PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ LA CONCESIÓN DEL EQUIPAMIENTO DEL LA "HERRIKO TABERNA" DEL BARRIO LOIOLA Y LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DESTINADO A BAR Y RESTAURANTE.

1.- OBJETO.

Las presentes instrucciones técnicas regirán en unión con el Pliego de Cláusulas Administrativas, y tienen por objeto regular las condiciones técnico-facultativas que han de regir en la ejecución del equipamiento de la Herriko Taberna del Barrio Loiola.

2.- HORARIOS DE APERTURA Y FUNCIONAMIETNO.

El adjudicatario asume el compromiso de apertura y funcionamiento del establecimiento cinco días a la semana de los cuales cuatro serán viernes, sábado, domingo y lunes, así como los días de funeral antes y después de los mismos; dos días festivos al año a decisión del adjudicatario y fiestas patronales.

El horario de apertura se ajustara a lo siguiente: mínimo 8 horas al día, siendo obligatorio que los viernes y sábado de mantenga abierto el establecimiento en horario de tarde y hasta las cenas.

3.-CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL MOBILIARIO Y DEL ENTORNO DEL KIOSKO.

La persona o entidad concesionaria, durante el tiempo que dure la concesión, se encargará del mantenimiento de todas las máquinas y mobiliario con que se dote el bar.

Toda la superficie de terreno que se encuentra alrededor del edificio deberá mantenerse limpia y sin obstáculos. Queda absolutamente prohibido depositar materiales (caja de botellas, barriles de cerveza, mesas y sillas apiladas, etc…) alrededor del edificio.

4.- INVENTARIO GENERAL DE MOBILIARIO, MAQUINARIA Y ENSERES DE LA HERRIKO TABERNA DE ARRATZU PROPIEDAD DEL AYUNTAMIENTO

- Molino dosificador de café marca Ortega
- Cafetera automática de dos grupos marca FAEMA Italia, modelo DUE-A-2 electrónica. Potencia 2.900 W
- Fabricador de cubitos de hielo P-35 W ITVM
- Mueble cafetero contramostrador, construido en acero inoxidable 18/8 con cajón borrero, puerta para descalcificador, balda zócalo y doble estante
- Botellero frigorífico, marca Exfri, modelo BTI-200 de 4 puertas.
- Mesa interior de mostrador, construida en acero inoxidable 18/8, con 1 pozo y regata
- Ocho (8) mesas macizadas en haya, de color nogal de 90x90 preparadas para tableros
- Seis (6) tableros para unir las mesas entre sí, de 90x90
- Treinta y ocho (38) sillas en madera de haya maciza, color nogal
- Cinco (5) taburetes de barra en madera de haya maciza, color nogal

- Mesa de lavabo de vajilla construida en acero inoxidable 18/8 con dos pozos, armario cerrado y pozo sanitario. Dimensiones 3.600 x 700x 900mm
- Lavavajillas industrial marca FAGOR, modelo FI-30. Dimensiones 600x600x850mm
- Campana extractora de humos de 2.500x900 mm.
- Mesa de apoyo construida en acero inoxidable 18/8, de dimensiones 2.200x600x850 mm con balda intermedia
- Cocina FAGOR modelo 941 FTG 905-L GAS. Dimensiones 425x900x850mm
- Fry top marca REPAGAS FT91comprada en diciembre del 2014.
- Freidora Modelo FFE-6-FAGOR + FE-6
- Mesa de trabajo construida en acero inoxidable con encaje para freidoras , dos cajones y bajo mostrador frigorífico de 3 puertas
- Armario frigorífico marca CORECO modelo ACR-1304 de 4 puertas y 1.070 l de capacidad
- Baños para uso del público que constan de:
- 2 inodoros
- 2 lavabos
- 2 espejos
- 2 portarrollos para papel higiénico
- 1 portarrollo para toallas de papel
- 1 dispensador de jabón

En el inventario se harán constar, además, los enseres y maquinaria que aporta el adjudicatario-arrendatario, con indicación de su precio de adquisición y porcentaje de amortización anual. El adjudicatario, a la fecha de terminación del contrato, podrá exigir del Ayuntamiento de Arratzu, la adquisición de los bienes mencionados por el importe no amortizado de los mismos.

La secretaria-interventora