

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONCESIÓN DE LA EXPLOTACIÓN
DEL ALBERGUE JUVENIL DEL SOMO Y DE SU EDIFICIO ANEXO

Contenido

1.	OBJETO DEL CONTRATO	3
2.	RÉGIMEN JURÍDICO BÁSICO DE LA EXPLOTACION.....	3
3.	DESCRIPCIÓN DE LA FINCA ASOCIADA A LA EXPLOTACION.....	3
4.	ACTIVIDAD A DESARROLLAR EN LA EXPLOTACION DEL SERVICIO.	8
5.	MODELO DE GESTIÓN Y SERVICIOS QUE COMPRENDE LA CONCESIÓN	8
6.	RÉGIMEN ECONÓMICO	14
7.	PLAZO	19
8.	MANTENIMIENTO ORDINARIO, EXTRAORDINARIO, REPARACIONES Y REFORMAS.....	19
9.	GESTIÓN DEL ALBERGUE Y DEL EDIFICIO ANEXO	21
10.	PERSONAS USUARIAS Y RESERVAS	24
11.	REVERSIÓN DEL SERVICIO.....	24
12.	PROHIBICIONES EXPRESAS	24
13.	CRITERIOS DE ADJUDICACION	27
	Anexo I. Inventario de bienes.....	20
	Anexo II. Planos	30
	Anexo III. Últimos consumos	36

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato al que se refiere el presente pliego consiste en la gestión, mediante concesión, de la explotación, administración, mantenimiento, conservación y, en general, gestión del Albergue juvenil El Somo, así como del edificio anexo y de la finca en la que ambos se ubican, sita en el Barrio El Somo de Alonsotegi.

La gestión y explotación de dicho Albergue y su Edificio Anexo comprenderá las prestaciones y actividades contempladas en este pliego, así como en las demás estipulaciones del pliego de cláusulas administrativas particulares.

2. RÉGIMEN JURÍDICO BÁSICO DE LA EXPLOTACIÓN

El régimen jurídico básico de la explotación del Albergue está formado por:

- ORDEN de 12 de noviembre de 1997, de la Consejera de Cultura, por la que se desarrolla el Decreto 406/1994, de 18 de octubre, sobre ordenación de albergues e instalaciones destinadas a la estancia y alojamiento de grupos infantiles y juveniles.
- DECRETO 406/1994, de 18 de octubre, sobre ordenación de albergues e instalaciones destinados a la estancia y alojamiento de grupos infantiles y juveniles.
- Orden de 15 de marzo de 2002, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas

3. DESCRIPCIÓN DE LA FINCA ASOCIADA A LA EXPLOTACIÓN.

Se ubica en el monte patrimonial de Lortxetas, en el Barrio San Martin s/n, Alonsotegi.

Se trata de una finca propiedad de la Diputación Foral de Bizkaia, que, a través de un convenio entre el Ayuntamiento y la DFB, esta última le cede su uso al Ayuntamiento con fecha 8 de noviembre de 2021, por 20 años el cual será prorrogable por periodos de 5 años previa solicitud por parte del concesionario sin que su duración total, incluidas las prórrogas pueda exceder de 75 años.

La parcela se ubica en un entorno rural. Se encuentra vallada en todo su perímetro y dispone de una puerta doble de acceso desde camino al interior de la parcela.



Existe área pavimentada, conectando la puerta de acceso a la finca, con el acceso a las edificaciones, incluso en el perímetro de estas. Es posible aparcar varios vehículos en ella. El resto del área de la finca son espacios verdes, con césped.

Albergue

Los servicios e instalaciones del Albergue se encuentran distribuidos en dos edificios, el denominado como edificio principal destinado a albergue y el edificio secundario que constituye un anexo ubicado en la parte trasera.

Números fijos de las edificaciones:

N9543212 J

N9543215K

En lo relativo al edificio principal, en la planta baja se encuentran el hall, el comedor, la cocina, el dormitorio de tres plazas, con baño, adaptados ambos para minusválidos, unos aseos y una salita.

En la Planta 1ª se encuentran los dormitorios (dos de ellos de 5 plazas y el otro de 6 plazas), dos baños y un recibidor.

En total, el Albergue dispone de 19 plazas distribuidas en 4 habitaciones.

El edificio secundario se compone de un bar, sala de instalaciones, dos aseos completos (vestuarios), y un almacén.

Se encuentra en buen estado de conservación. Las instalaciones fueron objeto de rehabilitación integral en el año 2003, resultando las superficies útiles que siguen:

PLANTA BAJA	Sup. Útil Aprox.
Porche exterior cubierto	6,88 m ²
Vestíbulo	14,77 m ²
Almacén	3,03 m ²
Aseo 1	5,23 m ²
Aseo 2	5,23 m ²
Dormitorio	11,30 m ²
Aseo dormitorio	3,42 m ²
Cocina-Comedor	27,87 m ²
Estar	24,00 m ²
TOTAL PLANTA BAJA	101,82 m ²
SUP. CONTRUIDA PLANTA BAJA	133 m ²

PLANTA PRIMERA	Sup. Útil Aprox.
Distribuidor	8,15 m ²
Escalera	6,38 m ²
Dormitorio 2	16,30 m ²
Dormitorio 3	18,25 m ²

Dormitorio 4	16,35 m ²
Armarios	6,06 m ²
Núcleo aseos 1	7,00 m ²
Núcleo aseos 2	7,00 m ²
TOTAL PLANTA ALTA	85,49 m ²
SUP. CONSTRUIDA PLANTA ALTA	105,00 m ²

EDIFICIO ANEXO	
Bar	27,47 m ²
Cuarto de instalaciones	7,03 m ²
Aseo 1	7,30 m ²
Aseo 2	7,30 m ²
Almacén	12,13 m ²
TOTAL PLANTA	61,23 m ²
SUP. CONSTRUIDA	84,92 m ²

Según el Convenio firmado entre el Ayuntamiento y la DFB, el garaje sito en la Planta Baja de la edificación del Albergue, será de uso exclusivo del guarda forestal, por tanto, no es objeto de concesión.

Las edificaciones están dotadas de electricidad, agua, saneamiento, calefacción central y ACS con caldera de gasoil.

Se adjunta como Anexo II de este PPT los planos del edificio.

Características constructivas de las edificaciones

Edificio principal:

- Estructura mixta a base de muros de carga y pilares de madera. Reforma parcial de cubierta con estructura metálica.
- Fachada enfoscada con mortero de cemento y arena, hidrofugo.
- Forjados de madera, protegidos con falso techo de Escayola.
- Tarima de pino barnizada, en habitaciones planta primera.
- Cubierta a dos aguas con teja cerámica curva.
- Particiones interiores con ladrillo de 7 cm. Acabados en yeso y pintados. Alicatados en locales húmedos.
- Solado de gres porcelánico.
- Carpintería exterior e interior de madera. Acristalamientos climalit 4+6+4
- Saneamiento en PVC. Fosa Septica.
- Abastecimiento: tubería de cobre empotrada, protegida con tubo de PVC corrugado.
- Calefacción y ACS, mediante caldera de gasóleo por acumulación 38.000 kcal/h, ubicada en edificio Anexo. La Instalación se construirá con un sistema bitubular, con radiadores tipo chapa panel, y distribución empotrada en tabiquería o colgada sobre falsos techos de escayola.
Acumulador intercambiador 192 l
Deposito enterrado de 10.000 l
- Instalación eléctrica con remodelación integral en 2002. Potencia contratada: 12,75Kw
- Extintores

Anexo:

- Estructura de bloques de termoarcilla de 30 x 9 x 29 cm. Estructura de cubierta viguetas de madera de pino del país, aglomerado hidrofugo y alma de poliestireno extruido de 30 mm. Teja de hormigón de color rojo.
- Fachada enfoscada con mortero de cemento y arena, hidrofugo.
- Solado de gres.
- Carpintería exterior e interior de madera. Acristalamientos Climalit 4+6+4
- Las instalaciones quedan integradas con las instalaciones de la edificación principal.
- Extintores.

