OIARTZUNGO
UDALA

CONTRATO PARA LA GESTIÓN, MEDIANTE CONCESIÓN DE SERVICIOS, DEL BAR-RESTAURANTE DEL EDIFICIO POLISERVICIO MUNICIPAL LANDETXE DE OIARTZUN

-PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS-

CODIGO DEL EXPEDIENTE:	2024KO260001

1. ANTECEDENTES

El edificio municipal poliservicio Landetxe ("Landetxe"), es un edificio construido hace un año en el centro de Oiartzun, como espacio de encuentro entre cultura, euskalgintza y tercera edad.

Landetxe, junto con otros espacios culturales existentes en el municipio, es un elemento clave del ecosistema cultural. La dinámica cultural de Oiartzun es variada y amplia, y Landetxe es un punto de encuentro, influencia y escaparate para la articulación de la cultura para creadores y agentes culturales.

La producción cultural de Oiartzun está relacionada con la actividad cultural vasca. No sólo fomenta la cultura autóctona vasca, sino que la propia actividad cultural vasca es un agente cultural. En este edificio tiene especial importancia la actividad cultural vasca, que actúa de forma integrada entre todos los agentes de la cultura vasca, constituyendo una fortaleza para el pueblo.

Por otro lado, es un espacio de envejecimiento activo de la población mayor de 60 años. De hecho, cada vez son más los ciudadanos que componen este colectivo y el Ayuntamiento quiere que Landetxe sea un espacio que tenga en cuenta sus necesidades y permita un envejecimiento activo.

Por lo tanto, Landetxe es un espacio abierto para el desarrollo de las relaciones ciudadanas, el intercambio de conocimiento y la creación, compartido por todos los agentes culturales, creadores y públicos, y abierto a toda la ciudadanía. Es un espacio de cohesión y transformación social, un espacio de relación.

Tal y como se ha indicado, el inmueble se creó hace un año para que fuera el centro cultural de referencia del municipio. Está dividido en tres plantas, en las que se pueden encontrar:

- Planta 0: Aula de Cultura: sala polivalente para actuaciones o ensayos escenográficos.
- Planta 1: zona de jubilados y bar-restaurante.
- Planta 2: oficinas municipales de normalización lingüística, Oiartzun Irratia y euskaltegi.

El bar tiene capacidad para 102 personas y puede ser ampliado mediante terraza exterior. Esa terraza cuenta con 3 mesas y cuatro sillas cada una, que luego el adjudicatario puede ampliar por su cuenta.

El bar se entregará con los elementos relacionados en el **Anexo I**, que servirá de inventario.

2. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato es la gestión, mediante concesión de servicios, del bar-restaurante ("bar") que se encuentra en el edificio poliservicio municipal Landetxe de Oiartzun, y prestar el servicio de hostelería en el mismo.

3. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

El bar será el lugar de servicio de productos, comidas y bebidas en Landetxe. Se ofrecerá un servicio de hostelería a los usuarios de Landetxe y a los ciudadanos y visitantes de Oiartzun en general.

El negocio que se propone es un bar-cafetería-restaurante que ofrezca desayunos, bebidas, bocadillos, pintxos, comidas y cenas, tanto frías como calientes y siempre de calidad. Y es que, al igual que el edificio tiene un carácter propio, también debe tener un servicio de hostelería basado en unos valores determinados, y para ello debe ser aquel que apueste por los productos locales, poniendo en el centro el euskera y la cultura, y que se desarrolle en una relación respetuosa con la tierra.

Para la selección de esos productos se tendrán en cuenta:
- Usuarios de las instalaciones del edificio poliservicio municipal Landetxe, en especial los del Hogar del Jubilado, del espacio para euskalgintza y del resto de espacios culturales.
- En general, toda la población de Oiartzun y demás personas que transitan por el entorno.

Dentro del servicio de hostelería, dada la ubicación del bar y el carácter de fin público del mismo, se deberá colaborar, cuando corresponda, con el Hogar del Jubilado, así como ofrecer mejores precios a los jubilados en los términos que posteriormente se determinan. Asimismo, de acuerdo y de forma coordinada con el Ayuntamiento de Oiartzun, en el caso de que alguna de las acciones organizadas por el Ayuntamiento precise del servicio de hostelería, el bar deberá atender dichas necesidades a los precios acordados.

Por otra parte, tal y como se ha mencionado anteriormente, el edificio es un espacio estratégico para el euskera, la cultura y el envejecimiento activo, dinámico y lleno de características y el bar también debe formar parte de este movimiento, manteniendo el carácter del edificio. El bar es una parte importante del edificio, ya que será el "txoko" de todos estos usuarios. Por tanto, y siempre con la autorización del Ayuntamiento, si

cualquier agente propusiera hacer algo en el bar, el bar deberá estar preparado (acción cultural, acción de personas mayores, etc.).

Asimismo, el bar colaborará con agentes de la cultura autóctona vasca y culturales reforzando sinergias para el fomento del euskera y la cultura vasca. En él se podrán organizar iniciativas que respondan a las características del espacio: pequeñas exposiciones, iniciativas de pequeño formato, etc.

4. DURACIÓN DEL CONTRATO

La concesión tendrá una duración de dos años a contar desde la formalización del contrato, y se prevé la posibilidad de realizar dos prórrogas anuales, hasta un máximo de 4 años.

5. CANON DE LICITACIÓN

Se establece un **canon mínimo de 20.000 euros** anuales, que las empresas licitadoras pueden mejorar en sus ofertas.

Al tratarse de una concesión, se trata de una operación no gravada por el Impuesto sobre el Valor Añadido, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7.9 del Decreto Foral 102/1992, del IVA.

6. PAGO A LA CONTRATISTA

La empresa contratista percibirá como contraprestación los ingresos derivados de la explotación del servicio.

7. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La ejecución del contrato se realizará en el espacio habilitado al efecto en la primera planta de Landetxe.

El bar tiene una capacidad para 102 personas y puede ser ampliado mediante terraza exterior. Esa terraza dispone de 3 mesas con cuatro sillas cada una.

Los 172,97 metros cuadrados del bar se distribuyen de la siguiente manera, según lo determinado en el plano del **Anexo I** de este pliego:

- Zona de uso público con una superficie de 125,73 m2.
- Cocina con una superficie de 21,02 m2.
- Aseos con una superficie de 12,85 m2.
- Un almacén con una superficie de 7,95 m2.
- Aula técnica, con una superficie de 5,42 m2.

Asimismo, tal y como se ha señalado, el bar se entregará con el inventario que se detalla en el **Anexo I** de este pliego.

La empresa contratista deberá aportar como mínimo:

- Estanterías o mobiliario necesario para la organización y composición del almacén.
- Vajilla, cubertería, servilletas, mantelería, etc.
- Pequeño utensilios y maquinaria de cocina como cortadoras, bandejas, cazuelas, sartenes, etc.
- Cajas registradoras, equipamiento de control informático (terminales informáticos, software, etc.), equipos de sonido, etc.
- Ropa de trabajo del personal, en su caso.
- Productos de limpieza.
- En general, cualesquiera otros elementos o instalaciones que resulten necesarios para la adecuada prestación del servicio.

Todo aquello que no figure en la relación de infraestructuras y materiales aportados por el Ayuntamiento, deberá ser adquirido y abonado por la contratista.

Por otro lado, la contratista, previa autorización del Ayuntamiento y con el visto bueno de un técnico municipal, podrá realizar mejoras tanto en el espacio como en la maquinaria. No tendrá derecho a indemnización alguna ni podrá retirarlas a la finalización del contrato.

En relación con ello, cualquier reparación a realizar en el bar deberá ser autorizada por escrito por el departamento correspondiente del Ayuntamiento. Una vez realizadas las inversiones y mejoras propuestas por la contratista y aprobadas por el Ayuntamiento, se incorporará al inventario del Ayuntamiento y pasará a formar parte de la instalación, quedando en propiedad del Ayuntamiento de Oiartzun.

8. PERFIL DE LOS USUARIOS

Por un lado, serán usuarios de las instalaciones del edificio Landetxe, en especial del Hogar del Jubilado, el área para euskalgintza y resto de espacios culturales, así como el personal municipal que trabaja en las mismas. Asimismo, dado que a lo largo del año se celebran eventos en el edificio, también pueden ser usuarios los participantes en dichos eventos.

En cualquier caso, teniendo en cuenta que, en general, la ubicación de Landetxe es única y es un espacio abierto a todas las personas, serán también usuarios del servicio todos los ciudadanos de Oiartzun y demás personas y visitantes que transiten por el entorno.

9. POLÍTICA DE PRECIOS

Los precios de venta al público de los productos y servicios ofertados en el bar serán los libremente establecidos por la empresa contratista. No obstante, el precio de los productos que se oferten en el bar será el dedicado a un amplio espectro social y generacional (niños, jóvenes y adultos), por lo que serán económicamente accesibles.

En todo caso, **la contratista deberá efectuar un descuento del 20% a los Jubilados sobre los precios establecidos**.

En cualquier caso, con carácter previo al inicio de la explotación del servicio, la empresa adjudicataria deberá comunicar al Ayuntamiento los precios establecidos. Asimismo, deberá comunicar al Ayuntamiento cualquier modificación de los precios durante la vigencia del contrato antes de la entrada en vigor de los nuevos precios. Todo ello sin perjuicio de las facultades de inspección del Ayuntamiento.

10. FORMACIÓN Y EXPERIENCIA DEL PERSONAL

El personal dispondrá de la formación y experiencia necesarias para la adecuada prestación del servicio. En cualquier caso, la contratista deberá garantizar el derecho del usuario a expresarse y relacionarse en euskera, en los términos establecidos en el Pliego de Cláusulas Económico-Administrativas Particulares.

11. HORARIO

Teniendo en cuenta el Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas, el bar está clasificado en el Grupo II y, por tanto, el horario máximo legalmente regulado será el siguiente:

HORARIO	**INVIERNO 01/01-31/05 y 01/10-31/12**		**VERANO Del 1 de junio al 30 de septiembre**	
	APERTURA	CIERRE	APERTURA	CIERRE
Días de la semana	6:00	1:00	6:00	1:30
Viernes, sábados y vísperas de festivos	6:00	2:30	6:00	3:00

En todo caso, el bar deberá permanecer abierto, al menos, en el horario mínimo que se detalla a continuación y, en todo caso, en la fecha y horario de los eventos programados en el centro. Para ello, se le informará previamente de las actividades y espectáculos programados en el espacio cultural.

El horario mínimo es el siguiente:

HORARIO	APERTURA	CIERRE
DÍAS LABORABLES (domingo noche a viernes mañana)	09:00	21:00

FIN DE SEMANA (viernes noche a domingo mañana) Y FESTIVOS	10:00	00:00

Excepcionalmente, si la empresa desea cerrar el en días o periodos en los que deba estar abierto, cualquiera que sea el motivo, se solicitará por escrito al Ayuntamiento de Oiartzun, quien decidirá si autoriza o no dicho cierre.

12. TERRAZA

La contratista podrá instalar la terraza en el espacio previsto al efecto, siempre cumpliendo la normativa que al efecto disponga el Ayuntamiento y la Administración competente y asumiendo los gastos que pueda generar este tipo de servicios complementarios.

En todo caso, teniendo en cuenta el Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas, en particular su artículo 35:

1. **Queda prohibido consumir bebidas en el exterior de los locales a partir de las 23:00 horas**, sin perjuicio de las ampliaciones del horario general previstas en el apartado 6 del artículo 37. No obstante, cada ayuntamiento podrá establecer límites más estrictos mediante ordenanzas municipales.
2. El horario de cierre de terrazas y similares será el establecido en el título habilitante, de acuerdo con lo que dispongan las ordenanzas locales. En defecto de previsión expresa, será de aplicación lo establecido en el párrafo anterior.
3. Los titulares de los establecimientos, **a partir de la hora que les corresponda conforme a las reglas anteriores, impedirán la salida de las bebidas fuera del local por parte de los usuarios**, sin que ello exima a éstos de la responsabilidad en que hubieran incurrido por haber salido.

