DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN
Aterpetxeak
Albergues
Agirre Miramon, 4 | Tel. 943481909 - 943482803 | gazteria@donostia.eus | www.donostia.eus
20003 Donostia / San Sebastián

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

Esp/ Exp.: 2023/079

DONOSTIAKO UDALAREN GAZTERIA, HEZKUNTZA ETA ATERPETXE ATALEKO ONDARRETA ETA ULIAKO GAZTE ATERPETXEETARAKO CATERING ZERBITZUA, GARBITZEA ETA JANTOKI ZERBITZUA BARNE, KONTRATATZEKO PROZEDURA IREKIA ARAUTUKO DUTEN BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN EN EL PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING CON SERVICIO DE COMEDOR Y LIMPIEZA DE LOS ALBERGUES JUVENILES DE ONDARRETA Y ULIA DE LA SECCIÓN DE JUVENTUD, EDUCACIÓN Y ALBERGUES DEL AYUNTAMIENTO DE SAN SEBASTIÁN

1.- OBJETUA

Ondarreta – La Sirena Gazte Aterpetxeko (Igeldo Pasealekua 25) eta Ulia Gazte Aterpetxeko (Ulia Pasealekua 297) bazkari eta gosari eta afarien zerbitzua ematea da kontratuaren xedea, catering sistemaren bidez, jantoki-zerbitzua eta ondoren baxera eta instalazioak garbitzea barne. Baldintza Teknikoen Agiri (BTA) honetan zerbitzua arautuko duten oinarri teknikoak ezartzen dira.

Kontratuaren xedea honako sorta hauetan banatzen da:

I sorta: Ondarretako aterpetxea

II. sorta: Uliako aterpetxea.

Modu espresuan aurkakoa adierazten denean izan ezik, Agiri honetan araututakoa bi sortei aplikagarria izango zaie.

Gutxi gorabehera, **1. eranskinean** bi sortetarako bi sortatarako aurreko estatistikak erantsi dira. Zehaztutako zerbitzu-unitateak adierazgarriak dira, baina Udalaren konpromisorik gabe.

SPKLren 33. xedapen gehigarriaren arabera, urteko behin betiko eta zerbitzuen kopurua udalaren beharren araberakoa izango da.

Gutxienez 15 erabiltzailek eskatzen dutenean emango da zerbitzua.

Esleipendunak egin beharreko jarduerak:

a) Menuak planifikatzea eta prestatzea.

b) Elikagaiak aterpetxera eramatea.

c) Jantokia prestatzea, enplegatzea, zerbitzatzea eta jasotzea

d) Instalazioak garbitzea (sukaldea, ganbera,

1. OBJETO

Es objeto del contrato la prestación del Servicio de Comidas, cenas y desayunos del Albergue Juvenil Ondarreta – La Sirena, sito en Paseo de Igeldo 25, y del Albergue Juvenil Ulia, sito en Paseo Ulia 297, mediante el sistema de catering, incluyendo el servicio de comedor y la posterior limpieza de vajilla e instalaciones. En el presente Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) se establecen las condiciones técnicas que regirán el servicio.

La realización del objeto del contrato se divide en los siguientes lotes:

Lote I: Albergue de Ondarreta

Lote II: Albergue de Ulia.

Salvo cuando se indique lo contrario de manera expresa, lo regulado en el presente Pliego será aplicable a ambos lotes.

A modo orientativo, se adjunta en el **Anexo 1** las estadísticas anteriores para ambos lotes. Las unidades de servicios especificadas tienen un carácter indicativo, sin que suponga un compromiso por parte del Ayuntamiento.

En virtud de la Disposición Adicional 33ª de la LCSP, el número anual de servicios definitivo será en función de las necesidades municipales.

El servicio se prestará cuando haya una demanda mínima de 15 usuarios/as que lo soliciten.

Actividades a desarrollar por la adjudicataria:

a) Planificación y preparación de los menús.

b) Transporte de los alimentos hasta el albergue.

c) Preparación del comedor, emplatar, servir y recoger.

d) Limpieza de las instalaciones (cocina, cámara,

10740n XVII

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea
Junta de Gobierno Local - Secretaría

hozkailua, biltegiak, sukaldearen eta jantokiaren arteko espazioa).

frigorífica, almacenes, espacio entre cocina y comedor.

2. PRESTAZIOA EGINGO DEN ATERPETXEEN EZAUGARRIAK

1. sortari dagokionez, zerbitzua Ondarretako aterpetxean eman beharko da. Aterpetxe horrek eta jangelak 100 laguneko okupazioa du, eta 135 m²-ko azalera.

2. sortari dagokionez, zerbitzua Uliako aterpetxean aurkeztu beharko da. Aterpetxeak aterpetxea hartzen du guztira, eta jantokia 62 pertsona eta 139 m²-ko azalera du.

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALBERGUES DONDE SE REALIZARÁ LA PRESTACIÓN

En relación al lote 1, el servicio se deberá prestar en el albergue de Ondarreta. Este albergue tiene una ocupación del albergue, y aforo del comedor, de 100 personas y una superficie de 135 m².

En relación al lote 2, el servicio se deberá presentar en el albergue de Ulia. El albergue tiene una ocupación total del albergue y aforo del comedor, de 62 personas y una superficie de 139 m².

3. ENPRESA ESLEIPENDUNAK EGIN BEHARREKO PRESTAZIOAK

Jarraian ezartzen diren zerbitzuak ematea bi sortentzako derrigorrezkoak izango da, salbu eta sorteren baterako salbuespena berariaz adierazten bada.

3.1 Elikadura-zerbitzua

3.1.1- Erabiltzaileak

Zerbitzu honen xede diren erabiltzaileak bi aterpetxeetan ostatu hartzen duten pertsonak dira.

3.1.2.- Esleipenduraren eginkizunak.

Enpresa esleipendunak gosariak, bazkariak eta afariak eskaini beharko ditu Ondarretako Gazte Aterpetxean eta Uliakoan, betiere gutxienez sorta bakoitzean 15 menu badaude gosari, bazkari eta/edo afari bakoitzeko.

Menuak (gosariak eta bazkariak) pic – nic moduan aurkeztu ahal izango dira, betiere eskariaren arabera. Pic nic poltsa komunak, gutxienez, honako hau jaso beharko du:

a) Askotariko bi ogitarteko , bata ogi zuriz eta bestea ogi integralez, gutxienez 3 osagairekin.
b) Ur-botilatxo bat.
c) Fruta-pieza bat
d) Eskuzapia

3.1.3.- Garatu beharreko ekintzak

3. PRESTACIONES A REALIZAR POR LA EMPRESA ADJUDICATARIA

La realización de la prestaciones previstas a continuación será obligatoria para ambos lotes, salvo que se indique expresamente la excepción para alguno de los lotes.

3.1 Servicio de alimentación

3.1.1- Usuarios/as

Los/las usuarios/as a los/las cuales se dirige este servicio, son las personas que se alojen en ambos albergues.

3.1.2.- Funciones de la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria está obligada a ofrecer servicios de desayunos, comidas y cenas en el Albergue Juvenil de Ondarreta y en el de Ulia, siempre y cuando haya un mínimo de 15 menús por desayuno, comida y/ o cena por cada Lote.

Los menús (desayunos y comidas) se podrán presentar en forma de pic – nic, siempre bajo demanda. La bolsa común de pic nic deberá contemplar, como mínimo:

a) Dos bocadillos variados uno en pan blanco y otro en pan integral, con al menos 3 ingredientes.
b) Un Botellín de agua.
c) Una pieza de fruta.
d) Una servilleta.

3.1.3.- Acciones a desarrollar

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

3.1.3.1.- Otorduak egitea

Menuak enpresa esleipendunaren instalazioetan eta bertako langileek egingo dituzte zuzenean, dieta mediterraneo orekatu bati egokituz.

Aterpetxeko langileek 48 ordu lehenago jakinaraziko diote enpresa esleipendunari menu arrunta aldatzea dakarten errazio kopurua, arrazoiak eta dieta espezifikora egokitzeko aldatu behar diren plater edo platerak. Aterpetxeko langileek zerbitzua eman baino 24 ordu lehenago jakinaraziko diote enpresa esleipendunari aldaketa 5 menu baino gutxiagokoa bada, eta 48 ordu baino gutxiagokoa gainerako kasuetan, hau da, 5 menutik gorako aldaketak, edo baliogabetzeak, adibidez.

Menuak

II. eranskinean gosarien, bazkarien eta afarien zerbitzuetan sartu beharreko jakiak eta kopuruak zehazten dira.

Menuak dieta mediterraneo orekatu batera egokitu beharko dira.

Menuek askotarikoak izan beharko dute, eta II. eranskinean jasotako minutak zehaztu beharko dira.

Menuaren ohiko osaerak menua egiteko osagaiak zehaztu beharko ditu, erabiltzaileek osasun-arrazoiak (zeliakoak eta hainbat intolerantzia) eta haurrentzako menuak izan ditzaten.

Haurrentzako janariak enpresa esleipenduneko nutrizionista batek ezarri beharko ditu.

Gainera, menuetako produktu nagusiak sasoikoak izan beharko dira.

Esleipendunak zehaztasun osoz eta behar bezala zehaztutakoak aurkeztu beharko ditu Aterpetxeko Zuzendaritzan, 7 egun natural lehenago (jaki zehatzak orokortasunik gabe, adibidez, fruta ez, baizik eta sagarra zehaztuz), eta taldearen adina eta ezaugarriak kontuan hartu beharko ditu.

Zeliakoentzako menuak

FACEk (Espainiako Zeliakoentzako Elkarteen Federazioa) urtero argitaratzen duen Zeliakoentzako Elikagaien Zerrendaren arabera egin beharko dira

Kirolarientzako menuak

Kirolarien menuak, menu orokorrak ez bezala, karbohidratoen eta animalia- eta landare-jatorriko

3.1.3.1.- Elaboración de comidas

Los menús se elaborarán directamente en las instalaciones de la empresa adjudicataria y por parte del personal de la misma, ajustándose a una dieta mediterránea equilibrada.

El personal del albergue comunicará a la empresa adjudicataria con 48 h. de antelación el número de raciones que supongan una alteración del menú ordinario, los motivos y qué plato o platos se han de variar para ajustarse a la dieta específica. El personal del Albergue comunicará a la empresa adjudicataria con 24 horas de antelación al servicio si la variación es menor de 5 menús, y de 48 horas en el resto de los casos, es decir, variaciones por encima de 5 menús, o anulaciones, por ejemplo.

Menús

En el **Anexo II** se especifican los alimentos y cantidades a incluir en los servicios de desayunos, comidas y cenas.

Los menús deberán ajustarse a una dieta mediterránea equilibrada.

Los menús deberán ser variados, y especificar las minutas, que se recogen en el Anexo II.

La composición ordinaria del menú deberá especificar los componentes de su elaboración para que los usuarios/as puedan acceder o no al servicio en relación con posibles motivos de salud (celíacos e intolerancias varias), y menús infantiles.

Las comidas servidas al colectivo infantil se deberán establecer por un/a nutricionista de la empresa adjudicataria.

Además, los productos principales de los menús deberán ser de temporada.

La adjudicataria deberá presentar los menús específicos y perfectamente detallados (comidas concretas sin generalidades, por ejemplo no fruta, sino especificando manzana) a la Dirección del Albergue con una antelación de 7 días naturales y deberán tener en cuenta las edades y características del grupo.

Menús para celíacos

Estos se deberán elaborar de acuerdo con la "Lista de Alimentos para celíacos", publicada anualmente por la FACE (Federación de Asociaciones para Celíacos de España).

Menús para deportistas

El menú de deportista, a diferencia del menú general, deberá contemplar platos con un aporte mayoritario de

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

proteinen ekarpen nagusia duten platerak izan beharko ditu.

hidratos de carbono y proteínas de origen animal y vegetal.

Prestatu eta zerbitzatu

Preparar y servir

Enpresa esleipendunak bere sukalde nagusian prestatuko du generoa, eta enpresa esleipenduna arduratuko da hura garraiatzeaz. Ondoren, elikagaiak birsortuko ditu eta erabiltzaileei zerbitzatuko zaizkie.

Otorduak txanda bakarrean zerbitzatuko dira.

(a) Enbalatzeko irizpideak: enpresa esleipendunak garraiorako ontzi berrerabilgarrietan (termoak eta erretiluak) hornituko ditu elikagaiak, eta ura beti txorrotatik aterako du pitxerretan zerbitzatuko du, inoiz ontziratu gabe.

(b) Era berean, esleipendunak pikniketako eta piknikeko ogitartekoak paper birziklatuan paketatuko ditu, gutxienez % 40an, eta beti elikagaietarako. Fruta-piezak ez du bilgarririk izango.

(c) Ezpainzapiak paper birziklatuzkoak izango dira.% 100

Informazioa euskaraz edo ele bietan egongo da euskarari lehentasuna emanez.

La empresa adjudicataria elaborará el género en cocina central de la empresa adjudicataria, quien se ocupará así mismo de su transporte. Posteriormente regenerará los alimentos y se servirán a los usuarios/as.

Las comidas se servirán en un solo turno.

(a) Criterios de embalaje: la empresa adjudicataria suministrará los alimentos en envases de transporte (termos y bandejas) reutilizables y retornables y servirá el agua siempre del grifo en jarras y nunca envasada.

(b) Asimismo la adjudicataria embalará los bocadillos de los pícnics y el pícnic en conjunto en papel reciclado al menos en un 40% y siempre de uso alimentario. La pieza de fruta no llevará envoltorio.

(c) Las servilletas serán de papel reciclado. 100%

La información estará en euskera o bilingüe dando prioridad al euskera.

Garraioa

Transporte

Garraiorako irizpideak: elikagaiak garraiatzeko erabiltzen diren ibilgailuek EURO 3 edo III gutxieneko errekuntza-gasen isuriei buruzko baldintzak bete behar dituzte (hau da, ibilgailuak 2000/2001 baino geroagokoa izan behar du, edo hobetua isurketa-maila hori lortzeko).

Garraiatzea tenperatura arautuan izango da, garraiatu beharreko elikagai-motaren arabera: 65ºC-tan beroan kontsumitzeko elikagaiak, 8ºC-tan hotzean kontsumitzeko elikagaiak edo ondoren hozteko prestatuak.

Criterios para el transporte: los vehículos usados para el transporte de los alimentos elaborados tienen que cumplir con los requisitos de emisiones de gases de combustión mínimos EURO 3 o III (es decir que el vehículo tiene que ser posterior a 2000/2001 o haber sido mejorado para alcanzar ese nivel de emisiones).

El transporte será a temperatura regulada según el tipo de alimentos a transportar: a 65ºC alimentos de consumo en caliente o a 8ºC alimentos de consumo en frío o preparados para su posterior refrigeración.

