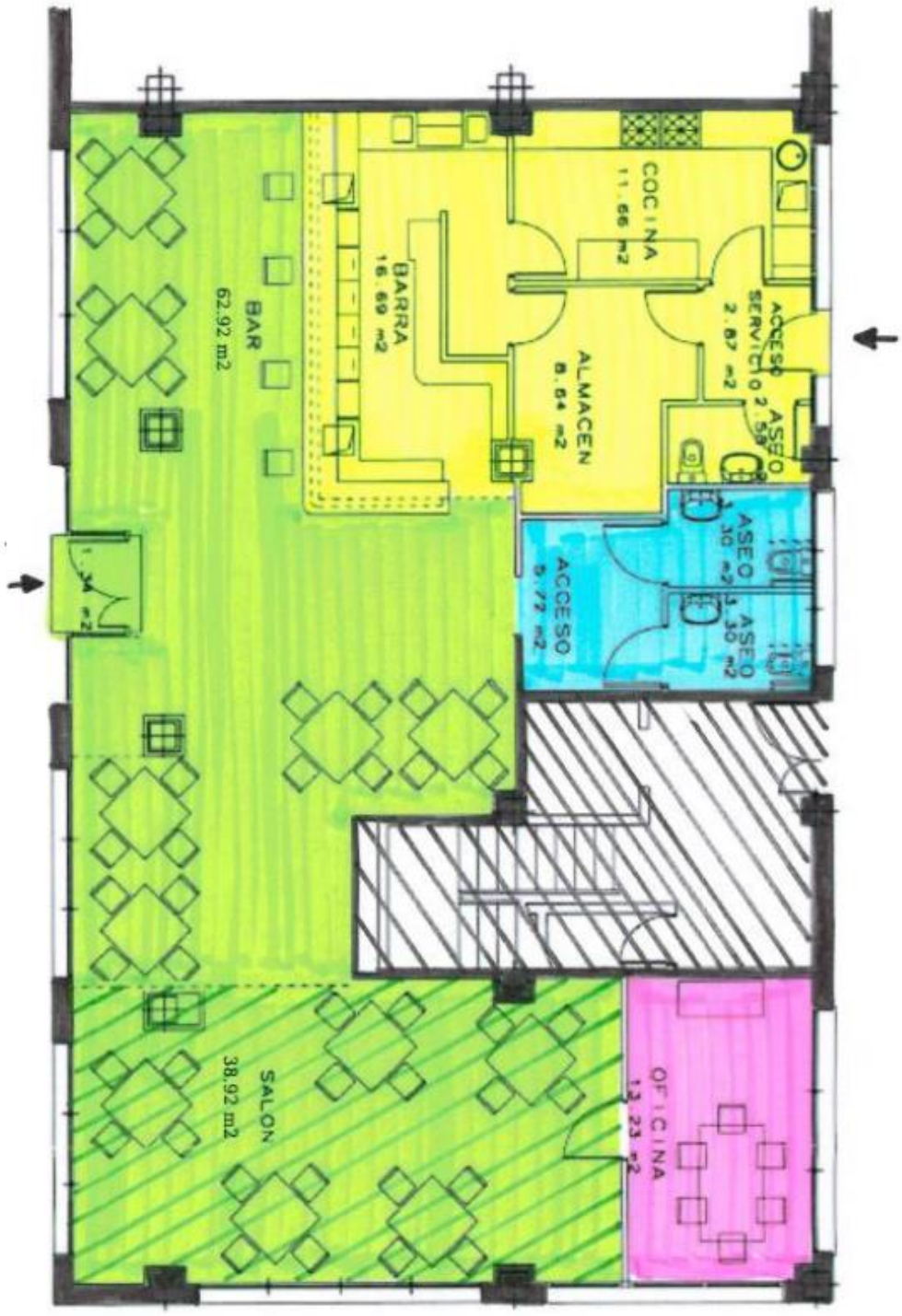
Barra, Cocina, Almacén, Aseo Privado

Aseos Adaptados Clientes

Bar

Salón

Oficina



ANEXO III

Plan de mantenimiento

Anexo de mantenimiento de equipos fijos, mobiliario y maquinaria de hostelería y restauración			
Equipos	**Elemento**	**Frecuencia del mantenimiento**	**Observaciones**
Mobiliario de hostelería	Fuegos y planchas	Limpieza y mantenimiento adecuado periódicamente, Anual	
Campanas extractoras y motores	Comprobaciones de estado de componentes, calentamiento, vibraciones, instalación eléctrica, cuadros de maniobra	Limpieza y mantenimiento adecuado periódicamente, Anual	
Agua caliente sanitaria	Termos eléctricos	Limpieza y mantenimiento adecuado periódicamente. De acuerdo con la normativa vigente y en cualquier caso, Anual	Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis.
Instalación eléctrica	Cuadros eléctricos	Limpieza y mantenimiento adecuado periódicamente y,	Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento

		como mínimo, anualmente	electrotécnico para baja tensión.
	Lamparas, luminarias, enchufes…	Cuando se precise, tanto las reposiciones como el mantenimiento.	
Instalación de gas	Reguladoras, llaves de paso interiores, quemadores en los aparatos de hostelería y restauración…	Limpieza y mantenimiento para el correcto funcionamiento de los mecanismos, periódicamente, y como mínimo, anualmente.	Real Decreto 919/2006, de 28 de julio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11.
Extracción de aire	Cuadro eléctrico de maniobra	Limpieza y mantenimiento para el correcto funcionamiento de los mecanismos, periódicamente, y como mínimo, anualmente.	La inspección periódica se realizará cuando corresponda y será gestionada por la concesionaria. En el caso de que dichas inspecciones detectaran la necesidad de aplicar medidas correctoras en la instalación correspondiente al espacio destinado a hostelería, la realización de dichas medidas correrá a cargo de la empresa concesionaria.