13. RUIDO Y TEMBLOR

Teniendo en cuenta la Ordenanza municipal de protección contra el ruido y las vibraciones (BOG nº 215, 11 de noviembre de 2019) y el Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas, y considerando que el establecimiento está clasificado como del Grupo II, deberá cumplimentarse lo siguiente:

- Cuando existan equipos de música y/o televisores de más de 42 pulgadas, la emisión sonora de los altavoces LAmax será como máximo de 85 dBA. Cuando estos equipos de música tengan una capacidad de emisión superior a 85 dBA a 1 m de los altavoces, deberán disponer de un limitador de potencia sonora que cumpla las condiciones establecidas en el artículo 45, para garantizar que no se superen 85 dBA a 1 m de los altavoces.

  En todo caso, en las zonas receptoras deberán cumplirse los requisitos de evaluación de niveles sonoros establecidos en el artículo 13 de la Ordenanza.

Se entenderá por equipo de música cualquier equipo de reproducción musical con altavoces (Ej.: Radios, hilos musicales, minicadenas, instalaciones musicales amplificadas...).

- Los informes de ensayos acústicos in situ serán realizados por laboratorios avalados por ENAC o acreditados por el tipo de ensayos a realizar por dicha entidad, en los que se deberá evaluar el cumplimiento de los requisitos recogidos en esta ordenanza.

14. AFORO

El aforo máximo interior del bar es de 102 personas. La terraza no tiene aforo establecido, pero se colocarán 3 mesas y 12 sillas.

15. PRODUCTO A OFRECER

Teniendo en cuenta el amplio horario de Landetxe, el horario de la oferta gastronómica que se realice responderá también a esta diversidad, de forma que en cualquier momento los clientes puedan consumir algo para comer, empezando por el desayuno, siguiendo por el almuerzo hasta, al menos, la comida, la merienda y la cena.

La oferta deberá dar respuesta a usuarios con alergias o intolerancias, como pintxos sin pan o similar.

El agua se facilitará en jarras o vasos de cristal, si así se requiere.

El bar debe potenciar el carácter creativo y comunitario del edificio y en este sentido debe fomentar también los valores relacionados con la alimentación saludable y el consumo de productos locales y de temporada.

16. COMPETENCIAS DEL AYUNTAMIENTO DE OIARTZUN

Excepcionalmente, el Ayuntamiento podrá utilizar los servicios del bar. En estos casos el Ayuntamiento tendrá preferencia en el uso y se avisará con unos días de antelación, de acuerdo con la programación propuesta, abonando el precio correspondiente por el servicio.

Asimismo, la contratista deberá colaborar con el Hogar del Jubilado a petición de éste y bajo la coordinación de cualquier departamento del Ayuntamiento (cultural, social, deportivo, igualdad, normalización lingüística), y en el caso de que en las actividades organizadas por el mismo fuera necesario el servicio del bar, tendrán preferencia, en todo caso, avisando con una prioridad de 10 días naturales. En caso de discrepancia en este sentido entre bares y agentes (jubilados, agentes culturales, euskalgintza, etc.), los departamentos del Ayuntamiento decidirán lo que corresponda.

Además, en el bar hay que vender entradas y/o billetes para actividades de agentes culturales de Oiartzun (como salidas de jubilados y actividades culturales).

17. PROVISIONES

El coste del suministro de luz, gas y agua correrá a cargo del Ayuntamiento de Oiartzun. No obstante, en el caso de que el Ayuntamiento considere que los consumos son excesivos, el Ayuntamiento se reserva el derecho de obligar a adoptar las medidas de reducción de consumo que correspondan a la contratista correspondiente.

Asimismo, la contratista y, por supuesto, los usuarios, podrán utilizar el servicio WI-FI que el Ayuntamiento contratará para todo el edificio Landetxe.

No obstante, todos los demás suministros serán a cargo de la empresa contratista. Entre ellas, la tasa de agua, la tasa de basura, el teléfono, internet, etc.

18. GASTOS DE MANTENIMIENTO

La empresa contratista se hará cargo de la realización y abono de los gastos de mantenimiento ordinarios necesarios para mantener el bar en la misma forma en que le ha sido entregado.

Por su parte, los gastos extraordinarios necesarios para el mismo fin correrán a cargo del Ayuntamiento. Para ello, la contratista deberá advertir al Ayuntamiento de la necesidad de realizar un mantenimiento extraordinaria lo antes posible y éste dará respuesta.

Tendrán la consideración de gastos ordinarios todos los gastos individuales necesarios para mantener el bar en la misma forma en la que se le ha concedido que tengan un importe inferior a 1.000 euros, y el resto, de gastos extraordinarios. En caso de discrepancia sobre la naturaleza ordinaria o extraordinaria del gasto, el departamento de urbanismo del Ayuntamiento realizará una valoración de la avería o siniestro, siendo el criterio el que de la misma se derive.

19. RESTO DE OBLIGACIONES DE LA EMPRESA CONTRATISTA

1. La explotación del bar se realizará de forma directa.

2. La contratista deberá mantener en todo momento las instalaciones en perfecto estado de higiene: accesos, suelos, aseos, paramentos verticales, techos, cristales, montacargas, ascensor, etc., para lo cual deberá aportar los productos y útiles necesarios, cumpliendo la normativa ambiental de aplicación.

3. Colocar la relación de precios en lugar visible, debidamente sellada, y facilitar las hojas oficiales de reclamaciones.

OIARTZUNGO
UDALA

4. Cuando el Ayuntamiento de Oiartzun, a través de los órganos correspondientes, deba realizar las inspecciones necesarias, la contratista estará obligado a facilitar la entrada.

5. No podrá realizar ningún tipo de obra sin autorización expresa del Ayuntamiento.

6. Se establecerá un calendario de reuniones entre la contratista y el responsable del contrato para el seguimiento del contrato. La empresa tendrá plena disponibilidad cuando así lo soliciten los servicios técnicos municipales.

7. La contratista, de acuerdo con la legislación de protección de los consumidores, emitirá una factura o ticket por cada consumo o servicio realizado y cumplirá el resto de las obligaciones tributarias.

8. Antes de finalizar el mes de enero de cada año de vigencia del contrato, la contratista presentará la memoria anual: resultados financieros, problemas, gestión realizada, propuestas de mejora, etc.

9. Deberá hacer frente a los gastos propios de la actividad.

10. Queda expresamente prohibida la instalación de máquinas de juego o tragaperras.

11. En el caso de que en el bar se instale música ambiente, además del cumplimiento de la normativa sonora, los gastos que suponga el servicio serán por cuenta de la contratista (SGAE u otro). En la elección de la música se tendrá en cuenta la diversidad de usuarios. Teniendo en cuenta el carácter euskaldun del edificio, se fomentará la música en euskera o se fomentará la escucha de Oiartzun Irratia. En ningún caso se podrán canciones de carácter discriminatorio, que promuevan el acoso sexual o que de cualquier modo no respeten la igualdad entre hombres y mujeres.

12. Sin perjuicio de lo dispuesto en el Pliego de Condiciones Económico-Administrativas Particulares, la contratista deberá contratar, al menos, los siguientes seguros:
    - Seguro de responsabilidad civil necesario
    - Seguro multirriesgo: cobertura de daños por inundaciones, incendios, robos, etc. en atributos de local o maquinaria.
    - Seguro de accidentes: cubre las circunstancias de muerte e invalidez de los trabajadores.

13. El Ayuntamiento realizará una vigilancia y control del funcionamiento del local, con el fin de mantener el orden interior, el horario de apertura y cierre, las condiciones de limpieza e higiene de los locales e instalaciones. Para ello, el Ayuntamiento dispondrá de acceso libre a todos los lugares del bar. Si se detectara algún error se levantará acta del mismo. La primera vez se avisará por escrito, quedando en suspenso el contrato en caso de producirse una segunda. En estos casos la empresa contratista

no tendrá derecho alguno y deberá abandonar el local y ponerlo a disposición del Ayuntamiento en el plazo de tres días desde el requerimiento.

20. DERECHOS DE LA CONTRATISTA

1. Desarrollar la actividad de acuerdo con las condiciones establecidas en el presente contrato, con sujeción a las normas establecidas en los pliegos de condiciones y demás legislación vigente.

2. Percibir la totalidad de los precios de venta establecidos.

3. En el supuesto de que el Ayuntamiento ejercitara la facultad de resolver el contrato, por razones de interés público, con anterioridad al cumplimiento del plazo que se conceda, la contratista tendrá derecho a percibir del Ayuntamiento la indemnización del valor correspondiente de los bienes o elementos que no deban ser devueltos, de acuerdo con las circunstancias en que se encuentren, teniendo en cuenta que las sustituciones realizadas para el adecuado funcionamiento del servicio se considerarán incorporadas a la propiedad del Ayuntamiento con cargo al capital amortizado. Esta indemnización no será de aplicación en los supuestos en que la resolución del contrato sea imputable a la empresa contratista.

21. OTRAS CONDICIONES

1. La empresa contratista respetará las normas de uso del edificio Landetxe.

2. La empresa contratista facilitará el acceso gratuito a los aseos del Bar a todas las personas, usuarias o no del servicio de bar-restaurante, que lo deseen.

3. No podrá colocar ningún cartel o anuncio publicitario sin autorización expresa del Ayuntamiento. Por otra parte, los agentes locales deberán poder colocar carteles informativos de las actividades organizadas por ellos mismos.

4. El nombre del establecimiento será establecido por el Ayuntamiento.

22. MEDIDAS AMBIENTALES

1. La contratista procurará reducir los residuos generados en la actividad de hostelería (mesas, barra, terraza y cocina), utilizando manteles lavables o pañuelos de tela. Por otro lado, se deberán generar la menor cantidad de sobras de comida posible. Una vez intentada la reducción, los residuos generados se recogerán de forma separada en origen, facilitando a los clientes dicha obligación: biorresiduos, envases ligeros, papel y cartón, vidrio, residuos peligrosos y rechazo. Cada apartado de residuos deberá ser retirado debidamente clasificado y en la forma y horario que determine el Ayuntamiento. Los residuos peligrosos se gestionarán a través de empresa autorizada (aceite de cocina usado, etc.).

OIARTZUNGO
UDALA

2. Si se utilizan, la mantelería y servilletas serán como mínimo de papel reciclado o reutilizable.

3. El uso del agua y de la energía por parte de los trabajadores será responsable, paulatinamente se irán implantando medidas consensuadas con el Ayuntamiento.

4. Cuando se produzcan modificaciones y reparaciones asociadas a electrodomésticos, iluminación y calefacción, será necesario establecer criterios de ahorro y eficiencia energética.

5. La contratista evitará en la medida de lo posible el uso de plásticos de un solo uso.

Las presentes condiciones ambientales son condiciones especiales para la ejecución del contrato, a los efectos establecidos en el Pliego de Cláusulas Económico-Administrativas Particulares.

23. PLAN DE EMERGENCIA Y AUTOPROTECCIÓN

La empresa contratista colaborará con el Ayuntamiento de Oiartzun en el cumplimiento de lo establecido en los planes de emergencia y autoprotección, simulacros, evacuaciones, catástrofes, etc.

