Andoaingo Udala

GIZARTE ZERBITZUAK

Kodea: 2025AKN70003

Baldintza Teknikoen Plegua **Pliego de Condiciones Técnicas**

Emakida: Jubilatuen Etxeko taberna-kafetegiko zerbitzu publikoaren kudeaketaren zerbitzua.

Concesión de la gestión del servicio público de bar-cafetería del Hogar de las personas jubiladas

Kontratu mota Tipo de contrato	**Zerbitzu emakida** / concesión de Servicios	**Prozedura** Procedimiento	**Murriztua /** Restringido	**Esp. Kodea** Código Exp.	**2025AKN70003**
Lizitazio elektronikoa Licitación electrónica	☒ **Bai** / Sí ☐ **Ez** / No	**Tramitazioa** Tramitación	☒ **Ohikoa** / Ordinaria	☐ **Premiazkoa** / Urgente	

Ezaugarri Teknikoak

1.-LAGAPENAREN XEDEA

Kontratuaren xedea udal titulartasuneko jubilatuen etxeko taberna-kafetegiko zerbitzua ematea da, herritarren hizkuntz eskubideak bermatuz.

Zerbitzuaren zuzendaritza.

Zerbitzuaren zuzendaritza Gizarte Zerbitzuen udal-sailaren eskumena da.

Gizarte Zerbitzuen arduradunak, bere lanpostuari dagozkion eginkizunak alde batera utzi gabe, eta esleitutako zerbitzuak behar bezala betetzen direla kontrolatzeko, honako eginkizun hauek beteko ditu:

a) Kontratuaren exekuzioaren jarraipen zehatza egitea proposamen tekniko egokiak proposatzea.
b) Egin beharreko inbertsioei eta gastuei buruzko proposamen teknikoak egitea.
c) Esleitutako zerbitzuaren ohiko garapenean sor daitezkeen gorabeherei irtenbidea bilatzea.

2.-ZERBITZUAREN EZAUGARRIAK

Taberna-kafetegia produktuak, janariak eta edariak zerbitzatzeko lekua izango da, batez ere erretiratuei. Hala ere, eskaintzak herritar guztiei zerbitzua emateko aukera eskaintzen du, betiere erretiratuek antolatutako jardueretan parte hartzen ez badu.

I. eranskinean zehazten dira eraikinaren argazkiak eta Udalak enpresa emakidadunaren esku jartzen dituen makinen eta materialen inbentarioa.

Enpresa emakidaduna arduratuko da taberna-

Prescripciones Técnicas

1.-OBJETO DE LA CONCESION

El objeto del contrato es la concesión del servicio del bar-cafetería del Hogar de personas jubiladas, de titularidad municipal, respetando los derechos lingüísticos de la ciudadania.

Dirección del Servicio.

La dirección del servicio es competencia del departamento municipal de Servicios Sociales.

La Responsable de Servicios Sociales, sin perjuicio de las funciones que corresponden a su puesto de trabajo, y al objeto de controlar la buena ejecución de los servicios adjudicados, desarrollará las siguientes funciones:

a) Llevar un seguimiento exhaustivo de la ejecución del contrato y elevando propuestas técnicas oportunas al respecto.
b) Realizar las correspondientes propuestas técnicas en cuanto a inversiones y gastos a realizar.
c) Buscar solución a aquellas contingencias que puedan darse en el desarrollo normal del servicio adjudicado.

2.-CARACTERISTICAS DEL SERVICIO

El bar-cafetería será un lugar destinado a servir productos, comidas y bebidas, principalmente a personas jubiladas. No obstante, la oferta ofrece la posibilidad de servicio al público en general, siempre y cuando no interceda en las actividades organizadas por las personas jubiladas.

En el Anexo I se detallan las fotografías del edificio y el inventario de la maquinaria y el material que el Ayuntamiento pone a disposición de la empresa

kafetegiaren esku jartzeaz I. eranskineko inbentarioan adierazitako makineria, tresneria eta tresna osagarriak. Beraz, zerbitzu on bat eskaintzeko beharrezkoa den beste edozein elementu edo instalazio enpresaren kargura izango da.

3.-PREZIO-POLITIKA

Lotesleak direnez, taberna-kafetegian eskainitako produktu eta zerbitzuen publikoarentzako salmenta-prezioak enpresa emakidadunak proposatutako eta Udalak aprobatutako prezioak izango dira.

Prezioak enpresak eguneratu ahal izango ditu, urteko KPIaren arabera.

Taberna-kafetegitik eskainitako produktuen artean, ekonomikoki eskuragarriak diren produktuak sartuko dira.

4.-EMAKIDAREN ENPRESA ESLEIPENDUNAREN BETEBEHARRAK

Enpresak honako betebehar hauek hartuko ditu bere gain:

- Zerbitzuko langileen lan-baldintzak; indarrean dagoen hitzarmena betetzen dela bermatu beharko dute, bai eta laneratzeko, mailaz igotzeko, prestakuntzarako, ordainsarirako, egonkortasunerako, laneko segurtasun eta osasunerako, iraupenerako eta lanaldiaren antolaketarako baldintza berdinak izatea ere.

