BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Izaera bereziko administrazio-kontratua	Contrato administrativo de carácter especial
Xedea: Zumaiako Aitzuri pilotalekuko taberna-jatetxearen zerbitzua kontratatzea.	**Objeto:** Contratación del servicio de bar-restaurante del frontón Aitzuri de Zumaia.
Prozedura irekia **Izapidea: ohikoa**	**Procedimiento abierto** **Tramitación: ordinaria**

BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA **AURKIBIDEA**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS **ÍNDICE**

1.- KONTRATUAREN HELBURUA
1.- OBJETO DEL CONTRATO

2.- KONTRATUAREN IRAUPENA
2.- DURACIÓN DEL CONTRATO

3.- HIZKUNTZA BALDINTZAK
3.- REQUISITOS LINGÜISTICOS

4.- BETE BEHARREKO INGURUMEN IRIZPIDEAK
4.- CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES OBLIGATORIOS

5.- EMAKUMEEN ETA GIZONEN BERDINTASUNAREN ARLOKO BALDINTZAK
5.- CONDICIONES EN MATERIA DE IGUALDAD DE MUJERES Y HOMBRES

6.- ZERBITZUAREN JARDUERA ESPARRUA
6.- AMBITO DE ACTUACION DE LOS SERVICIOS.

7.- ZERBITZUAREN DESKRIBAPENA
7.- DESCRIPCION DE LOS SERVICIOS

7.1.- Taberna-jatetxearen zerbitzua
7.1.- Servicio de bar-restaurante

7.2.- Kantxazain zerbitzua
7.2.- Servicio de canchero

7.3.- Garbiketa-zerbitzua
7.3.- Servicio de limpieza

7.4.- Mantentze-zerbitzua
7.4.- Servicio de mantenimiento

8.- ZERBITZUAREN EGUTEGIA ETA ORDUTEGIA
8.- CALENDARIO Y HORARIO DEL SERVICIO

9.- ZERBITZUAREN KANONA, GASTUAK ETA PREZIOAK
9.- CANON, GASTOS Y PRECIOS DEL SERVICIO

9.1.- Kanona.
9.1.- Canon.

9.2.- Zerbitzuaren gastuak.
9.2.- Gastos del servicio.

9.3.- Taberna-Jatetxearen produktuen prezioa
9.3.- Precio de los productos del bar-restaurante.

10.- KONTRATUA ADJUDIKATZEKO IRIZPIDEAK
10- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

I. ERANSKINA Tabernaren planoa
ANEXO I Plano del bar

II. ERANSKINA Tabernaren edukiera
ANEXO II Aforo del bar

III. ERANSKINA Tabernako ekipamendua
ANEXO III Equipamiento del bar

IV. ERANSKINA Tabernako altzariak
ANEXO IV Mobiliario del bar

V. ERANSKINA Baimendutako gehienezko ordutegia
ANEXO V Horario máximo autorizado

VI. ERANSKINA Gutxieneko jatordu zerbitzua
ANEXO VI Servicio mínimo de comidas.

BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Izaera bereziko administrazio-kontratua	Contrato administrativo de carácter especial
Xedea: Aitzuri pilotalekuan kokatuta dagoen taberna-jatetxea ustiatzeko zerbitzua kontratatzea.	**Objeto:** Contratación del servicio de explotación del bar-restaurante ubicado en el frontón Aitzuri de Zumaia.
Prozedura irekia **Izapidea: ohikoa**	**Procedimiento abierto** **Tramitación: ordinaria**

1.- KONTRATUAREN HELBURUA

Helburua: Agiri honen arabera egingo den kontratuaren xedea zerbitzu hauek kontratatzea izango da:

- Aitzuri taberna-jatetxearen kudeaketa.
- Aitzuri pilotalekuan utzitako guneen mantentze zerbitzua, I. eranskinean zehaztuta.
- Pilotalekuaren alokairu eta erabilera egokiaren kontrola.
- Utzitako guneen garbiketa zerbitzua, I. eranskinean zehaztuta.

Administrazio-baldintza partikularren agirian eta baldintza teknikoen agiri honetan ezarritakoari eta udal-teknikariek ezarritako irizpideei jarraituz gauzatuko da kontratu hau.

Berdintasuna bermatuko da 1/2023 Legegintzako Dekretua, martxoaren 16koa, Emakumeen eta Gizonen Berdintasunerako eta Emakumeen aurkako Indarkeria matxistarik gabeko Bizitzetarako Legearen testu bategina onartzen duenaren arabera.

Hau da kontratuaren helburuaren kodea, CPV-2008 nomenklaturan: 55100000-1

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Objeto: El contrato que en base al presente pliego se realizará, tendrá por objeto la contratación de los siguientes servicios:

- Gestión del bar-restaurante Aitzuri
- Servicio de mantenimiento de los espacios que se ceden en el frontón Aitzuri, detallados en el anexo I.
- Servicio de alquiler y control de la correcta utilización del frontón
- Servicio de limpieza de los espacios que se ceden en el bar-restaurante Aitzuri, detallados en el anexo I.

El contrato se ejecutará de conformidad con lo dispuesto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas y con sujeción a las directrices de los técnicos municipales.

Se garantizará la igualdad en el marco del Decreto Legislativo 1/2023, de 16 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley para la Igualdad de Mujeres y Hombres y Vidas Libres de Violencia machista contra las Mujeres.

El código del objeto del contrato, según la nomenclatura CPV-2008: 55100000-1

Administrazio-baldintza partikularren agiriak eta baldintza teknikoen agiriak kontratu-izaera izango dute eta adjudikaziodunak sinatu egin beharko ditu, bere adostasuna adierazteko, kontratua formalizatzeko ekintzan.

El Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y el Pliego de Prescripciones Técnicas tendrán carácter contractual y deberán ser firmados en prueba de conformidad por la parte adjudicataria en el acto de formalización del contrato.

Zumaiako kirol patronatuak ez du inolako erantzukizun penalik, zibilik edo beste edozein motatako erantzukizunik izango, bai ordainketak egiten ez badira, hornitutako kontsumo-produktuen ondorioz toxikazioak gertatzen badira, edo beste edozein arrazoi dela medio.

El Patronato de deportes quedará totalmente exonerado de cualquier responsabilidad penal, civil o de cualquier otra índole, bien sea por impagos, por intoxicaciones producidas por el consumo de los productos suministrados o por cualquier otro tipo de motivos.

2.-KONTRATUAREN IRAUPENA

2.-DURACIÓN DEL CONTRATO

Kontratuak bi urteko iraupena izango du, eta beste bi urtez luzatu ahal izango da.

El plazo de duración del contrato será de dos años, y podrá ser prorrogado por otros dos años.

Luzapena kontratazio-organoak erabakiko du eta enpresariarentzat derrigorrezkoa izango da, betiere, kontratuaren iraupen-epea amaitu baino bi hilabete lehenago gutxienez bidali bazaio aurreabisua.

La prórroga se acordará por el órgano de contratación y será obligatoria para la adjudicataria, siempre que su preaviso se produzca al menos con dos meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato.

Indarraldia eta, hala badagokio, luzapenak igaro ondoren, kontratua automatikoki amaituko da, eta enpresa adjudikaziodunak zerbitzua emateari utziko dio. Hala ere, nahitaez jarraitu beharko du, baldin eta adjudikaziodunaren xede den zerbitzu berria lizitatzeko espedientea hasi bada eta enpresa adjudikaziodun berriak bere gain hartu arte. Aldi horretan, kontratuan aurreikusitako prestazioak jasoko ditu.

Transcurrido el plazo de vigencia, y en su caso la prórroga, quedará automáticamente terminado el contrato y la empresa adjudicataria cesará en la prestación del servicio. No obstante, estará obligada a continuar, siempre y cuando se haya iniciado el expediente para licitar el nuevo servicio objeto de la adjudicación y hasta que la nueva empresa adjudicataria se haga cargo del mismo, percibiendo las prestaciones previstas en el contrato.

3.- HIZKUNTZA BALDINTZAK

3.- REQUISITOS LINGÜÍSTICOS

3.1.- Administrazioarekin eta hirugarrenekin harremana duten neurrian, kontratatutako enpresako langileek administrazioak berak bete behar lituzkeen pareko baldintzak bermatu beharko dituzte, hizkuntza

3.1- En sus relaciones con la administración o terceros, las personas empleadas por la empresa contratada deben garantizar, en lo que a sus competencias lingüísticas se refiere, unas condiciones similares a las

gaitasunei dagokienez.

que de hecho se exijan a la administración contratante.

Kontratuak herritarrekin ahozko zein idatzizko harremana izatea eskatzen duenean, Europako Erreferentzia Markoaren B2 gaitasun maila izatea eskatuko da, ahozko trebetasunean.

Cuando el contrato conlleve una relación verbal o escrita con la ciudadanía, se exigirá el nivel de competencia B2 del Marco Europeo de Referencia, a nivel verbal.

Kontratua adjudikatu aurretik egiaztatu beharko du enpresak zerbitzua emango duten pertsonek badutela eskatutako hizkuntza gaitasuna. Era berean, enpresa kontratatu eta geroago zerbitzua emango duen pertsona berririk sartuko balitz, horiek ere eskatutako hizkuntza gaitasuna egiaztatu beharko dute.

Previa a la adjudicación del contrato, la empresa deberá verificar que las personas encargadas de prestar el servicio poseen la competencia lingüística precisa. Asimismo, en caso de que, una vez iniciado el contrato, se incorporen nuevas personas a prestar el servicio, deberán acreditar la competencia lingüística precisa.

Hizkuntza gaitasuna egiaztatzeko honako bi bideak erabili ahal izango dira: 1. Zerbitzua eman behar du(t)en pertsonak/ek eskatutako hizkuntza gaitasuna dauka(te)la ziurtatzen duen agiria aurkeztea edo, 2. Udalak erabakitako proba egitea.

La acreditación de la competencia lingüística podrá hacerse de alguna de las siguientes maneras: 1. La presentación de documentos que acrediten que las personas que prestarán el servicio cumplen con la competencia lingüística exigida, o 2. La realización de una prueba decidida por la administración.

3.2.- Errotuluak, oharrak, prezio zerrendak eta gainerako komunikazio orokorrak ele bietan egongo dira, euskarari lehentasuna emanez. Euskarazko musika, prentsa eta telebista eskaintzea zaindu beharko da.

3.2.- Los rótulos, avisos, listas de precios y resto de comunicaciones de carácter general se redactarán en bilingüe dando prioridad al euskera. Se cuidará ofrecer música, prensa y TV en euskera.