Oiartzun, a la fecha de la firma

OIARTZUNGO
UDALA

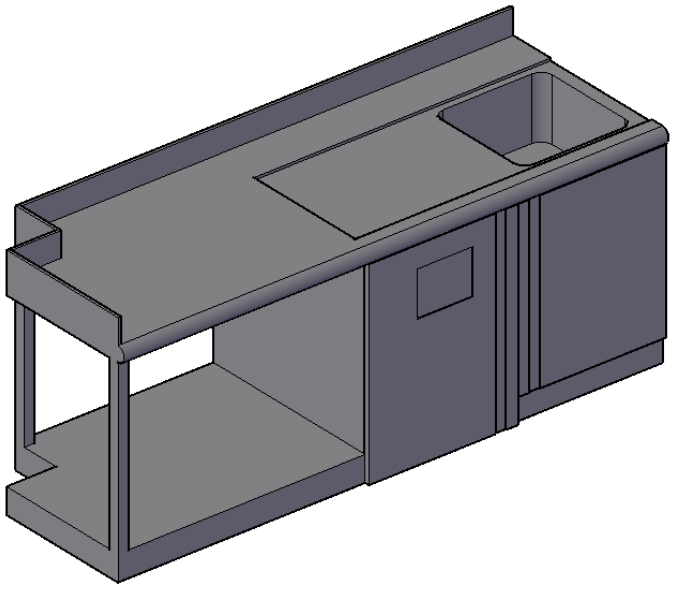
ANEXO I: INVENTARIO Y PLANOS

LANDETXE ERAIKINEKO TABERNAKO ETA SUKALDEKO EKIPAMENDUAREN ETA ALTZARIEN INBENTARIOA ETA PLANOA

OIARTZUNGO
UDALA

1 – MESA DE ENTRADA A LAVAVAJILLAS
MARCA NASHITEL
DIMENSIONES 2.200 X 750 X 900 MM

Características Generales



- Mesa de entrada al lavavajillas en acero inox. 18/10 AISI 304
- Sobre balda zócalo
- Conformado a columna
- Alojamiento para basura cerrado con puerta
- Fregadero industrial cerrado con puerta y carril para el deslizamiento de cesta de lavado
- Peto de protección perimetral
- Dimensiones: 2.200 x 750 x 900 mm (las dimensiones se adaptarán al espacio existente en obra)

UNIDADES :1

2 – LAVAVAJILLAS DE CAPOTA
MARCA FAGOR INDUSTRIAL
MODELO CO-110



UNIDADES :1

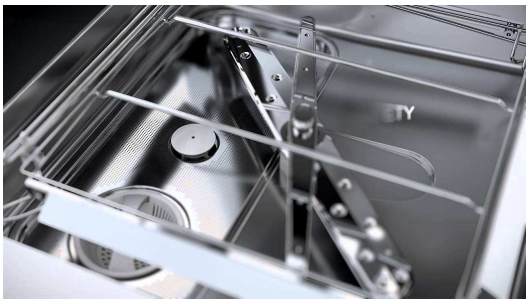
Características Generales

- Lavavajillas de capota - Generación EVO
- Construcción en acero inoxidable.
- Capota compensada con sistema de asa y muelle.
- Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable.
- Apertura de capota de 440 mm (Admite bandejas GN 1/1).
- Ciclo de lavado continuo hasta 10'.
- Bomba de lavado de 600 W que proporciona un gran caudal de agua.
- Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado.
- Multivoltaje: Permite conectar la máquina a una red con tensión monofásica o trifásica.
- Bandejas-filtro de acero inox. AISI-304 en la cuba de lavado.
- Control termostático de las temperaturas (lavado, 60 °C, y aclarado, 90 °C).
- Sistema de parada térmica que garantiza una temperatura de aclarado de 85 °C.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la capota.
- Termostato de seguridad.
- Control mecánico - analógico.
- Ciclos de lavado de 90", 120" y 180".
- Producción teórica máxima de 40 cestas/hora (720 platos/h).
- Tanque de 33 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 4,5 kW.
- Calderín de 9 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 6 kW.
- Consumo de agua por ciclo de 2,4 litros.
- Calentamiento alterno o simultáneo de tanque y calderín.
- Aclarado con sistema termostop. Ajuste desactivado de fábrica. Fácil de activar.
- Potencia total instalada: 6,6 kW (alterno) o 11,1 kW (simultáneo).
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la capota.
- Protección antihumedad IPX4.
- Dotación: 1 cesto base CT-10, 1 cesto para platos CP-16/18 y dos cubiletes para cubiertos.

DIMENSIONES

- X Ancho 630 mm X Ancho bruto 765 mm
- Y Fondo 750 mm Y Fondo bruto 905 mm
- Z Alto 1465 mm Z Alto bruto 1610 mm
- Peso neto 91,0 kg Peso bruto 113,0 kg
- Volumen neto 0,659 m3 Volumen bruto 1,115 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD



- Potencia calentamiento 6,00 kW
- Potencia eléctrica 11,100 kW
- Voltaje 400V - 3N
- Amperaje 17,8 A
- Frecuencia eléctrica 50Hz

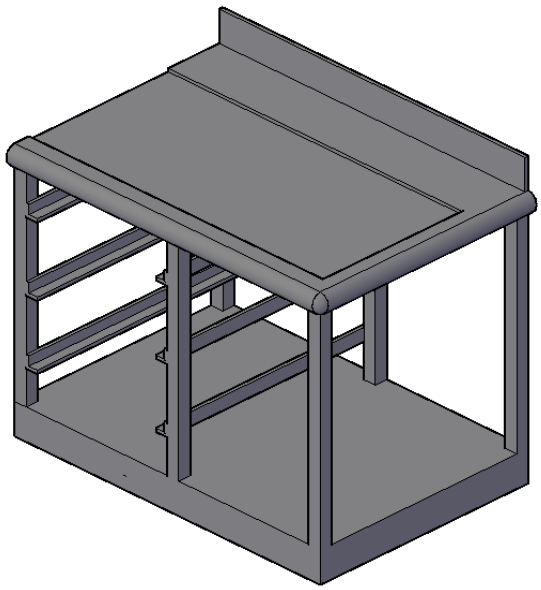
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

- Consumo Máximo Agua 60,00 L/h
- Presión H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar)

OTROS

- Nivel de ruido 72,00 Db

3 – MESA DE SALIDA A LAVAVAJILLAS
MARCA NASHITEL
DIMENSIONES 1.100 X 750 X 900 MM



UNIDADES :1

Características Generales

- Mesa de salida de lavavajillas en acero inox. 18/10 AISI 304
- Construido sobre balda zócalo
- Con carril para el deslizamiento de cestas y guías inferiores para almacenar cestas de lavado.
- Peto de protección trasero.
- Dimensiones: 1100 x 750 x 900 mm (las dimensiones se adaptarán al espacio existente en obra)

DISTFORM
FOODSERVICE TECHNOLOGY

4 - LAVAMANOS DE PIE
MARCA DISTFORM
DIMENSIONES 400 x 440 x 850 MM



UNIDADES :1

Características Generales

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Cubeta de Ø 360 mm x 130 mm.
- Grifo con caño giratorio.
- Grifo electrónico con conexión eléctrica a 230V/1/50 Hz.
- El lavamanos con dos pulsadores incluye un pulsador para agua fría y otro para caliente.
- El lavamanos con un pulsador incluye mezclador dos aguas.
- Puerta frontal registrable.
- Dimensiones 400 x 440 x 850 mm

5 - FREIDORA DOBLE CON BASE Y PUERTAS
MARCA FAGOR INDUSTRIAL
MODELO F-E7208 + BASE + PUERTAS







Características Generales

- Freidora eléctrica 2 cubas 8 litros.
- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia · litro (1,00 kW / litro).
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.
- Mando de descarga situado en el portamandos.
- Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90º para permitir una perfecta limpieza.
- Dimensiones: 800 X 730 X 850
- Potencia eléctrica: 12 kW.
- Voltaje: 400 V.

UNIDADES :1

6 - FRY-TOP MEDIO MODULO CON BASE Y PUERTAS
MARCA FAGOR INDUSTRIAL
MODELO FT-G705 C L + MB-705 G + 1x (19040900)







UNIDADES :1

Características Generales

- Fry-top a gas con control termostático y placa de cromo.
- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos.
- Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 12 o 15 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquina con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Quemadores de alta eficiencia.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico. Por tanto, no necesita electricidad para su instalación. Dispone de tubo de acceso para encendido manual.
- Control termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C) y termostato de seguridad.
- Modelo con plancha lisa y superficie de cromo de 50 micras de espesor de 328 x 468 mm.
- Dos zonas de calentamiento.

DIMENSIONES

- X Ancho 400 mm X Ancho bruto 440 mm
- Y Fondo 730 mm Y Fondo bruto 820 mm
- Z Alto 290 mm Z Alto bruto 510 mm
- Peso neto 35,0 kg Peso bruto 42,0 kg
- Volumen neto 0,080 m3 Volumen bruto 0,184 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

- Voltaje N/A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

- Tipo gas NG
- Potencia gas 7,50 kW
- Consumo gas 0,794 m3/h
- Regulado a LPG G30/G31 28-30/37 mbar
- NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar
- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS
- Diámetro gas 1 R.3/4"G

8 - COCINA A GAS CON BASE Y PUERTAS
MARCA FAGOR INDUSTRIAL
MODELO C-G740 + MB-710 + 2X (19040900)







UNIDADES:1

Características Generales

- Cocina a gas Encimera embutida fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos.
- Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de dimensiones 397 x 580 mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de
- diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo del quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

- Voltaje N/A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

- Tipo gas NG
- Potencia gas 23,75 kW
- Consumo gas 1,885 m3/h
- Regulado a LPG G30/G31 28-30/37 mbar
- NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

- Diámetro gas 1 R.3/4"G

9 – MUEBLE APOYO EN A. INOX
MARCA FAGOR INDUSTRIAL
MODELO EN-705 C + MB-705 + 19040900







Características Generales

- Fabricado con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304.
- Encimera lisa, reforzada y en punto redondo, con peto de protección
- Sobre balda zócalo
- Trasera y laterales cerrados
- **Incluye cajón**
- Cerrado con una puerta batiente
- Dimensiones: 400 x 730 x 900 mm

UNIDADES :1

10 - HORNO ELÉCTRICO PARA 6 BANDEJAS GN 1/1
MARCA FAGOR PROFESSIONAL
MODELO C-061-E



FUNCIONES:

- Pantalla 2,8" con mando giratorio y función push para configurar y confirmar las entradas
- iClima: Gestión y regulación de la humedad gracias a la medición directa de la sonda de humedad
- Capacidad de regulación del 10%- Fagor Recipe Center
- Fagor Recipe Center: 100 recetas pre-establecidas desde fábrica y testadas culinariamente
- Capacidad de almacenamiento de mas de 100 recetas de 9 fases
- Cool-down por aire y por agua (función de enfriamiento rápido de la cabina)
- Modos de cocinado: vapor a baja temperatura 30-98º, vapor a 99º, super vapor de 100- 130º, mixto 30-300º y convección 30-300º
- Deshumidificación de la cámara para asados crujientes
- Cocción Delta

DIRECTSTEAM:

- Generación de vapor mediante inyección del agua a la turbina pulverizando el agua y convirtiéndolo en vapor.

MANEJOS:

- Idiomas: 5
- Posibilidad de configurar el tono, volumen y contraste de pantalla.
- Tono: 8
- Ajuste de energía, red, idioma y sistema.
- Modo SAT.



CARACTERISTICAS DE EQUIPAMIENTO:

- Función stop/start
- EZ-Sensor. Sonda interna con 4 puntos de medición
- Elemento auxiliar de posicionamiento para sonda térmica
- Inyección manual de vapor
- Sistema de humidificación automática
- Humidificación variable de 5 niveles
- 6 velocidades de circulación de aire programables (Desde 1400 rpm hasta parada de turbina)
- Opción de cambiar de ºC a ºF
- Visualización de valores efectivos y valores seleccionados
- Programación retardada
- Posibilidad de seleccionar 1/2 potencia
- Sistema de humidificación automática
- Sistema de deshumidificación automática
- Adaptación automática a las características del lugar de instalación (altitud…) incluyendo autotest inicial
- Ajuste automático del punto de ebullición
- Cubreventilador extraíble
- Freno de turbina integrado para mayor seguridad
- HA-Control (combustión indirecta, no pasa por la cámara del horno)
- Sistema “auto-reverse” para inversión del giro del ventilador
- Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación
- Revestimiento especial termoreflectante y cristales interiores abatibles para una limpieza sencilla
- Iluminación led para la cámara de cocción
- Sistemas HOLD-OPEN DOOR (con 3 puntos de anclaje para mayor seguridad del usuario)
- Interruptor de puerta de contacto por proximidad
- Junta insertable fácil de cambiar



- Material: acero inoxidable AISI 304 (interior pulido espejo

- Monitor App & Mantenimiento App (autodiagnóstico avisos y errores)

- Registro App: . De historial de ciclos de historial de errores

LIMPIEZA:

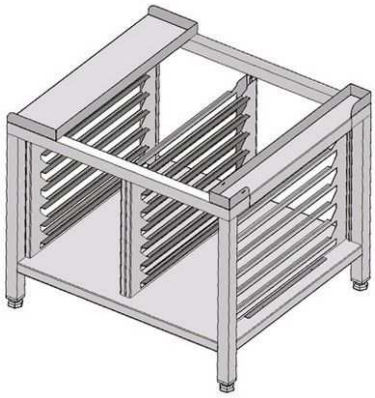
- Basic Washing System (eficiente para el medioambiente)

- Programas de lavado: 2 programa de limpieza básico (spray) . 1 programa de enjuagado

- Indicación del estado de limpieza y tiempo restante

- Control y supervisión de la limpieza desde dispositivos móviles mediante FagorKonnect

SOPORTE PARA HORNO
6 BANDEJAS GN 1/1
MARCA FAGOR PROFESSIONAL, MODELO SH11B



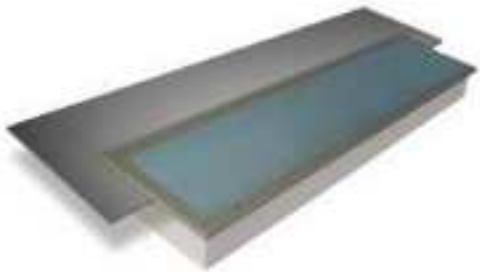
Características Generales

- Construido en acero Inoxidable: AISI-304 18/10 de 1,5 mm. de espesor
- Patas regulables en altura con rosca oculta.
- Esquinas redondeadas.
- Estante inferior y bandejero.
- Dimensiones: 815 x 724 x 650 mm.