Kontrola eta jarraipena

Control y seguimiento

Bidezko merkataritzako edo ekoizpen ekologikoko produktuei dagokienez, enpresa esleipendunak urte bakoitzeko urtarril eta abuztu guztietan aurkeztu beharko ditu aurreko sei hilabeteetan produktu horietan egindako gastua egiaztatzen duten fakturak eta ziurtagiriak.

Enpresa esleipendunak produktuen kalitateari

Respecto a los productos de comercio justo o de producción ecológica la empresa adjudicataria deberá entregar todos los meses de enero y agosto de cada anualidad, las facturas y certificados correspondientes acreditativos del gasto realizado en estos productos en los seis meses anteriores.

La empresa adjudicataria deberá presentar

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza

buruzko txosten bat aurkeztu beharko du, sei hilean behin, agiri hauetako II. Eranskinean aurkeztutako irizpideen arabera.

semestralmente, un informe sobre la calidad de los productos, según los criterios presentados en el Anexo II de los presentes pliegos.

Ordutegiak

Horarios y fechas apertura

Gosariak

Desayunos

Enpresa esleipendunek honako ordutegi hauetan zerbitzatu beharko dute gosaria:

Ondarretako aterpetxean ordutegia honako hau izango da:

Astelehenetik igandera, 8: 00etatik 9: 30era.

Uliako aterpetxean ordutegia honako hau izango da:

Astelehenetik igandera, 8: 30etik 10: 00etara.

La/s empresa/s adjudicataria/s deberá servir el desayuno en los siguientes horarios:

En el Albergue de **Ondarreta** el horario será de:

Lunes a domingo de: 8:00 a 9:30h.

En el Albergue de **Ulia** el horario será de:

Lunes a domingo de 8:30 a 10:00h.

Hala ere, taldearen beharren arabera aldatu ahal izango da ordutegia, eta 24 orduko aurrerapenarekin jakinaraziko zaio enpresa esleipendunari. Ordutegi aldaketak ezingo duela ordu kopurua handitzea ekarri.

Si bien se podrá modificar el horario en función de las necesidades del grupo y se avisará a la empresa adjudicataria con una antelación de 24 h. El cambio horario no podrá suponer un aumento en el número de horas.

Eramateko gosaria eskatuz gero, gosaltzeko ordua baino lehen aterpetxetik ateratzen diren pertsona eta taldeentzat, gosaria aurreko egunean emango da, afari zerbitzuaren ordutegian.

En el caso de solicitarse el desayuno para llevar, para personas y grupos que salen del albergue antes del horario de desayuno, este suministrará el día anterior, en el horario del servicio de cena.

Bazkariak

Comidas

Zerbitzua 13: 00etatik 13: 30era hasiko da.

El inicio del servicio se realizará entre las 13.00 y 13:30h.

Eramateko bazkaria eskatuz gero, piknik moduan emango da eta eskatu den eguneko gosariaren ondoren entregatuko da.

En el caso de solicitarse la comida para llevar, ésta se suministrará en forma de pícnic y se entregará después del desayuno del día para el que se ha solicitado.

Afariak

Cenas

Taldearen beharren arabera erabakiko da ordutegia, eta 24 orduko aurrerapenarekin jakinaraziko zaio enpresa esleipendunari.

El horario será acordado en función de las necesidades del grupo y se avisará a la empresa adjudicataria con una antelación de 24 h.

Ordutegiak aldatu ahal izango dira Zerbitzu Sustatzailearen beharren arabera. Ordutegi aldaketak ezingo duela ordu kopurua handitzea ekarri.

Los horarios serán susceptibles de cambio según las necesidades del Servicio Promotor. El cambio horario no podrá suponer un aumento en el número de horas.

Zerbitzua garraiatzeko erabilitako edukiontziak gehienez ere 12 orduko epean bildu beharko dira,

La recogida de los contenedores utilizados para el transporte del servicio se deberá realizar en el plazo

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

egindako azken zerbitzuari dagokionez.

Jantokiko langileak 30 minutu lehenago iritsiko dira, jantokia ireki aurretik prest egon dadin.

de 12 horas como máximo, con relación al último servicio realizado.

El personal de atención al comedor llegará 30 minutos de antelación para que el comedor esté preparado antes de la apertura del mismo.

3.1.3.2.- Garbiketa-zerbitzua

Enpresa esleipendunak garbiketa-plan bat bete beharko du, arlo horretan indarrean dagoen araudiari jarraiki. Plan horretan, honako alderdi hauek jasoko dira: zerbitzuko guneak, ekipamenduak eta instalazioak, jarduteko modua, garbiketaren aldizkakotasuna eta, bereziki, erabili beharreko produktuak.

Plan hori enpresa esleipendunak berak egin beharko du, eta lokalen ordena (sukaldea, hotz-ganberak, biltegiak, lanbidea eta jangela; sukaldearen eta jantokiaren artekoa, eta sukaldeko tresna eta tresna guztiak) egiaztatzeko eta mantentzeko jarraibideen eta erregistroen bidez programatuko da.

Garbiketa-planak honako gelak eta tresna hauen garbiketa barne hartu beharko du:

- Sukalde osoa, zerbitzu bakoitzaren ondorengo elementuak edo instalazioak, tresneria eta lanabesak barne.

- Hotz-kamerak, Idespentsak eta sarbide-korridoreak, zerbitzu bakoitzaren ondoren.
- Erabiltzaileen jangela: jantokiko mahai eta aulkiez gain, jantokiko zorua garbitzea zerbitzu bakoitzaren ondoren, aterpetxeko tresnak edo makinak erabiliz edo enpresa esleipendunak emandako makineria erabiliz. Nolanahi ere, enpresak bermatu behar du jantokia erabiltzeko egoera onean egongo dela gosaria, bazkaria eta afaria baino lehen.

- Enpresa esleipenduneko langileek erabilitako janzkera orokorra, jantziak eta komunak.

Maiztasuna:
- Jantokiko instalazioak egunean gutxienez 3 aldiz garbitu beharko dira, gosaltzeko, bazkaltzeko eta afaltzeko zerbitzu bakoitzaren ondoren.

Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak Aterpetxeko atalak baimenduko ditu, eta erabiltzen diren erabilerarako egokiak izango dira. Enpresa esleipendunak jatorrizko ontzietan gordeko ditu eta modu isolatuan biltegiratuko ditu.

Hondakinei dagokienez, enpresa esleipendunak soberan dauden elikagaiak eta edariak erretiratuko

3.1.3.2.- Servicio de limpieza

La empresa adjudicataria deberá realizar la limpieza ajustándose a un Plan de limpieza, que cumpla con la normativa vigente en esta materia, en la que se contemplarán los siguientes aspectos: zonas, equipamientos, e instalaciones incluidos en el servicio, forma de actuación, periodicidad de la limpieza, especialmente los productos a utilizar.

Dicho plan lo deberá realizar la propia empresa adjudicataria y será programado con instrucciones y registros de verificación y mantenimiento del orden de los locales (cocina, cámaras frigoríficas, almacenes, oficio y comedor; entre cocina y comedor, así como de todo el menaje y de los utensilios propios del servicio de cocina).

El Plan de Limpieza deberá incluir la limpieza de las siguientes dependencias y enseres :

- Cocina en su totalidad, incluidos elementos o instalaciones, menaje, utensilios después de cada servicio.

- Cámaras frigoríficas, despensas y pasillo de acceso después de cada servicio.

- Comedor de usuarios/as : ademas de las mesas y sillas del comedor, la limpieza del suelo del comedor después de cada servicio, utilizando para ello los útiles o maquinaria del albergue o bien utilizando la maquinaria aportada por la empresa adjudicataria. En todo caso, la empresa debe garantizar que el comedor estará en perfecto estado de uso con antelación a los servicios de desayuno, comida y cena.

- Despensa general, vestuario y aseos utilizados por el personal de la empresa adjudicataria.

Periodicidad:

- Las instalaciones de comedor deberán ser limpiadas al menos 3 veces al día, después de cada servicio de desayuno, comida y cena.

Los productos de limpieza y desinfección estarán autorizados por la Sección de Albergues y serán adecuados al uso que se destinan. La empresa adjudicataria los mantendrá en sus envases originales y los almacenará de forma aislada.

En cuanto a los residuos, la empresa adjudicataria retirará los alimentos y bebidas sobrantes y gestionará los residuos generados durante la ejecución del

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

ditu, kontratua gauzatu bitartean sortutako hondakinak kudeatuko ditu eta behar bezala kudeatzen direla bermatuko du.

Enpresa esleipendunak itxitura hermetikoko ontzi estankoetan utziko ditu sortutako hondakinak, eta enpresak gaika kudeatuko ditu zati hauetan: materia organikoa, papera eta kartoia, ontziak (plastikoak, latak, tetra-brickak, porexogia), beira, hondakin arriskutsuak eta gainerakoak.

Enpresa esleipendunak **egunero** utziko ditu sortutako hondakinak gaikako bilketarako hiri-edukiontzietan, hondakinak horiekin pareka badaitezke, edo kudeatzaile baimendu baten bidez, hondakin arriskutsuen kasuan (olio erabiliak, funtsean). Kontratuaren hasieran, enpresa esleipendunak baimendutako kudeatzaileen erreferentziak aurkeztuko dizkio zerbitzu sustatzaileari, eta haiei emango dizkie hondakin arriskutsuak. Materia organikoa edukiontzi marroian uzteko, izena eman eta Udaletxean dagokion txartela eskatu beharko da.

4. ARAUBIDE EKONOMIKOA

Baldintza Administratibo Zehatzen Agirian deskribatutako baldintza ekonomikoez gain, esleipendunak eduki ekonomikoko baldintza hauek izan beharko ditu kontuan.

Udalaren kontura izango da.

a) III. eranskinean eta IV. eranskinean esleipendunari uzten zaizkion material guztien inbentarioa erantsi da. Esleipendunak kontratua gauzatzen hasi baino lehen sinatuko du ondasun horiek jaso izana, eta udalari itzuli beharko dizkio utzitako ondasunak, bai eta kontratua gauzatu bitartean esleipendunak egoera onean eskuratzen dituen eta suntsikorrak ez diren ondasun guztiak ere. III. eranskinean eta IV. eranskinean zehaztutako inbentarioa orientagarria da enpresa lizitatzaileek eskaintzak aurkeztu ahal izan ditzaten. Behin betiko inbentarioa kontratua formalizatzean emango zaio enpresa esleipendunari.

b) Esleipendunak bere esku jarritako instalazioak eta ekipamendua erabiltzeagatik egiten duen uraren, gasaren eta elektrizitatearen kontsumoa.

c) Aipatutako instalazioak eta ekipamendua konpontzea eta mantentzea, baldin eta sortzen diren gastuak ez badatoz esleipendunak elementuak oker erabiltzetik.

contrato y garantizará su correcta gestión.

La empresa adjudicataria depositará los residuos generados en recipientes estanco de cierre hermético y la empresa los gestionará selectivamente en las siguientes fracciones: materia orgánica, papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetra-bricks, porexpan), vidrio, residuos peligrosos y resto.

La empresa adjudicataria depositará los residuos generados **diariamente** 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 la empresa adjudicataria presentará al servicio promotor las referencias de los gestores autorizados a los que entregará sus residuos peligrosos. Para depositar la materia orgánica en el contenedor marrón, deberá inscribirse y solicitar en el Ayuntamiento la tarjeta correspondiente.

4. RÉGIMEN ECONÓMICO

Además de las condiciones económicas descritas en el correspondiente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, la adjudicataria deberá tener en cuenta las siguientes condiciones de contenido económico.

Será por cuenta del Ayuntamiento:

a) En el Anexo III y Anexo IV se adjunta el inventario de todos los materiales que se ceden a la adjudicataria. La adjudicataria firmará antes del comienzo de la ejecución del contrato haber recibido dichos bienes obligándose a revertir al ayuntamiento los bienes cedidos así como todos aquellos bienes no fungibles en buen estado que la adjudicataria adquiera durante la ejecución del contrato. El inventario especificado en el Anexo III y Anexo IV resultan orientativos a fin de que las empresas licitadoras puedan presentar sus ofertas. El inventario definitivo se facilitará a la empresa adjudicataria al momento de la formalización del contrato.

b) El consumo de agua, gas y electricidad que ocasione la adjudicataria por el uso de las instalaciones y equipamiento puesto a su disposición.

c) La reparación y el mantenimiento de las citadas instalaciones y del equipamiento siempre que los gastos que se ocasionen no deriven de una incorrecta utilización de los elementos por parte de la adjudicataria.

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

d) Esleipen-unean zerbitzuari hornitzen zaion ekipamendua eta tresneria birjartzea, esleipendunak elementu horiek oker erabiltzearen ondorio ez direnean.

d) La reposición del equipamiento e instrumental con que se dota al servicio en el momento de su adjudicación cuando no se deriven de una incorrecta utilización de estos elementos por parte de la adjudicataria.

Esleipendunak ordainduko ditu:

Serán por cuenta de la adjudicataria:

a) Zerbitzurako beharrezkoak diren lehengai guztiak eskuratzea.

a) La adquisición de todas las materias primas necesarias para el servicio

b) Tresnak eta instalazioak garbitzeko eta garbitzeko behar diren produktuak eta makinak.

b) Los productos, materiales maquinaria necesarios para la limpieza y aseo de los útiles y las instalaciones.

c) Enpresa esleipendunaren/esleipendunen erantzukizuna izango da higiezina, instalazioak eta altzariak erabiltzeko eta funtzionatzeko egoera ezin hobean, segurtasunean, garbitasunean, higienean eta estetikan mantentzea eta kontserbatzea. Era berean, bere erantzunkizuna izango da ikastetxeen erabilera onaren kudeaketa. Esleipendunak/ek kalte-ordainak eman beharko ditu/dituzte ondasun horiek izan dituzten kalteengaitik.

c) Será responsabilidad de la/s empresa/s adjudicataria/s mantener y conservar el inmueble, las instalaciones y el mobiliario en perfecto estado de utilización y funcionamiento, seguridad, limpieza, higiene y estética. De la misma manera será su reponsabilidad la gestión del bueno uso de los centros. La/s adjudicataria/s deberá/n indemnizar los deterioros que hayan sufrido dichos bienes.

d) Esleipendunaren kontura izango da zerbitzu hori emateak eragiten duen garraio-gastua.

d) Será por cuenta de la adjudicataria/s el gasto de transporte que ocasione la prestación de este servicio.

Enpresa esleipendunek higiezinaren azpiegiturak, instalazioak eta altzariak behar bezala erabiltzeko erantzukizuna eta kudeaketa izango dute.

La/s empresa/s adjudicataria/s tendrá la responsabilidad y gestión del buen uso de las infraestructuras, instalaciones y mobiliario del inmueble.