Las instalaciones se encuentran legalizadas y en funcionamiento. El mantenimiento de las instalaciones térmicas y de las instalaciones de incendios, han sido realizadas por el Ayuntamiento, habiéndose realizado en plazo.

Se realizará visita a las instalaciones para conocer su estado y verificación de elementos que conforman el inventario, por parte de quienes estuvieran interesados en la explotación de la concesión. A tal efecto se publicará en la Plataforma de Contratación de Euskadi anuncio de fecha y hora de la visita, Quien esté interesado deberá confirmar su asistencia con antelación de forma telefónica en el número 94 486 00 30.

Usos permitidos

A efectos de facilitar la elaboración de los proyectos de uso de las instalaciones, se informa que las Normas Subsidiarias de planeamiento de Alonsotegi clasifican la parcela como Suelo no Urbanizable de protección, por lo que los usos posibles son los previstos en el apartado 3.1.3 Régimen urbanístico del suelo no Urbanizable de las NNSS.

4. ACTIVIDAD A DESARROLLAR EN LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO

Las actividades autorizadas en la explotación son:

- Alojamiento de personas en modalidad “Albergue Juvenil”.
- Actividades recreativas.
- Actividades medioambientales.

Cualquier tipo de actividad que se desarrolle, deberá contar con autorización del organismo competente.

Los medios materiales para realizar la actividad se señalan en el Anexo I de este PPT: Inventario de bienes.

5. MODELO DE GESTIÓN Y SERVICIOS QUE COMPRENDE LA CONCESIÓN

Modelo de gestión

Sin perjuicio de la autonomía de la gestión por parte de quien resulte adjudicatario, el Ayuntamiento de Alonsotegi ejercerá las funciones que se describen a lo largo de este Pliego, así como todas aquellas que deriven del carácter municipal de la posesión del edificio y del ejercicio de las funciones de tutela general de la actividad tales como:

- a) Supervisar con carácter general el funcionamiento del Albergue y el Edificio Anexo.
- b) Inspeccionar las instalaciones en orden a asegurar su correcto mantenimiento.

c) Recibir anualmente información de la evolución de los datos de ocupación y rentabilidad del Albergue.

d) Recibir información de las incidencias relevantes en el funcionamiento del Albergue.

e) Recibir información relativa a la vigencia del Seguro de responsabilidad Civil. En adjudicatario remitirá certificado de pago del Seguro contratado, anualmente, trimestralmente o semestralmente, en función de la modalidad de pago del Seguro Contratado.

La información deberá remitirse obligatoriamente mediante el registro de entrada del Ayuntamiento.

El Ayuntamiento de Alonsotegi designará una persona como interlocutora con el adjudicatario para el ejercicio de esas funciones.

El adjudicatario deberá asegurar en todo momento el cumplimiento de las condiciones y especificaciones que la normativa vigente (general y específicamente turística) exija en cada caso para este tipo de alojamientos. Será de su exclusiva responsabilidad la realización de los trámites necesarios con las diferentes Administraciones implicadas, incluida la obtención de todo tipo de autorizaciones que resulten exigibles de manera sobrevenida, de modo que el Albergue dé exacto y permanente cumplimiento a las obligaciones de cualquier naturaleza que le sean exigibles. En consecuencia, las sanciones y responsabilidades que se puedan derivar por cualquier tipo de infracción serán responsabilidad exclusiva del adjudicatario.

Sin perjuicio del cumplimiento de cuantos requisitos exijan las disposiciones oficiales, para los establecimientos de hostelería, la persona adjudicataria tendrá a disposición de los usuarios un Libro de Reclamaciones, visado por el Ayuntamiento, debiendo facilitarlo inmediatamente a cualquiera que lo solicite. Colocará, en un lugar visible, cartel anunciador de la existencia de este libro y se dispondrá, además, de las Hojas de Reclamaciones preceptivas.

Así mismo, existirá a disposición del público, en lugar bien visible, el listado de precios de los servicios y productos en venta.

Las obligaciones recogidas en este apartado tienen carácter esencial, por lo que su eventual incumplimiento sería causa de resolución del contrato.

Las referencias realizadas en este apartado al Albergue deben entenderse también hechas al Edificio Anexo ya que ambos elementos forman una unidad de concesión.

Horario

El servicio de atención al cliente deberá prestarse de forma semipresencial continuada, en horario de 8:00 a 20:00 horas.

El bar deberá permanecer abierto, como mínimo, los sábados y domingos, en horario de 10:00 a 18:00 horas.

Dicho horario podrá ser ampliado por los licitadores. La ampliación ofertada será vinculante, no pudiendo exceder de los horarios máximos admisibles por la normativa aplicable para el tipo de actividad (Grupo II del DECRETO 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas).

El horario podrá verse modificado:

- En horario de verano, de 01 de junio a 30 de septiembre, la hora de cierre podrá retrasarse, de lunes a domingo, hasta las 23 horas.
- El resto del año, los viernes, sábados y vísperas de festivos, la hora de cierre podrá retrasarse hasta las 23 horas.
- Los días 24 y 31 de diciembre solo se abrirá en horario de mañana.
- Otras fiestas: El 25 de diciembre, el 1 y 6 de enero el local podrá cerrarse.

Vacaciones: Con el objeto de que la persona adjudicataria pueda disfrutar de vacaciones, se autoriza el cierre del albergue 30 días naturales, siempre en periodos en los que no existan reservas, y que tal circunstancia se comunique al Ayuntamiento, y sin perjuicio del pago del canon mensual.

Dichos periodos vacacionales deberán de comunicarse al Ayuntamiento, como a la persona responsable, mediante registro de entrada telemático, al menos, con 10 días de antelación.

Servicios que comprende la concesión

Tal como se ha reflejado anteriormente, el objeto del presente contrato es la gestión y explotación del Albergue “El Somo” de Alonsotegi en los términos recogidos en este Pliego.

Además de la prestación del propio servicio de alojamiento, deben tenerse en cuenta los siguientes aspectos:

- a) Servicio de Alojamiento, Recepción y Administración.
- b) Servicio de cocina en caso de oferta.
- c) Limpieza y mantenimiento de instalaciones.
- d) Seguridad de las instalaciones
- e) Servicio de Actividades
- f) Servicios y Suministros actuales
- g) Personal empleado

a) Servicio de alojamiento, recepción y administración.

El servicio de alojamiento deberá ofrecerse a aquellas personas individuales o grupos o asociaciones culturales, deportivos o educativos que lo soliciten.

Las labores de Recepción y Administración comprenden todas aquellas funciones y tareas necesarias para prestar el servicio de reserva, alojamiento, atención previa y durante la estancia, facturación y cobro de servicios, llevanza de la contabilidad y, en general, de cumplimiento de las obligaciones asociadas a la gestión de un alojamiento abierto al público (registro de entrada, comunicación a la autoridad competente, ...).

Toda la instalación contará con un Reglamento Interno de funcionamiento a disposición de las personas usuarias, donde constarán los servicios ofertados y los precios vigentes. Se facilitará a las personas usuarias junto con un plano de evacuación de la instalación en el momento del registro.