3.3.- Zerbitzuaren erabiltzaileari harrera euskaraz egingo zaio, eta erabiltzaileak aukeratutako hizkuntzan jarraituko da.

3.3.- La atención a las personas usuarias se hará inicialmente en lengua vasca. Se continuará en la lengua elegida por la persona usuaria.

3.4.- Euskarazko testuen kalitatea ziurtatzeko, zabalpen handiko testuak edota behin eta berriz erabiltzekoak Udaleko Euskara Zerbitzura eramango dira.

3.4.- Con el fin de asegurar la calidad de los textos en euskera, deberán consultarse en el Servicio de Euskera del Ayuntamiento los textos de amplia difusión o de uso repetitivo.

3.5.- Enpresak administrazioarekin dituen ahozko zein idatzizko harremanak (kontratu, faktura, txosten, bilera, kontsultak...) euskaraz izango dira, administrazioaren lan hizkuntzaren araberakoak.

3.5.- Las relaciones tanto verbales como escritas (contratos, facturas, informes, reuniones, consultas, etc.) de la empresa con la administración serán en euskera, lengua de trabajo de ésta última.

4. BETE BEHARREKO INGURUMEN IRIZPIDEAK

Adjudikaziodunak honakoak bete beharko ditu:

1.- Hondakinen kudeaketa:

- Edukiontziak behar bezala egokituta izatea hondakinak bereizteko, tabernako langileek zein erabiltzaileek erabili ditzaten. Enpresak, zerbitzua ematen duen bitartean, gaikako zabor-bilketa egiteko konpromisoa hartuko du; beraz, bildutako zabor poltsak Udalak horretarako egokitutako edukiontzietan utziko ditu.

- Erabilitako olioak birziklatu eta behar bezala kudeatzeko edukiontziak eduki beharko dira.

- Adjudikaziodunak kontratuaren barruan sortzen diren hondakinak era zuzenean kudeatu beharko ditu. Zaborra gaika jaso beharko da horrela bereizita: papera eta kartoia, ontziak (plastikoak, latak, tetrabrikak, porexpana), beira, hondakin arriskutsuak eta errefusa. Adjudikaziodunak kaleko gaikako edukiontzietan bota beharko du zaborra eta hondakin arriskutsuak, aldiz, baimendutako kudeatzaile baten bitartez (olioa batik bat). Kontratuaren hasieran baimendutako kudeatzaileen zerrenda aurkeztu beharko du.

- Zabor bilketa zerbitzuan sortutako gastuak adjudikaziodunak ordaindu beharko ditu.

2.- Instalazioen garbiketari dagokionez:

4. CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES OBLIGATORIOS

La adjudicataria deberá cumplir lo dispuesto a continuación:

1.- Gestión de residuos:

- Disponer de contenedores correctamente acondicionados para la separación de residuos tanto para uso interno como para las personas usuarias. La empresa se comprometerá a realizar la recogida selectiva durante la prestación de su servicio, depositando las bolsas recogidas en los contenedores municipales habilitados para la recogida selectiva.

- Disponer de contenedor para el reciclaje de los aceites usados y gestionarlos adecuadamente.

- La empresa adjudicataria gestionará los residuos generados durante la ejecución del contrato y garantizará su correcta gestión. Los residuos generados serán recogidos selectivamente en las siguientes fracciones: papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetrabriks, porexpan), vidrio, residuos peligrosos y rechazo. El adjudicatario depositará los residuos en los contenedores urbanos de recogida selectiva si los residuos son asimilables a estos o a través de un gestor autorizado en caso de residuos peligrosos (básicamente aceites usados). Al inicio del contrato el adjudicatario presentará las referencias de los gestores autorizados a los que entregará sus residuos peligrosos.

- Los gastos generados en la recogida de residuos serán a cuenta de la empresa licitadora.

2.- En la limpieza de las instalaciones:

Honako gai hauen erabilera debekatuta dago:

- Aire-gozagarriak
- Pastilla edo gai perfumatuak pixatokietarako
- Sprayak
- Desinfektatzaileak edo desinfektatzaileren bat duten produktuak (adibidez, lixiba), garbiketa orokorra egiteko, komunak eta adierazten diren azalerak garbitzeko izan ezik.

Se prohíbe el uso de:

- ambientadores
- pastillas o sustancias perfumadas para urinarios
- productos en spray
- desinfectantes o productos con desinfectantes (como la lejía) para la limpieza general, excepto en los aseos y aquellas superficies para las que se especifique.

3.- Enpresa adjudikaziodunak ezin izango du erabilera bakarreko plastikozko elementurik erabili, hala nola, ontziteria edota mahai-tresnak. Erabilitako baxera, beirateria eta mahai-tresnak berrerabilgarriak izango dira.

3.- La empresa adjudicataria no podrá servir elementos de plástico de un solo uso como pajitas, vajillas y/o cubiertos de plástico. La vajilla, cristalería y cubertería usadas serán reutilizables.

4.- Mahai oihalak eta zapiak, gutxienez, paper birziklatukoak izango dira.

4.- La mantelería y servilletas serán, como mínimo, de papel reciclado.

5. EMAKUMEEN ETA GIZONEN BERDINTASUNAREN ARLOKO BALDINTZAK

Hizkera ez-sexista erabili beharko du enpresa adjudikaziodunak, bai ahozkoan, bai idatzizkoan, bere agiri guztietan, publizitatean, irudietan, edota kontratua gauzatzeko kariaz sortzen den material orotan; eta emakumea baztertzen duen irudi oro eta estereotipo sexista oro saihestu beharko du; horrez gain, berdintasun-balioekin, presentzia orekatuarekin, aniztasunarekin, erantzukidetasunarekin eta genero- eta identitate-pluraltasunarekin lotutako irudia sustatuko du. Ez du onartuko jarrera matxistarik esparru itxian.

5. CONDICIONES EN MATERIA DE IGUALDAD DE MUJERES Y HOMBRES

La empresa adjudicataria deberá utilizar un lenguaje no sexista, tanto en el lenguaje oral como escrito, en toda su documentación, publicidad, imagen o material que se genere con motivo de la ejecución del contrato, y deberá evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar una imagen con valores de igualdad, presencia equilibrada, diversidad, corresponsabilidad y pluralidad de roles e identidades de género. No admitirá conductas machistas dentro del recinto.

6. ZERBITZUAREN JARDUERA ESPARRUA

Plegu honetan zehaztutako zerbitzuak Zumaiako Aitzuri pilotalekuan eskaini

6. AMBITO DE ACTUACION DE LOS SERVICIOS.

Los servicios detallados en estos pliegos deben de ofrecerse en el

behar dira, Victoriano Arrate kalean.

Kirol Patronatuak jarraian zehaztutako elementuen erabilera lagako du.

Behe solairua:

Taberna jatetxea.
Sukaldea.
Biltegia 1.
Aldagela.
Komunak
Biltegia 2.
Biltegia 3. Grada azpian.

7.- ZERBITZUEN DESKRIBAPENA:

7.1.-TABERNA-JATETXEAREN ZERBITZUA

Adjudikaziodunak ardura izango da taberna-kafetegia zerbitzua emateko beharrezko elementuen horniketa egitea.

Udalak adjudikatzailearen erabilerarako utziko ditu (egoera onean) Anexo IIIan kontu ematen diren, Udalarenak diren eta taberna-kafetegian dauden material eta tresna hauek:

Adjudikatzailearen eginbeharrak:

- Jateko zerbitzua gutxienez 6. Eranskinean zehazten den bezala emango da.
- Adjudikaziodunak ematen duen ostalaritza zerbitzuak ekipamenduaren ingurunera eta ezaugarrietara egokitu beharko du (Aitzuri pilotalekua).
- Ziurtatu beharko du, zerbitzua, janari-erabiltzailea ziurtagiria duen langileak ematen dutela.
- Egoera onean eduki beharko ditu patronatuak lagatako instalazioak, tresnak eta altzariak, eta berez dagokienerako erabiliko ditu. Patronatuak ustiapenerako lagatako espazioa, instalazioak eta ekipamendua (agiriaren III. eranskinean zehaztuta dago), udalaren eskura

frontón Aitzuri, ubicado en la calle Victoriano Arrate.
El Patronato cederá el uso de las siguientes instalaciones.

Planta baja:

Bar-restaurante
Cocina.
Almacén 1.
Vestuarios.
Aseos.
Almacén 2.
Almacén 3. Bajo gradas.

7.- DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS:

7.1.- SERVICIO DE BAR-RESTAURANTE

La parte adjudicataria se encargará del suministro de todos los elementos necesarios para prestar el servicio de bar-cafetería.

El Ayuntamiento cederá en funcionamiento a la parte adjudicataria el uso de los materiales y herramientas del bar-cafetería propiedad del mismo especificados en el anexo III.

Deberes de la persona adjudicataria:

- Como mínimo tendrá que ofrecer servicio de comida como se establece en el anexo 6.
- Ofrecer un servicio hostelero que se ajuste al entorno y a las características del equipamiento (frontón Aitzuri).
- Asegurar la prestación del servicio con personal que esté en posesión del certificado de manipulador/a de alimentos.
- Conservar en perfecto estado las instalaciones, útiles y mobiliario cedidos por el Patronato, destinándolas al uso previsto. El espacio, instalaciones y equipamiento facilitado por el patronato para la explotación y enumerado en el Anexo III de los pliegos, revertirán al mismo al

itzuliko dira kontratua amaitzen denean.

término del contrato.

- II. Eranskinean agertzen den edukieraren arabera zerbitzua eskaintzeko behar diren aparteko altzari, ekipamendu eta etxetresna elektrikoak erosi eta eskura izan beharko ditu, eta, sukaldeko tresneria, baxera eta kristalezko ontziak ere berdin.

- Adquirir y disponer de mobiliario, equipamiento y electrodomésticos extra si es necesario y menaje, vajilla y cristalería necesaria para ofrecer un servicio según el aforo descrito en el anexo II.

- Zerbitzuaren alde egiten diren hobekuntza eta konponketa guztiak eta jartzen diren tresna guztiak, kontratua bukatzen denean, kontratua egin duen administrazioaren eskuetara igaroko dira.

- Todas las mejoras, reparaciones y utensilios introducidos a favor del servicio revertirán, al finalizar del contrato, a la administración contratante.

- Patronatuak taberna-zerbitzua bertan behera uzteko eskatu ahal izango du, Zumaiako Udaleko edozein sailek frontoiko ekitaldiak edo jarduerak antolatzen baditu eta horiek bateraezinak badira eman beharreko zerbitzuarekin. Hala ere, Patronatuak ezin izango du etendura hori eskatu urtean hiru aldiz baino gehiagotan.