14– CAMPANA MURAL COMPENSADA SOLDADA
MARCA ALTEX
DIMENSIONES 3.700 X 1.100 MM.









Características Generales

- Campana mural compensada
- Compuesta de plenum de extracción integrado
- Filtros de lamas inox. con una inclinación de 45º
- Canal robusto perimetral para condensados residuales.
- Fabricado con punto redondo d25 mm, canal para desplazamiento de los condensados de grasas procedentes de los filtros a recipientes extraíbles con una capacidad de 0,5 l.
- Plenum de aportación integrado con distribución mediante chapa microperforada a una vel de entre 1 y 1,5 m/s
- Dimensiones: 3.700 x 1.100 mm
- Mano de obra montaje incluido.

- **ILUMINACION INTEGRADA, LUMINARIA DE LED 1200 (2 UNIDADES)**

- **GRUPO DE EXTRACCION 400º/2h**
  Con turbina de palas hacia delante cvhn 10/10 1,1 kw

- **GRUPO DE APORTACION CENTRIFUGO**
  Con filtro g4 integrado 10/10 1/3 cv 3 vel

- **BANCADA AMORTIGÜADA Y M. OBRA PARA MONTAJE DE GRUPO**

- **CONDUCTOS -CANALIZACION EI30 DIÁMETRO 350**
- 4 módulos de 1 mt
- 2 codo de 90º
- 1 módulo de inspección y limpieza
- 2 soporte techo
- Mano de obra de instalación
- Conducto aporte D300 en acero galvanizado, 4m 2 curvas, 1 tolva, 1 plenum de
- distribución de 4 bocas D200, soportes y 10 m de tubo flexible D200

- **CONTROL SINCRONIZADO DE UN EQUIPO TRIF Y UNO MONOF. DE 3V**

SISTEMA DE EXTINCIÓN AUTOMATICO EN CAMPANA
PROTECH
MARCA ALTEX



Características Generales

- Sistema de extinción automática de incendios para la protección de cocinas industriales.
- Diseñado para la protección de equipos de cocinas tales como conductos, campanas, filtros y demás elementos donde un fuego puede ser extinguido mediante el uso del agente extintor.
- Agente extintor humectante basado en sales de potasio, con bajo pH, especialmente recomendado para la extinción de fuegos generados por grasas y aceites.
- Es muy efectivo sobre la grasa, formando una capa superficial que extingue el incendio y evita la reignición.
- La detección se realiza mediante un tubo lineal termo-sensible que actúa automáticamente al entrar en contacto con las llamas.
- La consecuencia es la inyección del agente extintor en los puntos críticos del equipamiento de la cocina a través de las boquillas de descarga de agente (distribuidas por sus propias tuberías).
- Después de la descarga, es fácil retirar el agente extintor sin limpiadores químicos; tan sólo se precisa agua o vapor.
- Características:
- Líquido de extinción con bajo PH.
- Sistema modular para adaptarse a cualquier tamaño de cocina.
- Fácil limpieza y recarga.
- Diseño conforme a CTE, UL-300/NFPA 17A/NFPA 96
- Cumplimiento 97/23/EC PED Marcado CE
- Cumplimiento UNE 23510 Sistemas de extinción de incendios en cocinas comerciales. Requisitos de diseño y ensayo.
- Ambientes de trabajo que varían de 0º a 50º C
- Incluye presostato de señal de alarma de incendios
- Realización de memoria técnica y certificado para legalización en industria

DISTFORM
FOODSERVICE TECHNOLOGY

18– MUEBLE CENTRAL EN ACERO INOX
MARCA DISTFORM
DIMENSIONES 2.000 X 700 X 900 MM

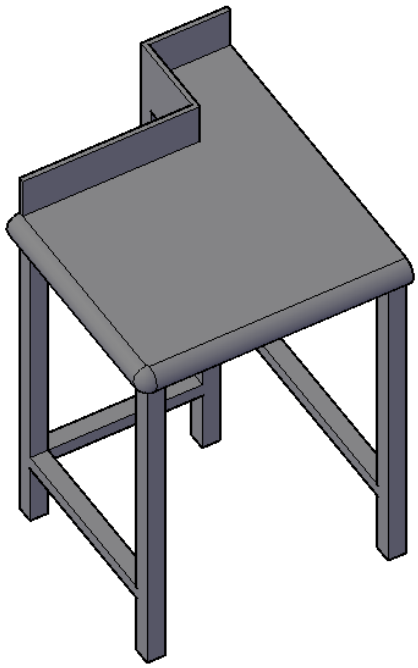


Características Generales

- Mueble central en acero inox. 18/10
- Con estante intermedio y cerrado con puertas por ambos lados
- Dimensiones: 2.000 x 700 x 900 mm

UNIDADES :1

19– MESA DE APOYO AL FRIGORIFICO EN ACERO INOX
MARCA NASHITEL
DIMENSIONES 600 X 700 X 900 MM



Características Generales

- Mesa de apoyo al frigorífico en acero inox. 18/10
- Conformada a columna
- Peto de protección perimetral
- Dimensiones: 600 x 700 x 900 mm

UNIDADES :1

21– ARMARIO DE REFRIGERACIÓN
MARCA FAGOR INDUSTRIAL
MODELO CUD-23S F



UNIDADES:1

Características Generales

- Armario de refrigeración Concept Snack con compartimento para pescado.
- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático.
- Si la apertura es menor de 90º se cierra automáticamente. Si es mayor de 135º se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Iluminación interior LED.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m3 de densidad.
- Estantes en varilla de acero plastificado con guías de altura regulables (17 niveles de dimensiones Snack) fácilmente desmontables para su limpieza.
- Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC. Temperatura ambiente 43 ºC (excepto usos intensivos).
- Válvula de expansión termostática.
- Número de puertas: 3

COMPARTIMENTO DE PESCADOS

- Equipamiento: 3 cajones en PVC sanitario con fondo de acero inoxidable perforado.
- Compresor hermético independiente con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico.
- Evaporador de placa fría.
- Desagüe en bandeja de evaporador.
- Conducto de desagüe del recinto para conectarse a un desagüe exterior
- Temperatura de trabajo: -4 ºC, -1 ºC.

DIMENSIONES

- X Ancho 1388 mm X Ancho bruto 1470 mm
- Y Fondo 726 mm Y Fondo bruto 800 mm
- Z Alto 2067 mm Z Alto bruto 2084 mm
- Peso neto 229,0 kg Peso bruto 242,0 kg
- Volumen neto 2,083 m3 Volumen bruto 2,451 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

- Potencia eléctrica 0,852 kW



- Amperaje (A) 1,8 A
- Voltaje 230V - 1N
- Frecuencia eléctrica 50Hz

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

- Tipo gas R-600a

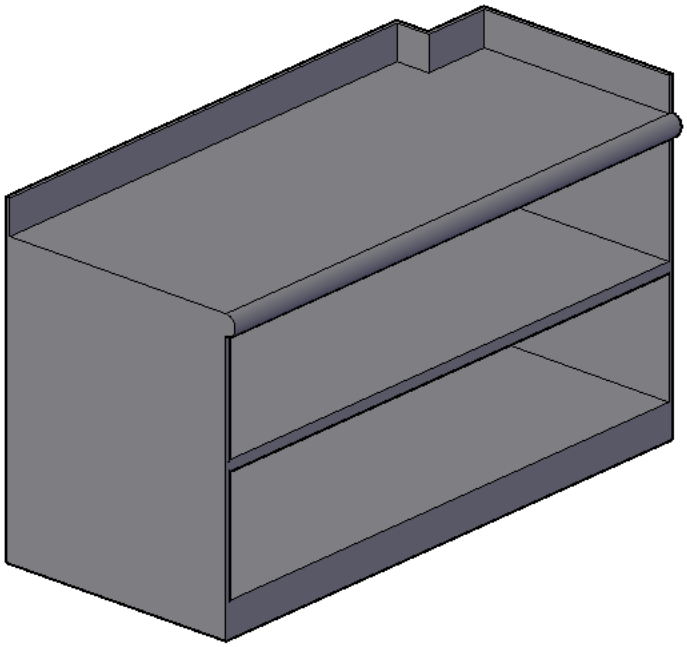
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

- Potencia frigorífica 0,436 kW
- Consumo anual eléctrico 906,00 kWh
- Consumo eléctrico 24h 2,48 kWh
- Volumen interior bruto 1109 L
- Vol. neto refrigeración 651 L
- Clase climática 4
- Carga de gas refrigerante 100,000 g
- Clasif. Eficiencia Energetica D
- Índice de Eficiencia Energetic 54,01 %
- Tipo modelo Armario vertical

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

- Cableado 230V Monofásico 2X1,5+T - 4 A

22– MESA DE APOYO MURAL EN ACERO INOX
MARCA NASHITEL
DIMENSIONES 1.600 X 700 X 900 MM



Características Generales

- Construcción en acero inoxidable calidad 18/10 AISI 304
- Conformada a columna.
- Construida sobre balda zócalo.
- Con balda intermedia.
- Trasera y laterales cerrados.
- Peto de protección perimetral.
- Dimensiones originales: 1.600 x 700 x 900 mm.

UNIDADES :1

23– CONGELADOR VERTICAL
MARCA FAGOR INDUSTRIAL
MODELO UN-451 SS

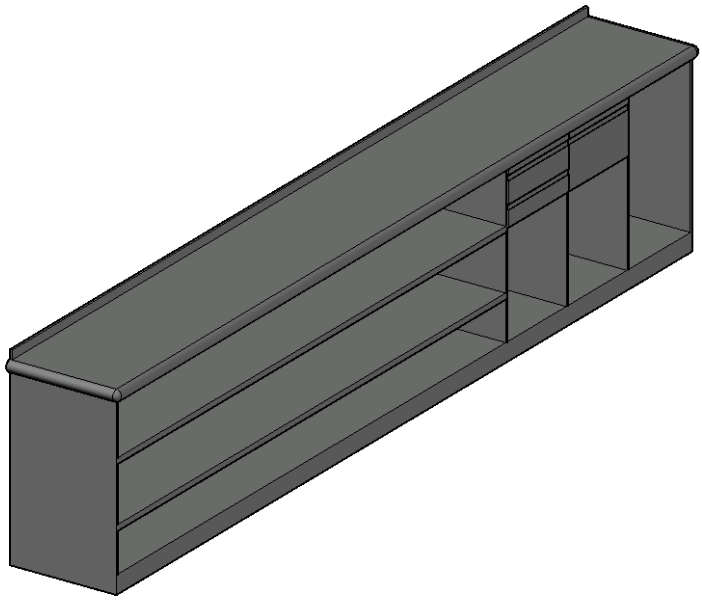


Características Generales

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Gas refrigerante hidrocarburo R..2.....
- Temperatura de trabajo..-22ºC / -15ºC
- Temperatura ambiente 32ºC
- Dimensiones: 626 x 740 x 1.865 mm
- Capacidad 460 L
- Potencia eléctrica 143 W

UNIDADES: 1

25– MUEBLE CONTRAMOSTRADOR CAFETERO EN ACERO INOX
MARCA NASHITEL
DIMENSIONES 4.750 X 600 X 1.050 MM



Características Generales

- Mueble contramostrador, cafetero-estante
- Construido en acero inox., 18/10 sobre balda zócalo
- Encimera de 1 sola pieza
- Dispone de mueble cafetero, alojamiento para el fabricador de hielo y mueble con dos estantes intermedios en las zonas libres
- Dimensiones: 4.750 x 600 x 1.050 mm

UNIDADES :1

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

26– CAFETERA
MARCA QUALITY ESPRESSO
MODELO F3 E2G-FUTURMAT



Características Generales

- Carrocería construida en acero inoxidable AISI-304
- Control digital de las dosis del café
- Grupos y porta filtros en latón cromado; caldera y conductos en cobre pasivado
- Intercambiadores térmicos para separar el agua de grupos y de caldera.
- Sistema de dosificación volumétrico digital, controlado por microprocesador.
- Dos salidas de vapor y una salida de agua caliente.
- Llenado automático de agua.
- Motobomba incorporada
- Manómetro de doble escala, indicador de presiones de red y caldera.
- Potencia: 3500 W 2N 230V 50Hz
- Dimensiones: 770 x 570 x 460 mm de altura
- Se suministra con descalcificador.