La información, gestión y ocupación de las estancias será realizado por la persona adjudicataria, garantizándose la recepción, acogida y reservas durante un horario permanente, que deberá – como mínimo – mantenerse de 8:00 a 20:00 horas, durante los siete días de la semana, por cualquier medio telemático o telefónico.

La entidad adjudicataria de la explotación, cobrará directamente los servicios a los usuarios habilitando la forma que considere más adecuada, manifestándolo de antemano. Prestará el servicio con estricta igualdad de trato y adoptará cuantas disposiciones y medidas

de seguridad y debida diligencia sean necesarias para evitar toda clase de danos a usuario y bienes de la instalación. La lista de precios por los servicios ofertados por el adjudicatario, deberá permanecer siempre en lugar visible en la instalación.

El servicio de alojamiento tendrá una capacidad máxima de 19 plazas.

La prestación del servicio de alojamiento, comprenderá las siguientes atenciones:

- Proveer al usuario de ropa de cama (protector de cama y manta). Las sábanas se proporcionarán siempre y cuando los solicite el usuario, previo pago del precio correspondiente.
- Recepción, garantizando el servicio hasta las 20:00 horas, en caso de ser necesario.
- Limpieza y mantenimiento de la estancia de la habitación y de aseos y duchas correspondiente a la habitación que se ocupe.

La adjudicataria será responsable del orden en la instalación y de cuidar que no se produzcan deterioros ni se moleste al resto de usuarios.

El Ayuntamiento podrá servirse del albergue con ocasión de catástrofes o de situaciones de riesgo sobrevenidas y situaciones de carácter especial, siempre que en este ultimo caso lo comunique al concesionario con anterioridad.

El Ayuntamiento tendrá la facultad de contratar, con carácter anual, hasta cinco noches, aplicándose un descuento del treinta por ciento (30 %) sobre las tarifas vigentes, con la finalidad de llevar a cabo programas de carácter propio.

b) Servicio de cocina

El presente contrato no incluye la prestación del servicio de cocina con régimen de alojamiento. No obstante, el cliente podrá solicitar el uso de las instalaciones de la cocina para su utilización particular, previo pago del importe que se establezca, en su caso y previa comunicación con la antelación suficiente. El uso de la cocina estará sujeto a disponibilidad y a los horarios que se determinen.

El cliente deberá utilizar la cocina de manera responsable, cumpliendo en todo momento las normas de higiene, seguridad y salubridad vigentes, así como las instrucciones

que le sean facilitadas por el Ayuntamiento o entidad gestora. Finalizado el uso, la cocina deberá quedar en correcto estado de limpieza, orden y conservación.

El cliente será responsable de cualquier daño, deterioro o desperfecto que se produzca en las instalaciones, mobiliario, equipamiento o utensilios como consecuencia de un uso inadecuado, pudiendo exigirse, en su caso, una fianza para garantizar el cumplimiento de estas obligaciones.

c) Limpieza y mantenimiento de instalaciones

En todo caso, será responsabilidad del adjudicatario la limpieza, conservación y mantenimiento de todas las instalaciones del Albergue, incluidos los espacios exteriores, así como los cuidados de jardinería.

En este concepto se incluye la limpieza de paredes, cristales, servicios, pasillos, fachada, etc, así como los utensilios utilizados y mobiliario (literas, mesillas, etc), serán por cuenta del adjudicatario, incluida la maquinaria que fuese necesaria. Se compromete a limpiar con profundidad las dependencias, habitaciones, servicios, comedor, cocina y anexo. La limpieza se deberá de efectuar de manera que no pueda apreciarse acumulación de grasa en ninguno de los utensilios, cámaras, y demás elementos de la zona, incluida almacén y otras zonas afectas de la explotación, manteniéndolo limpio todo el tiempo.

El material de limpieza, escobas, recogedores, fregonas, papel higiénico, desinfección de parásitos, etc. lo aportará el adjudicatario.

El adjudicatario será responsable de la evacuación de los productos de desecho se efectuará en los correspondientes contenedores de reciclaje.

De igual manera, el adjudicatario deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo que resulte necesario de todas las instalaciones y servicios, incluyéndose en este concepto la renovación de la pintura interior del edificio con la frecuencia que resulte necesaria para mantener el buen estado en el que se entrega.

d) Seguridad de las instalaciones

Las principales funciones servicio de seguridad de las instalaciones son las siguientes:

- Apertura y cierre de puertas.

- Control de accesos al recinto y al edificio.
- Ingresos de la recaudación diaria.

e) Servicio de Actividades

El adjudicatario podrá ofertar actividades recreativas y medioambientales, vinculadas al albergue y su entorno, tanto para las personas alojadas en el albergue como los que no previa solicitud al Ayuntamiento. Dichas actividades deberán de estar incluidas en el proyecto de gestión de la explotación del albergue.

f) Servicios y suministros actuales

A efectos de evitar interrupciones en la prestación de los servicios y suministros, el adjudicatario deberá garantizar la continuidad de los servicios que actualmente se prestan.

6. RÉGIMEN ECONÓMICO

Canon anual

La cantidad anual que en concepto de canon deberá abonar el contratista será de 2.400,00 euros, que se satisfarán mediante pagos mensuales de 200,00 euros. Esta cantidad podrá ser mejorada con la proposición de una cantidad concreta y al alza, que será objeto de valoración. La cantidad inicial se actualizará anualmente con incrementos iguales a los que experimente el IPC de la Comunidad Autónoma Vasca, a partir del 1 de enero de 2027. El período anual al que se aplicará el canon empezará a contar desde el inicio de la actividad y se extenderá durante los doce meses siguientes.

Régimen de ingresos y gastos

De acuerdo a lo establecido en el artículo 197 de la LCSP, el contrato se ejecutará en todo caso a riesgo y ventura del contratista.

Tal y como establece el artículo 15.2 de la LCSP, respecto a este tipo de contratos, expone expresamente que *“el derecho de explotación de los servicios implicará la transferencia al concesionario del riesgo operacional, en los términos señalados en el apartado cuarto del artículo anterior.”* Y dicho apartado 4º, del artículo 14 dice: *“se considerará que el*

concesionario asume un riesgo operacional cuando no esté garantizado que, en condiciones normales de funcionamiento, el mismo vaya a recuperar las inversiones realizadas ni a cubrir los costes en que hubiera incurrido como consecuencia de la explotación de las obras que sean objeto de la concesión. La parte de los riesgos transferidos al concesionario debe suponer una exposición real a las incertidumbres del mercado que implique que cualquier pérdida potencial estimada en que incurra el concesionario no es meramente nominal o desdeñable.”

En consecuencia, el concesionario o concesionaria gestionará el servicio de su riesgo y ventura y éste/ésta no tendrá derecho a indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados en el servicio, así como consecuencia de la meteorología o de la conducta de terceras personas o Administraciones; salvo en los casos de fuerza mayor o por la modificación del objeto mismo de la concesión impuesta unilateralmente por el Ayuntamiento y sus decisiones de éste producidas fuera del ámbito contractual propiamente dicho, cuya mayor onerosidad sobrevenida ha de ser compartida por el Ayuntamiento.

Cuando por actos u omisiones imputables al contratista o a personas de él dependientes se comprometa la buena marcha del contrato, la Administración podrá exigir la adopción de las medidas que estime necesarias para conseguir o restablecer el buen orden en la ejecución del mismo.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 202.1 de la LCSP, para la ejecución de este contrato se exigirán las siguientes condiciones especiales de ejecución de carácter social, laboral, ético, medioambiental o de otro tipo:

- La obligación del contratista de someterse a la normativa nacional y de la Unión Europea en materia de protección de datos, en cuanto a los de carácter personal que vayan a ser utilizados en el contrato.
- La obligación de que el servicio se preste directamente por persona con carnet de manipulador de alimentos.