5.- TALDE PROFESIONALA

5.- EQUIPO PROFESIONAL

5.1.- Koordinatzailea

5.1.- Coordinadora

Enpresa esleipendunak koordinatzaile tekniko izendatu beharko du, eta bere betebeharren artean izango du solaskide bakar gisa jardutea, enpresa esleipendunaren eta kontratuaren exekuziora bideratutako lantaldeko langileen arteko komunikazioa bideratuz, alde batetik, eta enpresa esleipendunaren eta Udalaren artekoa, bestetik, kontratua gauzatzearen ondoriozko gaiei dagokienez.

Koordinatzaile teknikoak B2 euskara-ziurtagiria eduki beharko du edo gaitasun hori duela frogatu beharko du, Baldintza Administratibo Zehatzen Agiriko IV. gehigarrian jasotakoaren arabera.

La empresa adjudicataria deberá designar una persona coordinadora técnica, que tendrá entre sus obligaciones la de actuar como persona interlocutora única, canalizando la comunicación entre la empresa adjudicataria y el personal integrante del equipo de trabajo destinado a la ejecución del contrato, de un lado, y la relación entre la empresa adjudicataria y el Ayuntamiento, de otro lado, en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.

La persona coordinadora técnica deberá poseer el certificado de euskera B2 o deberá acreditar dicha capacidad, de acuerdo con lo previsto en el anexo IV del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

5.2 Langilegoa

Enpresa esleipendunak behar diren neurketa pertsonal, material eta antolamenduzko guztiak jarriko ditu zerbitzuaren eskura.

Enpresa esleipendunak behar besteko langile kualifikatuak bideratu behar ditu kontratuaren exekuziora kontratu hau gauzatzeko egin behar diren zereginetarako. Zerbitzuaren Koordinatzaile bat eta bi laguntzaile izan beharko ditu, gutxienez. Zerbitzuak laguntza behar badu menu eta zerbitzatu beharreko pertsonen kopurua handiagoa delako, gutxienez beste pertsona bat jarriko du zerbitzuan, zerbitzua behar bezala ematen dela bermatzeko.

Elikagaiak manipulatzen dituzten langile guztiek elikagaien higieneari buruzko prestakuntza egiaztatua eta ezarritako autokontrol-sistemari buruzko prestakuntza espezifikoa izango dute.

Zerbitzu hau ematera bideratutako langile guztiek elikagaiak manipulatzeko txartela izan beharko dute. Prestakuntza edo ikastaroa gutxienez 7 ordukoa izango da. Formakuntza hori ematen duten zentro ofizialetan egin ahal izango dute.

Udal-arduradunak kontratua gauzatzen ari den edozein unetan eska diezaioke enpresa esleipendunari kontratua gauzatzeari bideratutako langileen prestakuntza egiaztatzen duen dokumentazioa.

Elikagaiak zerbitzatzeaz arduratzen den enpresa esleipenduneko langileek eta erabiltzaileekin harremanetan dauden guztiek, gutxienez, euskararen B2 ahozko maila izan beharko dute, eta gaitasun hori dutela frogatu beharko dute: B2ko euskara-ziurtagiria aurkeztuta edo baldintza administratiboetako IV. gehigarrian jasotakoaren arabera.

6. ENPRESA ESLEIPENDUNAREN BETEBEHARRAK

6.1 Enpresa esleipendunak Elikagai Enpresen eta Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean (RGSEAA) inskribatuta egon beharko du janari prestatuak egiteko eta banatzeko.

6.2 Esleipendunak indarrean dagoen osasun-legeria bete beharko du, eta bere jarduerari dagozkion higiene-neurri guztiak ahalik eta gehien errespetatu beharko ditu.
Era berean, zorrotz errespetatu beharko ditu Laneko

5.2. Personal

La empresa adjudicataria pondrá a disposición del servicio todos los medidos personales, materiales y organizativos necesarios para su correcta realización.

La empresa adjudicataria deberá destinar a la ejecución del contrato personal suficiente y cualificado para las tareas que se deben desarrollar en la ejecución del presente contrato. Al menos deberá contar con un/a coordinadora del servicio y dos personas auxiliares. Cuando el servicio requiera de un refuerzo a causa de una demanda mayor del número de menús y personas a servir, pondrá a disposición al menos una persona más para garantizar la correcta prestación del servicio.

Todo el personal que realice labores de manipulación de alimentos dispondrá de formación acreditada sobre higiene alimentaria y específica sobre el sistema de autocontrol implantado.

Toda la plantilla destinada a la prestación de este servicio deberá estar en posesión del carnet de manipulación de alimentos. La formación o curso deberá ser como mínimo de 7 horas. Dicha formación deberá ser cursada en los centros oficiales correspondientes que lo imparten.

El responsable municipal podrá solicitar a la empresa adjudicataria en cualquier momento de la ejecución del contrato documentación acreditativa de la formación del personal destinado a la ejecución del contrato.

El personal de la empresa adjudicataria encargada de las funciones de servir los alimentos y todo aquel que esté en contacto con los usuarios/as deberá tener al menos el nivel B2 oral de euskera y acreditar su competencia: mediante la presentación del certificado de euskera de B2 o de acuerdo con lo previsto en el anexo IV del pliego de cláusulas administrativas.

6. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

6.1 La empresa adjudicataria deberá estar inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) para la actividad de elaboración y distribución de comidas preparadas.

6.2 La adjudicataria deberá cumplir la legislación sanitaria vigente y a respetar al máximo todas las medidas higiénicas propias de su actividad.
Igualmente, deberá respetar escrupulosamente la legislación relativa a Prevención de Riesgos Laborales

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea
Comisión de Gobierno Local - Secretaría

Arriskuen Prebentzioari buruzko legeria eta Lanekoa Segurtasun eta Higieneari buruzkoa, bai eta zentroko arduradunak emandako oharrak ere, Babes Zibilari buruzkoak barne.

Seguridad e Higiene en el Trabajo así como las indicaciones que reciba del responsable del centro, incluidas las relacionadas con temas de Protección Civil.

6.3 Elikagaia kontserbatu, sukaldatu, banatu, hoztu eta mugitzeko elementu guztiek GASTRONORM araua beteko dute. EN-631 Europako Araua edo baliokidea. Kontratuaren udal-arduradunak edozein unetan eskatu ahal izango dio enpresa esleipendunari araudi hori betetzen dela egiaztatzen duen dokumentazioa.

6.3 Todos los elementos destinados a la conservación, a la cocción, distribución, refrigeración y al movimiento del alimento cumplirán la norma GASTRONORM. Norma Europea EN-631 o equivalente. El/la responsable municipal del contrato podrá solicitar a la empresa adjudicataria en cualquier momento la documentación certificativa de cumplimiento de dicha normativa.

6.4 Esleipendunak ikuskatutako AKPKA autokontrol-sistema bat izan beharko du ezarrita.

6.4 La adjudicataria, deberá tener implantado un sistema de autocontrol APPCC auditado.

6.5. Osasun eta Kontsumo Ministerioak NAOS estrategiaren esparruan (nutriziorako estrategia, jarduera fisikoa eta obesitatearen prebentzioa) Osasun Publikoari dagokionez ezartzen dituen nutrizio-jarraibideetara egokituko dira menuak. Era berean, AESANen (Elikagaien Segurtasunerako Espainiako Agentzia) gomendioa beteko da, dietan azukre guztiak murrizteko.

6.5. Los menús se ajustarán a las directrices nutricionales que al respecto de la Salud Pública establece el Ministerio de Sanidad y Consumo en el marco de la estrategia NAOS (estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad). Así mismo, se cumplirá con la recomendación de la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria) para la reducción de los azúcares totales en la dieta.

6.6 Elikagaien Etiketatzeari, Aurkezpenari eta Publizitateari buruzko Arau Orokorrean ezarritakoa bete beharko da, alergiak eta intolerantziak eragiten dituzten substantziei buruzko informazioari arreta berezia jarriz. (Horretarako, Eusko Jaurlaritzak argitaratutako *Txikizkako Merkataritzako eta Jatetxeetako Elikagaien Informazioari buruzko Gida* hartuko du kontuan).

6.6. Se deberá cumplir con lo establecido en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, con especial atención a la información sobre sustancias que producen alergias e intolerancias. (Para ello, se tomará como referencia la *Guía sobre la Información de los Alimentos en Comercio Minorista y Restauración* editada por Gobierno Vasco).

6.7. Kafeari edo kakao-, azukre- edo infusio-dosiei dagokienez, produktu horietako bi gutxienez bidezko merkataritzatik etorriko dira, Bidezko Merkataritzari eta Garapenari buruzko Europako Parlamentuaren Ebazpenaren (A6-0207/2006) parametroak betez.

6.7. En cuanto al café ó dosis de cacao, azúcar o infusión, al menos dos de esos productos procederán del Comercio Justo, cumpliendo los parámetros de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006).

6.8. Zerbitzatutako elikagai edo platerek ez dute etiketarik izango, beren formulazioan genetikoki eraldatutako organismoetatik datozen osagaiak dituztelako, genetikoki eraldatutako elikagai eta pentsuei, genetikoki eraldatutako organismoen trazabilitateari eta etiketatzeari buruzko 1829/2003 eta 1830/2003 (EE) Erregelamenduekin bat etorriz. Kontratuaren udal-arduradunak edozein unetan eskatu ahal izango die enpresa esleipendunei araudi hori betetzen dela egiaztatzen duten agiriak.

6.8. Ninguno de los alimentos o platos servidos contendrán productos que deban estar etiquetados por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMGs) y de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos. El/la responsable municipal del contrato podrá solicitar a la/s empresa/s adjudicataria/s en cualquier momento la documentación certificativa de cumplimiento de dicha normativa.

6.9. Zerbitzu guztiak (gosaria eta piknikak barne)

6.9. Todos los servicios (incluido el desayuno y los

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Junta de Gobierno Local - Secretaría

nekazaritza ekologikotik datozen osagaien pisuaren % 10ez osatuta egongo dira, gutxienez, 2008ko abenduaren 31ra arte. Kontratuaren udal-arduradunak edozein unetan eskatu ahal izango die enpresa esleipendunei araudi hori, EUROPAKO PARLAMENTUAREN ETA KONTSEILUAREN 2018/848 (EB) ERREGELAMENDUA, 2018ko maiatzaren 30ekoa, produktu ekologikoen ekoizpen ekologikoari eta etiketatzeari buruzkoa, betetzen dela egiaztatzen duen dokumentazioa.

pícnics) estarán compuestos, como mínimo, de un 10% en peso de ingredientes provenientes de la agricultura ecológica. El/la responsable municipal del contrato podrá solicitar a las empresas adjudicatarias en cualquier momento la documentación certificativa de cumplimiento de dicha normativa: REGLAMENTO (UE) 2018/848 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 30 de mayo de 2018 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos.

6.10. Langile guztiak behar bezala ekipatuta aurkeztu beharko dira, eta beren laneko arropa txukun-txukun garbitu beharko dute. Hori guztia esleipendunaren kontura izango da.

6.10. Todo el personal deberá presentarse debidamente equipado, extremando la limpieza de su ropa de trabajo, todo lo cual será por cuenta de la adjudicataria.

7. ANTOLAKETA ETA FUNTZIONAMENDUA

Zerbitzua emateko, gainera, honako baldintza hauek bete beharko dira:

7. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

El servicio deberá prestarse teniendo en cuenta, además, los siguientes requisitos:

7.1 Esleipendunak kontratua behar bezala gauzatzeko beharrezkoak diren antolaketa- eta kudeaketa-erabaki guztiak hartu beharko ditu. Zentzu horretan, zerbitzua udal arduradunarekin koordinazio estuan gauzatuko da, erabiltzaileen gogobetetze-maila handiena lortzeko helburuarekin, eta esleipendunak, beharrezkoa denean, udal-arduradunak zerbitzua behar bezala emateko ematen dituen jarraibide teknikoak bete beharko ditu.

7.1 La adjudicataria deberá tomar todas aquellas decisiones organizativas y de gestión que sean necesarias para la correcta ejecución del contrato. En este sentido, el servicio se ejecutará en estrecha coordinación con la persona responsable municipal, con el fin de obtener el mayor grado de satisfacción por parte de los/las usuarios/as, debiendo la adjudicataria cumplir, cuando así resulte necesario, las directrices técnicas que emita la persona responsable municipal para la adecuada prestación del servicio.

7.2. Enpresa esleipendunak bere zuzendaritza eta kudeaketa eman beharko dizkio kontratuari, eta zerbitzuaren antolaketaren beraren, garatzen dituen lanen kalitate teknikoaren eta egindako prestazio eta zerbitzuen ardura izango du, eta enpresaren arriskua bere gain hartuko du.

7.2. La empresa adjudicataria deberá aportar su propia dirección y gestión al contrato, siendo responsable de la propia organización del servicio, de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados y asume el riesgo empresarial.

7.3. Zerbitzuari atxikitako langileen zuzendaritza- eta funtzionamendu-boterea enpresa esleipendunaren eskumen esklusiboa da.

7.3. El poder de dirección y funcionamiento del personal adscrito al servicio es competencia exclusiva de la empresa adjudicataria.

7.4. Udalaren eta enpresa esleipendunaren arteko harremanak udal-arduradunaren eta enpresak horretarako izendatutako koordinatzaile teknikoaren bidez baino ez dira gauzatuko eta bien arteko harremanak lehentasunez euskaraz izango dira.

7.4. Las relaciones entre el Ayuntamiento y la empresa adjudicataria se llevarán a cabo únicamente a través de la persona responsable municipal y la persona coordinadora técnica nombrada por la empresa a tal efecto. Las relaciones entre ambas serán preferentemente en euskera.

7.5. Udalari zerbitzuak emateak ez du esan nahi, inola ere, enpresa esleipendunaren giza baliabide guztiak hura betetzera atxikita egongo direnik.

7.5. La prestación de los servicios al Ayuntamiento no deberá suponer en ningún caso la afectación de la totalidad de los recursos humanos de la empresa

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

adjudicataria al cumplimiento del mismo.

7.6. Gorabeheraren bat antzemanez gero, aterpetxeetako udal-langileek gorabeheren akta bat egingo dute, eta akta horretan zerbitzuaren kalitatean antzemandako akatsak jasoko dira. Horrela, esleipendunari jakinarazi ahal izango zaizkio detekta daitezkeen ez-betetzeak, eta horien ondorioz, hala badagokio, zigorrak ezarri eta/edo kontratua suntsiarazi ahal izango da.

7.6. En caso de detectar alguna incidencia, el personal municipal de los albergues elaborará un Acta de Incidencias en el que se harán constar las deficiencias observadas en la calidad del servicio, de manera que se pueda notificar a la adjudicataria los incumplimientos que pudieran detectarse, los cuales podrán dar lugar, en su caso, a la imposición de penalidades y /o resolución del contrato.

7.7. Zerbitzua emateari buruz erabiltzaileek aurkezten dituzten erreklamazio guztiei erantzuteko proposamena egin beharko du enpresak, 24 orduko epean eta, urtero, erreklamazioen bilakaeraren xehetasunak aurkeztu beharko ditu lehen hiruhilekoan. Hori egin ezean, ezaugarrien koadro honetako 23. atalari Baldintza Administratibo Zehatzen Agirian, jasotako zehapena ezarriko da.