- El Patronato podrá solicitar la suspensión del servicio de bar debido a la organización de eventos o actividades en el frontón por parte de cualquier departamento del Ayuntamiento de Zumaia, que sean incompatibles con el servicio a prestar. No obstante, el Patronato no podrá solicitar la suspensión citada más de 3 veces al año.

- Erreklamazio-liburua ere izango du, erabiltzaileen kexak jasotzeko.

- Dispondrá de un libro de reclamaciones para recoger las quejas de las personas usuarias.

- Taberna-jatetxearen zerbitzuaren ustiapenari dagokionez, jarduera-mota horretarako ezarritako lege-xedapen guztiak bete beharko ditu.

- Cumplir en relación con la explotación del Servicio de Bar-restaurante, todas las disposiciones legales vigentes para éste tipo de actividad.

- Espresuki debekatuta daude edari alkoholdunen eta tabakoaren publizitatea, eta baita kartelak, makinak edo iragarki kartelak jartzea ere.

- Se prohíben expresamente los anuncios sobre bebidas alcohólicas y tabaco, así como colocar cárteles, máquinas o letreros publicitarios.

- Esku dirutan ordaintzeaz gain beste ordainketa aukerak ematea.

- Aparte de pagos en metálico, deberá disponer de dispositivos que permitan otros métodos de pago a las personas consumidoras y/o usuarias.

7.2.- KANTXAZAIN ZERBITZUA

- Adjudikaziodunak, eraikina zaindu, lokaletarako sarrerak kontrolatu eta lokalen segurtasuna zaintzeaz arduratu, pilotalekuko argiak piztu eta itzali beharko ditu.

- Egunero-egunero ireki eta itxi beharko du Aitzuri frontoia eraikin osoa. Berak izango ditu giltzak, eta horien erabileraren erantzule izango da.

- Adjudikazioduna lapurren aurkako alarmaren erantzulea izango da eta alarma kasua izaten denean Patronatuarekin batera adostutako protokoloa jarri beharko du martxan.

- Adjudikaziodunak zaindu beharko du, eraikinean elkarbizitza errespetatuz jokatzen dela. Horrez gain, lokalaren eta altzarien egoera eta instalazioen funtzionamendua egokia dela kontrolatuko du, eta egoki ez dagoen zerbait ikusiz gero, arduradunari jakinaraziko dio.

  Gorabehera edo anomaliaren bat izanez gero, jarraitu beharreko prozedura honako hau izango da: adjudikaziodunak deitu eta mezu elektronikoa bidaliko dio kirol patronatuko arduradunari. Honek matxura edo gorabeheraren arabera, erabakiko du eskaera Zerbitzuetako arduradun den udal aparejadoreari bidali behar ote zaion.

- Lokaletarako giltzak utzi beharko ditu, betiere Kirol Patronatuaren jakinarazpena badu.

- Instalazioan izandako edozein

7.2.- SERVICIO DE CANCHERO

- La persona adjudicataria deberá de asumir la custodia del edificio, controlar y supervisar el acceso a los locales, cuidar de la seguridad de los mismos, encender y apagar las luces del frontón cuando se requiera.

- Ocuparse de la apertura y cierre de todo el edificio del frontón Aitzuri, siendo depositario de las llaves de acceso a ellos respondiendo de su uso.

- La persona adjudicataria será la responsable de la alarma anti intrusión de la instalación, y responderá en caso de alarma según el protocolo establecido con el Patronato de deportes.

- La persona adjudicataria asumirá el cuidar del orden y de la buena convivencia dentro del frontón, junto con el control del estado del local y mobiliario, y del funcionamiento de sus instalaciones, comunicando cualquier anomalía a la persona responsable.

  El procedimiento a seguir en caso de alguna incidencia o anomalía será el siguiente: la persona adjudicataria llamará y enviará un email al responsable del patronato de deportes. Esta a su vez determinará, en caso de avería o incidencia respecto al edificio, derivar la petición a la aparejadora municipal responsable de Servicios.

- Facilitará las llaves para los locales, siempre y cuando tenga previamente la notificación del patronato de deportes.

- Supervisar toda la instalación e

haustura edo gorabeheraren kontu emango zaio patronatuko arduradunari.

informar de cualquier desperfecto en la instalación al patronato de deportes.

7.3.- GARBIKETA ZERBITZUA

7.3.- SERVICIO DE LIMPIEZA

Adjudikaziodunak plegu hauetako I., III. eta IV. eranskinean zehaztutako espazioak garbitu beharko ditu.

Compete a la persona adjudicataria la limpieza de las zonas y materiales detallados en el anexo I, III y anexo IV de éstos pliegos.

Adjudikaziodunak, bere kontura erosi beharko ditu I., II. eta III eranskinean zehazten diren espazioak garbitzeko elementuak, eta bere ardura izango da horiek jartzea eta berritzea.

Será por cuenta de la persona adjudicataria el adquirir y reponer y ubicar los elementos necesarios para la limpieza de espacios que se detallan en el anexo I, III y anexo IV

Garbiketak gutxienez maiztasun honekin egingo dira:

Se efectuarán las limpiezas con esta periodicidad como mínimo:

- Taberna-jatetxeko lokalak eta 2. biltegirako sarrera egunero garbitu.
- Labea, ontzi-garbigailua, hozkailua, sukaldeko altzariak, sukaldeko tresneria, platerak, mahai-tresnak, kafe-makina, mikrouhin-labea… egunero garbitu.
- Zakarrontzietako zaborra egunero atera.
- Azulejuak, biltegitako altzariak, izozkailuak eta ke-erauzgailua astean behin garbitu.
- Ke-erauzgailuaren iragazkiak, frijigailua (olio aldaketa eta guzti)… aldian behin garbitu.

- Limpieza diaria de locales del bar-restaurante y entrada al almacén 2.
- Limpieza diaria de horno, lavavajillas, cámara de mantenimiento, muebles de cocina, menaje, vajilla, cubertería maquinaría de cafetería, microondas…
- Retirada diaria de la basura depositada en cubos.
- Limpieza semanal de azulejos, ventanas, mobiliario del almacén, cámaras congeladoras, campana extractora.
- Limpieza periódica de filtros de campana extractora, freidora (con el cambio de aceite) …

Desinfekzioa, arratoi-gabetzea urtean behin.

Desinfección, desratización, anualmente.

7.4.- MANTENTZE ZERBITZUA

7.4.- SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Udalak adjudikaziodunaren eskura jarriko ditu makinak eta altzariak, III. eta IV. eranskinean zehaztuta.

El Ayuntamiento de Zumaia pone a disposición de la persona adjudicataria, mobiliario y electrodomésticos, que se detalla en el anexo III y IV.

Kontratua hastean eta amaitzean, alde kontratugile biek inbentarioa egiaztatuko dute.

Al inicio y finalización del contrato, ambas partes contratantes realizarán la comprobación del inventario.

Kontratuak indarrean dirauen bitartean, kontratatutako enpresak ekipamenduko altzariak birjarriko ditu, bere kontura.

Durante el tiempo de vigencia del contrato la empresa contratada se responsabilizará de la reposición del mobiliario cedido, del equipamiento, electrodomésticos y mobiliario.

Baita ere, utzitako instalazioetan, makinen, altzarien mantentze eta konponketa lanak eta sukaldeko tresnak, baxera eta kristalezko ontziak jarri eta berritzea ere.

Así como el mantenimiento, reparación de la maquinaria y mobiliario de las instalaciones cedidas, así como el suministro y reposición de menaje, vajilla y cristalería...

Adjudikatzailearen betebeharra izango da Aitzuri pilotalekuko autokontrol planean zehaztutako tenperaturak jasotzea.

Será obligación de la parte adjudicataria recoger las temperaturas especificadas en el plan de autocontrol del frontón Aitzuri.

Patronatuaren kontura izango dira:

Serán por cuenta del Patronato:

Erabilera orokorreko instalazioak aldatzea dakarten konponketak.

Las reparaciones que impliquen modificar instalaciones de uso general.

Eraikinaren eta obra zibilen egituran sortutako kalteak konpontzea, adjudikaziodunak desegoki erabiltzeagatik sortuak ez badira.

Los desperfectos producidos en la estructura del edificio y obra civil, si no son consecuencia de un uso incorrecto por parte de la persona adjudicataria.

Eraikuntzaren ardura duen Kirol Patronatuko zerbitzuei aurretik idatziz jakinaraziko zaizkio, zerbitzuari dagozkion instalazioen edozein obra edo hobekuntza, ekipamenduen erabilera eta zerbitzuan eragiten duen edozein aldaketa, eta Kirol Patronatuak aukera izango du horiek onartzeko edo ez onartzeko.

Cualquier obra o mejora de las instalaciones correspondientes al servicio, a propuesta de la persona adjudicataria, deberá ser previamente solicitada por escrito al patronato de deportes, responsable del edificio, quien se reserva la facultad de autorizarlas o no.

Zumaiako Kirol Patronatuko arduradunak, begiratu edo kontrola ditzake lokalaren funtzionamendua, barruko ordenua, ixteko eta irekitzeko orduak, eta taberna, sukalde eta beste lokal eta zerbitzuetako garbitasun eta osasun baldintzak. Horrela, instalazio guztietara sar daiteke.

A su vez el responsable del patronato de deportes de Zumaia realizará la función de vigilancia y control con respecto al funcionamiento de local, su orden interior, su horario de apertura y cierre, limpieza y condiciones sanitarias de locales y servicios. Para ello tendrá libre acceso a todos los lugares e instalaciones del edificio.

Kirol Patronatuaren kontu izango da gas, elektrizitate, ur eta telefono zerbitzuak kontratatzea. Behin kontratua sinatuta adjudikaziodunaren izenean jarriko da kontratua eta bera izango da gastuen arduradun.

Sera responsabilidad del patronato de deportes el contratar los servicios de gas, electricidad, agua y teléfono, Una vez se firme el contrato se cambiará la titularidad del contrato siendo la adjudicataria responsable de los

gastos.

8.- ZERBITZUAREN EGUTEGIA ETA ORDUTEGIA

Kirol Patronatuaren eskumena izango da zerbitzuaren ordutegia ezarri eta aldatzeka.

Pilotalekua eta taberna-jatetxearen ordutegia behean azaldutako izango da gutxienez, eta adjudikaziodunak izango du ardura pilotalekuko instalazio guztiak ireki eta ixteko.