	Limpieza de conducto de evacuación de humos	Anualmente	Conforme a la IT 3 de mantenimiento y uso, del RD 1027/2007 Orden 22/7/2008 (BOPV)
Instalaciones frigoríficas	Instalaciones no registradas	Inicial	
	Todas las instalaciones de nivel 2 y las de nivel 1 con refrigerantes fluorados en más de 50 t equivalentes de CO2	Cada 10 años (nivel 2 < 50 t eq Co2) Cada 5 años (entre 50-500 t eq de Co2) Cada 2 años (entre 500-5.000 t eq de Co2) Cada año (igual o superior a 5.000 t eq de Co2)	Real Decreto 552/2019, de 27 de septiembre, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias.

ANEXO IV

2025ko GEHIENEKO PREZIOEN ZERRENDA

NAGUSIEN ETXEA

PRODUKTUA	JUBILATUEN ELKARTUTA	BESTEEK	PRODUKTUA	JUBILATUEN ELKARTUTA	BESTEEK
KAFEAK	€	€	**LIKOREAK**	€	€
EBAGIA, HUTSA	1,00	1,50	TXUPITOAK	1,50	2,50
KAFESNEA EDALONTZIAN	1,10	1,60	GARVEY SOBERANO	1,50	2,50
COLA-CAO	1,30	1,60	Caña tostada	1,70	2,10
INFUSIOAK	1,10	1,50	Cubata Kendall	6,00	7,00
TXOKOLATEA	1,40	1,60	Cubata Gin Tonic (mg, beefeter, seegrams)	6,00	7,00
ARDAUAK	€	€	Cubata wisky	6,00	7,00
ERRIOXA	1,35	1,70	Cubata Ron (cacique, barcelo,havana…)	6,00	7,00
RUEDA	1,10	1,50	WHISKY	2,65	3,60
NAFARRA	1,10	1,40	BAILEYS	2,65	4,00
COSECHERO	1.10	1,40	**FRESKAGARRIAK**	€	€
CORDOVIN	1,10	1,40	KAÑA	1,60	2,00
Blanco Rioja	1,35	1,70	ZURITOA	1,00	1,20
GORRIA	1,10	1,40	COCA-COLA KAS TONICA	1,60	2,00
TXAKOLINA	1,30	1,70	ZUKUAK	1,60	2,00
SAGARDOA	1,00	1,50	URA	0,80	1,20
MUSTIOA	0,60	1,20	**KONBINATUAK**	€	
COSECHERO BOTILA	8,00	9,00	KALIMOTXOA	2,50	3,50
ERRIOXA BOTILA	10,00	11,00			
	€	€			
VERMOUTH martini	1,50	2,20	**MENUAK**	€	€
Voll Dam	2,20	2,50	EGUNEKO MENUA (astelehenetik ostiralera)	10,00	12,00