7.7. La empresa deberá de realizar una propuesta de contestación a todas las reclamaciones que presenten los/las usuarios/as respecto a la prestación del servicio, en 24 horas, y anualmente, durante el primer trimestre presentar detalle de la evolución de reclamaciones.De no hacerlo se impondrá la penalidad recogida en el apartado 23 del cuadro de características del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

8. ARAUBIDE JURIDIKOA

Zerbitzu horrek herritarren aldeko zuzeneko prestazioak eskatzen dituenez, kontratuaren xede den zerbitzua Donostiako Udalak hartuko du bere gain. Araubide juridikoa, ekonomikoa eta administratiboa pleguetan ezarritakoa izango da.

Enpresa esleipendunak honako betebehar hauek izango ditu: zerbitzua hitzartutako jarraitutasunarekin ematea eta partikularrei zerbitzua ezarritako baldintzetan erabiltzeko eskubidea bermatzea; zerbitzuaren ordena egokia zaintzea; zerbitzuaren garapenak eskatzen dituen eragiketen ondorioz hirugarrenei eragindako kalteak ordaintzea, Administrazioari egotz dakizkiokeen arrazoiengatik sortutakoak izan ezik. Enpresa esleipendunaren betebehar zehatzak agiri honetan zehazten dira.

Artikulu honetan araututako zerbitzuei lotutako ondasunak ezin izango dira enbargatu.

8. RÉGIMEN JURIDICO

Al tratarse de un servicio que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadania, el servicio objeto del contrato queda asumida por el Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián como propia de la misma. El régimen jurídico, económico y administrativo será el establecido en los pliegos.

La empresa adjudicataria estará sujeta a las obligaciones de prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones que hayan sido establecidas; de cuidar del buen orden del servicio; de indemnizar los daños que se causen 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. Las obligaciones concretas de la empresa adjudicataria se detallan en este Pliego.

Los bienes afectos a los servicios regulados en el presente artículo no podrán ser objeto de embargo.

Donostia, sinaduraren egunean.

Gazteria, Hezkuntza eta Aterpetxeen Atalaren Burua
Gizarte Sustapena eta Hezkuntza Zerbitzuaren Burua

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

I ERANSKINA/ ANEXO I

Urte bati buruzko aurreko estatistikak / Estadísticas anteriores referidas a un año.

1 SORTA.- ONDARRETAKO OTORDUEN KANTITATEAK eta PREZIOAK/ LOTE 1- PRECIOS Y CANTIDADES DE COMIDAS DE ONDARRETA

	Gosariak/Desayunos	Bazkariak/Comidas	Kirolarien bazkariak /Comidas deportistas	Piknik/Pícnic	Afaria/Cena	Kirolarien afaria/Cena deportistas
Urtarrila/Enero	136					
Otsaila/Febrero	268					
Martxoa/Marzo	216				84	
Apirila/Abril	959	32		381	748	
Maiatza/Mayo	1163	164		429	864	
Ekaina/Junio	928	44		230	246	
Uztaila/Julio	1304	631		338	1480	
Abuztua/Agosto	215	86	66	195	137	66
Iraila/Septiembre	214	18	68		194	68
Urria/Octubre	462	94			221	
Azaroa/Noviembre	156			44		
Abendua/Diciembre						
Guztira/ Total	6021	1069	134	1617	3974	134

Prezio Unit.€ BEZ gabe/Precio unitario sin IVA	6,5	10,5	11,7	10,5	10,5	11,7
Urteko Guztira (BEZ gabe) /Total anual (sin IVA)	39.136,50 €	11.224,5 €	1.567,80 €	16.978,50 €	41.727 €	1.567,8€
%10 BEZ/IVA %10	3.913,65 €	1.122,45 €	156,78 €	1.697,85 €	4.172,7 €	156,78 €
GUZTIRA/ TOTAL €	43.050,15 €	12.346,95 €	1.724,58 €	18.676,35 €	45.899,7 €	1.724,58 €

TOTAL	112.202,10 € (BEZik gabe/sin IVA) 123.422,31 € (BEZ barne/IVA incluido)

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

2 SORTA.- ULIAKO OTORDUEN KANTITATEAK eta PREZIOAK/ LOTE 2 .-PRECIOS Y CANTIDADES DE COMIDAS DE ULIA

	Gosariak/Desayunos	Bazkariak/Comidas	Kirolarien bazkariak /Comidas deportistas	Piknik/Pícnic	Afaria/Cena	Kirolarien afaria/Cena deportistas
Urtarrila/Enero	60					
Otsaila/Febrero	110					
Martxoa/Marzo	223			66	93	
Apirila/Abril	605			208	469	
Maiatza/Mayo	615			160	350	
Ekaina/Junio	737			426	506	
Uztaila/Julio	787	165		80	289	
Abuztua/Agosto	756	46	66	78	92	66
Iraila/Septiembre	244	122	68	65	152	68
Urria/Octubre	498			126	232	
Azaroa/Noviembre	219	45			45	
Abendua/Diciembre	36					
Guztira/Total	4890	378	134	1209	2228	134
Prezio Unit.€ BEZ gabe/Precio unitario sin IVA	6,5	10,5	11,7	10,5	10,5	11,7
Urteko Guztira /Total anual	31.785 €	3.969 €	1.567,8 €	12.694,5 €	23.394 €	1.567,8 €
%10 BEZ/IVA %10	3.178,5 €	396,9 €	156,78 €	1.269,45 €	2.339,4 €	156,78 €
GUZTIRA/ TOTAL €	34.963,5 €	4.365,9 €	1.724,58 €	13.963,95 €	25.733,4 €	1724,58 €

TOTAL	74.978,10 (BEZik gabe/sin IVA) 82.475,91 (BEZ barne/IVA incluido)

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

II. eranskina **MENUAK**	**Anexo II** **MENÚS**
Enpresa esleipendunak honako elikagai hauek eta horien kantitateak sartu behar ditu cateringaren barruan:	La empresa adjudicataria dentro del catering debe incluir los siguientes alimentos y sus cantidades aquí especificadas:
1.- Gosariak 1.-	**Desayunos**
a) Gosari arruntak honako hauek jaso beharko ditu: - 250 ml esne oso - Kafea edo kakao- edo infusio-dosia - 5 galleta edo madalena eta zereal paketea - Laranja-zukua, melokotoia eta (edo beste barietate batzuetakoa). - Gurina eta marmelada (dosi bakarra) eta/edo oliba-olioa + tomatea. - Ogi zuri edo integraleko opil 1 (bezeroek aukeratuta) - Azukrea edo sakarina	a) El desayuno común deberá contemplar: - 250 ml de leche entera - Café o dosis de cacao o infusión - Paquete de 5 galletas o magdalenas y cereales - Zumo de naranja, melocotón y/o de otras variedades. - Mantequilla y mermelada (unidosis) y/o aceite de oliva + tomate. - 1 bollo de pan blanco o integral (a elección de la clientela) - Azúcar o sacarina
b) Eramateko gosaria Gosaltzeko ordua baino lehen aterpetxetik ateratzen diren pertsona eta taldeentzat. Honako hauek jaso beharko ditu: - Jogurt naturala azukre-gutun-azalarekin. - Magdalena edo banakako 5 galletako paketea, bi poltsa desberdinetan. - Fruta-pieza (sagarra, platanoa, laranja edo kiwia) - Ogi-opila. - Gurinaren monodosia. - Monodosi marmelatua. - Mahai-tresnak eskuzapiarekin - Poltsa	b) Desayuno para llevar Para personas y grupos que salen del albergue antes del horario de desayuno. Deberá contemplar: - Yogurt Natural con sobre de azúcar. - Magdalena o paquete de 5 Galletas individualizadas en dos bolsas diferentes. - Pieza de Fruta (Manzana, platano, naranja o kiwi) - Bollo de pan. - Monodosis de Mantequilla. - Monodosis Mermelada. - Set de cubiertos con servilleta - Bolsa
Bazkariak eta afariak	**Comidas y Cenas**

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

Menuak, gutxienez, lehen plater bat, bigarren bat, postrea eta ogia izan beharko ditu. a) Bazkari eta afari guztietan: - Ongailurako olioa, gutxienez 15 g., frijituak izan ezik, horiek behar duten kantitatea izango baita. - Ogia: pertsona bakoitzeko gutxieneko kopurua: 80 g. - Postrea fruta denean: pertsona bakoitzeko 200gr gutxieneko kopurua. - Kafesnea. Gutxienez, honako hauek jaso beharko ditu: - Barazkiz, lekalez, arrautzez osatutako lehen platera. - Bigarren platera: haragia edo arraina - Entsalada, gutxienez 4 osagaiz osatua. - Sasoiko fruta freskoa. - Ogi zuri eta/edo integral poltsikoratua. Aterpetxeen Zuzendaritzak onartu beharko ditu menuak, baina ez da onartuko. b) Pic Nics - 250 g-ko ogitarteko bat (arrautza-produktuarekin eginak izan behar dute, ahal dela ondutako hestebeteak). Ogitarteko bat ogi zuriz egina eta ogi integralez egina aukeratzeko, gutxienez hiru osagairekin. - Fruta-pieza bat. - Botilin 1 ur (33 cl). - Eskuzapia.	El menú deberá contemplar, al menos, un primer plato, un segundo, postre y pan. a) En todas las comidas y cenas: - Aceite para condimentación, cantidad mínima 15 g., salvo fritos que será la cantidad que precisen. - Pan: cantidad mínima por persona 80 gr. - Cuando el postre sea fruta: cantidad mínima 200gr por persona. - Café y leche. Al menos, deberá incluir: - Primer plato compuesto por verduras, legumbres, huevos. - Segundo plato: carne o pescado - Ensalada compuesta por 4 ingredientes mínimo. - Fruta fresca de temporada. - Pan blanco y/o integral embolsado. Los menús serán aprobados con antelación por parte de la Dirección de Albergues. b) Pic Nics - 1 bocadillo de 250 gr. variados (las tortillas serán realizadas con ovoproducto, preferiblemente embutido curado...). Un bocadillo, a elegir de pan blanco o de pan integral, con al menos tres ingredientes. - 1 Pieza de fruta. - 1 botellin de agua (33 cl). - Servilleta.

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

III. eranskina ULIA ETA ONDARRETAIKO UDAL ATERPETXEETAKO SUKALDEKO ALTZARIEN INBENTARIOA	Anexo III INVENTARIO DEL MOBILIARIO COCINA DE ALBERGUES MUNICIPALES DE ULIA Y ONDARRETAI
1. SORTA / ONDARRETA	**LOTE 1 / ONDARRETA**
GASEZKO SUKALDEA Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, honako potentzia hauek dituzten erregailu irekiekin: * 1, 3.5 Kw* 2tik 6 Kw* 1etik 8 Kw Atzeko gasen irteera. Potentzia guztira: 23.5 Kw. Neurriak: 800 x 700 x 230 mm-ko altuera	**COCINA A GAS** Construcción en acero inoxidable dotada de encimera con quemadores abiertos de las siguientes potencias: * 1 de 3.5 Kw * 2 de 6 Kw * 1 de 8 Kw Salida de gases trasero. Potencia total: 23.5 Kw. Dimensiones: 800 x 700 x 230 mm. de altura
OINARRIZKO ALTZARIA Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza (AISI 304), 80 cm-koa. Apal baxua eta bi aurrealdeko ate ditu. Neurriak: 1 M 700.	**MUEBLE BASE** Construcción en acero inoxidable AISI 304 de 80 cms, dotado de estante bajo y dos puertas frontales. Dimensiones: 1 M 700.
GAS-MARMITA Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza AISI 304. 60 litroko edukiera.	**MARMITA A GAS** Construcción en acero inoxidable AISI 304. Capacidad de 60 litros.
OINARRI NEUTROAREN GAINEKO ALTZARI NEUTROA 400 X 700 X 850 ATEKO TIRADERA	**MUEBLE NEUTRO SOBRE BASE NEUTRA** 400 X 700 X 850 cajón puerta
FRIJIGAILUA Gasezko funtzionamendua. Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, 15-17 litroko edukiera duten bi upelez hornitua. Neurriak: 800 x 700 x 850 mm. Altuera	**FREIDORA** Funcionamiento a gas. Construcción en acero inoxidable dotado de dos cubas con una capacidad de 15-17 litros. Dimensiones: 800 x 700 x 850 mm. De altura.
ALTZARI NEUTROA Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza Neurriak: 400 x 700 x 850 mm-ko altuera.	**MUEBLE NEUTRO** Construcción en acero inoxidable Dimensiones: 400 x 700 x 850 mms. de altura.
OINARRI NEUTROAREN GAINEKO ELEMENTU NEUTROA Neurriak: 400 x 700 x 850 mm.	**ELEMENTO NEUTRO SOBRE BASE NEUTRA** Dimensiones: 400 x 700 x 850 mms.