- Egunero, 09:00etatik 22:00etara.
- Kirol Patronatuarekin adostuta adjudikaziodunak astean egun bat ixteko aukera izango du.
- Instalakuntza urtean hiru astez itxi ahal izango da muga hauekin:
  - Ezingo dira bi aste baino gehiago izan jarraian.
  - Jaialdi bereziak (Dinastia Etxabe, santelmoetako jaialdia, Profesionalen partida…) daudenean ezingo da itxirik mantendu.
  - Egutegia kirol patronatuarekin adostu eta onartuko da.
- Pilotalekuaren ordutegiaz gain, taberna jatetxea V. eranskinean azaltzen den mailaren arabera zabaldu ahal izango da.
- Gutxieneko jatordu zerbitzua 6. Eranskinean zehaztutakoa izango da. Lizitatzaileek euren eskaintzetan gutxieneko jatordu

8.- CALENDARIO Y HORARIO DEL SERVICIO

Será competencia del patronato de deportes establecer y modificar los horarios del servicio.

El horario diario de la apertura tanto del bar-restaurante Aitzuri, como la del frontón Aitzuri, será como mínimo la que se especifica a continuación, encargándose la persona adjudicataria de la apertura y del cierre de todas las instalaciones del edificio.

- Diariamente 09:00 hora a las 22:00 horas.
- Se podrá cerrar la instalación un día a la semana. Se concretará el día con el patronato.
- Se podrá cerrar la instalación tres semanas al año con las siguientes limitaciones:
  - No se podrá cerrar la instalación más de dos semanas seguidas.
  - No se podrá cerrar la instalación cuando haya festivales especiales (Dinastía Etxabe, festival de San Telmo, partidos de profesionales…).
  - Se consensuarán estas fechas con responsables del Patronato de Deportes.
- Además de las horas de apertura del frontón el bar-restaurante podrá abrir acorde al nivel especificado en el anexo V.
- El servicio mínimo de comidas será el especificado en el anexo 6. Las licitadoras podrán mejorar en sus ofertas este

zerbitzu hau hobetu dezakete.

- Gaixotasunak, istripuak, oporrak, baimenak eta abar direla medio, kontratuaren arduraduna bajan baldin badago, adjudikaziodunak arduradunaren ordezkoak izendatu beharko ditu, horrela, zerbitzua zuzen eta kontratuan ezarritakoaren arabera eskaintzen jarraitzeko, eta hartutako betebehar guzti-guztiak bete ahal izateko. Egin beharreko ordezkatzeak aldez aurretik jakinaraziko zaizkio Zumaiako Kirol Patronatuari, horrela, egokien deritzon moduan, patronatuak ordezkatze horiek onartu edo atzera bota ahal izango ditu.

servicio mínimo de comidas

- En caso de bajas por enfermedad o accidente, disfrute de vacaciones, permisos, etc., de la parte responsable del contrato, la persona adjudicataria deberá nombrar sustitutos/as 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 al Patronato de deporte de Zumaia de las sustituciones a efectuar, de manera que, si se estima conveniente, se pueda aceptar o rechazar la propuesta de la persona adjudicataria.

9.- ZERBITZUAREN KANONA, GASTUAK ETA PREZIOAK

9.1 KANONA

Adjudikaziodunak, gutxienez, 1.000€/hileko – 12.000€ urteko (gehi BEZa) diru-ekarpena egin beharko dio Zumaiako Kirol Patronatuari. Kopuru hori baino handiagoa eskaini ahal izango dute lizitatzaileek eskaintzetan.

9.2. ZERBITZUAREN GASTUAK

Zerbitzua emateko beharrezkoak diren gastu arruntak adjudikaziodunaren kontura izango dira: elektrizitatea, ura, gasa, telefonoa…

Kontratuen titulartasun aldaketaren ardura adjudikaziodunarena izango da.

Altzarien eta ekipamenduen mantentzea eta konponketagatik sortutako beste edozein gastu,

9.- CANON, GASTOS Y PREVIOS DEL SERVICIO

9.1. CANON

La persona adjudicataria deberá abonar al patronato de deportes de Zumaia una aportación económica mensual mínima de 1.000€/mensuales-12.000 anual + (IVA). Esta cantidad económica podrá ser mejorada al alza por las licitadoras en sus correspondientes ofertas.

9.2 GASTOS DEL SERVICIO

Los gastos ordinarios necesarios para la prestación del servicio serán por cuenta de la persona adjudicataria: la electricidad, el consumo de agua, gas, teléfono…

La gestión para el cambio de titularidad de dichos contratos será a cuenta del adjudicatario.

El gasto que se genere en cuanto al mantenimiento y reparación de mobiliario y equipamiento será

adjudikaziodunaren kontura izango da.

asumido por la persona adjudicataria.

9.3. TABERNA-JATETXEAREN PRODUKTUEN PREZIOA

Kirol Patronatuari herriko maila berdineko zerbitzuak kontuan harturik prezioen proposamena egingo zaio, beronen aztertze eta kasuan kasuko onartzeko.

Zerbitzu ezberdinen prezioak guztien begi bistarako lekuan jarriko dira.

9.3. PRECIO DE LOS PRODUCTOS DEL BAR

Se presentará la propuesta de los precios establecidos en entidades del ramo de la localidad al patronato de deportes para su posterior revisión, y en su caso aprobación, de los mismos.

Los precios de los diferentes servicios se colocarán en lugar visible al público en general.

10.- KONTRATUA ADJUDIKATZEKO IRIZPIDEAK

Proposamenak balioesteko eta eskaintzarik onena zein den zehazteko, hainbat adjudikazio-irizpide hartuko dira kontuan, kalitate-prezio erlazio onenean oinarrituta.

10.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la mejor oferta se atenderá a una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad-precio.

A. Modu automatikoan kuantifika daitezkeen irizpideak (55 puntu).

A. Criterios cuantificables de forma automática (55 puntos).

A.1).-Eskaintza ekonomikoa …..gehienez 50 puntu.

Horretarako argitaratuko den eranskin ereduaren arabera aurkeztuko da.

Ezarritako lizitazio prezioa berdintzen duen eskaintzak 0 puntu jasoko ditu. Prezioa gehien hobetzen duen eskaintzak 50 puntu jasoko ditu. Gainerako eskaintzak, hiruko alderantzizko erregelaren arabera puntuatuko dira:

$$P = \frac{BE * GP}{EO}$$

Non,

- P balioztatzen ari den eskaintzak lortutako puntuazioa da.
- EO aurkeztutako eskaintza onena da (altuena)
- BE balioztatu beharreko eskaintza da.
- GP lortu daitekeen gehieneko

A.1).- Oferta económica: ……50 puntos

Se presentará conforme al anexo que se publicará.

Una oferta igual al precio de licitación establecido recibirá 0 puntos. La oferta que mejore en mayor medida el precio recibirá 50 puntos. El resto de ofertas, se puntuarán mediante una regla de tres inversas:

$$P = \frac{OV * PMAX}{MO}$$

Donde,

- P es la puntuación obtenida por la oferta que se valora.
- MO es la mejor oferta presentada (la más alta).
- OV es la oferta a valorar.
- PMAX es la puntuación máxima posible.

puntuazioa da

Kontratu honentzat guztira 12.000,00 euroko gutxieneko lizitazioa aurrekontua (gehi BEZa) ezarri da eta prezio hau gorantz hobetu dezakete lizitatzaileek. Lizitatzaileek beren eskaintzetan Balio Erantsiaren Zerga barne hartuko dute eta, gainera, azalpen hau banakatuta egongo da.

En este contrato se establece un presupuesto total de licitación mínimo de 12.000,00€ euros (más IVA) para toda la duración del contrato, que podrá ser mejorado por las partes licitadoras en sus ofertas, quienes incluirán el Impuesto sobre el Valor Añadido, debiendo figurar, además, desglosado este concepto.

Lizitatzaileak **nahitaez** adierazi beharko du, partida independente gisa, Administrazioak jasan beharko duen **Balio Erantsiaren gaineko Zergaren** zenbatekoa. Salbuetsita badago, hori adierazi beharko du.

Las licitadoras deberán indicar **obligatoriamente,** como partida independiente, el importe del **Impuesto sobre el Valor Añadido** que deba soportar la Administración. Si estuviese exento/a, deberá indicarlo también.

Oharra: balorazioan ez da BEZa aintzat hartuko.

Nota: el IVA no se tiene en cuenta en la valoración.

Ez da onartuko ezarritako lizitazio prezioa baino gutxiagoko eskaintzarik.

Será rechazada cualquier oferta que sea inferior al precio de licitación establecido.

A.2).- Ingurumen baldintzen araberako zerbitzu prestazioa…… gehienez 5 puntu

Horretarako argitaratuko den eranskin ereduaren arabera aurkeztuko da.

Honako hau balioztatuko da:

- Ingurumena errespetatzen duten garbiketa-produktuak erabiltzea (2 puntu), gutxienez ondorengo etiketa ekologikoetako bat eduki beharko dutelarik: Europar Batasuneko Etiketa Ekologikoa, Zisne Nordikoa ekoetiketa, Aingeru Urdina ekoetiketa.
- Komuneko papera klororik gabe (TCF) erostea (1 puntu).
- Erabilitako animali produktuek (haragiak, esneak eta arrautzak) Eusko Label marka edo baliokidea izatea (1 puntu)

A.2).- Desarrollo de trabajos según criterios medioambientales…… 5 puntos máximo

Se presentará conforme al anexo que se publicará.

Se valorará:

- Que los productos de limpieza sean respetuosos con el medio ambiente (2 puntos), debiendo disponer de alguna de las siguientes etiquetas ecológicas; Etiqueta ecológica de la Unión Europea, Ecoetiqueta Cisne Nórdico, Ecoetiqueta Ángel Azul.
- Que el papel higiénico sea totalmente libre de cloro (TCF) (1 puntos).
- Que los alimentos animales empleados (carnes, leche y huevos) tengan la marca Eusko Label o equivalente (1 puntos).

- Kafea nekazaritza ekologikotik etorriko da, 834/2007 (EE) Erregelamenduaren edo ondorengo bertsioen arabera (1 puntu).

Zumaiako Kirol Patronatuak ikuskapenen bidez egiaztatuko du irizpide honetan eskaintzen dena betetzen den, eta ikuskatze horiek edozein unetan egin ahal izango dira kontratua gauzatzen den bitartean. Era berean, edozein unetan eskatu ahal izango zaio adjudikaziodunari baldintza horiek betetzen dituela egiaztatzen duen dokumentazioa.

B. Balio-iritzien bidez ebalua daitezkeen irizpideak (45 puntu).

B.1).- Proposamenaren balio teknikoa……. gehienez 30 puntu.