UNIDADES: 1

27– MOLINO
MARCA QUALITY ESPRESSO
MODELO Q-10 EVO QUALITY EXPRESSO



Características Generales

- Equipado con fresas de acero templado, de larga duración y corte de gran precisión.
- Tres opciones en el mismo molino:
- Pre-molido, que le convierten en el molino más rápido del mercado.
- Ideal para momentos de fuerte consumo.
- Instantáneo al instante, para la obtención de café molido más fresco.
- Molido manual, para controlar la dosificación manualmente.
- Cuerpo de aluminio, de elegante diseño, que le otorga una magnifica presencia y gran robustez.
- Regularidad en la dosificación. La misma cantidad de café en cada dosis.
- Pantalla táctil LCD de 3,5" para una fácil programación y personalización de las prestaciones.
- Contador de dosis.
- Puerto USB para transferir parámetros, descargar protector de pantalla personalizado o actualización de software.
- Programable en 12 idiomas.
- Apertura superior para limpiar los conductos de café con el cepillo proporcionado.
- Fácil y precisa regulación del punto de molido (0,006 mm).
- Kit opcional para envases tipo lata o PET: este kit permite adaptar el molino Q10 para su utilización con estos envases de café en grano.
- Producción 8-10 Kg/hora
- Potencia 525 W
- Fresas 64 mm
- Nº vueltas 1.250 RPM
- Capacidad de la tolva 1,5 kg
- Regulación dosis hasta 25 gr
- Peso neto 16 kg
- Alto 630 mm
- Ancho 200 mm
- Fondo 370 mm

UNIDADES: 2

28– FABRICADOR DE HIELO
MARCA SCOTSMAN / BAR-LINE
MODELO B-750 AS

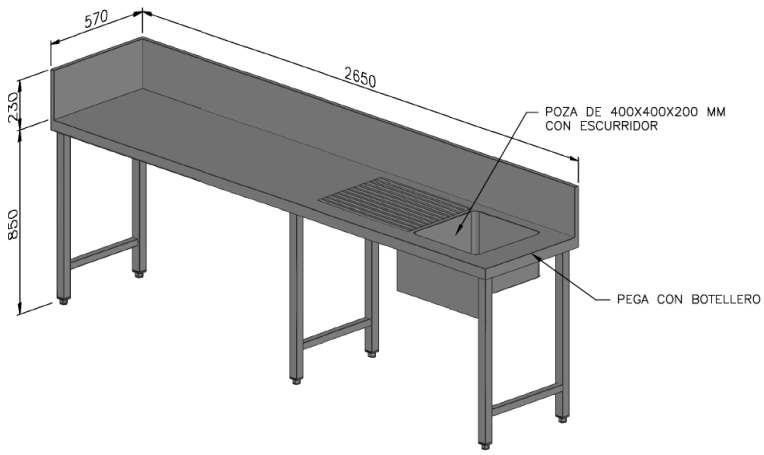
Características Generales



- Carrocería construida en acero inoxidable.
- Cabina de almacenaje y sistema de producción aislados térmicamente.
- Puerta escamoteable y amortiguada.
- Cubitos gourmet L compactos, puros y cristalinos, con un peso de 39 g
- Sistema de producción de hielo eficaz y fiable.
- Bomba de agua vertical.
- Sistema anti-cal patentado.
- Compuesto antimicrobiano basado en la plata Ag-Ion incorporado a las superficies en contacto con el agua y el hielo, que impide el crecimiento de bacterias, algas y microorganismos.
- Patas regulables.
- Cumplimiento de normas internacionales VDE-SEV-GS y conformidad CE.
- Producción diaria: 75 kg.
- Capacidad de cabina: 40 Kg
- Potencia: 740 W 1N 230V 50Hz
- Dimensiones: 535 x 600 x 910/1033 mm (ancho-fondo-alto/con patas)

UNIDADES: 1

32– INTERIOR DE MOSTRADOR EN ACERO INOX
MARCA NASHITEL
DIMENSIONES 2.650 X 570 X 900 MM



Características Generales

- Interior de mostrador en ángulo con poza industrial y escurridor
- Faldón y peto trasero
- Cuba industrial de lavado y escurridor
- Dimensiones: 2.650 x 570 x 900 mm

UNIDADES: 1

33– LAVAVASOS
MARCA FAGOR INDUSTRIAL
MODELO CO-400



UNIDADES: 1

Características Generales

- Lavavasos de apertura frontal - Generación EVO Concept .
- Construcción en acero inoxidable.
- Puerta con doble pared.
- Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable.
- Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado.
- Control termostático de las temperaturas (lavado, 60 ºC, y aclarado, 90 ºC).
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Provisto de válvula antirretorno.
- Bomba de lavado de 260 W.
- Consumo de agua por ciclo de 2,2 litros.
- Micro magnético de seguridad en la apertura de la puerta.
- Modelo para cestas de 400 x 400 mm.
- Modelo con control mecánico – analógico.
- Ciclo fijo de lavado de 120” y producción máxima de 30 cestas/hora.
- Altura útil interna de 270 mm.
- Tanque de 15 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2 kW.
- Calderín de 4 litros de volumen, con resistencia de calentamiento de 2,8 kW.
- Protección antihumedad IPX4.
- Dotación:
- 2 cestos base 400 x 400 mm, 1 suplemento para platos y un cestillo para cubiertos

DIMENSIONES

- X Ancho 470 mm Ancho bruto 530 mm
- Y Fondo 520 mm Y Fondo bruto 680 mm
- Z Alto 720 mm Z Alto bruto 890 mm
- Peso neto 35,0 kg Peso bruto 42,0 kg
- Volumen neto 0,176 m3
- Volumen bruto 0,321 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

- Potencia calentamiento 2,80 kW
- Potencia eléctrica 3,060 kW
- Voltaje 230V - 1N
- Amperaje 13,3 A
- Frecuencia eléctrica 50/60Hz

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

- Consumo Máximo Agua 50,00 L/h
- Presión H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar)

OTROS

- Nivel de ruido 62,00 dB

34– BOTELLERO
MARCA FAGOR INDUSTRIAL
MODELO TLC-4 SSI

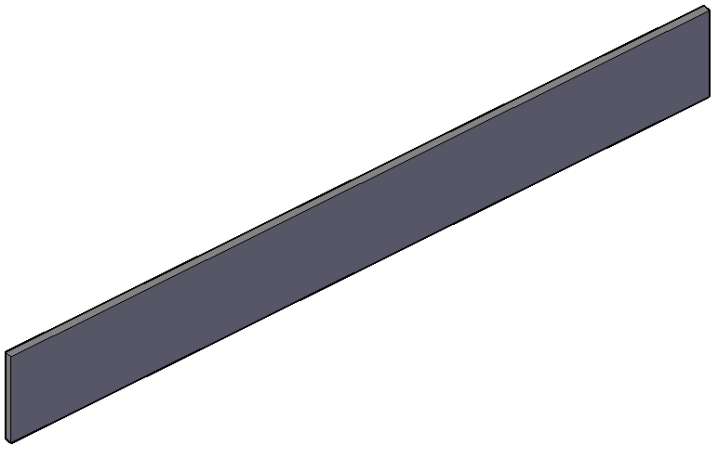


UNIDADES: 1

Características Generales

- Enfriador de botellas.
- Acabado exterior y laterales interiores en acero inoxidable de austenítico de alta calidad.
- Aislamiento poliuretano inyectado, de 40 kg/m3 de densidad.
- Compresor hermético con condensador ventilado colocado en la parte inferior del equipo.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de la temperatura por termostato analógico.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Grupo a la derecha con puerta rejilla.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales e interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo: +2 ºC, +6 ºC, ambiente a 38 ºC.
- Nº puertas: 4
- Nº parrillas separadoras:3
- Capacidad: 539 L
- Potencia eléctrica: 205 W
- Refrigerante: R-600a

PETO TRASERO BOTELLERO
MARCA NASHITEL
DIMENSIONES 1.990 X 260 X 20 MM

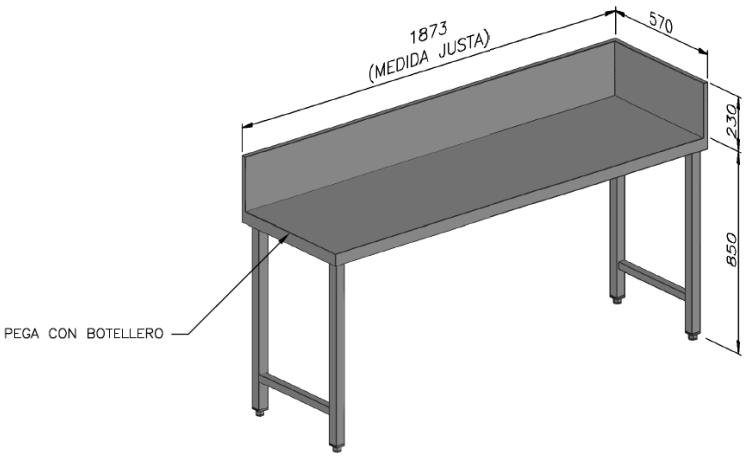


Características Generales

- Peto trasero de protección realizado a medida en acero inoxidable AISI 304, 18/10.
- Dimensiones: 1.990 x 260 x 20 mm
- Totalmente instalado en botellero.