Las citadas condiciones tienen el carácter de obligación contractual esencial, por lo que, al amparo de lo previsto en el artículo 201 de la LCSP, su incumplimiento podrá ser considerado causa de resolución del contrato a los efectos señalados en el artículo 211.1.f) de la citada Ley.

El contratista estará sujeto, además, a las siguientes obligaciones:

- a) A prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones que hayan sido establecidas y mediante el abono, en su caso, de la contraprestación económica fijada.
- b) A cuidar del buen orden del servicio
- c) A indemnizar los daños que se pudieran causar a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio, con la salvedad de aquellos que sean producidos por causas imputables a la Administración.
- d) A entregar, en su caso, las obras e instalaciones a que esté obligado, con arreglo al contrato, en el estado de conservación y funcionamiento adecuados.

Los bienes afectos al servicio no podrán ser objeto de embargo.

Si se produjera incumplimiento del contratista del que se derivase perturbación grave en el servicio y no reparable por otros medios, y la Administración no decidiese la resolución del contrato, esta podrá acordar el secuestro o intervención del mismo hasta que la referida perturbación desaparezca. En todo caso, el contratista deberá abonar a la Administración los daños y perjuicios que efectivamente le haya ocasionado.

La Administración conservará los poderes de policía necesarios para asegurar la buena marcha del servicio.

La empresa contratista deberá comunicar cualquier cambio que se produzca, a lo largo de la vida del contrato, de la información facilitada en la declaración responsable del Anexo III.

Igualmente, esta condición tiene el carácter de obligación contractual esencial, por lo que, al amparo de lo previsto en el artículo 201 de la LCSP, su incumplimiento podrá ser considerado causa de resolución del contrato a los efectos señalados en el artículo 211.1.f) de la citada Ley.

En cuanto al régimen económico, se establecen las siguientes condiciones:

- Ingresos:

Los ingresos que genere la prestación de servicios propios del Albergue (alojamiento, restauración, servicios complementarios, etc.) serán íntegramente para el adjudicatario, quien será el único responsable del cumplimiento de las obligaciones fiscales, administrativas o de cualquier tipo que se generen por dicho motivo.

La generación de ingresos atípicos no podrá tener lugar mediante acciones u operación que afecten de manera negativa al uso y explotación de las instalaciones por lo que, en su caso, éstas requerirán aprobación del Ayuntamiento.

- Gastos y obligaciones del adjudicatario:

Serán íntegramente de cuenta del adjudicatario todos los gastos que sean necesarios para la gestión del Albergue incluyéndose en este concepto los siguientes:

- Canon anual
- Coste del consumo de gasoil para el funcionamiento de las instalaciones de calefacción y agua caliente, salvo la recarga anual de 2.000 litros financiada por el Ayuntamiento.
- Seguro de responsabilidad civil para cubrir daños derivados de la actividad.
- Seguros sociales.
- Realizar diariamente controles bacteriológicos y de calidad. Estos controles deberán registrarse por escrito y ponerse en conocimiento del Ayuntamiento cuando así se requiera.
- **Gestión de los residuos** derivados de la explotación, de conformidad con la normativa vigente en materia de reciclaje y medio ambiente.
- Reposición y reparación de averías en elementos y maquinaria incluidos en el inventario de bienes.

- Reposición y reparación de averías en las instalaciones, maquinaria y demás elementos de agua fría, agua caliente, calefacción y electricidad, ocasionadas por un uso inadecuado.
- Mantenimiento y limpieza de los espacios interiores.
- Mantenimiento de la zona ajardinada y de los espacios exteriores asociados a la explotación.
- Gastos de personal, aprovisionamientos, servicio de seguridad y restauración, reposición de mobiliario y existencias, etc.
- Tributos e impuestos derivados directamente de la actividad.

-Gastos/costes a asumir por el Ayuntamiento:

Por las características de las instalaciones, estos serán los costes que asumirá el Ayuntamiento, para asegurar un correcto mantenimiento mínimo de las mismas:

- Coste del consumo eléctrico.
- Coste del consumo (una recarga anual máxima de 2.000 litros) de gasoil para el funcionamiento de las instalaciones de calefacción y agua caliente.
- Reposición y subsanación de averías en instalaciones de agua fría, agua caliente, calefacción y electricidad.
- Mantenimiento de las instalaciones de protección contra incendios.
- Mantenimiento de cloración de agua, salvo mediciones.
- Mantenimiento básico de instalaciones eléctricas (reposición y subsanación de averías), salvo uso inadecuado que se hará cargo el adjudicatario.
- Mantenimiento, limpieza de cubiertas y canalones del edificio.
- Llevar a cabo, de forma periódica, servicios de desinfección, desinsectación y desratización, excepto cuando la necesidad derive de una falta de mantenimiento o de higiene por parte del adjudicatario.

-Inversiones

En este concepto se recogerá el importe económico que el concesionario destinará, con un mínimo de 9.000 € durante el periodo del contrato, IVA excluido, para inversiones en equipamiento y mejoras de la gestión del Albergue y del Edificio Anexo, y con cargo al cual no podrán realizarse gastos propios del mantenimiento preventivo y/o correctivo.

En la oferta, el adjudicatario, presentará al Ayuntamiento, propuesta de inversiones anuales, los cambios o modificaciones en las inversiones a realizar serán obligatorias para el adjudicatario, si no suponen variación del gasto. Si bien, en el caso de que la inversión de un

año, sobrepase la cuantía comprometida, el exceso podrá deducirse de las cuantías comprometidas para los años siguientes.

La inversión realizada se comprobará mediante la presentación, a principio de cada año vencido, de los correspondientes justificantes de pago de facturas por los conceptos objeto de inversión, a través del registro telemático del Ayuntamiento.

Transcurrido el año, se comprobará y liquidará la cantidad económica invertida por el concesionario, de forma que las cantidades económicas no dispuestas se liquidarán favor del Ayuntamiento a la finalización del contrato. En su caso, al final de cada año y para las cantidades no dispuestas anualmente según el calendario inicial propuesto.

7. PLAZO

El plazo del contrato para la gestión y explotación del Albergue y su Edificio Anexo se establece en 6 años, susceptible de dos prórrogas de dos años cada una, hasta un total de 10 años. Este plazo empezará a contar en día de la firma del contrato de concesión de la explotación, fecha en la que necesariamente el concesionario deberá hacerse cargo plenamente del objeto de la concesión.

A la finalización del plazo contractual, la gestión y explotación del Albergue volverá al ámbito de actuación del Ayuntamiento, debiéndose facilitar la entrega por parte del adjudicatario, quien deberá entregar bienes e instalaciones en el estado pactado en el contrato.

8. MANTENIMIENTO ORDINARIO, EXTRAORDINARIO, REPARACIONES Y REFORMAS

Las instalaciones del Albergue y del Edificio Anexo se entregan en perfectas condiciones de uso y mantenimiento, y es obligación del adjudicatario mantenerlas en esa misma situación hasta que, en su caso, sean reintegradas al Ayuntamiento.

Al objeto de evitar futuras discrepancias, se levantará un acta de entrega que deberá ser firmada por ambas partes con el fin de dejar constancia del estado de las instalaciones y equipamientos entregados.

Será obligación del adjudicatario realizar el mantenimiento y conservación de todo lo entregado, tanto si se trata de los trabajos de conservación que no conlleven conocimientos o habilidades especiales como de los trabajos que sean propios de algún oficio.