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

ERAUZKETA ZENTRALEKO KANPAIA 18/8 kalitateko altzairu herdoilgaitzezko kanpo-eraikuntza (AISI 304). Iragazkiak muga finkoko gida baten bidez eustea, sendotasun handikoa. Drainatze-sistema, erretilu biltzailea eta hari bidezko tapoi metalikoa dituena, errazago garbitzeko. Unitate bakar batean sartzeko bereziki aztertutako kanpaia: kolektorea eta iragazkiak. Horrek instalazio erosoa ahalbidetzen du. Iragazki dinamikoak, xafla kurbatuez eginak, altzairu herdoilgaitzezkoak erabat, kondentsazio bidezko koipea airearen zentrifugazioaren bidez atxikitzen dutenak. 500x500 mm-ko saski estandarra duten baxerak garbitzeko makinetan garbi daitezke. Neurriak: 2500 x 2000 x 650 mm-ko altuera.	**CAMPANA DE EXTRACCIÓN CENTRAL** Construcción exterior en acero inoxidable de calidad 18/8 (AISI 304). Sujeción de filtros mediante guía con tope fijo, de gran solidez. Sistema de drenaje con bandeja recogegrasas y tapón metálico a rosca que facilita su limpieza. Campana especialmente estudiada para incorporar en una sola unidad: colector y filtros, lo cuál permite una cómoda instalación. Filtros dinámicos, construidos a base de láminas curvas, completamente en acero inoxidable, que retienen la grasa por condensación mediante la centrifugación del aire. Son lavables en máquinas lava vajillas con cesta standard de 500x500 mm. Dimensiones: 2500 x 2000 x 650 mm. de altura.
ERAUZTEKO MOTORRA Kutxa intsonorizatuan erauzteko motorra. Potentzia: 2 CV (400ºC/2H) ziurtatua.	**MOTOR DE EXTRACCIÓN** Motor de extracción en caja insonorizada. Potencia: 2 CV (400ºC/2H) certificada.
ERAUZTEKO TOBERA 500 mm-ko diametroko tobera.	**TOLVA DE EXTRACCIÓN** Tolva de 500 mm. de diámetro.
KONEXIOA Ainguraketak, loturak, besarkaderak eta eskulana	**CONEXIÓN** Anclajes, uniones, abrazaderas y mano de obra.
GAS LABE MISTOA Edukiera: 6 x 1/1 GN Zunda termikoa. Eskuz garbitzeko programa. Lurrun-sorgailurako garbiketa automatikoa	**HORNO MIXTO GAS** Capacidad: 6 x 1/1 GN Sonda térmica. Programa limpieza manual. Limpieza automática para generador de vapor
LABERAKO MAHAIA GNrako 14 gida-pare, alboko panelak eta estalkia.	**MESA PARA EL HORNO** 14 pares de guías para GN, paneles laterales y cubierta.
ERAUZTEKO KANPAIA 18/8 kalitateko altzairu herdoilgaitzezko kanpo-eraikuntza (AISI 304). Iragazkiak muga finkoko gida baten bidez eustea, sendotasun handikoa. Drainatze-sistema, erretilu biltzailea eta hari bidezko tapoi metalikoa dituena, errazago garbitzeko. Unitate bakar batean sartzeko bereziki aztertutako kanpaia: kolektorea eta iragazkiak. Horrek instalazio erosoa ahalbidetzen du. Iragazki dinamikoak, xafla kurbatuez eginak, altzairu herdoilgaitzezkoak erabat, kondentsazio bidezko koipea airearen zentrifugazioaren bidez atxikitzen dutenak. 500x500 mm-ko saski estandarra duten baxerak garbitzeko makinetan garbi daitezke. Neurriak: 1000 x 1200 x 500 mm-ko altuera.	**CAMPANA DE EXTRACCIÓN** Construcción exterior en acero inoxidable de calidad 18/8 (AISI 304). Sujeción de filtros mediante guía con tope fijo, de gran solidez. Sistema de drenaje con bandeja recogegrasas y tapón metálico a rosca que facilita su limpieza. Campana especialmente estudiada para incorporar en una sola unidad: colector y filtros, lo cuál permite una cómoda instalación. Filtros dinámicos, construidos a base de láminas curvas, completamente en acero inoxidable, que retienen la grasa por condensación mediante la centrifugación del aire. Son lavables en máquinas lava vajillas con cesta standard de 500x500 mm. Dimensiones: 1000 x 1200 x 500 mm. de altura.

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

ERAUZTEKO TOBERA 200 mm-ko diametroko tobera.	**TOLVA DE EXTRACCIÓN** Tolva de 200 mm. de diámetro.
KANPAI NAGUSIRAKO KONEXIOA	**CONEXIÓN A CAMPANA CENTRAL**
MIKROUHIN-LABEA Mikrouhin analogikoa. Kanpoaldea eta barrualdea altzairu herdoilgaitzez. Potentzia: 1000 W. Labearen edukiera: 22 litro. Barne-dimentsioa, gutxi gorabehera: 330 x 330 x 200 mm. Gutxi gorabehera: 510 x 360 x 306 mm-ko altuera.	**HORNO MICROONDAS** Microondas analógico. Exterior e interior en acero inoxidable. Potencia: 1000 W. Capacidad del horno: 22 litros. Dimensión interior aprox.: 330 x 330 x 200 mm. Dimensión exterior aprox.: 510 x 360 x 306 mm. De altura.
2 orga pedalarekin hondakinetarako Hondo hestekia, likidoak eduki ahal izateko eta erraz garbitzeko. 18/10 altzairu herdoilgaitzez egina, akabera satinatuan. Neurriak: 460 x 670 mm.	**2 CARROS CON PEDAL PARA DESPERDICIOS** Fondo embutido para posibilidad de contener líquidos y para facilidad de su limpieza. Construido totalmente en acero inoxidable 18/10, en acabado satinado. Dimensiones: 460 x 670 mm.
OGI-TOBERA, ERRETILU-ONTZIA ETA UPELGILEA Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza 18-10 kalitatea. Mahai-zapi bat, ogirako tobera bat, mahai-zapi eta ezpainzapietarako apal bat eta azpialdean erretiluak jartzeko beste bat ditu. Neurriak: 800 x 700 x 1600 mm-ko altuera.	**TOLVA DE PAN, BANDEJERO Y CUBERTERO** Construcción en acero inoxidable calidad 18-10. Dispone de un cubertero, una tolva para el pan, un estante para manteles y servilletas y en la parte inferior otro para la colocación de bandejas. Dimensiones: 800 x 700 x 1600 mm. de altura.
ALTZARI NEUTROA 18/10 altzairu herdoilgaitzezko barne- eta kanpo-eraikuntza. Erdiko apalarekin eta erdiko errefortzuarekin hornitua. Neurriak: 800 x 700 x 850 mm-ko altuera.	**MUEBLE NEUTRO** Construcción interior y exterior en acero inoxidable 18/10. Equipado con estante intermedio y refuerzo central. Dimensiones: 800 x 700 x 850 mm. de altura.
IRAGAZKI AZKARREKO KAFE-MAKINA 1 '5 litrotik gorako bi pitxer dituen iragazki-kafeontzi batek osatzen ditu. Ur-konexiorik gabe. Litroen ekoizpena orduko: 18 litro Potentzia: 2170 w Neurriak: 215 x 355 x 618 mm-ko altuera	**CAFETERA DE FILTRO RAPIDO** Se componen de una cafetera de filtro con dos jarras de mas de 1'5 litros Sin conexión de agua. Producción litros/hora: 18 litros Potencia: 2170 w Dimensiones: 215 x 355 x 618 mm. de altura
ESNE BEROGAILUA - URA Termoa - maria bainurako berogailua. Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza. Tanta-jarioaren aurkako txorrota hermetikoa. Edukiera: 5 litro. 2 unitate	**CALENTADOR DE LECHE - AGUA** Termo - calentador a baño maría. Construcción en acero inoxidable. Grifo hermético anti-goteo. Capacidad: 5 litros. 2 unidades

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

Potentzia: 1500 W. Neurriak: 305 x 455 x 305 mm-ko altuera.	Potencia: 1500 W. Dimensiones: 305 x 455 x 305 mm. de altura.
MARIA BAINUA Maria urez bainatzeko sistema. Ura sartzeko eta husteko txorrotak ditu. Erabat altzairu herdoilgaitzez eginak, akabera satinatuan. Pieza bakarreko kubeta, izkina biribilduak dituena, errazago garbitzeko. Aire behartuaren bidezko bero-sistema. Tenperatura termostato bidez erregulatzea. Tenperatura modu independentean erregulatzeko eta kontrolatzeko bi termostato. 40 Kg-ko dentsitatearekin injektatutako poliuretano ekologikoko isolamendua duten horma bikoitzeko ateak. GN 1/1 4 erretilutarako edukiera. Potentzia: 3800 W. Neurriak: 1600 x 700 x 850 mm-ko altuera.	**BAÑO MARIA** Sistema de baño maría con agua. Incorpora grifos para la entrada y desagüe del agua. Construidos totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Cuba embutida de una sola pieza con esquinas redondeados para facilitar su limpieza. Sistema de calor mediante aire forzado. Regulación de la temperatura mediante termostato. Dos termostatos para la regulación y control de la temperatura de forma independiente. Puertas con doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico inyectado con una densidad de 40 Kgs. Capacidad para 4 Bandejas GN 1/1. Potencia: 3800 W. Dimensiones: 1600 x 700 x 850 mm. de altura.
GOIKO UPEL HOZTUA DUTEN ALTZARIAK Kalitatea herdoilgaitza duen altzairuzko eraikuntza18/10. 30 mm-ko diametroko hodia. Neurriak: 4000 x 300 mm.	**MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA SUPERIOR** Construcción en acero inoxidable calidad18/10. Tubo de 30 mm. de diámetro. Dimensiones: 4000 x 300 mm.
kORREBANDEJAk	**CORREBANDEJAS**
KRISTALEZKO ETA ALTZAIRUZKO BI (2) APAL NEUTRO 2 altuerako apalategi neutroa edo altzairu herdoilgaitzezko apalak, gutxienez hondoko 2 plateretarako.	**DOS (2) ESTANTERÍAS NEUTRAS DE CRISTAL Y ACERO INOX** 2 estantería neutra de 2 alturas o estantes en acero inoxidable para mínimo 2 platos de fondo.
IZOZKAILU BERTIKALA, EDUKIERA HANDIKOA Tenperaturaren erregulagailu elektronikoa duten aginteen panela. 2 hotz-metagailu estraiable. Hustubide-hodia, izotza kentzeko. Swing Design lerroko eredua. Aginte-koadroa osatzen dute funtzionamendu pilotuak, Superfrost etengailuak, Superfrost pilotuak eta alarma pilotuak. Seinale akustikoa (deskonektagarria) tenperatura eskasagatik. LEDS bidezko tenperaturaren kanpo-adierazlea. Frost-safe sistema. Elikadura: 220/l/50 Potentzia: 220 W Karrozeria: Inox. Ahalmen gordina/erabilgarria: 520 Saskien hornidura: 14 Neurriak: 753 x 720 x 1705 mm-ko altuera.	**CONGELADOR VERTICAL DE GRAN CAPACIDAD** Panel de mandos con regulador electrónico de la temperatura. 2 acumuladores de frío extraibles. Tubo desagüe para desescarche. Modelo con línea Swing Design. Cuadro de mandos compuesto por piloto funcionamiento, interruptor Superfrost, piloto Superfrost y piloto alarma. Señal acústica (desconectable) por temperatura insuficiente. Indicador exterior de la temperatura mediente LEDS. Sistema frost-safe. Alimentación: 220/l/50 Potencia: 220 W Carrocería: Inox. Capacidad bruto/útil: 520 Dotación cestas: 14 Dimensiones: 753 x 720 x 1705 mm. de altura.
BILTEGIRAKO ALUMINIOZKO GASTRONOMIA-APALATEGI LINEALEN MULTZOA Lau maila ditu. Aluminio-aleazioko egitura eta polietilenozko apalak. Hotzarekiko (-30ºC) zein pisuarekiko (120 kg maila bakoitzeko) erresistenteak.	**CONJUNTO DE ESTANTERÍAS GASTRONOMICAS LINEAL ALUMINIO PARA EL ALMACÉN** Provista de cuatro niveles. Estructura de aleación de aluminio y estantes de polietileno.

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

Parrilla estraiableak dituzten apalak, garbitasun osoa ziurtatzen dutenak. Altuera erregulagarriko oinak. Neurriak: 1390 x 400 x 1750 mm. X 4 1826 x 400 x 1750 mm.	Resistentes tanto al frío (-30ºC) como al peso (120 Kgs. por nivel). Estantes con parrillas extraibles que aseguran una total limpieza. Pies de altura regulable. Dimensiones: 1390 x 400 x 1750 mm. X 4 1826 x 400 x 1750 mm.
ARRAIN SAILAREKIN HOZTEKO SNACK ARMAIRUAK AISI-304, 18/10 altzairu herdoilgaitzezko kanpoaldea, bizkarraldea izan ezik. Barrualdea altzairu herdoilgaitzezkoa da (AISI-304, 18/10), ertz kurbatuak ditu. AISI-304, 18/10 altzairu herdoilgaitzezko hankak, altueran erregulagarriak. Ixteko gailu automatikoa duten ateak. Altzairu plastifikatuzko barruko apalak, altueran erregulatzeko moduko euskarriak dituztenak. Isolamendua poliuretano injektatuan, 60 mm-ko lodierakoa eta 40 kg/m-ko dentsitatekoa, CFCrik gabe. Kobrezko hodiaren eta aluminiozko hegatsen lurrungailua. Hozte-sistema estatikoa. Antzigarra kentzeko uraren lurruntze automatikoa. Laneko tenperatura: -1/1ºc +2/+6ºC, 32ºC-ko giroarekin. Tenperaturaren eta izotza kentzearen kontrol elektronikoa, bisore digital adierazlearekin. Barruko argiztapena. ARRAINAK HOZTEKO DEPARTAMENTUA 3 epoxi sareta ditu. Hozte-múltzo independentea, konpresore hermetikoarekin eta kondentsadore aireztatuarekin. Lurrungailu aireztatua, kobrezko serpentina eta aluminiozko hegalak dituena. R-134 hozgarri ekologikoa, CFCrik gabe. Hustubide-sarera konektatzea. Laneko tenperatura: -4ºC, +2ºC, 32ºC-ko giroarekin. Tenperaturaren kontrol elektronikoa eta antzigarra kentzea. Hozteko ahalmena litrotan: 280/845 Hozte-kontsumoa: 975 W. Neurriak: 1385 x 724 x 2100 mm.	**ARMARIOS SNACK DE REFRIGERACION CON DEPARTAMENTO DE PESCADOS** Exterior en acero inoxidable AISI-304, 18/10, salvo respaldo. Interior en acero inoxidable AISI-304, 18/10, con aristas curvas. Patas en acero inoxidable AISI-304, 18/10, regulables en altura. Puertas con dispositivo automático de cierre. Estantes interiores de acero plastificado, con soportes de sujeción regulables en altura. Aislamiento en poliuretano inyectado, de 60 mm. de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigeración estática. Evaporación automática del agua de desescarche. Temperatura de trabajo: -1/1ºc +2/+6ºC, con ambiente de 32ºC. Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador. Iluminación interior. DEPARTAMENTO DE REFRIGERACIÓN PARA PESCADOS Dotado de 3 rejillas epoxi. Grupo frigorífico independiente, con compresor hermético y condensador ventilado. Evaporador ventilado con serpentín de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R-134, sin CFC. Conexión a red de desagüe. Temperatura de trabajo: -4ºC, +2ºC, con ambiente de 32ºC. Control electrónico de la temperatura y desescarche. Capacidad de refrigeración en litros: 280/845 Consumo de refrigeración: 975 W. Dimensiones: 1385 x 724 x 2100 mm.
ESTANTEA GASTRONORM. LINEALA **SUTEAK ERAUZTEKO SISTEMA** **LAN-MAHAIA** **APALA** **HARRASKAKO ALTZARIA** **MAHAI HOZTUA** **ANGELUKO LAN-MAHAIA** **ONTZI-GARBIGAILUAN SARTZEKO MAHAIA** **DUTXA-TXORROTA** **ONTZI-GARBIGAILUAREN IRTEERA-MAHAIA** **BAXERARAKO LAN-MAHAIA** **ARMAIRU ESEKIA** **LAN-MAHAIA** **GARBIKETA-PRODUKTUETARAKO ARMAIRU GARAIA** **2 BANDEJA-ORGA** **70 AUTOZERBITZUKO ERRETILUAK**	**ESTANTEA GASTRONORM. LINEAL** **SISTEMA DE EXTRACCION DE INCENDIOS** **MESA DE TRABAJO** **ESTANTE** **MUEBLE FREGADERO** **MESA REFRIGERADA** **MESA DE TRABAJO EN ANGULO** **MESA DE ENTRADA AL LAVAVAJILLAS** **GRIFO DUCHA** **MESA DE SALIDA DEL LAVAVAJILLAS** **MESA DE TRABAJO PARA VAJILLA** **ARMARIO COLGANTE** **MESA DE TRABAJO** **ARMARIO ALTO PARA PRODUCTOS DE LIMPIEZA** **2 CARROS BANDEJEROS** **70 BANDEJAS AUTOSERVICIO**