Eskaintza balioztatzeko laneko plan bat aurkeztu beharko dute. Gutxienez aurkeztu beharreko agiriez gain, langileen curriculum vitaea, formazioa eta kualifikazioa balioztatuko da, eta zerbitzuaren arduradun izango den eta Zumaiako Kirol Patronatuaren zuzendaritzarekin harremanetan egongo den pertsonaren izena adieraziko da.

Laneko planaren garrantzia kontuan hartuta, eta haren zehaztasuna eta argitasuna sustatze aldera, ezin izango du 35 orrialde baino gehiagoko luzera izan, azalak eta aurkibidea barne. Dokumentuak A3n edo tamaina handiagoan aurkeztuz gero, orri bakoitza DIN-A4ko bi aldetako orri baten baliokidea izango da.

Adierazitako gehieneko luzera gainditzen bada, haren edukia balioztatuko da baimendutako gehieneko orri kopururaino.

Puntu hau balioztatzeko orduan kontuan hartuko diren alderdiak:

- El café será proveniente de la agricultura ecológica según el Reglamento (CE) nº 834/2007 o versiones posteriores (1 puntos).

El cumplimiento de lo ofertado en este criterio será verificado por parte del Patronato de Deportes de Zumaia mediante inspecciones que podrán ser realizadas en cualquier momento durante la ejecución del contrato. Asimismo, se podrá solicitar en cualquier momento a la parte adjudicataria la presentación de la documentación que acredite su cumplimiento.

B. Criterios evaluables mediante juicios de valor (45 puntos)

B.1).- Valor técnico de la propuesta……..30 puntos máximo

Para la valoración de la oferta se deberá presentar un Plan de trabajo. Aparte de la documentación mínima exigida, se valorará el currículum vitae, la formación y la cualificación del personal; asimismo, se indicará el nombre de la persona que actuará como responsable del servicio adjudicado y de contacto con la dirección del Patronato de deportes de Zumaia.

Dada la importancia del Plan de Trabajo y aras de fomentar la concreción y claridad de la misma, ésta no podrá tener una extensión superior de 35 páginas DIN-A4 incluido portada e índice. En caso de presentar documentos en A3 o tamaño superior cada hoja equivaldrá a una hoja a dos caras DIN-A4.

En caso de exceder la extensión máxima señalada se valorará su contenido hasta el número máximo de hojas permitido.

A la hora de valorar este punto se tendrán en cuenta las siguientes circunstancias:

1.- Zerbitzuen antolaketa (20 puntu):

- Zerbitzu ezberdinen deskribapena eta lan jardueraren definizioa. Lanen plana, bertan jasoko da adjudikaziodunak egin behar dituen jarduera eta zerbitzu guztiak (10 puntu).

- Lan taldeen programaketa, bertan ordutegi eta ekipoaren antolaketa jaso beharko da (7 puntu).

- Langileen gaitasuna (3 puntu).

2.- Baliabide materialak (5 puntu):

- Lokala girotzea/apaintzea: elementu guztien ezaugarriak (estaldurak, argiztapena, ekipamendua, terrazako altzariak…) 5 puntu

3.- Gutxieneko jatordu zerbitzua hobetzea (5 puntu):

- 6. Eranskinean zehaztutako gutxieneko jatorduak baino gehiago ematea (5 puntu)

B.2).- Garbiketa zerbitzuaren antolaketa 10 puntu gehienez

- Zerbitzu ezberdinen deskribapena eta lan jardueraren definizioa. Lanen plana, bertan jasoko da adjudikaziodunak egin behar dituen jarduera eta zerbitzu guztiak (7 puntu).

- Lan taldeen programaketa, bertan ordutegi eta ekipoaren antolaketa jaso beharko da (3 puntu).

B.3).- Mantentze zerbitzuaren antolaketa 3 puntu gehienez.

1.- Organización de los servicios (20 puntos):

- Descripción de los diferentes servicios y definición de la actividad laboral. Plan de trabajo donde se contemplen, todas las actividades y servicios que la adjudicataria va a presentar (10 puntos).

- Programación de los medios donde se contemplen los horarios, calendarios, así como la organización del equipo (7 puntos).

- Capacidades de las personas empleadas (3 puntos).

2.- Medios materiales (5 puntos):

- Ambientación /decoración del local: Características de todos los elementos (revestimientos, iluminación, equipamiento, mobiliario de terraza…) 5 puntos.

3.- Mejoras sobre el servicio mínimo de comidas requerido (5 puntos).

- Se valorará la ampliación de servicio en el servicio mínimo de comidas a dar especificado en el Anexo VI (5 puntos).

B.2).- Organización del servicio de limpieza. Máximo 10 puntos.

- Descripción de los diferentes servicios y definición de la actividad laboral. Plan de trabajo donde se contemplen, todas las actividades y servicios que la adjudicataria va a presentar (7 puntos).

- Programación de los medios donde se contemplen los horarios, calendarios, así como la organización del equipo (3 puntos).

B.3).- Organización del servicio de mantenimiento. Máximo 3 puntos.

- Descripción de los diferentes servicios

- Zerbitzu ezberdinen deskribapena eta lan jardueraren definizioa. Lanen plana, bertan jasoko da adjudikaziodunak egin behar dituen jarduera eta zerbitzu guztiak (3 puntu).

B.4).- Atezain zerbitzuaren antolaketa 2 puntu gehienez.

Zerbitzu ezberdinen deskribapena eta lan jardueraren definizioa. Lanen plana, bertan jasoko da adjudikaziodunak egin behar dituen jarduera eta zerbitzu guztiak (2 puntu).

Irizpide hauetan (B) balorazioan 20 puntuko gutxieneko puntuazioa gainditzen ez duten eskaintzak baztertuak izango dira eta ondorioz, lizitazio prozeduratik kanpo geratuko dira (ez dira horien C Artxibo elektronikoak irekiko)

y definición de la actividad laboral. Plan de trabajo donde se contemplen, todas las actividades y servicios que la adjudicataria va a presentar (3 puntos).

B.4).- Organización del servicio de conserjería. Máximo 2 puntos.

- Descripción de los diferentes servicios y definición de la actividad laboral. Plan de trabajo donde se contemplen, todas las actividades y servicios que la adjudicataria va a presentar (2 puntos).

Será rechazada y, por tanto, quedará excluida del procedimiento de licitación (sin que se proceda a la apertura de sus archivos electrónicos C) toda oferta que, en la valoración de estos criterios (B) no obtenga una puntuación igual o superior a 20 puntos.

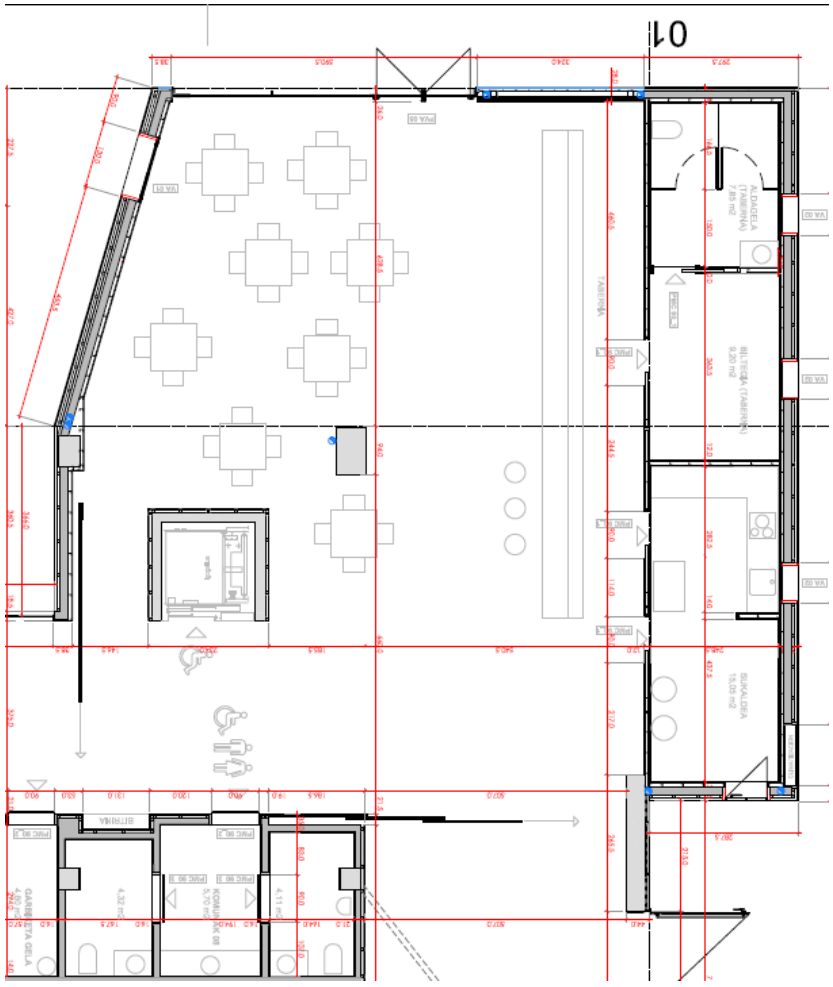
EGINBIDEA: Zumaiako Kirol Patronatuko Lehendariak baldintza teknikoen agiri hau onartu du 2023ko irailaren 19ko 62/2023 Lehendakari ebazpen bidez.	**DILIGENCIA:** El presente Pliego de prescripciones técnicas ha sido aprobado por Resolución de Presidencia 62/2023 del Patronato de Deportes de Zumaia de fecha 19 de septiembre de 2023.

IDAZKARIA/EL SECRETARIO

ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ
20/09/2023

ANEXO I. ERANSKINA.