Así, el adjudicatario asume la obligación de garantizar el perfecto funcionamiento y conservación, en las debidas condiciones de seguridad salubridad y ornato, tanto de las instalaciones, como de los equipamientos y bienes cedidos para el uso e incluidos en las diferentes áreas y los aspectos constructivos y arquitectónicos de los edificios.

En este sentido, efectuará las reparaciones y sustituciones que sean necesarias para la prestación del servicio, así como los trabajos que sean necesarios, con obligación de devolver, a la finalización del contrato, lo entregado en las mismas condiciones de uso de la recepción original.

El adjudicatario no podrá realizar sin previa autorización municipal obras que alteren o modifiquen la configuración del edificio ni de sus elementos circundantes. En todo caso, las obras pasarán a propiedad municipal a la finalización del contrato, sin derecho alguno a recibir compensación económica alguna.

Las obligaciones del Ayuntamiento se circunscribirán exclusivamente a la ejecución de las obras de reparación de naturaleza estructural y a la subsanación de las averías que afecten a las instalaciones básicas como consecuencia del desgaste derivado del uso ordinario del inmueble.

En caso de que no haya acuerdo sobre la naturaleza y alcance de las obras o reparaciones que haya que realizar, la facultad de decidir sobre la controversia recaerá en los servicios técnicos municipales, sin perjuicio de que con carácter previo deba darse audiencia al adjudicatario a fin de que exponga sus argumentos.

El adjudicatario deberá realizar obras de mantenimiento y conservación que sean necesarias para el mantenimiento del edificio (salvo el mantenimiento estructural que será a cargo del Ayuntamiento), instalaciones, zona ajardinada (respetando la prohibición de cortar árboles y demás elementos naturales sin la preceptiva autorización), zona libre, equipamientos y mobiliario en buen estado, así como todas las obras necesarias para reparar los desperfectos y averías causadas en el edificio y en las instalaciones, exceptuándose aquellas que se deban a fuerza mayor.

Así mismo, el adjudicatario quedará obligado a reponer a su costa los bienes muebles, equipamientos, enseres y útiles cuando se rompan o deterioren por el uso. Las reposiciones deberán ser igual a los bienes que sustituyan, siempre que los mismos estén en marcado de calidad similar.

El adjudicatario está obligado a cuidar y conservar en perfectas condiciones, el edificio, las instalaciones, los muebles, enseres, utillaje y aparatos propiedad del Ayuntamiento que se ponen a su disposición, siendo de su cuenta las reparaciones que se efectúen o en su caso la sustitución y abonar los desperfectos que se observen al término del contrato y que excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidadoso.

El Ayuntamiento podrá inspeccionar el estado de conservación del edificio, de las instalaciones, aparatos y enseres para comprobar el correcto uso de las mismas. Si éstas no se realizaran o lo fueran deficientemente, podrán ordenar su ejecución o corrección a cargo del contratante. La falta de conservación adecuada se considerará causa suficiente para la resolución del contrato.

Se obliga también a realizar cualquier Plan de Control o Medidas que la legislación exija para el funcionamiento de este tipo de instalación, siendo responsable el adjudicatario de cualquier incumplimiento con las responsabilidades que de ellos se deriven. En cualquier caso, se atenderá al Plan de Evacuación del Albergue en caso de incendio, y solo podrá ser modificado previa comunicación y autorización del Ayuntamiento.

9. GESTIÓN DEL ALBERGUE Y DEL EDIFICIO ANEXO

Personal de servicio

El personal que vaya a prestar servicios al público (personal de recepción) deberá estar capacitado a tal efecto. De manera orientativa, se considera que deberá acreditar una formación mínima de Graduado en Educación Superior Obligatoria o equivalente.

Asimismo, podrán hacerlo por sí o representadas por persona autorizada, mediante poder bastante otorgado al efecto. Cuando en representación de una persona jurídica concurra algún miembro de la misma, deberá justificar documentalmente que está facultado para ello. Tanto en uno como en otro caso, al representante le afectan las causas de incapacidad para contratar citadas.

Los empresarios deberán contar, asimismo, con la habilitación empresarial o profesional que, en su caso, sea exigible para la realización de la actividad o prestación objeto del presente contrato.

Los requisitos de formación recogidos en este párrafo lo son únicamente a efectos orientativos, debiendo el licitador especificar la capacitación de su personal para garantizar la prestación del servicio.

El personal deberá estar correctamente identificado durante todo el tiempo en el que esté prestando servicios.

Se exigirá una absoluta corrección en el trato, tanto a los usuarios/as del albergue como al resto de los trabajadores/as.

Personal empleado

La persona adjudicataria deberá ejercer la actividad directamente. Para que la persona adjudicataria pueda ceder el contrato o concertar con terceros la ejecución de determinadas prestaciones, deberá contar con la previa y expresa autorización del Ayuntamiento de Alonsotegi. La inobservancia de esta condición será causa de resolución del contrato con pérdida de la garantía.

La persona adjudicataria y todos sus dependientes deberán de estar provistos/as del reglamentario carnet de manipulador de alimentos, disponer de la autorización sanitaria de funcionamiento (ASF) y cumplir con todas las normas de higiene alimentaria.

Sin perjuicio de las demás obligaciones establecidas en el contrato, el adjudicatario actuará frente al Ayuntamiento en calidad de empleador del personal destinado a la actividad contratada, dependiendo dicho personal exclusivamente del contratista. En este sentido, le corresponderá la dirección, coordinación y organización de todas las tareas y actividades, así como el ejercicio de las facultades organizativas, directivas y disciplinarias, siendo asimismo responsable de todas las obligaciones de carácter laboral y de Seguridad Social respecto a dicho personal.

Asimismo, el adjudicatario estará obligado al estricto cumplimiento de la normativa vigente en materia laboral, de Seguridad Social, de igualdad entre mujeres y hombres, de integración social de personas con discapacidad y de prevención de riesgos laborales, incluyendo la formación correspondiente. Igualmente, se compromete a velar por que, en su caso, las empresas subcontratistas cumplan la legislación laboral vigente respecto de sus trabajadores y trabajadoras.

La correcta prestación de los servicios recogidos en la totalidad de este apartado tiene el carácter de obligación esencial, por lo que su incumplimiento es causa de resolución del contrato.

Organización del trabajo

La adjudicataria podrá organizar los turnos de trabajo como estime conveniente, siempre y cuando no afecte al buen funcionamiento del servicio y se garantice una presencia mínima suficiente para una correcta prestación de los servicios.

Prevención de riesgos laborales

La empresa/persona adjudicataria deberá elaborar su propio Manual de Evaluación de Riesgos y su Plan de Emergencia, así como cumplir con el resto de la normativa de prevención de riesgos laborales.

Comunicaciones

La empresa adjudicataria deberá mantener y atender los medios de comunicación que sean de uso ordinario (teléfono, fax, correo electrónico, correo postal) para el ejercicio de sus funciones.

Supervisión y comunicación de incidencias

El Ayuntamiento ejercerá la labor de supervisión e inspección de las instalaciones y servicios, pudiendo a tal efecto, personarse en las instalaciones del Albergue a fin de realizar las comprobaciones oportunas que aseguren que el servicio se presta correctamente y que las instalaciones y equipamientos se encuentran en las adecuadas condiciones de uso.

La empresa adjudicataria deberá comunicar al responsable del contrato cualquier incidencia que afecte al servicio que va a prestar y, especialmente, cualquier anomalía que detecte en las instalaciones que pueda ser susceptible de generar necesidades de reparación estructurales.