UNIDADES :1

35– INTERIOR DE MOSTRADOR EN ACERO INOX
MARCA NASHITEL
DIMENSIONES 1.873 X 570 X 900 MM

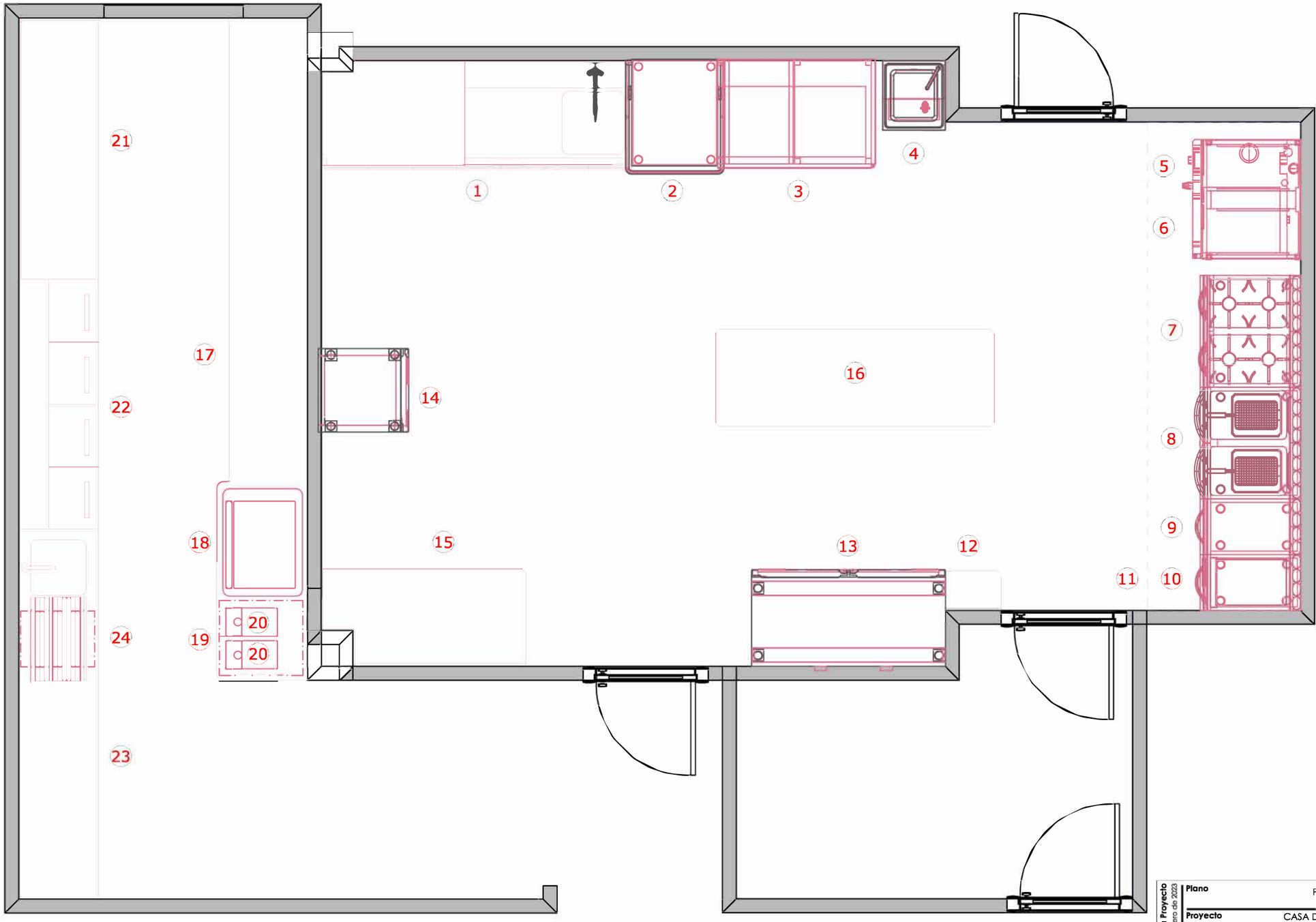


Características Generales

- Interior de mostrador construido en acero inox. 18/10
- Encimera lisa y reforzada, en punto redondo, con peto de protección trasero
- Dimensiones: 1.873 x 570 x 900 mm

UNIDADES :1

(*) NOTA: IMÁGENES A EFECTOS DE ORIENTACIÓN.



Fecha Proyecto Enero de 2023	Plano	PLANO DE DISTRIBUCIÓN	Núm.Plano M -3
	Proyecto	CASA DE CULTURA MENDIBURU OIARTZUN	Escala 1/30
	Promotor		

Ingeniero de la Edificación - Nº Colegiado : 1533

IGNACIO NAVAS ARANGUREN

NASHITEL S.L
INGENIERÍA Y SERVICIO TÉCNICO

LEYENDA PLANO DE DISTRIBUCIÓN

Nº	DESCRIPCIÓN
1	**MESA DE ENTRADA AL LAVAVAJILLAS**
2	**LAVAVAJILLAS DE CAPOTA**
3	**MESA DE SALIDA LAVAVAJILLAS**
4	**LAVAMANOS**
5	**HORNO 10 BANDEJAS GAS**
6	**BASE BANDEJERO HORNO**
7	**COCINA CERRADA PUERTAS**
8	**FREIDORA DOBLE CUBA 8 + 8 LITROS ELÉCTRICA**
9	**MUEBLE APOYO**
10	**FRY TOP PLANCHA CERRADA PUERTA**
11	**CAMPANA MURAL COMPENSADA + EXTINCIÓN AUTOMÁTICA**
12	**MESA EN ESQUINA**
13	**ARMARIO DE REFRIGERACIÓN**
14	**ARMARIO DE CONGELACIÓN**
15	**MESA EN ESQUINA**
16	**MESA CENTRAL APOYO**
17	**MUEBLE CAFETERO**
18	**CAFETERA**
19	**FABRICADOR DE HIELO**
20	**MOLINOS CAFÉ**
21	**BAJOMOSTRADOR**
22	**BOTELLERO + PETO POSTIZO TRASERO**
23	**MUEBLE FREGADERO BAJOMOSTRADOR**
24	**LAVAVASOS DE BARRA**

TABERNAKO BARRUALDEKO ETA KANPOKO ALTZARIAK

BARRUALDEAN:

KOPURUA	ALTZARIA	MARKA/MODELOA
6	Mahai 800x800x 630-806mm	Mobel Linea markako TEMPO modeloa, altuera erregulagarria
24	aulki	Pedrali markako Ara modeloa besoekin
6	taburete	Pedrali markako DOME modeloa
1	aterki ontzia	

TERRAZAN

KOPURUA	ALTZARIA	MARKA/MODELOA
3	Mahai 790x790x730mm	Pedrali markako JUMP modeloa
24	aulki	Pedrali markako Ara modeloa besoekin

OIARTZUNGO
UDALA

ANEXO II: ESTUDIO DE VIABILIDAD

OIARTZUNGO UDALA

ZERBITZU ANITZEKO LANDETXE UDAL ERAIKINEKO TABERNA - JATETXEAREN BIDERAGARRITASUN-AZTERLANA

ESPEDIENTE KODEA:	2024KO260001

SARRERA: AZTERLANAREN XEDEA ETA JUSTIFIKAZIOA

1. Azterlanaren xedea eta justifikazioa

Dokumentu honen helburua da Oiartzungo zerbitzu anitzeko Landetxe udal eraikineko -Oarsoaldea eskualdeko sorkuntza intelektual eta artistikorako gunea da- TABERNA-JATETXEAri (aurrerantzean, taberna) buruz egindako bideragarritasun plana aurkeztea.

Tabernaren funtzionamendurako zerbitzu-emakida kontratatu aurretik, ekonomia- eta finantza-bideragarritasunari buruzko azterlan hau idatzi da.

Dokumentu honetan, emakida osatzen duten alderdirik garrantzitsuenak garatzen dira, ezaugarriak azalduz, balorazioa eginez eta emango den zerbitzuaren bideragarritasun ekonomikoa justifikatuz.

Bideragarritasun ekonomiko eta finantzarioari buruzko azterlan hau azaroaren 8ko Sektore Publikoko Kontratuen 9/2017 Legearen arabera idatzi da. Lege horren bidez, Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2014ko otsailaren 26ko 2017/23/EB eta 2014/24/EB Zuzentarauen transposizioa egiten da Espainiako ordenamendu juridikora (aurrerantzean, SPKL). Arau horren arabera, zerbitzu-emakidako kontratuetan, bideragarritasun-proiektu baten aurretik bideragarritasun-azterketa bat egin eta onartu behar da.

Zehazki, SPKLren 285.2 artikuluak, zerbitzuen emakidari buruzkoak, adierazten du espedientearen aurretik zerbitzu horien bideragarritasunari buruzko azterlana egin eta onartuko dela, edo, hala badagokio, bideragarritasun ekonomiko eta finantzarioari buruzko azterlana.

Ondorioz, tabernaren emakida kontratatzea bideragarritasun ekonomiko eta finantzarioaren azterketa baten xede da.

2. Zerbitzuaren helburua eta justifikazioa

Proposatutako kontratuaren helburua da tabernaren zerbitzua zeharka kudeatzea, zerbitzu-emakida bidez, eta zerbitzu hori ekonomikoki ustiatzeko aukera izango dute partikularrek.

SPKLren 15. artikuluaren arabera, zerbitzu-emakidako kontratuaren bidez botere esleipendun batek edo batzuek kostu bidez pertsona bati edo batzuei (naturalak edo juridikoak) agintzen diete beren titulartasunekoa edo eskumenekoa den zerbitzu baten kudeaketa, eta kontrapartida kontratuaren xede diren zerbitzuak ustiatzeko eskubideak edo eskubide horrek eta prezio bat jasotzeak osatzen dute.

Zerbitzuak ustiatzeko eskubide horrek eragiketa-arriskuaren gardentasuna dakar emakidadunarentzat, eta barnean hartzen ditu eskaera-arriskua, hornidura-arriskua edo biak. Eskari-arriskua da kontratuaren xede diren zerbitzuen benetako eskariari zor zaiona, eta hornidura-arriskua, berriz, kontratuaren xede diren zerbitzuen hornidurari dagokiona eta, bereziki, zerbitzuen prestazioa eskariari ez egokitzeko arriskua.

Hala, kontratazio-eredu hau hautatzea honako abantaila kuantitatibo eta kualitatibo hauetan justifikatuta dago:

ESKUf4970223-e99e-4f86-8b6d-72060055529e1

1. Udala da zerbitzua ematen duen instalazioen jabea, baina ez du plantillako langilerik zerbitzua kudeatzeko.
2. Era horretako zerbitzuak ematen espezializatutako enpresa baterantz eragiketa-arriskua eskualdatzeak aukera ematen dio Udalari jarduera beharrezko bermeekin egiten jarraitzeko eta eskariaren aldaketen ondorioz bere kudeaketak izan dezakeen eragina minimizatzeko.

Txostenak honako alderdi hauei buruzko informazioa ematen du:

- Negozioaren ikuspegi orokorra.
- 2023. urteko datuen azterketa eta zenbatetsitako datu ekonomikoak:
  - Hasierako inbertsioa
  - Salmentak
  - Erosketak
  - Langileen kostua
  - Beste gastu eta premia batzuk
- 2023ko ustiaketa emaitza
- 2025eko ustiaketa emaitzaren aurreikuspena
- Ondorioa

NEGOZIOAREN IKUSPEGI OROKORRA

Taberna Landetxe eraikinaren parte da, eta bertako eskaria eraikinak duen erabiltzaile kopuruan oinarritzen da.

Higiezina 2023an sortu zen, udalerriko erreferentziazko kultura-zentroa izan zedin. Hiru solairutan banatuta dago eta bertan honako hauek aurki daitezke:

- Auditorium bat: emanaldi edo entsegu eszenografikoetarako erabilera anitzeko aretoa.
- Jubilatuen etxea.
- Udal-bulego gunea.
- Euskaltegia.
- Taberna-jatetxea: lehen solairuan dago, eta horixe da azterlan honen xedea.

Gaienera, tabernaren aparteko kokapena dela eta -udalerriaren erdigunean dago-, Oiartzungo herritar guztiek erabili ahal izango dute.

Tabernak 102 lagunentzako lekua du, eta kanpoko terrazaren bidez handitu daiteke. Terraza horrek 3 mahai ditu, eta bakoitzak lau aulki, gerora tabernariak bere kontura handitu dezakeena.

Honela banatzen dira 172,97 metro karratuak:

- Erabilera publikoko eremua, 125,73 m2-ko azalera duena.
- 21,02 m2-ko azalera duen sukaldea.
- 12,85 m2-ko azalera duten komunak.
- 7,95 m2-ko azalera duen biltegia.
- Gela teknikoa, 5,42 m2-ko azalera duena.

Taberna Oiartzungo Udalak egindako inbertsioekin entregatuko da.

ESKUf4970223-e99e-4f86-8b6d-72060005529e1

Proposatzen den negozioa taberna-kafe-jatetxe bat da, gosariak, edariak, ogitartekoak, pintxoak, bazkariak eta afariak eskaintzen dituena, hotzak zein beroak, eta beti kalitatezkoak.

Produktu horiek aukeratzeko orduan, honako hauek hartuko dira kontuan:

- Zerbitzu anitzeko Landetxe udal eraikineko instalazioen erabiltzaileak, bereziki Jubilatuen Etxeko, euskalgintzaren guneko eta gainerako kultur guneetako erabiltzaileak.
- Oro har, Oiartzungo herritar guztiak eta inguruan dabiltzan gainerako pertsonak.

Nolanahi ere, zerbitzuaren kalitateak/prezioak eta emandako tratuak eragina izango dute negozioan.

2023. URTEKO DATUEN AZTERKETA ETA ZENBATETSITAKO DATU EKONOMIKOAK

Zerbitzu-emakida kontratu honetako bideragarritasun ekonomikoa eta finantzarioa aztertzeko, amaitzear dagoen kontratuko azken datu ekonomikoen azterketa egin da, zehazki 2023. urtekoena.