Tabernaren planoa / Plano del bar



ZUMAIAKO FRONTOI LUZE BERRIA
Obra amaierako proiektua

GAUZATZE PROIEKTUA EGILEAK:
ZUMAIAKO UDALEKO ZERBITZU TEKNIKOAK

ZUZENDARITZA AGINTEDUNA:
LANEN ZUZENDARI-ARKITEKTOA:
Gorka Arregui Goztañaga
email. arkitektoa@zumalakoudala.net tlf. 943 86 50 33
LANEN ZUZENDARI-ARKITEKTO TEKNIKOA:
Eli Zubeldia Etxabe
email. aparejadore@zumalakoudala.net tlf. 943 86 50 33

OBRA-ZUZENDARITZAKO PLANOA: **C01.1**

ERAGILEA: ZUMAIAKO UDALA

OBRA-ZUZENDARITZAKO PLANO DESKRIBAPENA:
KOTAK - BEHEKO SOLAIRUA
COTAS - PLANTA BAJA ENTRE EJE 01-02

ESKALA:	DATA:	KOKAPENA:
E: 1/50 - A1 EXT	2016ko URTARRILA	PUNTANUETA

ANEXO II. ERANSKINA

Tabernaren edukiera / Aforo del bar

Pilotalekuko tabernaren edukiera	**Aforo del Bar del Frontón**
Tabernak 128 m^2-ko azalera du.	El Bar tiene una superficie de 128 m^2.
DB-SIko SI 3ko sekzioak dioen bezala, okupazioa kalkulatzeko kontuan hartu behar dira eremu bakoitzaren azalera erabilgarriaren araberako okupazio dentsitateen balioak.	Tal y como establece la sección SI 3 del DB-SI. Para calcular la ocupación deben tomarse los valores de densidad de ocupación en función de la superficie útil de cada zona.
Edukiera, "areto, esparru edo establezimendu batean lizentzia edo dokumentu administratiboak baimendutako jarduera bat egiteko Administrazioak ezarritako gehienezko pertsona kopurua" bezala ulertuta, 75 pertsonakoa da.	El aforo (entendido este como "el número máximo de personas autorizada por la Administración a permanecer en un local, recinto o establecimiento durante el desarrollo de la actividad autorizada en su licencia o documento administrativo equivalente") se establece en 75 personas.
Okupazioa zehazteko, eraikinaren guneen erabilera hartu da aintzat, aldi berekoa ala txandakakoa, jarduera-erregimena eta erabilera kontuan hartuta. Horregatik, eraikinaren gehienezko okupaziotzat hartuko da harmailak erabat beteta izatea, gainerako erabilerak kontatu gabe, ordezkoak edo aukerakoak liratekeelako. Horren arabera, eraikinaren gehienezko edukiera 700 pertsonakoa izango da; ondorioz, ikuskizun bat egiten denean, horretara joandakoek bakarrik erabili ahal izango dute taberna.	A efectos de determinar la ocupación, se tiene en cuenta el carácter simultáneo o alternativo de las diferentes zonas del edificio, considerando el régimen de actividad y de uso previsto para el mismo. Por ello, consideramos la máxima ocupación del edificio cuando el aforo de los graderíos es completo, sin contabilizar el resto de los usos por ser alternativos. Esto quiere decir que el aforo máximo del edificio no debe superar las 700 personas, con lo que cuando exista un espectáculo el uso del Bar ha de ser exclusivo para las personas asistentes.

ANEXO III. ERANSKINA

Tabernako ekipamendua / Equipamiento del bar

2.1.- SUKALDEA	2.1. COCINA

Zk. Nº	ELEMENTUAK ETA EZAUGARRIAK	ELEMENTOS Y CARACTERÍSTICAS	KOP. CANT.
1.-	**IZOZKAILU BERTIKALA GG-5260** Altzairu herdoilgaitzez eginiko izozkailua, barruan plastiko zuria. Tenperatura kanpoaldean azaltzen da. Tenperatura –14ºC-tik -28ºC-ra. Alarma optiko eta akustikoa. Ahalmen gordina/erabilgarria: 513/472 litrokoa. 14 saskiz osatua. Potentzia: 200Watt. Barneko neurriak: 607x560x1510mm Kanpoko neurriak: 750x760x1864mm	**CONGELADOR VERTICAL GG-5260** Congelador de acero inoxidable, interior en plástico blanco. Display digital exterior de la temperatura. Temperatura regulable entre -14 a -28ºC Alarma óptica y acústica. Capacidad bruta/útil: 513/472 litros. 14 cestos en dotación. Dimensiones interiores: 607 x 560 x 1510 mm Dimensiones exteriores: 750x 760 x 1864 mm	1
2.-	**ARMAIRU-HOZKAILUA ANDP-103TFG** Armairu hozkailua, arrainaren departamendua duena. Altzairua herdoilgaitzez egina. Uraren hustuduna barnealdean du. Atea tiradorearekin eta bisagra bueltadunarekin dator. Barnealdean 3 kubeta. Hozkailuaren ahalmena: 245/855 litrokoa. 3 ateko hozkailua. 2/4 parrilla. Potentzia: 840 watt. Tenperatura: -2/+8 -2/+2ºC	**ARMARIO FRIGORÍFICO ANDP-103TFG** Armario frigorífico en acero inoxidable con departamento de pescados. Desagüe interior. Puerta con tirador integrado y bisagra pivotante. 3 cubetas en el interior. Capacidad: 245/855 litros. 3 puertas. 2/4 parrillas. Potencia: 840 vatios. Temperatura: -2/+8 -2/+2ºC	1
3.-4.	**ESKUAK GARBITZEKO MAHAIA** Altzairu herdoilgaitzez egindako mahaia, 400x500x250 mm duen eskuak garbitzeko harraska batekin. Eskuineko eta atzealdeko petoa duena. Azpiko baldarekin eta oinetako iturri batentzako prestatua. 3 kaxoi, eta horietako bat handixeago. Neurriak: 1000x780x900 mm	**MESA CON LAVAMANOS Y CAJONERA** Fabricada en acero inoxidable, con una poza de 400 X 500 X 250 mm Peto posterior y lateral derecho en punto redondo, con balda zócalo preparada para grifo pedal. Cajonera con 3 cajones, uno de ellos más grande Dimensiones: 1000 x 780 x 900 mm	1
5.-	**SUKALDE INDUSTRIALA ecg-740f** Sukalde industriala Giorik marka duena. 700ko seriea. Altzairua herdoilgaitzez egina. Potentzia: 27Kw Gas. 4 su eta azpian labea duena. Neurriak: 800x700x900 mm.	**COCINA INDUSTRIAL ecg-740f** Cocina industrial marca Giorik, serie 700. Fabricada en acero inoxidable. Potencia: 27Kw Gas. 4 quemadores y horno debajo. Dimensiones: 800x700x900 mm.	1

6.-	**BATIDORA KITCHENAID 5KPM5WH** Kitchenaid irabiagailu zuria. 4,8 litroko katiluduna. Kubetaren desplazamendu bertikalduna Osagarriak: oratzeko gantxoa, irabiatzeko barila. Erauzgailua. Plastikozko estalkia eta zipriztinen babeslea. Potentzia: 315 watt Neurriak: 400x320x600 mm	**BATIDORA KITCHENAID 5KPM5WH** Batidora Kitchenaid blanca. Con 1 tazón de 4,8 litros. Desplazamiento vertical de la cubeta. Accesorios incluidos como gancho de amasar, varilla de batir Removedor. Tapa de plástico y protector de salpicaduras. Potencia:315 watt Dimensiones:400x320x600 mm	1
7.-	**SAMMIC HM1001 MIKROUHIN-LABEA** Altzairu herdoilgaitzez egina Zeramika-oinarri finkodunak laberako edukiera handiagoa ematen dio. Programagarria Erabilera errazekoa Tenporizadorea: 95 min Barruko bolumena: 25 litro Barrualdea: 338* 348* 210 mm Potentzia: 1500 w Neurriak: 508* 420* 305 mm	**HORNO MICROONDAS SAMMIC HM1001** Construido en acero inoxidable Base ceramica fija confiere mayor capacidad al horno Programable Facil manejo Temporizador: 95 min Volumen interior: 25 litros Dim.interior: 338*348*210 mm Potencia:1500 w Dimensiones: 508*420*305 mm	1
8.-	**LAN-MAHAIA** Estruktura tubularrez eginiko Altzairu herdoilgaitza 40*40mm. Kajoi bat du osagarri, baita aurrealdean petoa ere. Neurriak: 400* 600* 900 mm	**MESA DE TRABAJO** Construido en acero inoxidable con una estructura tubular de 40*40 mm. Compuesta por una cajonera. Peto frontal. Dimensiones: 400*600*900 mm	1
9.-	**ARCON CONG. LIEBHERR GTL-6105** Arkoi izozkailua Goiko tapa zuriz 601/572 litroko edukiera Ekologikoa, CFCrik gabe Tenperatura erregulagarria - 14ÎC/-26ÍC. Hozte estatikoa. Tenperatura adierazle analogikoa kanpoan Barruko elikagaiak Izozteko koadro orientagarria Barne-argiztapena Sarraila barne Edukiera: 601/572 litro Potentzia: 200 watt Neurriak: 1647x776x917 mm	**ARCON CONG. LIEBHERR GTL-6105** Arcón congelador Tapa superior en blanco Capacidad 601/572 lts. Ecológico sin CFC Temperatura Regulable entre -14ÎC /-26ÍC. Refrigeración estática. Indicador analógico de temperatura en el exterior Cuadro orientativo para congelar alimentos en el interior Iluminación interior Cerradura incluida Capacidad:601/572 litros Potencia:200 watt Dimensiones:1647x776x917 mm	1
10.-	**PLANTXA INDUSTRIALA FC-60** Mainho marka duena. Mahai gaineko plantxa lisoa da. Gasarekin funtzionatzen du. Kromo gogorreko plantxa, 20 mm-ko lodiera duena. Elementu termostatikoak pizteko mekaniko duena. Aurrealdean kaxoia duena. Potentzia: 10,5 Kw Gas Neurriak: 600x550x220 mm	**PLANCHA INDUSTRIAL FC-60** Plancha lisa sobremesa, marca Mainho. Funciona con gas. Plancha de cromo duro con un grosor 20 mm. Mecánica para el encendido de elementos termostáticos. Cajón en la parte frontal. Potencia: 10,5 Kw Gas Dimensiones: 600x550x220 mm	1