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

2 SORTA.- ULIA	LOTE 2 ULIA
GASEZKO SUKALDEA (Erref.: Maq. planoa 01) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, honako potentzia hauek dituzten erregailu irekiekin: * 1, 3.5 Kw* 2tik 6 Kw* 1etik 8 Kw Atzeko gasen irteera. Potentzia guztira: 23.5 Kw. Neurriak: 800 x 730 x 230 mm-ko altuera.	**COCINA A GAS (Ref. Maq. plano 01)** Construcción en acero inoxidable dotada de encimera con quemadores abiertos de las siguientes potencias: * 1 de 3.5 Kw * 2 de 6 Kw * 1 de 8 Kw Salida de gases trasero. Potencia total: 23.5 Kw. Dimensiones: 800 x 730 x 230 mm. de altura.
OINARRIZKO ALTZARIA (Erref. Maq. 01 - erantsia) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza (AISI 304), 80 cm-koa. Apal baxua eta bi aurrealdeko ate ditu. Neurriak: 800 x 730 x 670 mm-ko altuera.	**MUEBLE BASE (Ref. Maq. 01 - adjunto)** Construcción en acero inoxidable AISI 304 de 80 cms, dotado de estante bajo y dos puertas frontales. Dimensiones: 800 x 730 x 670 mms. de altura.
GAS-MARMITA (Erref.: Maq. 02) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza AISI 304. 50 litroko edukiera. AISI 304 altzairu herdoilgaitzezko estalkia eta deskarga-iragazkia. Zeharkako beroketa. Olio diatermikoa duen ganbera. Potentzia: 10.5 Kw. Neurriak: 600 x 730 x 850 mm-ko altuera.	**MARMITA A GAS (Ref. Maq. 02)** Construcción en acero inoxidable AISI 304. Capacidad de 50 litros. Tapadera y filtro de descarga también en acero inoxidable AISI 304. **Calentamiento indirecto.** Cámara con aceite diatérmico. Potencia: 10.5 Kw. Dimensiones: 600 x 730 x 850 mm. de altura.
ALTZARI NEUTROA (Erref. Maq. 03) Altzairu herdoilgaitzezko AISI 304 eraikuntza, 40 cm-koa. Apal baxua, goiko tiradera eta aurreko atea ditu. Neurriak: 400 x 730 x 900 mm-ko altuera.	**MUEBLE NEUTRO (Ref. Maq. 03)** Construcción en acero inoxidable AISI 304 de 40 cms. dotado de un estante bajo, cajón superior y puerta frontal. Dimensiones: 400 x 730 x 900 mms. de altura.
LAN-MAHAIA (Erref.: Maq. 04) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, 18-8 kalitatekoa, 40 x 40 mm-ko altzairuzko hodiko euskarri-egituraren gainean muntatutako gainazal batez osatua. Sendotua. Apal baxua eta tarteko apala. Neurriak: 200 x 730 x 850 mm-ko altuera.	**MESA DE TRABAJO (Ref. Maq. 04)** Construcción en acero inoxidable calidad 18-8, conformada por encimera montada sobre estructura soporte en tubo de acero de 40 x 40 mms. Reforzado. Estante bajo y estante intermedio. Dimensiones: 200 x 730 x 850 mm. de altura.
FRIJIGAILUA (Erref. Maq. 05) Gasezko funtzionamendua. Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, 15+15 litroko edukiera duten bi upelez hornitua. Atzeko gasen irteera. Potentzia guztira: 28 Kw.	**FREIDORA (Ref. Maq. 05)** Funcionamiento a gas. Construcción en acero inoxidable dotado de dos cubas con una capacidad de 15+15 litros. Salida de gases trasera. Potencia total: 28 Kw.

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

Neurriak: 800 x 730 x 850 mm. Altuera.	Dimensiones: 800 x 730 x 850 mm. De altura.
ALTZARI NEUTROA (Erref. Maq. 06) Altzairu herdoilgaitzezko AISI 304 eraikuntza, 40 cm-koa. Apal baxua, goiko tiradera eta bi aurrealdeko ate ditu. Neurriak: 800 x 730 x 900 mm-ko altuera.	**MUEBLE NEUTRO (Ref. Maq. 06)** Construcción en acero inoxidable AISI 304 de 40 cms. dotado de un estante bajo, cajón superior y dos puertas frontales. Dimensiones: 800 x 730 x 900 mms. de altura.
ALTZARI NEUTROA (Erref. Maq. 07) Altzairu herdoilgaitzezko AISI 304 eraikuntza, 40 cm-koa. Apal baxua, goiko tiradera eta aurreko atea ditu. Neurriak: 400 x 730 x 900 mm-ko altuera.	**MUEBLE NEUTRO (Ref. Maq. 07)** Construcción en acero inoxidable AISI 304 de 40 cms. dotado de un estante bajo, cajón superior y puerta frontal. Dimensiones: 400 x 730 x 900 mms. de altura.
ERAUZKETA ZENTRALEKO KANPAIA (Erref. Maq. 08) 18/8 kalitateko altzairu herdoilgaitzezko kanpo-eraikuntza (AISI 304). Iragazkiak muga finkoko gida baten bidez eustea, sendotasun handikoa. Drainatze-sistema, erretilu biltzailea eta hari bidezko tapoi metalikoa dituena, errazago garbitzeko. Unitate bakar batean sartzeko bereziki aztertutako kanpaia: kolektorea eta iragazkiak. Horrek instalazio erosoa ahalbidetzen du. Iragazki dinamikoak, xafla kurbatuez eginak, altzairu herdoilgaitzezkoak erabat, kondentsazio bidezko koipea airearen zentrifugazioaren bidez atxikitzen dutenak. 500x500 mm-ko saski estandarra duten baxerak garbitzeko makinetan garbi daitezke. Neurriak: 2500 x 2000 x 650 mm-ko altuera.	**CAMPANA DE EXTRACCIÓN CENTRAL (Ref. Maq. 08)** Construcción exterior en acero inoxidable de calidad 18/8 (AISI 304). Sujeción de filtros mediante guía con tope fijo, de gran solidez. Sistema de drenaje con bandeja recogegrasas y tapón metálico a rosca que facilita su limpieza. Campana especialmente estudiada para incorporar en una sola unidad: colector y filtros, lo cuál permite una cómoda instalación. Filtros dinámicos, construidos a base de láminas curvas, completamente en acero inoxidable, que retienen la grasa por condensación mediante la centrifugación del aire. Son lavables en máquinas lava vajillas con cesta standard de 500x500 mm. Dimensiones: 2500 x 2000 x 650 mm. de altura.
MOTOR DE EXTRACCIÓN (Ref. Maq. 08) Motor de extracción en caja insonorizada. Potencia: 2 CV (400ºC/2H) certificada.	**MOTOR DE EXTRACCIÓN (Ref. Maq. 08)** Motor de extracción en caja insonorizada. Potencia: 2 CV (400ºC/2H) certificada.
SUTEAK ITZALTZEKO SISTEMA (Erref.: Maq. 08) Sukaldeko ke-kanpaietan kontraindentzioak babesteko eta automatikoki itzaltzeko sistema instalatzea. Eranskin honen amaieran erabili beharreko materialaren deskribapena erantsi da.	**SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS (Ref. Maq. 08)** Instalación del sistema de protección y extinción automática contraindencios en las campanas extractoras de su cocina. Adjunto se presenta descripción de material a utilizar al final de este Anexo .
TOLVA DE EXTRACCIÓN (Ref. Maq. 08) Tolva de 500 mm. de diámetro.	**TOLVA DE EXTRACCIÓN (Ref. Maq. 08)** Tolva de 500 mm. de diámetro.
8-5 CONEXIÓN (Ref. Maq. 08) Anclajes, uniones, abrazaderas y mano de obra. ***Los conductos de extracción y chimenea no se incluyen en el presupuesto.***	**CONEXIÓN (Ref. Maq. 08)** Anclajes, uniones, abrazaderas y mano de obra. ***Los conductos de extracción y chimenea no se incluyen en el presupuesto.***

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

HORNO GAS (Ref. Maq. 09) Capacidad: 6 x 1/1 GN Sonda termica. Programa limpieza manual. Limpieza automatica para generador de vapor. Tension monofasica. Potencia 11 kw Dimensiones: 850 x 770 x 760 mm. De altura.	**HORNO GAS (Ref. Maq. 09)** Capacidad: 6 x 1/1 GN Sonda termica. Programa limpieza manual. Limpieza automatica para generador de vapor. Tension monofasica. Potencia 11 kw Dimensiones: 850 x 770 x 760 mm. De altura.
LABERAKO MAHAIA (Erref. Maq. 10) GNrako 14 gida-pare, alboko panelak eta estalkia.	**MESA PARA EL HORNO (Ref. Maq. 10)** 14 pares de guías para GN, paneles laterales y cubierta.
ERAUZTEKO KANPAIA (Erref. Maq. 11) 18/8 kalitateko altzairu herdoilgaitzezko kanpo-eraikuntza (AISI 304). Iragazkiak muga finkoko gida baten bidez eustea, sendotasun handikoa. Drainatze-sistema, erretilu biltzailea eta hari bidezko tapoi metalikoa dituena, errazago garbitzeko. Unitate bakar batean sartzeko bereziki aztertutako kanpaia: kolektorea eta iragazkiak. Horrek instalazio erosoa ahalbidetzen du. Iragazki dinamikoak, xafla kurbatuez eginak, altzairu herdoilgaitzezkoak erabat, kondentsazio bidezko koipea airearen zentrifugazioaren bidez atxikitzen dutenak. 500x500 mm-ko saski estandarra duten baxerak garbitzeko makinetan garbi daitezke. Neurriak: 1000 x 1200 x 500 mm-ko altuera.	**CAMPANA DE EXTRACCIÓN (Ref. Maq. 11)** Construcción exterior en acero inoxidable de calidad 18/8 (AISI 304). Sujeción de filtros mediante guía con tope fijo, de gran solidez. Sistema de drenaje con bandeja recogegrasas y tapón metálico a rosca que facilita su limpieza. Campana especialmente estudiada para incorporar en una sola unidad: colector y filtros, lo cuál permite una cómoda instalación. Filtros dinámicos, construidos a base de láminas curvas, completamente en acero inoxidable, que retienen la grasa por condensación mediante la centrifugación del aire. Son lavables en máquinas lava vajillas con cesta standard de 500x500 mm. Dimensiones: 1000 x 1200 x 500 mm. de altura.
ERAUZTEKO TOBERA (Erref.: Maq. 11) 200 mm-ko diametroko tobera.	**TOLVA DE EXTRACCIÓN (Ref. Maq. 11)** Tolva de 200 mm. de diámetro.
KANPAI NAGUSIRAKO KONEXIOA (Erref. Maq. 11) Ainguraketak, loturak, besarkaderak, kanpai nagusirako eta eskulanerako konexioa. Erauzteko hodiak eta tximinia ez dira aurrekontuan sartzen.	**CONEXIÓN A CAMPANA CENTRAL (Ref. Maq. 11)** Anclajes, uniones, abrazaderas , conexión a campana central y mano de obra. ***Los conductos de extracción y chimenea no se incluyen en el presupuesto.***
MIKROUHIN LABEA (Erref. Maq. 14) Mikrouhin analogikoa. Kanpoaldea eta barrualdea altzairu herdoilgaitzez. Potentzia: 1000 W. Labearen edukiera: 22 litro. Gutxi gorabehera: 330 x 330 x 200 mm.	**HORNO MICROONDAS (Ref. Maq. 14)** Microondas analógico. Exterior e interior en acero inoxidable. Potencia: 1000 W. Capacidad del horno: 22 litros.

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

Gutxi gorabehera: 510 x 360 x 306 mm-ko altuera.	Dimension interior aprox.: 330 x 330 x 200 mm. Dimension exterior aprox.: 510 x 360 x 306 mm. De altura.
2 CARROS CON PEDAL PARA DESPERDICIOS (Ref. Maq. 16) Fondo embutido para posibilidad de contener líquidos y para facilidad de su limpieza. Construido totalmente en acero inoxidable 18/10, en acabado satinado. Dimensiones: ⇗ 460 x 670 mm.	**2 CARROS CON PEDAL PARA DESPERDICIOS (Ref. Maq. 16)** Fondo embutido para posibilidad de contener líquidos y para facilidad de su limpieza. Construido totalmente en acero inoxidable 18/10, en acabado satinado. Dimensiones: ⇗ 460 x 670 mm.
OGI-TOBERA, ERRETILU-ONTZIA ETA UPELGILEA (Erref. Maq. 17) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza 18-10 kalitatea. Mahai-zapi bat, ogirako tobera bat, mahai-zapi eta ezpainzapietarako apal bat eta azpialdean erretiluak jartzeko beste bat ditu. Neurriak: 800 x 700 x 1600 mm-ko altuera.	**TOLVA DE PAN, BANDEJERO Y CUBERTERO (Ref. Maq. 17)** Construcción en acero inoxidable calidad 18-10. Dispone de un cubertero, una tolva para el pan, un estante para manteles y servilletas y en la parte inferior otro para la colocación de bandejas. Dimensiones: 800 x 700 x 1600 mm. de altura.
ALTZARI NEUTROA (Erref. Maq. 18) 18/10 altzairu herdoilgaitzezko barne- eta kanpo-eraikuntza. Erdiko apalarekin eta erdiko errefortzuarekin hornitua. Neurriak: 800 x 700 x 850 mm-ko altuera.	**MUEBLE NEUTRO (Ref. Maq. 18)** Construcción interior y exterior en acero inoxidable 18/10. Equipado con estante intermedio y refuerzo central. Dimensiones: 800 x 700 x 850 mm. de altura.
IRAGAZKI AZKARREKO KAFE-MAKINA (Erref.: Maq. 19) 1 '5 litrotik gorako bi pitxer dituen iragazki-kafeontzi batek osatzen ditu. Ur-konexiorik gabe. Litroen ekoizpena orduko: 18 litro Potentzia: 2170 w Neurriak: 215 x 355 x 618 mm-ko altuera	**CAFETERA DE FILTRO RAPIDO (Ref. Maq. 19)** Se componen de una cafetera de filtro con dos jarras de mas de 1'5 litros Sin conexión de agua. Producción litros/hora: 18 litros Potencia: 2170 w Dimensiones: 215 x 355 x 618 mm. de altura
ESNE BEROGAILU - URA (Erref. Maq. 20) Termoa - maria bainurako berogailua. Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza. **Tanta-jarioaren aurkako txorrota hermetikoa.** Edukiera: 5 litro. 2 unitate Potentzia: 1500 W. Neurriak: 305 x 455 x 305 mm-ko altuera.	**CALENTADOR DE LECHE - AGUA (Ref. Maq. 20)** Termo - calentador a baño maría. Construcción en acero inoxidable. Grifo hermético anti-goteo. Capacidad: 5 litros. 2 unidades Potencia: 1500 W. Dimensiones: 305 x 455 x 305 mm. de altura.
MARIA BAINUGELA (Erref. Maq. 21) Maria urez bainatzeko sistema. Ura sartzeko eta husteko txorrotak ditu. Erabat altzairu herdoilgaitzez eginak, akabera satinatuan. Pieza bakarreko kubeta, izkina biribilduak dituena, errazago garbitzeko. Aire behartuaren bidezko bero-sistema. Tenperatura termostato bidez erregulatzea. Tenperatura modu independentean erregulatzeko eta	**BAÑO MARIA (Ref. Maq. 21)** Sistema de baño maria con agua. Incorpora grifos para la entrada y desagüe del agua. Construidos totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Cuba embutida de una sola pieza con esquinas redondeados para facilitar su limpieza. Sistema de calor mediante aire forzado. Regulación de la temperatura mediante termostato. Dos