Alhambra	2,20	2,50	**PINTXOS**	**€**	
Radler Mahou	1,70	2,10	Tortilla	1,40	1,80
Coronita	2,10	2,40	Sandwiches	1,50	1,90
Estrella Galicia	2,10	2,30	Otartekoak (bonito, ensaladilla..)	1,50	1,90
			Gildas	1,30	1,50
			Rabak	6	7
			Kroketak	6	7
			Patatak	1	1,20
			Olibak	1,50	1,70
			Pizzak	8	9
			Hamburguesak	7	8

2025 Listado de Precios máximos

NAGUSIEN ETXEA

PRODUCTO	ASOC. JUBILADOS	OTROS	PRODUCTO	ASOC. JUBILADOS	OTROS
CAFÉ	**€**	**€**	**LICORES**	**€**	€
CORTADO, SOLO	1,00	1,50	CHUPITOS	1,50	2,50
CAFÉ CON LECHE	1,10	1,60	GARVEY SOBERANO	1,50	2,50
COLA-CAO	1,30	1,60	Caña tostada	1,70	2,10
INFUSIONES	1,10	1,50	Cubata Kendall	6,00	7,00
CHOCOLATE	1,40	1,60	Cubata Gin Tonic (mg, beefeter, seegrams)	6,00	7,00
VINOS	**€**	**€**	Cubata wisky	6,00	7,00
RIOJA	1,35	1,70	Cubata Ron (cacique, barcelo,havana…)	6,00	7,00
RUEDA	1,10	1,50	WHISKY	2,65	3,60
NAVARRO	1,10	1,40	BAILEYS	2,65	4,00
COSECHERO	1.10	1,40	**REFRESCOS**	**€**	€
CORDOVIN	1,10	1,40	CAÑA	1,60	2,00

Blanco Rioja	1,35	1,70	ZURITO	1,00	1,20
ROJO	1,10	1,40	COCA-COLA KAS TONICA	1,60	2,00
TXAKOLI	1,30	1,70	ZUMOS	1,60	2,00
SIDRA	1,00	1,50	AGUA	0,80	1,20
MOSTO	0,60	1,20	**COMBINADOS**	€	
COSECHERO BOTELLA	8,00	9,00	KALIMOTXO	2,50	3,50
RIOJA BOTELLA	10,00	11,00			
	€	€			
VERMOUTH martini	1,50	2,20	**MENU**	€	€
Voll Dam	2,20	2,50	Menú del día (De lunes a viernes)	10,00	12,00
Alhambra	2,20	2,50	**PINTXOS**	€	
Radler Mahou	1,70	2,10	Tortilla	1,40	1,80
Coronita	2,10	2,40	Sandwiches	1,50	1,90
Estrella Galicia	2,10	2,30	Bocadillitos (bonito, ensaladilla..)	1,50	1,90
			Gildas	1,30	1,50
			Rabas	6	7
			Croquetas	6	7
			Patatas	1	1,20
			Aceitunas	1,50	1,70
			Pizzas	8	9
			Hamburguesa	7	8

UNAI SAINZ URQUIJO - 78945210X

Firmado digitalmente por UNAI SAINZ URQUIJO - 78945210X
Fecha: 2025.01.27 15:17:08 +01'00'