11.-	**EUSTEKO MAHAIA** Plantxa eta frijigailua eusteko mahaia. Bi altueratan egina. Azpiko baldarekin. Neurriak: 1040x780x600-900mm	**MESA DE APOYO** Mesa de apoyo para plancha y freidora, encimera en 2 niveles. Balda zócalo. Dimensiones: 1040x780x600-900mm	
12.-	**FRIJIGAILU BIKOITZA BB-55** Valentine marka duena. Altzairu herdoilgaitzez egina. Frijigailu elektriko monofasikoa, eta bi saski independente dituena. Saski bakoitza 5 litrokoa da. Erresistentzia oso potenteak, ez dute olioa erretzen. Saskien neurriak: 160x280x100 mm Potentzia: 2x3,6 Kw. Neurriak. 400x450x420 mm	**FREIDORA DOBLE BB-55** Marca Valentine, construcción en acero inoxidable. Freidora eléctrica monofásica, con dos cubas independientes de 5 litros cada una. Potentes resistencias que no queman el aceite. Dimensión de las cestas: 160x280x100 mm Potencia: 2x3,6 Kw. Dimensiones: 400x450x420 mm	1
13.-	**HORMAKO KE-KANPAIA** Altzairu herdoilgaitzez eraikia, extrakzio filtroak barne dituena. Kanpaiaren ertzetan olio bidea duena. Neurriak: 1850x900	**CAMPANA DE EXTRACCIÓN MURAL** Fabricada en acero inoxidable, con plenum de extracción integrado. Canal perimetral para recogida de grasas. Dimensiones: 1850x900	1
13B	**TEILATUKO ERAUZGAILUA** Teilatuko erauzgailua zentrifugoa irteera bertikalekoa. 400ºC/2H.	**EXTRACTOR DE TEJADO** Extractor centrifugo de tejado con salida vertical. 400ºC/2H	1
13C	**SUA AUTOMATIKOKI ITZALTZEKO SISTEMA** Sukaldeko sutea automatikoki itzaltzeko sistema kanpaiaren barnealdean. Sprinklers bidez martxan jartzen da. Altzairua herdoiltzez eginiko ontzi baten bitartez, eta hodien bidez funtzionatzen duena.	**SISTEMA DE EXTINCIÓN AUTOMÁTICO** Sistema de extinción automático para campana con activación mediante sprinklers. El quipo consta de un recipiente inoxidable y una tubería canalizadora.	1
14.-	**APALA SUKALDERAKO** Parrilla herdoilgaitzezko apala sukalderako. Jarri eta kenduko apalak dira, erraz ontzi-garbigailuan garbitzen direnak. Neurriak: 1700x350 mm	**ESTANTE PARA COCINA** Estante de parrillas inoxidables para cocina. Rejillas desmontables para limpieza en lavavajillas. Dimensiones: 1700x350 mm	1
15.-	**HORMA-ARMAIRUA** Altzairu herdoilgaitzez egindako horma armairua, 2 ate dituena. Neurriak: 800 x 400 x 600 mm	**ARMARIO DE PARED** Fabricado en acero inoxidable, con dos puertas batientes. Dimensiones: 800 x 400 x 600 mm	1
16.-	**LANEKO MAHAIA** Altzairu herdoilgaitzez eginiko mahaia, atzealdeko eta eskuineko petoa duena. 2000 mm-ko hutsunea, hozkailua sartzeko. Hozkailua ez dagoen tokian azpiko balda izango da. Neurriak: 2800 x 700 x 900 mm	**MESA DE TRABAJO** Fabricada en acero inoxidable, con peto de protección posterior y lateral derecho. Alojamiento de 2000 mm para mesa refrigerada y balda zócalo en el resto. Dimensiones: 2800 x 700 x 900 mm	1

16bis	**HOZKAILU-MAHAI INDUSTRIALA** Hozkailu-mahai industriala, altzairu herdoilgaitzez egina. Hozkailu mahaia GN 1/1 ahalmena duena. Tenperatura -2ºC +8ºC. 3 Ate dituena. Ahalmena: 436 litrokoa Potentzia: 475 watt Neurriak: 1960x700x850 mm	**MESA DE REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL** Mesa de refrigeración industrial fabricada en acero inoxidable, admite bandejas GN 1/1. Temperatura -2ºC +8ºC. 3 puertas. Capacidad: 436 litros Potencia: 475 vatios Dimensiones: 1960x700x850 mm	1
17.-	**HARRASKA-ALTZARIA** Altzairu herdoilgaitzez egindako harraska altzaria, atzealdean eta ezkerraldean petoa duena. Harraska 600 x 500 x 250 mm-koa da. Aurrean 3 ate dituena, horietako bi zaborra botatzeko zuloekin. Neurriak: 1960x700x850 mm	**MUEBLE FREGADERO** Mueble fregadero construido en acero inoxidable, con peto posterior e izquierdo. Poza de 600 x 500 x 250 mm. 3 puertas frontales, 2 de ellas con bocas para desperdicios. Dimensiones: 1960x700x850 mm	1
18.-	**ONTZI-GARBIGAILUA X-50 B** Ontzi-garbigailua Sammic marka duena, altzairu herdoilgaitzez egina. Barneko neurriak 330 mm altuera du. Mando elektronikoa dauka, tenperaturaren markagailu pantailarekin. Saskiak 500x500 mm, 18 plater sartzen direna. 3 Garbitasun ziklo ditu 120-150 eta 180 segundokoak. Husteko bonbarekin datoz Potentzia: 3370 watt Trifasikoa Neurriak: 600x630x835 mm	**LAVAVAJILLAS X-50 B** Lavavajillas marca Sammic, fabricada en acero inoxidable con altura interior útil de 330 mm. Mando electrónico y pantalla indicadora de temperatura. Cestas de 500x500 mm con capacidad para 18 platos. 3 ciclos de lavado de 120-150 180 segundos. Con bomba de desagüe. Potencia: 3370 vatios (Trifásica) Dimensiones: 600x630x835 mm	1
19.-	**HORMA-ARMAIRUA** Altzairu herdoilgaitzez eginiko horma altzairua. Erdialdeko estantearekin. 2 ate lerragarri dituena. Neurriak: 200x400x600 mm	**ARMARIO DE PARED** Armario de pared construido en acero inoxidable. estante intermedio. 2 puertas correderas. Dimensiones: 200x400x600 mm	1

2.2. TABERNA	**2.2. BAR**

20.-	**MOSTRADORE AZPIKO ALTZARIA** Altzairu herdoilgaitzez egina, hozkailuarentzako 2000 mm-ko hutsunea duena beste tarte guztia azpiko baldarekin eta beste 2 goialdeko balda. Neurriak: 4200x600x1050 mm	**MUEBLE CONTRAMOSTRADOR** Mueble contramostrador fabricado en acero inoxidable, con alojamiento de 2000 mm para cámara refrigerada y balda zócalo en el resto más 2 baldas arriba. Dimensiones: 4200x600x1050 mm	1
21.-	**AURREALDEKO HOZKAILU FF603P** Altzairu herdoilgaitzez egina. Tenperatura -2ºC / +8ºC Hozteko gailu ekologikoa R-134 A 3 Ate Ahalmena: 435 litro Potentzia: 475 watt Neurriak: 1960x600x1050 mm	**FRENTE REFRIGERADO FF603P** Fabricado en acero inoxidable. Temperatura -2ºC / +8ºC Refrigerante ecológico R-134 A 3 puertas Capacidad: 435 litros Potencia: 475 vatios Dimensiones: 1960x600x1050 mm	1

22.-	**IZOTZA EGITEKO MAKINA SL-180** Altzairu herdoilgaitzez egina. Uraren bitartez hozten du. Koskorrak 42 gramokoak dira, kono formakoak. Produkzioa: 88 kg/ 24 ordutan Deposituaren ahalmena: 40 kg Potentzia: 800 watt Neurriak: 735x603x907 mm (Altuera guztira 4 hankekin 1017 – 1057 mm-koa da)	**FABRICADOR DE HIELO SL-180** Fabricado en acero inoxidable. Refrigeración mediante agua. Cubos cónicos de 42 gramos. Producción: 88 kg/ 24 h Capacidad del depósito: 40 kg Potencia: 800 vatios Dimensiones: 735x603x907 mm (Altura total con 4 patas 1017 – 1057 mm)	1
23.-	**KAFE-MAKINA MARKUS** 2 Besoetako kafetera, altzairu herdoilgaitzez eraikia, ur beroaren dosifikazio automatikoa duena. Erresistentzia eta bonbaren itzaltze automatikoa. Potentzia: 3050 watt Trifasikoa Moto-bonba barne duela. Neurriak: 677x580x523 mm	**CAFETERA MARKUS** Cafetera de 2 brazos, fabricada en acero inoxidable, con dosificación automática de agua caliente. Resistencia y apagado automático de la bomba. Potencia: 3050 vatios (Trifásica) Motobomba incorporada. Dimensiones: 677x580x523 mm	1
24.-	**KAFE-MAKINAREN ALTZARIA** Kafe makinaren azpiko altzaria Altzairu herdoilgaitzez egina. Bi kaxoi, bi ate, eta kafearen zikinkeriak botatzeko kaxoi batiente bat. Izotz makinarentzako hutsunearekin. Altzairuko beste tarte guztia azpiko baldarekin eta 2 erdiko apalekin. Neurriak: 4500 x 600 x 1050 mm	**MUEBLE CAFETERO** Mueble contramostrador cafetero, fabricado en acero inoxidable. Dos cajones, dos puertas un cajón batiente para los restos de café. Alojamiento para fabricador de hielo. Resto sobre balda zócalo en acero y dos estantes intermedios. Dimensiones: 4500 x 600 x 1050 mm	1
25.-	**KAFEA EHOTZEKO MAKINA** Compak etxekoa, 1/3 Cv potentzia duena 1300 bira minutuko. Elektrikoa, eta geldiera automatikoarekin. Produkzioa: 10-12 kg/orduko Kalapatxaren edukiera: 1700 gramo Ehotzeko ahalmena: 300 gramo Neurriak: 210x365x635 mm	**MOLINO DE CAFÉ** De la casa Compak, 1/3 Cv de potencia y 1300 rpm. Eléctrico y con parada automática. Producción: 10-12 kg/h Capacidad de la tolva: 1700 g Capacidad de molido: 300 g Dimensiones: 210x365x635 mm	1
26.-	**BOTILA-HOZKAILUA FEB-200** Fahostec markakoa. Altzairu herdoilgaitzez egina. Ate korrederak tiradorearekin. Hustekoa hozkailuaren barnean dauka. 4 Ate Hozkailuaren ahalmena: 620 l 3 Barneko banatzaile Potentzia: 350 watt Tenperatura: 3ºC / 6ºC Neurriak: 1954x550x865 mm	**BOTELLERO REFRIGERADO FEB-200** Marca Fahostec, fabricada en acero inoxidable. Puertas correderas con tirador incorporado. Desagüe en el interior de la cámara. 4 puertas. Capacidad: 620 l 3 separadores en el interior Potencia: 350 vatios Temperatura: 3ºC / 6ºC Dimensiones: 1954x550x865 mm	1
27.-	**MOSTRADOREAREN ALTZARIA** Barrualdeko altzaria, altzairu herdoilgaitzez egindakoa. Atzealdeko petoarekin y 400x400 mm-ko harraskarekin. Ontzi garbigailuarentzako tartea daukana. Neurriak: 1800x580x850 mm.	**INTERIOR DE MOSTRADOR** Interior de mostrador fabricado en acero inoxidable. Peto posterior y cuba de lavado de 400x400 mm. Alojamiento para lavavasos. Dimensiones: 1800x580x850 mm.	1