Bideragarritasun ekonomikoaren eta finantzarioaren azterketa ahal den zuzenena egin nahian, datu ekonomiko horiek eguneratu egin dira 2023. eta 2024. urteetako Euskal Autonomia Erkidegoko Kontsumo Prezioen Indizearen (aurrerantzean, KPI) aldakuntza tasa kontuan izanik, zeina 2023. urtean % 3,1ekoa izan zen guztira, eta 2024. urtean -urrira arte, azken datuak horiek baitira-, % 2,8koa.

1. Hasierako inbertsioa

Aurreko kontratua egikaritzeko lokala ia osorik ekipatuta entregatu bazen ere, hasierako inbertsio txiki bat egin behar izan zen, etxetresna elektriko txiki bat eta bulegoko materiala erosteko, guztira 912,95 eurokoa.

Orain lokala osorik ekipatuta dagoela ulertzen denez, zerbitzu-emakida kontratu berrian ez da kopururik aurreikusten hasierako inbertsiorako.

2. Salmentak

2023. urtean tabernako salmentak 379.619,18 eurokoak izan ziren.

Kontratu berrian, ulertuta emakidadunak eskura dituen baliabide guztiak jarriko dituela ustiaketari ahalik eta etekin handiena ateratzeko, eta 2023. eta 2024. urteetako KPIaren igoera kontuan izanik, salmentak 402.346,22 euro ingurukoak izango direla aurreikusten da.

3. Erosketak

2023. urtean hornikuntzen gastuak 158.567,41 eurokoak izan ziren. Horien artean daude salgaien erosketa gastuak eta gainerako hornikuntzen erosketa gastuak.

Zerbitzu-emakida kontratu berrian, 2023. eta 2024. urteetako KPIaren igoera kontuan izanik, hornikuntzen gastu horiek 168.060,52 eurokoak izango direla aurreikusten da.

Horrela bada, 2023. urtean salmenten eta erosketen arteko margena 221.051,77 eurokoa izan zen, eta zerbitzu-emakida kontratu berrian 234.285,70 eurokoa izango dela aurreikusten da.

4. Langileen kostua

2023. urtean langileriaren kostua, soldatak, kalte-ordainak eta enpresaren konturako Gizarte Segurantza kontuan hartuta, 112.468,91 eurokoa izan zen.

ESKUf4970223-e99e-4f86-8b6d-72060005529e1

Kontuan hartu behar da gaur egun indarrean dagoen eta amaitzear dagoen kontratuan lau langile daudela lanean, hiru lanaldi osoan eta bat % 89,47ko lanaldiarekin, eta aplikatzen zaien hitzarmena Gipuzkoako jatetxe-arloko enpresen hitzarmen kolektiboa 2023-2026 dela (2023ko ekainaren 19ko 117 zk.ko GAOn argitaratua).

Langileetako bat sukalde-burua da, lanaldi osoarekin, 1. lanbide-taldean dago eta I. soldata-maila du; bi zerbitzariak dira, lanaldi osoarekin, 2. lanbide-taldean daude eta III. soldata-maila dute, eta azkena zerbitzari laguntzailea da, % 89,47ko lanaldiarekin, 3. lanbide-taldean dagoena eta IV. soldata-maila duena.

Datu horiek eta aipatu hitzarmeneko baldintzak kontuan hartuta, zerbitzu-emakida kontratu berrian langile bakoitzaren urteko soldata honakoa izan daitekeela aurreikusten da:

Sukalde-burua, lanaldi osoa, 1. lanbide-taldea eta I. soldata-maila…….....27.368,71

Zerbitzaria, lanaldi osoa, 2. lanbide-taldea eta III. soldata-maila……23.537,73

Zerbitzaria, lanaldi osoa, 2. lanbide-taldea eta III. soldata-maila ……...23.537,73

Zerbitzari laguntzailea, % 89,47ko lanaldia, 3. lanbide-taldea eta IV. soldata-maila …….20.077,99

DENERA SOLDATA GORDINAK……....94.522,16

Enpresarentzako kostu osoa lortzeko, zenbateko horri % 30 gehituko zaio, autonomoen ordainketagatik, langileen gizarte-segurantzagatik eta bestelako gizarte-gastuengatik:

DENERA SOLDATA GORDINAK…….….94.522,16

Autonomoak, gizarte segurantza eta besteak…….…….28.356,65

DENERA ENPRESA KOSTUA (soldata+gizarte segurantza)……..….122.878,81

Soldata horiek urtez urte eguneratu beharko dira, aplikagarria den hitzarmenaren arabera.

5. Beste gastu eta premia batzuk

Udalarentzako kanona:

Zerbitzu-emakida kontratu berrirako kopuru hori eguneratzea aurreikusi da, kontratistak aurkeztutako ustiaketa emaitza eta datu ekonomikoak kontuan hartuta. Zehazki, kontratu berrian kanona urtean gutxienez 20.000 eurokoa izango da.

Konponketak eta kontserbazioa:

2023. urtean lokaleko instalazioak eta makinak egoera onean edukitzeko gastua urtean 633,39 eurokoa izan zen.

Egun oraindik lokala eta gainerako aktiboak berriak direnez, eta Udalak higiezinaren jabe gisa aparteko mantentze-gastuak bere gain hartuko dituenez (apartekotzat hartuko dira 1.000 eurotik gorakoak), zerbitzu-emakida kontratu berrian instalazioak eta makinak egoera onean edukitzeko gastua gehienez urtean 670 euro ingurukoa izan daitekeela kalkulatzen da.

Zerbitzu profesional independenteak (aholkularitzak, merkataritza-erregistroa, etab.):

2023. urtean zerbitzu profesional independenteen kostua 2.440,21 eurokoa izan zen.
Hori horrela izanik, aurreikusten da zerbitzu-emakida kontratu berrian aholkularitza-gastuak, merkataritza-erregistroa eta abar ez direla urteko 2.500 eurotik gorakoak izango.

ESKUf4970223-e99e-4f86-8b6d-72060005529e1

Aseguru-primak:

2023. urtean aseguru primei dagokien gastua 1.144,34 eurokoa izan zen.

Hori kontuan hartuta, aurreikusten da hainbat erakunderekin behar bezala negoziatuz eta haien artean dagoen lehia-maila aprobetxatuz, aseguruen guztizko kostua ez litzatekeela urteko 1.500 eurotik gorakoa izango.

Beste batzuk:

Epigrafe honen barruan sartzen dira zerbitzu-emakida kontratua egikaritzean kontratistak bere gain hartu beharreko hainbat gastu. 2023. urtean horien artean zeuden bestelako zerbitzuak, tresneria, garbiketa produktuak eta zerbitzuak, alarma, ibilgetu txikia eta ostalaritza aplikazioa, eta guztira 18.016,91 eurokoak izan ziren.

Edonola ere, epigrafe honen barruan, SGAEri (Espainiako Egileen Sozietate Orokorrari) egindako ordainketek, jantziak erosteak, telefonia- eta telebista-kontratuek edo aurrez kontuan hartu ez den beste edozein kontzeptuk eragindako gastuak sartuko lirateke.

Zerbitzu-emakida kontratu berrian gastu horiek urtean gehienez 18.500 eurokoak izango direla aurreikusten da.

ESKUf4970223-e99e-4f86-8b6d-72060055529e1

OIARTZUNGO UDALA

2023KO USTIAKETA EMAITZA

Negozio-zifraren zenbateko garbia (salmentak)	379.619,18 €
Hornikuntzak (erosketak)	160.986,83 €
Salgai erosketak	157.958,41 €
Beste hornikuntzen erosketak	1.818,71 €
Salgaien erosketen itzulketak	1.209,71 €
Langileria gastuak	112.468,91 €
Soldatak	78.462,00 €
Kalte ordainak	1.300,00 €
Enpresaren konturako Gizarte Segurantza	32.706,91 €
Ustiapeneko beste gastuak	34.214,47 €
Udalari Kanona	11.066,67 €
Konponketak eta mantenua	633,39 €
Profesional independenteen zerbitzuak	2.440,21 €
Aseguru-primak	1.144,34 €
Beste zerbitzuak	3.308,36 €
Tresneria	4.631,92 €
Etxetresna elektriko txikia	875,10 €
Garbiketa produktuak	906,04 €
Alarma	448,00 €
Ibilgetu txikia	689,74 €
Bulego materiala	37,85 €
Garbiketa zerbitzuak	7.439,08 €
Ostalaritza aplikazioa	593,77 €
EBITDA	**71.948,97 €**
Amortizazioak	0,00 €
EMAITZA	**71.948,97 €**

ESKUf4970223-e99e-4f86-8b6d-72060005529e1

OIARTZUNGO UDALA

2025EKO USTIAKETA EMAITZAREN AURREIKUSPENA

Negozio-zifraren zenbateko garbia (salmentak)	402.346,22 €
Hornikuntzak (erosketak)	168.060,52 €
DENERA MARGENA	234.285,70 €
Langileria gastuak	122.878,81 €
Ustiapeneko beste gastuak	43.170 €
Udalari Kanona	20.000,00 €
Konponketak eta mantenua	670,00 €
Profesional independienteen zerbitzuak	2.500,00 €
Aseguru-primak	1.500,00, €
Beste zerbitzuak	18.500,00 €
EBITDA	**68.236,89 €**
Amortizazioak	0,00 €
EMAITZA	**68.236,89 €**

OHARRA: Ez dira kontuan hartu, badaezpada, enplegu sorrerarako dirulaguntzak eta antzekoak.

ONDORIOA

Aurreko azterketatik eratorritako emaitzak ikusirik, kontratua bideragarria dela kontsideratzen da.

Oiartzunen, sinaduraren egunean
Kontu-hartzailea
(*Elektronikoki sinatua*)

ESKUf4970223-e99e-4f86-8b6d-72060005529e1

OIARTZUNGO
UDALA

ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL BAR-RESTAURANTE DEL EDIFICIO MUNICIPAL POLISERVICIO LANDETXE

CÓDIGO DEL EXPEDIENTE:	2024KO260001

INTRODUCCIÓN: OBJETO Y JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

1. Objeto y justificación del estudio

El presente documento tiene como objeto presentar el Plan de Viabilidad realizado sobre el BAR-RESTAURANTE del edificio municipal poliservicio Landetxe de Oiartzun (en adelante, el bar), espacio para la creación intelectual y artística de la comarca de Oarsoaldea.

Como actuación previa a la contratación de una concesión de servicios para el funcionamiento del bar se redacta el presente estudio de viabilidad económico-financiera.

En este documento se desarrollan los aspectos más importantes que configuran la concesión, exponiendo las características, realizando una valoración y justificando la viabilidad económica del servicio que se va a prestar.

El presente estudio de viabilidad económico-financiera se redacta conforme a la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2017/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante LCSP), norma que exige que en los contratos de concesión de servicios la tramitación del expediente vaya precedida de la realización y aprobación de un estudio de viabilidad de los mismos vinculante si concluye en la inviabilidad de un proyecto.

Concretamente, el artículo 285.2 de la LCSP, relativa a la concesión de servicios, indica que el expediente irá precedido de la realización y aprobación de un estudio de viabilidad de los mismos o en su caso, de un estudio de viabilidad económico-financiera.

En consecuencia, la contratación de la concesión del bar se considera objeto de un análisis de viabilidad económico-financiera.

2. Finalidad y justificación del servicio

La finalidad del contrato propuesto es la gestión indirecta, mediante concesión de servicios, del servicio del bar, siendo este susceptible de explotación económica por particulares.

Conforme al artículo 15 de la LCSP, el contrato de concesión de servicios es aquel en virtud del cual uno o varios poderes adjudicadores encomiendan a título oneroso a una o varias personas, naturales o jurídicas, la gestión de un servicio cuya prestación sea de su titularidad o competencia, y cuya contrapartida venga constituida bien por el derecho a explotar los servicios objeto del contrato o bien por dicho derecho acompañado del de percibir un precio.

Este derecho de explotación de los servicios implica la transparencia al concesionario del riesgo operacional, abarcando el riesgo de demanda, el de suministro o ambos. Se entiende por riesgo de demanda el que se debe a la demanda real de los servicios objeto del contrato y riesgo de suministro el relativo al suministro de los servicios objeto del contrato, en particular el riesgo de que la prestación de los servicios no se ajuste a la demanda.