Con carácter anual el adjudicador presentará los datos de ocupación y facturación referidos año anterior, además de los acumulados del año y la comparativa con ejercicios anteriores. Los datos se presentarán mediante registro de entrada telemático en el mes siguiente al cierre del período sobre el que se informa.

10. PERSONAS USUARIAS Y RESERVAS

El uso de las instalaciones estará abierto a toda persona que reúna las condiciones ordinarias de acceso a un alojamiento, sin que en ningún caso resulte admisible la aplicación de criterios de trato desigual o discriminatorios en la admisión.

11. REVERSIÓN DEL SERVICIO

Una vez finalizado el contrato revertirán al Ayuntamiento, sin coste alguno para este, y libre de cargas y servidumbres, con independencia de la forma en la que hayan sido financiados:

- Las instalaciones en perfectas condiciones de funcionamiento y conservación.
- Las mejoras e inversiones realizadas en las instalaciones.
- El conjunto de bienes muebles (equipamiento) incorporados de forma permanente a la misma y sin los cuales podría perder su naturaleza.

Los enseres, equipamiento y mobiliario detallado en el Inventario, deberá ser devuelto a la finalización del contrato en la misma situación que en el momento de su entrega, con la consiguiente depreciación debida al buen uso, o, en su caso, deberán ser repuestas por artículos de los mismos o similares características.

12. PROHIBICIONES EXPRESAS

La adjudicación tendrá carácter personal e intransferible, no pudiendo ser objeto de arrendamiento ni cesión sin el consentimiento expreso del órgano de contratación, quedando expresamente prohibido residir y pernoctar en ninguna de las instalaciones y áreas objeto del contrato.

La realización de cualquiera de las operaciones anteriormente indicadas, así como el incumplimiento de la prohibición de residencia, será causa de resolución del contrato, con incautación de la garantía depositada, sin perjuicio de las sanciones que, en su caso, puedan imponerse conforme a la normativa vigente.

13. CUMPLIMIENTO DEFECTUOSO O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE LA EJECUCIÓN DE OBJETO DEL CONTRATO

En caso de que el contratista ejecutará de forma defectuosa el objeto del contrato, el órgano competente podrá optar entre la resolución del mismo, con incautación de la garantía constituida, o la imposición de una penalidad proporcional a la gravedad del incumplimiento.

Constituyen condiciones especiales cuyo incumplimiento podrá dar lugar a la resolución del contrato la falta de continuidad en la prestación del servicio, el incumplimiento de los horarios obligatorios, la atención inadecuada a los usuarios, así como la falta de mantenimiento y limpieza del edificio, su anexo, el mobiliario y los elementos que integran la concesión.

En el caso de que el contratista, por causas imputables al mismo, incumpliera la ejecución parcial de las prestaciones definidas en el contrato, el Ayuntamiento de Alonsotegi adoptará las siguientes medidas:

- a) Imposición de las penalidades por incumplimiento muy grave, entendiéndose por tal:
 - La demora en el comienzo de la prestación de los servicios superior a un mes sobre la fecha prevista, salvo causas de fuerza mayor.
 - Paralización o interrupción de la prestación de los servicios por más de seis días consecutivos, salvo causas de fuerza mayor.
 - La no intervención inmediata tras la denuncia o conocimiento de una situación que exija una actuación extraordinaria o urgente.
 - La prestación manifiestamente defectuosa o irregular de los servicios.
 - El retraso sistemático en los horarios.
 - Desobediencia a las órdenes oficiales del Ayuntamiento.
 - El incumplimiento de cualquiera de las condiciones y plazos establecidos en el presente Pliego sin perjuicio de las acciones posteriores que de ello se deriven.
 - La reiteración de infracciones graves
 - La desatención de dos requerimientos consecutivos formulados por escrito por el Ayuntamiento ordenando al adjudicatario de la realización de obras de conservación.
 - La falta de pago del canon por periodo superior a dos meses.
 - Realización de obras e instalaciones sin autorización previa
 - Cesión de local municipal sin autorización del Ayuntamiento.

b) Imposición de las penalidades por incumplimiento grave, entendiéndose por tal:

- El retraso, no sistemático, en la prestación de los servicios.
- Los incidentes del personal afecto a la empresa adjudicataria en el vecindario, tanto por incorrecto, como por deficiencia de la prestación del servicio.
- La no presentación puntualmente de partes y sus deficiencias en cuanto a veracidad y falta de información.
- La reiteración de la comisión de infracciones leves.
- La falta de pago del canon por periodo superior a quince días.
- Realizar en el inmueble uso diferente al previsto.
- La desatención de un requerimiento formulado por escrito por el Ayuntamiento ordenando al adjudicatario de la realización de obras de conservación.
- No prestar temporalmente alguno de los servicios ofertados.

c) Imposición de las penalidades por incumplimiento leve, entendiéndose por tal:

- Todas las demás no previstas anteriormente y que, de algún modo, signifiquen detrimento de las condiciones establecidas en este Pliego, con perjuicio no grave de los servicios y que den lugar a deficiencias en el aspecto del personal o los medios utilizados.
- La falta de pago del precio mensual por el Adjudicatario en el plazo de 5 días.
- La falta de limpieza del inmueble o sus inmediaciones o la falta de decoro o higiene en el personal.
- Trato inadecuado al público.

d) Optar por la resolución del contrato, junto con la pérdida de la garantía definitiva y la determinación de indemnizaciones por daños y perjuicios.

Las penalidades se impondrán por acuerdo del órgano de contratación, adoptado a propuesta del responsable del contrato, que será inmediatamente ejecutivo, y se harán efectivas mediante deducción de las cantidades que, en concepto de pago total o parcial, deban abonarse al contratista o sobre la garantía que, en su caso, se hubiese constituido, cuando no puedan deducirse de las mencionadas certificaciones.

14. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

14.1. Criterios de adjudicación cuantificables mediante fórmulas

Puntuación Máxima 60 puntos

a) Canon anual. (Hasta 30 puntos)

El licitador deberá ofertar una cantidad en concepto de Canon anual. Se establece un canon mínimo de 2.400 €/año. Se le otorgara la máxima puntuación, a aquel licitador que oferte el canon más alto.

A aquel licitador que oferte 2.400 €, se le otorgarán 0 puntos.

A el resto de licitadores se le otorgara una puntuación proporcional conforme a la siguiente formula:

$$P_{of} = P_{m\acute{a}x} \times [(Precio_{valorar} - Precio_{licitaci\acute{o}n}) / (Precio_{mejor\ oferta} - P_{licitaci\acute{o}n})]$$

donde:

P_{of} = Puntuación de la oferta.

$P_{m\acute{a}x}$ = Puntuación máxima posible a obtener (30 puntos)

$Precio_{valorar}$ = Precio de la oferta que se está valorando.

$Precio_{licitaci\acute{o}n}$ = Precio mínimo de licitación. (2.400 €)

$Precio_{mejor\ oferta}$ = Es el precio de la mejor oferta en la licitación.

b) Compromiso de cuantía económica de inversión anual en renovación de enseres. (Hasta 20 puntos)

Enseres con opciones de ser renovados: mobiliario, colchones, almohadas, somieres, juego de sábanas, manta acrílica, colcha, toalla de lavabo, toalla de ducha, electrodomésticos, servilletas, cazuelas, sartenes, cubertería, platos, vasos, tazas, batería de cocina, y otros útiles.

Se establece como inversión mínima de 9.000 € (IVA excluido).

Se le otorgara la máxima puntuación, a aquel licitador que ofrezca el compromiso de inversión más alto.

A aquel licitador que oferte 9.000 € (IVA excluido), se le otorgarán 0 puntos.