28.-	**EDALONTZI-GARBIGAILUA BW1200** Edalontzi garbigailu industriala CHN markakoa. Barneko altuera librea 310 mm-koa da. Produkzioa: 30 saski /orduko Saski neurriak: 400x400 mm Kubaren ahalmena: 13 litro Garbitasuna 85ºC egiten du. Garbitasun tanda 150 segundokoa da.	**LAVAVASOS BW1200** Lavavasos industrial de la marca CHN. Altura útil de 310 mm en el interior. Producción: 30 cestas/h Cestas de 400x400 mm Capacidad de la cuba: 13 litros Lavado a 85ºC. Tanda de lavado de 150 segundos.	1
29.-	**EDALONTZI-GARBIGAILUA BW1200** Edalontzi garbigailu industriala CHN markakoa. Barneko altuera librea 310 mm takoa da. Produkzioa: 30 saski /orduko Saski neurriak: 400x400 mm Kubaren ahalmena: 13 litro Garbitasuna 85ºC egiten du. Garbitasun tanda 150 segundokoa da. Potentzia: 3,1 Kw Neurriak: 490x520x780 mm	**LAVAVASOS BW1200** Lavavasos industrial de la marca CHN. Altura útil de 310 mm en el interior. Producción: 30 cestas/h Cestas de 400x400 mm Capacidad de la cuba: 13 litros Lavado a 85ºC. Tanda de lavado de 150 segundos. Potencia: 3,1 Kw Dimensiones: 490x520x780 mm	1
30.-	**MIKROUHIN-LABEA HM-1001** Sammic etxekoa, oinarri zeramikoa duena. Barneko edukiera handia. Programagarria, oso erraz erabiltzekoa. 95mMinutuko tenporizadorea Barneko edukiera: 25 litro Barneko neurriak: 338x348x210 mm Potentzia: 1500 watt Neurriak: 508x420x305 mm	**HORNO MICROONDAS HM-1001** De la casa Sammic, con base cerámica. Gran capacidad interior. Programable, muy fácil de manejar. Temporizador de 95 minutos. Capacidad interior: 25 litro Dimensiones del interior: 338x348x210 mm Potencia: 1500 vatios Dimensiones: 508x420x305 mm	1
30BIS	**MIKROUHIN-LABEARENTZAT APALA** Altzairu herdoilgaitzez eraikia. Neurriak: 800x400 mm	**ESTANTE PARA HORNO MICROONDAS** Construido en acero inoxidable. Dimensiones: 800x400 mm	1
31.-	**PLATERAK PASATZEKO APALA** Altzairu herdoilgaitzez eginiko platerak pasatzeko apala eraisgarria. Neurriak: 800x400 mm	**REPISA PASAPLATOS** Repisa pasaplatos abatible fabricada en acero inoxidable. Dimensiones: 800x400 mm	1

2.4. BILTEGIA	**2.3. ALMACÉN**

32.-	**BILTEGIRAKO APALA** Biltegirako apalak, 4 altuera dituena. Neurriak: 1000 x 400x 2000 mm	**ESTANTERÍA** Estantes para almacén de 4 alturas. Dimensiones: 1000 x 400x 2000 mm	1
33.-	**BILTEGIRAKO APALA** Biltegirako apalak, 4 altuera dituena. 3 x 1200 Neurriak: 3600x400x2000 mm	**ESTANTERÍA** Estantes para almacén de 4 alturas. 3 x 1200 Dimensiones: 3600x400x2000 mm	1
34.-	**BILTEGIRAKO APALA** Biltegirako apalak, 4 altuera dituena. 2 x 1000 Neurriak: 2000X400X2000 mm	**ESTANTERÍA** Estantes para almacén de 4 alturas. 2 x 1000 Dimensiones: 2000X400X2000 mm	1

ANEXO IV. ERANSKINA

Tabernako altzariak / Mobiliario del bar

ALTZARIAK

8 - TABURETE BESABURU GABEKOAK HEE BAR STOOL modelokoak, 430/440x450/470 x 650/760-750/860 mm, metalezko hariz egina, elektro galbanizatua eta lakatua. Akaberak aukeran.
Edo antzeko modeloa.

48 - ESERLEKU BESABURU GABEKOAK
HEE DINING CHAIR modelokoak, 410/475 x 400/500 x 470/790 mm, metalezko hariz egina, elektro galbanizatua eta lakatua. Akaberak aukeran.
Edo antzeko modeloa.

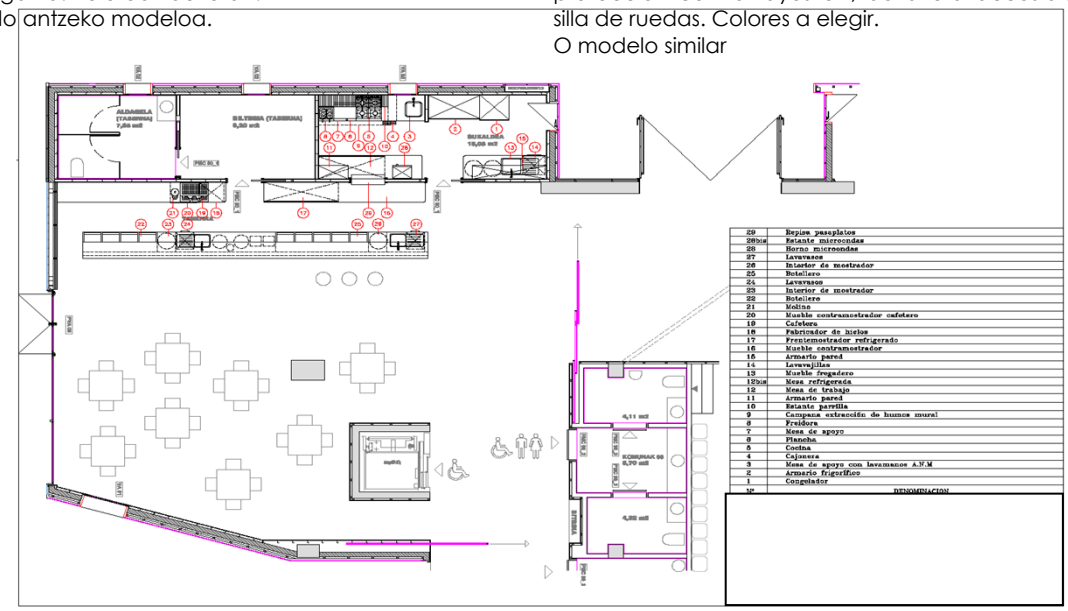
12 – MAHAI
900 x 900 x 740 mm-ko altueradunak, NEW DESSA modelokoak, erref. 01681.1X, egitura eta gaina kanpoan pilatzeko egokituak, sobrea eta hankak polipropileno injektatuan eginak, metalezko egitura labean ihinztapen bidez margotua, UV izpien aurkako babesa, gurpildun aulkien altuerarekiko irisgarria. Koloreak aukeran.
Edo antzeko modeloa.

ALTZARIAK

8 - TABURETES SIN BRAZOS
Modelo HEE BAR STOOL de 430/440x450/470 x 650/760-750/860mm, realizado con alambre de metal, electro galvanizado y lacado. Acabados a elegir.
O Modelo similar

48 - SILLAS SIN BRAZOS
Modelo HEE DINING CHAIR de 410/475 x 400/500 x 470/790mm, realizado con alambre de metal, electro galvanizado y lacado. Acabados a elegir.
O modelo similar

12 –MESAS
De 900 x 900 x 740 mm de altura modelo NEW DESSA ref. 01681.1X, estructura y encimera compatible con el almacenamiento al exterior, sobre y patas realizada en polipropileno inyectado, estructura metálica pintada por pulverización al horno, protección contra rayos UV, de altura accesible a silla de ruedas. Colores a elegir.
O modelo similar



ANEXO V. ERANSKINA

BAIMENDUTAKO GEHIENEZKO ORDUTEGIA
HORARIO MÁXIMO AUTORIZADO

(EUSKO JAURLARITZAREN 296/1997 DEKRETUA, 210/1998 ETA 36/2012 DEKRETUEK ALDATUTA)
(DECRETO 296/1997 GOBIERNO VASCO, MODIF. POR DTOS. 210/1998 Y 36/2012)

MAILA 2 GRUPO	NEGUA • INVIERNO		UDA • VERANO	
	IREKI • APERTURA	ITXI • CIERRE	IREKI • APERTURA	ITXI • CIERRE
ASTEGUNAK ORDINARIOS	06.00	01.00	06.00	01.30
OSTIRAL ETA JAIEGUN BEZPERAK VIERNES Y VÍSPERAS DE FESTIVOS	06.00	02.30	06.00	03.00

Oharra: Oharra: Lokala ixteko orduan musika itzali beharko da eta joko makinak erabiltzeari utzi; horretaz gain, ezin da bezerorik sartu lokalean. Lokala husteko ordu-erdia egongo da (8. art.). Nolanahi ere, debekatuta dagoe musika-ekipoak funtzionatzea 09:00ak baino lehenago (9.art.).

Nota: Llegada la hora de cierre deberá cesar la música y el uso de máquinas de juego, no pudiendo acceder clientes al local. Se dispondrá de media hora para el desalojo del local (art. 8). En todo caso, queda prohibido el funcionamiento de equipos de música antes de las 09.00 h. (art. 9).

Indarreko ordutegi-erregimena osatzeko udalek, gehienez, 2 orduz luza dezakete lokalak ixteko ordutegia, euren urteko egutegiaren arabera. Horretaz gain, egoera berezietan ere luza dezakete ordutegia, gehienez 2 orduz eta urtean 15 egunetan (12. art.).

Como complemento al régimen de horarios vigente los ayuntamientos, de acuerdo con su calendario anual, podrán ampliar un máximo de 2 horas el horario de cierre de los locales. Además, en circunstancias excepcionales también podrán ampliar el horario, en un máximo de 2 horas y hasta 15 días por año. (art. 12).



ANEXO VI. ERANSKINA

Gutxieneko jateko zerbitzua /Servicio mínimo de comidas

ZERBITZUA	ASTELEHENA	ASTEARTEA	ASTEAZKENA	OSTEGUNA	OSTIRALA	LARUNBATA	IGANDEA
BAZKARIA						**X**	**X**
AFARIA					**X**	**X**	

- Oharra: Lizitatzaileek euren eskaintzetan gutxieneko jatordu zerbitzu hau hobetu dezakete; kasu horretan eskainitakoa eta horrela balioetsitakoa derrigorrez bete beharko dute
- Nota: Las licitadoras podrán mejorar en sus ofertas este servicio mínimo de comidas; en dicho caso, lo ofertado y así valorado será de obligado cumplimiento