ESKUf4970223-e99e-4f86-8b6d-72060005529e1

Así, la elección de este modelo de contratación se encuentra justificada en las siguientes ventajas cuantitativas y cualitativas:

1. El Ayuntamiento es propietario de las instalaciones donde presta el servicio, sin embargo, no dispone de personal en plantilla necesario para desempeñar la gestión del mismo.
2. La transferencia del riesgo operacional hacia una empresa especializada en la prestación de este tipo de servicios, permite al Ayuntamiento que la actividad se siga realizando con las garantías necesarias y minimiza el impacto que pudiera derivarse de la gestión propia por las variaciones en la demanda.

El informe aporta información sobre los siguientes aspectos:

- Visión general del negocio.
- Análisis de los datos del año 2023 y datos económicos estimados:
    - Inversión inicial
    - Ventas
    - Compras
    - Coste de personal
    - Otros gastos y necesidades
- Resultado de la explotación de 2023
- Estimación del resultado de la explotación de 2025
- Conclusión

VISIÓN GENERAL DEL NEGOCIO

El bar formará parte del edificio Landetxe y la demanda del mismo se basa en el número de usuarios que tenga el edificio.

Dicho inmueble se creó en 2023, con el objetivo de que se convirtiera en el centro cultural de referencia del municipio. Está dividido en tres plantas en las que se podrá encontrar:

- Un auditorio: sala polivalente para representaciones o ensayos escenográficos.
- Hogar del jubilado.
- Espacio de oficinas municipales.
- Bar-restaurante: se encuentra ubicado en la primera planta y es el objeto de este estudio.

Además, debido a la ubicación privilegiada del bar, que está situado en el centro del municipio, podrán utilizarlo todos los habitantes de Oiartzun.

El bar tiene un aforo de 102 personas que puede ampliarse mediante la terraza exterior. La terraza cuenta con 3 mesas, y cuatro sillas cada una, que posteriormente podrá ser ampliada a cuenta del contratista.

Los 172,97 metros cuadrados que lo conforman se distribuyen de la siguiente manera:

- Zona de uso público con una extensión de 125,73 m2
- La cocina con una extensión de 21,02 m2
- Aseos con una extensión de 12,85 m2
- Un almacén, de 7,95 m2
- Cuarto técnico de 5,42 m2

El bar se entregará con las inversiones realizadas a cargo del Ayuntamiento de Oiartzun.

El negocio que se propone es el de un bar-cafetería-restaurante que ofrezca desayunos, bebidas, bocadillos, pintxos, comidas y cenas, tanto frías como calientes y siempre de calidad.

ESKUf4970223-e99e-4f86-8b6d-72060005529e1

La elección de dichos productos tendrá en cuenta que el público objetivo serán:

- Personas usuarias de las instalaciones del edificio poliservicio municipal Landetxe, incluyendo en particular los usuarios del Hogar del Jubilado, Euskaltegi y resto de los espacios culturales.
- En general toda la ciudadanía de Oiartzun y demás personas que transiten por la zona.

En cualquier caso, la calidad del servicio, los precios y el trato ofrecido tendrán efectos en el negocio.

ANÁLISIS DE LOS DATOS DEL AÑO 2023 Y DATOS ECONÓMICOS ESTIMADOS

Para analizar la viabilidad económica y financiera de este contrato de concesión de servicios, se ha realizado un análisis de los últimos datos económicos del contrato a extinguir, concretamente los del año 2023.

Con el fin de realizar un análisis de viabilidad económico-financiera lo más correcto posible, estos datos económicos se han actualizado teniendo en cuenta la tasa de variación del Índice de Precios al Consumo (en adelante IPC) de la Comunidad Autónoma del País Vasco de los años 2023 y 2024, que fue del 3,1% en el conjunto del año 2023 y del 2,8% hasta octubre del año 2024, que son los últimos datos.

1. Inversión inicial

Aunque para la ejecución del contrato anterior el local se entregó equipado prácticamente en su totalidad, fue necesaria una pequeña inversión inicial para adquirir un pequeño electrodoméstico y material de oficina por un importe total de 912,95 euros.

Como ahora se entiende que el local está equipado íntegramente, en el nuevo contrato de concesión de servicios no se contempla ninguna cantidad para la inversión inicial.

2. Ventas

En el año 2023 las ventas del bar ascendieron a 379.619,18 euros.

En el nuevo contrato, entendiendo que el concesionario pondrá todos los medios a su alcance para sacar el máximo rendimiento de la explotación, y teniendo en cuenta la subida del IPC de los años 2023 y 2024, se estima que las ventas rondarán los 402.346,22 euros.

3. Compras

En el año 2023 los gastos de aprovisionamiento ascendieron a 158.567,41 euros. Entre ellos se encuentran los gastos de compra de mercancías y los gastos de compra del resto de aprovisionamientos.

En el nuevo contrato de concesión de servicios, teniendo en cuenta la subida del IPC de los años 2023 y 2024, se estima que esos gastos de suministros ascenderán a 168.060,52 euros.

Así, en el año 2023 el margen entre ventas y compras fue de 221.051,77 euros, y se prevé que en el nuevo contrato de concesión de servicios será de 234.285,70 euros.

4. Coste de personal

En el año 2023 el coste de personal, teniendo en cuenta los salarios, las indemnizaciones y la Seguridad Social a cargo de la empresa, ascendió a 112.468,91 euros.

ESKUf4970223-e99e-4f86-8b6d-72060005529e1

Hay que tener en cuenta que en el contrato actualmente vigente y a punto de finalizar hay cuatro personas trabajadoras, tres a jornada completa y una con una jornada del 89,47%, y que el convenio que les es de aplicación es el convenio colectivo de empresas de restauración de Gipuzkoa 2023-2026 (publicado en el BOG nº 117 de 19 de junio de 2023).

Una de las personas trabajadoras es jefa de cocina, con jornada completa, perteneciente al grupo profesional 1 y nivel salarial I; dos son camareras, con jornada completa, pertenecientes al grupo profesional 2, con nivel salarial III, y la última es camarera auxiliar, con jornada del 89,47%, perteneciente al grupo profesional 3 y con nivel salarial IV.

Teniendo en cuenta esos datos y las condiciones del citado convenio, en el nuevo contrato de concesión de servicios se prevé que el salario anual de cada persona trabajadora puede ser el siguiente:

Jefa de cocina, jornada completa, grupo profesional 1 y nivel salarial I…….....27.368,71

Camarera, jornada completa, grupo profesional 2 y nivel salarial III..……23.537,73

Camarera, jornada completa, grupo profesional 2 y nivel salarial III...……...23.537,73

Camarera auxiliar, jornada del 89,47%, grupo profesional 3 y nivel salarial IV…….20.077,99

SALARIOS BRUTOS TOTALES…….....94.522,16

Para obtener el coste total para la empresa, ese importe se incrementará en un 30% por pago de autónomos, seguridad social de los trabajadores y otros gastos sociales:

SALARIOS BRUTOS TOTALES ……..….94.522,16

Autónomos, seguridad social y otros……...…….…….28.356,65

COSTE TOTAL DE EMPRESA (salario+seguridad social)……...…….….122.878,81

Estos salarios deberán actualizarse anualmente según el convenio que resulte de aplicación.

5. Otros gastos y necesidades

Canon al Ayuntamiento:

Se prevé actualizar esta cantidad para el nuevo contrato de concesión de servicios, teniendo en cuenta el resultado de explotación y los datos económicos presentados por la contratista. En concreto, en el nuevo contrato el canon será de al menos 20.000 euros anuales.

Reparaciones y conservación:

En 2023 el gasto para mantener en buen estado las instalaciones y maquinaria del local fue de 633,39 euros anuales.

Dado que en la actualidad el local y el resto de activos son nuevos y que el Ayuntamiento asumirá los gastos extraordinarios de mantenimiento como propietario del inmueble, considerándose extraordinarios los superiores a 1.000 euros, en el nuevo contrato de concesión de servicios se estima que el gasto de mantenimiento de las instalaciones y maquinaria en buen estado puede rondar los 670 euros anuales como máximo.

ESKUf4970223-e99e-4f86-8b6d-72060005529e1

Servicios profesionales independientes (asesorías, registro mercantil, etc.):

En 2023 el coste de los servicios profesionales independientes ascendió a 2.440,21 euros.

Siendo ello así, se prevé que en el nuevo contrato de concesión de servicios los gastos de asesorías, registro mercantil, etc. no superarán los 2.500 euros anuales.

Primas de seguros:

En el año 2023 el gasto correspondiente a las primas de seguros ascendió a 1.144,34 euros.

Teniendo esto en cuenta, se prevé que mediante una adecuada negociación con diferentes entidades y aprovechando el nivel de competencia existente entre ellas, el coste total de los seguros no superará los 1.500 euros anuales.

Otros:

Este epígrafe incluye una serie de gastos que la persona contratista debe asumir en la ejecución del contrato de concesión de servicios. En el año 2023 se incluyeron otros servicios, menaje, productos y servicios de limpieza, alarma, pequeño inmovilizado y la aplicación de hostelería por un importe total de 18.016,91 euros.

En cualquier caso, dentro de este epígrafe se incluirían los gastos derivados de pagos a la SGAE (Sociedad General de Autores de España), compra de vestuario, contratos de telefonía y televisión o cualquier otro concepto no contemplado anteriormente.

En el nuevo contrato de concesión de servicios se prevé que dichos gastos no excederán de 18.500 euros anuales.

ESKUf4970223-e99e-4f86-8b6d-72060005529e1

OIARTZUNGO UDALA

RESULTADO EXPLOTACIÓN DEL 2023

Importe neto de la cifra de negocios (ventas)	379.619,18 €
Aprovisionamientos (compras)	160.986,83 €
Compras de mercaderías	157.958,41 €
Compras de otros aprovisionamientos	1.818,71 €
Devoluciones de compras mercaderías	1.209,71 €
Gastos de personal	112.468,91 €
Sueldos y salarios	78.462,00 €
Indemnizaciones	1.300,00 €
Seguridad Social a cargo de la empresa	32.706,91 €
Otros gastos de explotación	34.214,47 €
Canon Ayuntamiento	11.066,67 €
Reparaciones y conservación	633,39 €
Servicios de profesionales independientes	2.440,21 €
Primas de seguros	1.144,34 €
Otros servicios	3.308,36 €
Menaje	4.631,92 €
Pequeño electrodoméstico	875,10 €
Productos de limpieza	906,04 €
Alarma	448,00 €
Pequeño inmovilizado	689,74 €
Material oficina	37,85 €
Servicios de limpieza	7.439,08 €
Aplicación hostelería	593,77 €
EBITDA	**71.948,97 €**
Amortizaciones	0,00 €
RESULTADO	**71.948,97 €**

ESKUf4970223-e99e-4f86-8b6d-72060005529e1

OIARTZUNGO UDALA

PREVISIÓN DEL RESULTADO DE EXPLOTACIÓN DEL 2025

Importe neto de la cifra de negocios (ventas)	402.346,22 €
Aprovisionamientos (compras)	168.060,52 €
MARGEN TOTAL	234.285,70 €
Gastos de personal	122.878,81 €
Otros gastos de explotación	43.170 €
Canon Ayuntamiento	20.000,00 €
Reparaciones y conservación	670,00 €
Servicios de profesionales independientes	2.500,00 €
Primas de seguros	1.500,00 €
Otros servicios	18.500,00 €
EBITDA	**68.236,89 €**
Amortizaciones	0,00 €
RESULTADO	**68.236,89 €**

NOTA: No se han tenido en cuenta, por precaución, las subvenciones de creación de empleo y similares.

CONCLUSIÓN

A la vista de los resultados derivados del análisis anterior, se considera que el contrato es viable

En Oiartzun, a la fecha de la firma
La Interventora
(*Firmado electrónicamente*)

Nork Sinatua / Firmado por: MARIA JESUS OTAEGUI IRURETA - 34100863M
2024/11/20 12:49:47

EKS | CSV: **ESKUf4970223-e99e-4f86-8b6d-7206005529e1**
Egiaztatu dokumentu honen osotasuna eta sinadura hurrengo URL edo QR kodean sartuz: ***https://uzt.gipuzkoa.eus?De=06310***
Compruebe la integridad y firma de este documento, accediendo a la siguiente URL o código QR: ***https://uzt.gipuzkoa.eus?De=06310***