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

kontrolatzeko bi termostato. 40 Kg-ko dentsitatearekin injektatutako poliuretano ekologikoko isolamendua duten horma bikoitzeko ateak. GN 1/1 4 erretilutarako edukiera. Potentzia: 3800 W. Neurriak: 1600 x 700 x 850 mm-ko altuera.	termostatos para la regulación y control de la temperatura de forma independiente. Puertas con doble pared con aislamiento de poliuretano ecológico inyectado con una densidad de 40 Kgs. Capacidad para 4 Bandejas GN 1/1. Potencia: 3800 W. Dimensiones: 1600 x 700 x 850 mm. de altura.
GOIKO UPEL HOZTUA DUTEN ALTZARIAK (Erref. Maq. 22) Elikagaiak eta edariak hozteko, kontserbatzeko eta aurkezteko bereziki diseinatua. Beheko aldean erreserba hoztua dauka. Erabat altzairu herdoilgaitzez eraikia, poliuretano injektatu ekologikoko isolamenduarekin, 40 kg-ko dentsitatearekin. Upelean eta beheko erreserban lortzen den tenperatura, 32ºC-ko giro-tenperaturarekin, +4/+10ºC-koa da. Tenperaturaren kontrola eta erregulazioa modu independentean egiten dira goialdean eta behealdean, eta irakurketa digitaleko termostato elektronikoen bidez egiten dira. Upelaren sakonera 150 mm-koa da. Potentzia: 0.70 kw. Neurriak: 1600 x 700 x 850 mm-ko altuera.	**MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA SUPERIOR (Ref. Maq. 22)** Diseñado especialmente para la refrigeración, conservación y presentación de alimentos y bebidas. En su parte inferior incorpora una reserva refrigerada. Construido totalmente en acero inoxidable con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFC´s con una densidad de 40 kgs. La temperatura que se consigue, tanto en la cuba como en la reserva inferior, con una temperatura ambiente de 32ºC es de +4/+10ºC. El control y la regulación de la temperatura se realizan de manera independiente en la zona superior e inferior y se efectúan mediante termostatos electrónicos de lectura digital. La profundidad de la cuba es de 150 mm. Potencia: 0.70 kw. Dimensiones: 1600 x 700 x 850 mm. de altura.
KORREBANDEJAK (Erref. Maq. - s/ref) Kalitatea herdoilgaitza duen altzairuzko eraikuntza18/10. 30 mm-ko diametroko hodia. Neurriak: 4000 x 300 mm.	**CORREBANDEJAS (Ref. Maq. - s/ref)** Construcción en acero inoxidable calidad18/10. Tubo de 30 mm. de diámetro. Dimensiones: 4000 x 300 mm.
BI (2) KRISTALEZKO ETA ALTZAIRUZKO APALATEGI NEUTROAK (Erref. Maq. z/erref) 2 altuerako apalategi neutroa edo altzairu herdoilgaitzezko apalak, gutxienez 2 hondoko plateretarako.	**DOS (2) ESTANTERÍAS NEUTRAS DE CRISTAL Y ACERO INOX (Ref. Maq. s/ref)** 2 estantería neutra de 2 alturas o estantes en acero inoxidable para minimo 2 platos de fondo.
IZOZKAILU BERTIKALA, EDUKIERA HANDIKOA (Erref.: Maq. 35) Tenperaturaren erregulagailu elektronikoa duten aginteen panela. 2 hotz-metagailu estraiable. Hustubide-hodia, izotza kentzeko. Swing Design linea duen eredua. Aginte-koadroa osatzen dute funtzionamendu pilotuak, Superfrost etengailuak, Superfrost pilotuak eta alarma pilotuak. Seinale akustikoa (deskonektagarria) tenperatura eskasagatik. LEDS bidezko	**CONGELADOR VERTICAL DE GRAN CAPACIDAD (Ref. Maq. 35)** Panel de mandos con regulador electrónico de la temperatura. 2 acumuladores de frío extraibles. Tubo desagüe para desescarche. Modelo con linea Swing Design. Cuadro de mandos compuesto por piloto funcionamiento, interruptor Superfrost, piloto Superfrost y piloto alarma. Señal acústica (desconectable) por temperatura insuficiente. Indicador exterior de la

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

tenperaturaren kanpo-adierazlea. Frost-safe sistema. Elikadura: 220/l/50 Potentzia: 220 W Karrozeria: Inox. Ahalmen gordina/erabilgarria: 520 Saskien hornidura: 14 Neurriak: 753 x 720 x 1705 mm-ko altuera.	temperatura mediente LEDS. Sistema frost-safe. Alimentación: 220/l/50 Potencia: 220 W Carrocería: Inox. Capacidad bruto/útil: 520 Dotación cestas: 14 Dimensiones: 753 x 720 x 1705 mm. de altura.
ARRAIN SAILAREKIN HOZTEKO SNACK ARMAIRUAK (Erref. Maq. 36) AISI-304, 18/10 altzairu herdoilgaitzezko kanpoaldea, bizkarraldea izan ezik. Barrualdea altzairu herdoilgaitzezkoa da (AISI-304, 18/10), ertz kurbatuak ditu. AISI-304, 18/10 altzairu herdoilgaitzezko hankak, altueran erregulagarriak. Ixteko gailu automatikoa duten ateak. Altzairu plastifikatuzko barruko apalak, altueran erregulatzeko moduko euskarriak dituztenak. Isolamendua poliuretano injektatuan, 60 mm-ko lodierakoa eta 40 kg/m-ko dentsitatekoa, CFCrik gabe. Kobrezko hodiaren eta aluminiozko hegatsen lurrungailua. Hozte-sistema estatikoa. Antzigarra kentzeko uraren lurruntze automatikoa. Laneko tenperatura: -1/1ºc +2/+6ºC, 32ºC-ko giroarekin. Tenperaturaren eta izotza kentzearen kontrol elektronikoa, bisore digital adierazlearekin. Barruko argiztapena. ARRAINAK HOZTEKO DEPARTAMENTUA 3 epoxi sareta ditu. Hozte-multzo independentea, konpresore hermetikoarekin eta kondentsadore aireztatuarekin. Lurrungailu aireztatua, kobrezko serpentina eta aluminiozko hegalak dituena. R-134 hozgarri ekologikoa, CFCrik gabe. Hustubide-sarera konektatzea. Laneko tenperatura: -4ºC, +2ºC, 32ºC-ko giroarekin. Tenperaturaren kontrol elektronikoa eta antzigarra kentzea. Hozteko ahalmena litrotan: 280/845 Hozte-kontsumoa: 975 W. Neurriak: 1385 x 724 x 2100 mm	**ARMARIOS SNACK DE REFRIGERACION CON DEPARTAMENTO DE PESCADOS (Ref. Maq. 36)** Exterior en acero inoxidable AISI-304, 18/10, salvo respaldo. Interior en acero inoxidable AISI-304, 18/10, con aristas curvas. Patas en acero inoxidable AISI-304, 18/10, regulables en altura. Puertas con dispositivo automático de cierre. Estantes interiores de acero plastificado, con soportes de sujeción regulables en altura. Aislamiento en poliuretano inyectado, de 60 mm. de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigeración estática. Evaporación automática del agua de desescarche. Temperatura de trabajo: -1/1ºc +2/+6ºC, con ambiente de 32ºC. Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador. Iluminación interior. DEPARTAMENTO DE REFRIGERACIÓN PARA PESCADOS Dotado de 3 rejillas epoxi. Grupo frigorífico independiente, con compresor hermético y condensador ventilado. Evaporador ventilado con serpentín de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R-134, sin CFC. Conexión a red de desagüe. Temperatura de trabajo: -4ºC, +2ºC, con ambiente de 32ºC. Control electrónico de la temperatura y desescarche. Capacidad de refrigeración en litros: 280/845 Consumo de refrigeración: 975 W. Dimensiones: 1385 x 724 x 2100 mm.
BILTEGIRAKO POLIETILENOZKO ETA DURALUMINIOZKO APALATEGIEN MULTZOA (Erref. Maq. 37) Lau maila ditu. Aluminio-aleazioko egitura eta polietilenozko apalak. Hotzarekiko (-30ºC) zein pisuarekiko (120 kg maila bakoitzeko) erresistenteak. Parrilla estraiableak dituzten apalak, garbitasun osoa ziurtatzen dutenak. Altuera erregulagarriko oinak. Neurriak: 1390 x 400 x 1750 mm. X 4	**CONJUNTO DE ESTANTERÍAS DE POLIETILENO Y DURALUMINIO PARA EL ALMACÉN (Ref. Maq. 37)** Provista de cuatro niveles. Estructura de aleación de aluminio y estantes de polietileno. Resistentes tanto al frío (-30ºC) como al peso (120 Kgs. por nivel). Estantes con parrillas extraibles que aseguran una total limpieza. Pies de altura regulable.

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

1826 x 400 x 1750 mm.	Dimensiones: 1390 x 400 x 1750 mm. X 4 1826 x 400 x 1750 mm.
LAN-MAHAIA (Erref. Maq. 12) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, 18-8 kalitatekoa, 40 x 40 mm-ko altzairuzko hodi sendotuzko euskarri-egituraren gainean muntatutako eskuzko laba duen gainazal batez osatua. Babes-petoa, zokalo gaineko apal baxua, tarteko apala eta aurrealdeko lau ate. Neurriak: 2100 x 600 x 850 mm-ko altuera.	**MESA DE TRABAJO (Ref. Maq. 12)** Construcción en acero inoxidable calidad 18-8, conformada por encimera dotado de lava manos montada sobre estructura soporte en tubo de acero de 40 x 40 mms. reforzado. Peto de protección, estante bajo sobre zócalo, estante intermedio y cuatro puertas frontales. Dimensiones: 2100 x 600 x 850 mm. de altura.
LAN-MAHAIA (Erref. Maq. 13) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, 18-8 kalitatekoa, gainekoa, estalkia eta goma kentzeko zuloa eta pila industriala dituena, 40 x 40 mm-ko altzairuzko hodi indartuko euskarrian muntatua. Babes-petoa, zokalo gaineko apal baxua, lau tiradera bertikal eta hiru aurrealdeko ate. Bi kubo jartzeko ostatua. Neurriak: 3100 x 600 x 850 mm-ko altuera.	**MESA DE TRABAJO (Ref. Maq. 13)** Construcción en acero inoxidable calidad 18-8, conformada por encimera dotado de orificio desbrasador tapa y goma y pila industrial montada sobre estructura soporte en tubo de acero de 40 x 40 mms. reforzado. Peto de protección, estante bajo sobre zócalo, cuatro cajones verticales y tres puertas frontales. Alojamiento para la colocación de dos cubos. Dimensiones: 3100 x 600 x 850 mms. de altura.
APALA (Erref. Maq. 15) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, 18-8 kalitatekoa, dagozkion euskarriekin. Neurriak: 550 x 500 mm.	**ESTANTE (Ref. Maq. 15)** Construcción en acero inoxidable calidad 18-8 dotado de sus correspondientes soportes. Dimensiones: 550 x 500 mm.
HARRASKAKO ALTZARIA (Erref. Maq. 23) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, 18-8 kalitatekoa, 40 x 40 mm-ko altzairuzko hodi sendotuzko euskarri-egituraren gainean muntatutako pila industriala duen gainazal batez osatua. Babes-petoa eta zokalo gaineko apal baxua. Neurriak: 600 x 600 x 850 mm-ko altuera.	**MUEBLE FREGADERO (Ref. Maq. 23)** Construcción en acero inoxidable calidad 18-8, conformada por encimera dotado de pila industrial montada sobre estructura soporte en tubo de acero de 40 x 40 mms. reforzado. Peto de protección y estante bajo sobre zócalo. Dimensiones: 600 x 600 x 850 mm. de altura.
MAHAI HOZTUA (Erref. Maq. 24) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, kalitatea 18-8. Poliuretano injektatuaren isolamendua, CFCrik gabeko dentsitatea (40 kg/m2). R-134a hozgarria. Laneko tenperatura +2ºC/+6ºC-tan, giro-tenperaturan. Konpresore hermetikoa, kondentsazio aireztatuarekin. Lurrungailu behartua, antzigarra kentzeko ura automatikoki lurrunduta.	**MESA REFRIGERADA (Ref. Maq. 24)** Construcción en acero inoxidable calidad 18-8. Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kgs/m³ libre de CFC´s. Refrigerante R-134a. Temperatura de trabajo +2ºC/+6ºC a 32ºC de temperatura ambiente. Compresor hermético con condensación ventilada.