A el resto de licitadores se le otorgara una puntuación proporcional conforme a la siguiente formula:

$$P_{of} = P_{m\acute{a}x} \times [(C_{valorar} - C_{min\ licitaci\acute{o}n}) / (C_{mejor\ oferta} - C_{licitaci\acute{o}n})]$$

donde:

P_{of} = Puntuación de la oferta.

$P_{m\acute{a}x}$ = Puntuación máxima posible a obtener (20 puntos)

$C_{valorar}$ = Cuantía comprometida de la oferta que se está valorando.

$C_{licitaci\acute{o}n}$ = Cuantía comprometida mínimo de licitación. (9.000 €)

$C_{mejor\ oferta}$ = Es la mejor cuantía ofertada en la licitación.

c) Conocimiento y uso de euskera. (Hasta 10 puntos)

Por la presentación del certificado nivel A2 de HABE o equivalente: 2 puntos.

Por la presentación del certificado nivel B1 de HABE o equivalente: 4 puntos.

Por la presentación del certificado nivel B2 o superior de HABE o equivalente: 10 puntos.

La acreditación de los distintos perfiles se hará mediante la presentación del correspondiente certificado oficial. Se tendrán en cuenta las equivalencias a los perfiles lingüísticos según lo que dispone la normativa de aplicación.

El miembro del equipo propuesto a los efectos de prestar el presente servicio presencial deberá aportar el certificado lingüístico a su nombre.

14.2. Criterios de adjudicación cuantificables mediante un juicio de valor

Puntuación Máxima 40 puntos

PROYECTO DE GESTIÓN DE LA EXPLOTACIÓN

El licitador deberá presentar un proyecto de gestión de la explotación que describa, de forma clara y sistemática, la organización y prestación del servicio, conforme al siguiente contenido mínimo:

1. Metodología de prestación del servicio

Se definirá el modelo de funcionamiento de los servicios de alojamiento y, en su caso, restauración, incluyendo el sistema de reservas, condiciones de contratación, procedimientos de atención a las personas usuarias y organización básica del servicio.

2. Organización de los recursos humanos

Se detallará la estructura del personal adscrito al servicio, incluyendo su distribución, funciones, formación y medidas en materia de prevención de riesgos laborales.

3. Limpieza e higiene

Se especificarán las condiciones generales de limpieza, mantenimiento y control higiénico-sanitario de las instalaciones, de conformidad con la normativa vigente.

4. Mantenimiento de instalaciones

Se definirán las actuaciones de mantenimiento ordinario y conservación de las instalaciones, equipamientos y espacios exteriores.

5. Gestión

5.1. Gestión ambiental

Se indicarán las medidas previstas para la correcta gestión de residuos, así como para el uso eficiente de los recursos y la aplicación de buenas prácticas ambientales.

5.2. Gestión comercial y promoción

Se describirán las principales actuaciones previstas para la difusión, promoción y comercialización del servicio.

5.3. Gestión económico-financiera

Se incluirá una previsión orientativa de ingresos y gastos, así como la política de precios a aplicar.

6. Seguridad y emergencias

Se recogerán las medidas básicas en materia de seguridad, autoprotección y coordinación con los servicios de emergencia.

7. Control de calidad

Se establecerán los mecanismos de seguimiento del servicio, gestión de incidencias y mejora continua.

8. Responsabilidad social y accesibilidad

Se contemplarán medidas dirigidas a garantizar la accesibilidad universal, la igualdad de trato y la no discriminación.

9. Actividades y servicios adicionales

El licitador podrá incluir la propuesta de actividades complementarias y/o servicios adicionales vinculados a la explotación, que aporten valor añadido a la instalación, tales como programas culturales, educativos, deportivos o de ocio.

Técnico Socio – Cultural

Fdo. Arrate Santisteban Larrauri

Anexo I del PPT. Inventario de bienes.

EDIFICIO BAR

<u>DESCRIPCIÓN</u>	<u>CANTIDAD</u>
EQUIPAMIENTO PARA BAR	
Enfriador de botellas	1
Construido en acero inox.	
Grupo frigorífica incorporado.	
Nº de puertas :3	
Dimensiones: 1.500 x 550 x 850 mm.	
BAJO MOSTRADOR	1
Construido en acero inox.	
Conformado a medida en forma curva	
Provisto de:	
Peto trasero	
Pileta de 400 x 400 x 200 mm	
Perfil salva-aguas	
Dimensiones: 2500 x 550 x 850 mm	
MUEBLE CONTRA MOSTRADOR	1
Construido en acero inox.	
Conformado a medida	
Provisto de:	
Peto trasero	
Zócalo – bajera	
2 estantes intermedios	
Hueco para fabricante de hielo	
Rebaje en parte trasera inferior	
2 cajones	
Tolva pica-marros	
2 puertas pivotantes	

Dimensiones: 3.200 x 550 x 1.500 mm.

MICROONDAS

Marca ECRON modelo EM-20I

Antigüedad < 20 años

SILLA EN MADERA DE PINO MACIZO 12

Asiento en madera

Barnizada según carta

Antigüedad: >20 años

MESA EN PINO DE 1,20 X 70 3

Cajeadas en su armazón para acoplar alargadores

Regulación en altura por pata individual

Barnizada según carta

TABURETE DE BARRA EN MADERA DE PINO 4

Barnizado según carta

EDIFICIO ALBERGUE

EQUIPAMIENTO PARA COCINA

MESA CONSTRUÍDA EN ACERO INOX. 1

Conformada a medida, provista de:

Peto trasero

Esquina de chaflán

Pileta de 450 x 450 x 250 mm.

Perfil salva aguas

Desbrosadero

Zócalo-Bajera dejando hueco para alojar cubo
de basura.

2 Puertas Pivotantes

Dimensiones: 2.070 x 400 x 700 mm.

ARMARIOS SUSPENDIDOS

2

Construidos en acero inox.

Provistos de:

Estante intermedio regulable en altura

2 Puertas correderas

Dimensiones: 1.200 x 400 x 700 mm

MESA EN ACERO INOX.

1

Conformada a medida, provista de:

Zócalo bajera, dejando hueco para alojar Lavavajillas

Cámara refrigerada de 2 puertas pivotantes con

Grupo frigorífico incorporado

Cajón multiusos

Rebaje para alojar freidora

Dimensiones: 3.100 x 600 x 850 mm

CAMPANA EXTRACTORA DE HUMOS MURAL

1

Construida en acero inox. Provista de:

Faldón en acabado brillo espejo

Filtros de lamas en acero inox.

Caja dotada de motor extractor

Tubería salida de humos no incluida.

COCINA INDUSTRIAL DE 3 FUEGOS CON HORNO

1

Potencia: 18.900 Kcal/H

Dimensiones Horno: 530 x 455 x 330 mm

Posibilidad de placas lisas en vez de rejillas

Dimensiones: 1.200 x 550 x 850 mm

EQUIPAMIENTO PARA COMEDOR

CONJUNTO DE MESA Y BANCOS

2

Modelo: ASTY con amortiguadores para

eliminación de peso en la elevación, incluso

fijación a la pared de longitud 3 m

EQUIPAMIENTO PARA DORMITORIOS

LITERA METALIZADA DE 90X190

8

En tubo de acero redondo

Pintado en epoxi color gris

Escalera con barandilla a juego

CASILLERO-ARMARIO SIN PUERTAS

9

De 400 x 600 x 1.800 mm

Huecos en parte superior e inferior para calzado
y mochilas.