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

Termostato digital bidezko kontrola. Ixteko eta irekitzeko finkatze-gailu automatikoa duten ateak. Altzairu plastifikatuzko apalak, altueran erregulatzeko moduko euskarriak dituztenak. Dotazioa: parrilla bat eta 2 gida-joko ate bakoitzeko. Litroen edukiera: 260. Ate kopurua: 2. Potentzia: 350 W. Neurriak: 1478 x 600 x 850 mm-ko altuera.	Evaporador forzado con evaporación automática del agua de desescarche. Control por termostato digital. Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura. Estantes de acero plastificado, con soportes de sujeción regulables en altura. Dotación: 1 parrilla y 2 juegos de guías por puerta. Capacidad de litros: 260. Número de puertas: 2. Potencia: 350 W. Dimensiones: 1478 x 600 x 850 mm. de altura.
LAN-MAHAI ANGELUAN (Erref. Maq. 25) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, 18-8 kalitatekoa, 40 x 40 mm-ko altzairuzko hodi sendotuzko euskarri-egituraren gainean muntatutako pila industriala duen gainazal batez osatua. Babes-petoa. Neurriak: 1700 + 1400 x 600 x 850 mm-ko altuera.	**MESA DE TRABAJO EN ÁNGULO (Ref. Maq. 25)** Construcción en acero inoxidable calidad 18-8, conformada por encimera dotado de pila industrial montada sobre estructura soporte en tubo de acero de 40 x 40 mms. reforzado. Peto de protección. Dimensiones: 1700 + 1400 x 600 x 850 mm. de altura.
BAXERA LABAREN SARRERAKO MAHAIA (Erref. Maq. 29) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, 18-8 kalitatekoa, gainekoa, estalkia eta goma kentzeko zuloa, pila industriala eta itsasgarrietarako gidak dituena, 40 x 40 mm-ko altzairuzko hodiko euskarri-egituraren gainean muntatua. Sendotua. Babes-petoa, zokalo gaineko apal baxua, aurrez aurreko hiru ate eta gainerako tarteko apala. Neurriak: 2000 + 1700 x 600/750 x 850 mm-ko altuera.	**MESA DE ENTRADA AL LAVA VAJILLAS (Ref. Maq. 29)** Construcción en acero inoxidable calidad 18-8, conformada por encimera dotado de orificio desbrasador tapa y goma, pila industrial y guías para cestillos montada sobre estructura soporte en tubo de acero de 40 x 40 mms. Reforzado. Peto de protección, estante bajo sobre zócalo ,tres puertas frontales y el resto estante intermedio. Dimensiones: 2000 + 1700 x 600 / 750 x 850 mm. de altura.
DUTXA TXORROTA (Erref.: Maq. 30) Altzairu herdoilgaitzezko kaia du, eta uraren tenperaturari eta presioari aurre egiteko malgu berezia. Emaria erregulatzeko gailua, ura etengabe irteteko sistema eta eusteko balbula dituen diseinu ergonomikoa. Plastikozko eskuleku antikalorikoa. Sarera konektatzeko hodi malgua du (latigiloa), bai eta horiek finkatzeko behar diren osagarriak ere.	**GRIFO DUCHA (Ref. Maq. 30)** Provisto de muelle de acero inoxidable y equipado con flexible especial para resistir la temperatura y la presión del agua. Diseño ergonómico que incorpora dispositivo de regulación del caudal, sistema de salida continua del agua y válvula de retención. Maneta de plástico anticalórica. Incorpora tubo flexible (latiguillo) para la conexión a la red y accesorios necesarios para su fijación.
BAXERAKO LABAREN IRTEERA-MAHAIA (Erref. Maq. 32) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, 18-8 kalitatekoa, 40 x 40 mm-ko altzairuzko hodi sendotuzko euskarri-egituraren gainean muntatutako kestilletarako gidak dituen gainazal batez osatua. Babes-petoa, zokalo gaineko apal baxua eta bi aurrealdeko ate. Neurriak: 800 x 750 x 850 mm-ko altuera.	**MESA DE SALIDA DEL LAVA VAJILLAS (Ref. Maq. 32)** Construcción en acero inoxidable calidad 18-8, conformada por encimera dotado de guías para cestillos montada sobre estructura soporte en tubo de acero de 40 x 40 mms. reforzado. Peto de protección, estante bajo sobre zócalo y dos puertas frontales. Dimensiones: 800 x 750 x 850 mm. de altura.
BAXERARAKO LAN-MAHAIA (Erref.: Maq. 33) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, 18-8 kalitatekoa, 40 x 40 mm-ko altzairuzko hodiko	**MESA DE TRABAJO PARA VAJILLA (Ref. Maq. 33)** Construcción en acero inoxidable calidad 18-8, conformada por encimera montada sobre

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

euskarri-egituraren gainean muntatutako gainazal batez osatua. Sendotua. Babes-petoa, zokalo gaineko apal baxua, tarteko apala eta aurrez aurreko hiru ate. Neurriak: 1600 x 700 x 850 mm-ko altuera.	estructura soporte en tubo de acero de 40 x 40 mms. Reforzado. Peto de protección, estante bajo sobre zócalo, estante intermedio y tres puertas frontales. Dimensiones: 1600 x 700 x 850 mm. de altura.
ARMAIRU ESEKIA (Erref.: Maq. 34) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, 18-8 kalitatekoa, apal baxu bat, tarteko apal bat eta aurrealdeko ateak dituena. Neurriak: 1600 x 400 x 650 mm-ko altuera.	**ARMARIO COLGANTE (Ref. Maq. 34)** Construcción en acero inoxidable calidad 18-8 dotado de un estante bajo, estante intermedio y puertas frontales. Dimensiones: 1600 x 400 x 650 mm. de altura.
GARBITZEKO ETA MANTENTZEKO PRODUKTUETARAKO ARMAIRU GARAIA (Erref. Maq. 37) Altzairu herdoilgaitzezko eraikuntza, AISI 304 kalitatea, akabera satinatua. Egitura zurruna eta sendoa. Altzairu herdoilgaitzezko apalak ditu. Ate kopurua: 1 Neurriak: 600 x 600 x 1750 mm.	**ARMARIO ALTO PARA PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO (Ref. Maq. 37)** Construcción en acero inoxidable calidad AISI 304 acabado satinado. Estructura rígida y robusta. Equipado con estantes de acero inoxidable. Nº de puertas: 1 Dimensiones: 600 x 600 x 1750 mm.

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

IV ERANSKINA
ANEXO IV

1. SORTA: ONDARRETAKO ATERPETXEAN DAGOEN BAXERA	**LOTE 1 VAJILLA EXISTENTE EN EL ALBERGUE DE ONDARRETA**

90	Ebro BOL	BOL EBRO
120	PORTZELANA 221 PORTZELANAZKO GOSARI METAGARRIA	TAZA DESAYUNO APILABLE PORCELANA 221 PORVASAL
150	UR ARKUKO ONTZIA	VASO ARCO AGUA
12	ERRETEILU OBALA 36 EBRO	FUENTE OVAL 36 EBRO
12	EBRO ENTSALADA ONTZIA	ENSALADERA EBRO
26	PITXERRA TIVOLI 1,6	JARRA TIVOLI 1,6
6	POLIKARBONATO PITXERRA FER	JARRA POLICARBONATO FERV.
26	DOSY AZUKRE ONTZIA	AZUCARERO DOSY
26	BEHEKO GATZONTZIA T/INOX GORENA	SALERO BAJO T/INOX SUPREM.
8	INOX 12 INF KOLATZAILEA	COLADOR INOX 12 INF
6	BALI INOX 28 LAPIKOA	CACEROLA BALI INOX 28
6	BALI CAZO NOX 18	CAZO BALI NOX 18
6	ZARTAGIN STEFY 20	SARTEN STEFY 20
6	ZARTAGIN STEFY 28	SARTEN STEFY 28
50	EBRO PLATER LAUA	PLATO LLANO EBRO
50	EBRO PLATER SAKONA	PLATO HONDO EBRO
50	EBRO POSTRE PLATERA	PLATO POSTRE EBRO
5	POLIETILENO TAULA 35X25X2	TABLA POLIETILENO 35X25X2
1	POLIETILENO TAULA 50X35X2	TABLA POLIETILENO 50X35X2

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

8	XUKAGAILU PLASTIKOA	ESCURRIDOR PLASTICO 26 FERVIK
6	MX ZENTRIFUGAGAILUA	CENTRIFUGADOR MX
5	VITRO VAL 9 TZ KAFETEGIA	CAFETERA VITRO VAL 9 TZ.
140	TAVOLA MAHAIKO KOILARA	CUCHARA MESA TAVOLA
170	LUNCH TAVOLA KOILARA	CUCHARA LUNCH TAVOLA
140	TAVOLA MAHAIKO SARDEXKA	TENEDOR MESA TAVOLA
90	LUNCH TAVOLA SARDEXKA	TENEDOS LUNCH TAVOLA
90	TAVOLA MAHAIKO LABANA	CUCHILLO MESA TAVOLA
140	LABANA TXULETEROA M/PLAST 8040 A	CUCHILLO CHULETERO M/PLAST 8040 A.
2	OGI-LABANA (ORRIA 20 CM) 2821 A.	CUCHILLO PAN (HOJA 20 CM.) 2821 A.
6	LABANA PATATARIA 1805 A.	CUCHILLO PATATERO 1805 A.
6	SUKALDEKO LABANA (ORRIA 17,5 CM) 2805 A.	CUCHILLO COCINA (HOJA 17,5 CM.) 2805 A.
12	GOILAREAK INOX SUPRA	CUCHARON INOX SUPRA
2	INOX SUPRA SARDEXKA	TENEDOR INOX SUPRA
4	INOX APAR-MAKINA, GORENA	ESPUMADERA INOX OFICIO 12 SUPREM.
8	INOX SUPRA APAR MAKINA	ESPUMADERA INOX SUPRA
6	INOX SURA KAZOTXOA	CACILLO INOX SURA
2	INOX SURA KAZOTXOA 10 OFIZIOA	CACILLO INOX OFICIO 10
6	PINZA MAHAIA SERBITZATZEKO INOX L.	PINZA SERVICIO MESA INOX L.
6	INOX SUPRA ESPATULA	ESPATULA INOX SUPRA
8	SUKALDEKO GURAIZE BELTZA ETA LARANJA ARCOS 1856	TIJERA COCINA M/NEGRO Y NARANJA ARCOS 1856
8	PAPILLON GORRIKO ABRELATAK	ABRELATAS PAPILLON ROJO

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

8	SAKAKORTXOAK 2 EZPEL PALANKA	SACACORCHOS 2 PALANCAS BOJ
5	TOYMA MAHAI-TRESNERI ZURIA	CUBERTERO TOYMA BLANCO
5	ONTZIAK XUKATZEKOA TOYMA	ESCURRECUBIERTOS TOYMA
6	LIMOIAK ZUKUTZEKOA AMERIKARRA FAM.	EXPRIMELIMONES AMERICANO FAM.
1	POLIETILENO TAULA 40X30X2	TABLA POLIETILENO 40X30X2

2. LOTEA: ULIAKO ATERPETXEAN DAGOEN BAXERA	**LOTE 2 VAJILLA EXISTENTE EN EL ALBERGUE DE ULIA**

90	Ebro BOL	BOL EBRO
120	PORTZELANA 221 PORTZELANAZKO GOSARI METAGARRIA	TAZA DESAYUNO APILABLE PORCELANA 221 PORVASAL
150	UR ARKUKO ONTZIA	VASO ARCO AGUA
12	ERRETEILU OBALA 36 EBRO	FUENTE OVAL 36 EBRO
12	EBRO ENTSALADA ONTZIA	ENSALADERA EBRO
26	PITXERRA TIVOLI 1,6	JARRA TIVOLI 1,6
6	POLIKARBONATO PITXERRA FER	JARRA POLICARBONATO FERV.
26	DOSY AZUKRE ONTZIA	AZUCARERO DOSY
26	BEHEKO GATZONTZIA T/INOX GORENA	SALERO BAJO T/INOX SUPREM.
8	INOX 12 INF KOLATZAILEA	COLADOR INOX 12 INF
6	BALI INOX 28 LAPIKOA	CACEROLA BALI INOX 28
6	BALI CAZO NOX 18	CAZO BALI NOX 18
6	ZARTAGIN STEFY 20	SARTEN STEFY 20
6	ZARTAGIN STEFY 28	SARTEN STEFY 28
50	EBRO PLATER LAUA	PLATO LLANO EBRO

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

50	EBRO PLATER SAKONA	PLATO HONDO EBRO
50	EBRO POSTRE PLATERA	PLATO POSTRE EBRO
5	POLIETILENO TAULA 35X25X2	TABLA POLIETILENO 35X25X2
1	POLIETILENO TAULA 50X35X2	TABLA POLIETILENO 50X35X2
8	XUKAGAILU PLASTIKOA	ESCURRIDOR PLASTICO 26 FERVIK
6	MX ZENTRIFUGAGAILUA	CENTRIFUGADOR MX
5	VITRO VAL 9 TZ KAFETEGIA	CAFETERA VITRO VAL 9 TZ.
140	TAVOLA MAHAIKO KOILARA	CUCHARA MESA TAVOLA
170	LUNCH TAVOLA KOILARA	CUCHARA LUNCH TAVOLA
140	TAVOLA MAHAIKO SARDEXKA	TENEDOR MESA TAVOLA
90	LUNCH TAVOLA SARDEXKA	TENEDOS LUNCH TAVOLA
90	TAVOLA MAHAIKO LABANA	CUCHILLO MESA TAVOLA
140	LABANA TXULETEROA M/PLAST 8040 A	CUCHILLO CHULETERO M/PLAST 8040 A.
2	OGI-LABANA (ORRIA 20 CM) 2821 A.	CUCHILLO PAN (HOJA 20 CM.) 2821 A.
6	LABANA PATATARIA 1805 A.	CUCHILLO PATATERO 1805 A.
6	SUKALDEKO LABANA (ORRIA 17,5 CM) 2805 A.	CUCHILLO COCINA (HOJA 17,5 CM.) 2805 A.
12	GOILAREAK INOX SUPRA	CUCHARON INOX SUPRA
2	INOX SUPRA SARDEXKA	TENEDOR INOX SUPRA
4	INOX APAR-MAKINA, GORENA	ESPUMADERA INOX OFICIO 12 SUPREM.
8	INOX SUPRA APAR MAKINA	ESPUMADERA INOX SUPRA
6	INOX SURA KAZOTXOA	CACILLO INOX SURA
2	INOX SURA KAZOTXOA 10 OFIZIOA	CACILLO INOX OFICIO 10
6	PINZA MAHAIA SERBITZATZEKO INOX L.	PINZA SERVICIO MESA INOX L.

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián

Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

6	INOX SUPRA ESPATULA	ESPATULA INOX SUPRA
8	SUKALDEKO GURAIZE BELTZA ETA LARANJA ARCOS 1856	TIJERA COCINA M/NEGRO Y NARANJA ARCOS 1856
8	PAPILLON GORRIKO ABRELATAK	ABRELATAS PAPILLON ROJO
8	SAKAKORTXOAK 2 EZPEL PALANKA	SACACORCHOS 2 PALANCAS BOJ
5	TOYMA MAHAI-TRESNERI ZURIA	CUBERTERO TOYMA BLANCO
5	ONTZIAK XUKATZEKOA TOYMA	ESCURRECUBIERTOS TOYMA
6	LIMOIAK ZUKUTZEKOA AMERIKARRA FAM.	EXPRIMELIMONES AMERICANO FAM.
1	POLIETILENO TAULA 40X30X2	TABLA POLIETILENO 40X30X2

Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado digitalmente :
Pilar Ibazeta Quintana (19/12/2023 13:09 CET), Imanol Telleria Iturrioz (19/12/2023 13:17 CET)
Egiaztatzeko / Verificación : https://www.donostia.eus/scve
Eskaera kodea / Código de petición : HHQB-ZDCD-O15O-0PFC