Barra intermedia para colgar prendas

COLCHÓN DE 90X190

19

Con bloque de muelles normablock

Refuerzo lumbar

Varilla de contorno

Malla de Polipropileno

Tejido estampado

Válvulas de aireación

SOMIER DE 90X190 1

En láminas de fibra de vidrio

Regulador lumbar

Cincha estabilizadora

Incluye juego de patas

EQUIPAMIENTO PARA SALA DE ESTAR

MESAS 80X80 4

Estructura en tubo de acero metálico

Pintado o cromado

Tapa en werzalit modelos según carta

ARMARIO TIPO ALACENA

Armario alacena tipo rústico

4 puertas acristaladas

3 puertas ciegas

3 cajones

Dimensiones: 1.200 x 400 x 1.800 mm

EQUIPAMIENTO PARA DESPENSA BAJO ESCALERA

CONJUNTO ESTANTERIA PARA ALMACEN 1

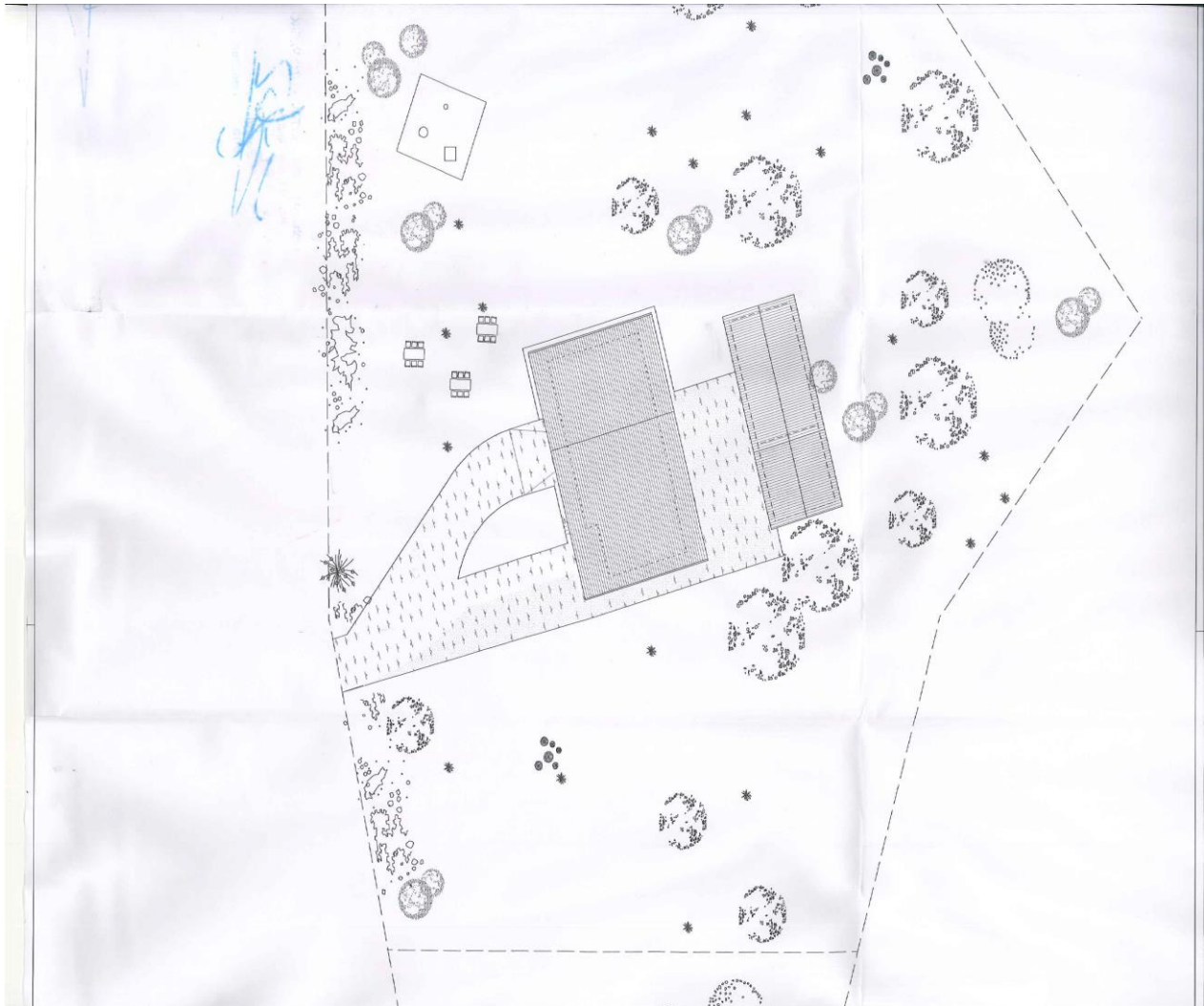
Construida en aluminio anodizado a 15 micras con
parrillas de polietileno

4 niveles regulables en altura

Con un fondo de 400 mm estructura

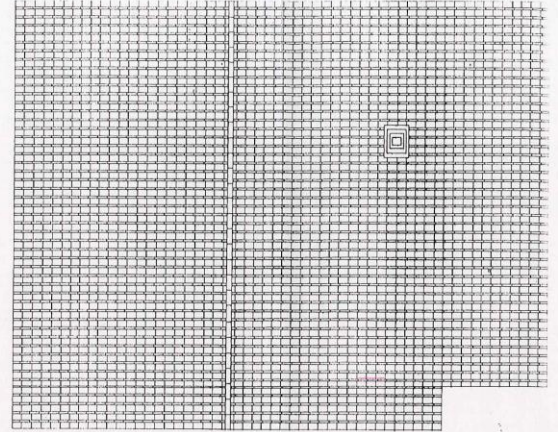
* La antigüedad de todos los elementos incluidos en este inventario es superior a 20 años.

Anexo II del PPT. Planos



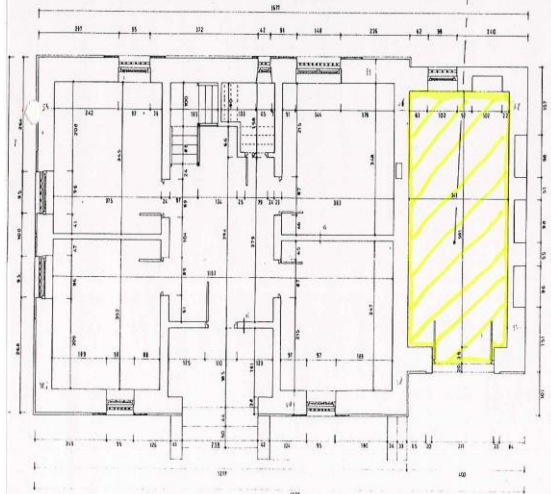


Ebakela
Sección

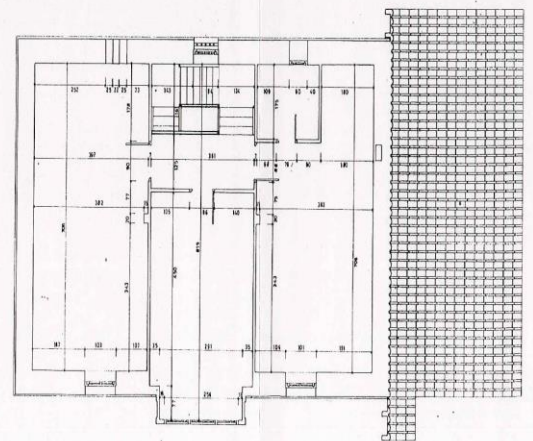


Estakiko solairua
Planta de cubierta

ZONA COMPARTIDA CON GUARDA FORESTAL



Behesolairua
Planta baja



Lehen solairua
Planta primera