- Lan-eremuan jazarpen sexistaren edo sexuagatiko jazarpenaren aurkako protokolo bat ezartzea, langileak horrelako egoeretatik babesteko.
- Langileen prestakuntza, emakumeen aurkako indarkeria matxistaren prebentzioari eta sexu-erasoen arretari dagokienez, ostalaritza- eta aisialdi-guneetan. Adineko emakumeen artean indarkeria matxistako egoerak antzemateko prestakuntza.
- Ostalaritza- eta aisialdi-guneetako sexu-erasoen aurkako protokolo bat ezartzea. Enpresa esleipendunak indarrean izan behar du protokolo hori, eta zerbitzua eskaintzen duten pertsonek

concesionaria.

Será la empresa concesionaria la encargada de poner a disposición del bar-cafetería la maquinaria, el menaje y los utensilios complementarios a los señalados en el inventario del Anexo I. Por tanto, cualquier otro elemento o instalación necesaria para ofrecer un buen servicio, irá a cargo de la empresa.

3.-POLITICA DE PRECIOS

Dado su carácter vinculante, los precios de venta al público de los productos y servicios ofertados en el bar-cafetería serán los precios propuestos por la empresa concesionaria y aprobados por el Ayuntamiento.

Los precios podrán ser actualizados por la empresa, en función del IPC anual.

Entre los productos ofertados desde el bar-cafetería se incluirán productos económicamente asequibles.

4.-OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA DE LA CONCESION

La empresa asumirá las siguientes obligaciones:

- Condiciones laborales de las trabajadoras del servicio, que deberán garantizar el cumplimiento del convenio en vigor y la igualdad en las condiciones de acceso, promoción, formación, remuneración, estabilidad, seguridad y salud laboral, duración y ordenación de la jornada laboral.

- Implantación de un protocolo contra el acoso sexista o por razón de sexo en el ámbito laboral, que proteja a las trabajadoras ante este tipo de situaciones.
- Formación de las personas trabajadoras en relación a la prevención de la violencia machista contra las mujeres y la atención de las agresiones sexuales en espacios de hostelería y de ocio. Formación en detección de situaciones de violencia machista en mujeres mayores.
- Implantación de un protocolo contra las agresiones sexuales en espacios de hostelería y de ocio, que la empresa adjudicataria deberá tener en vigor y en el que deberán estar formadas las

prestakuntza izan behar dute. Protokolo horretan, detektatutako kasuen deribazioa jaso beharko da, bai kudeatu beharreko espazioan gertatutako erasoak badira, bai langileek erabiltzaileekin dituzten harremanetan detektatzen dituzten indarkeria matxistako egoerak badira.

- Espazioaren erabilera dibertsifikatzea, genero-ikuspegia kontuan hartzen duten eta emakumeek eta gizonek zerbitzua berdintasunez erabiltzea sustatzen laguntzen duten jarduerak antolatuz.
- Ahozko komunikazioan eta euskarri idatzi edo grafikoetan hizkuntza inklusiboa erabiliko da, eta irudiak erabiliko dira, bi sexuak modu parekidean azaltzeko eta emakume eta gizonentzako genero-rol tradizionalaren haustura sustatzeko.
- Enpresa esleipendunak Berdintasun Plan bat izan beharko du indarrean, 3/2007 Legeak ezartzen duen moduan, 50 langile baino gehiago baditu.

- Azkenik, kontuan hartu beharko da honako hauek berariaz debekatzen direla:
- Ahozko eta idatzizko komunikazioan, hizkuntza sexistaren erabilera.
- Eduki sexista duten edo emakumeak iraintzen edo umiliatzen dituzten irudiak erabiltzea.
- Elkarteek edo bestelako eragileek espazioa erabiltzea, edo emakumeen eta gizonen berdintasunean parte hartzea ahalbidetzen ez duten jarduerak antolatzea.
- Jendeari zerbitzu eta arreta ona eskaintzea.
bai garbiketa-zerbitzua ematean.
- Taberna-kafetegi/jantokiko instalazioak garbi mantentzea.
- Jantoki-zerbitzuak eguneko menua izango du eta kontsumizioak, platerak, pintxoak... erabiltzaileen mahaira eramango dira zuzenean; erabiltzaileek ez dituzte eraman behar.
- Taberna-kafetegi zerbitzua zuzenean ustiatzea eta erretiratuen klubaren erabilera-arauak errespetatzea.
- Taberna-kafetegiko zerbitzua modu erregularrean eta jarraituan ematea, Udalak zerbitzua ixtea erabaki ezean, justifikatutako arrazoiren

personas que ofrezcan el servicio. Dicho protocolo deberá contemplar la derivación de los casos detectados, tanto si se trata de agresiones ocurridas en el espacio a gestionar, como si se trata de situaciones de violencia machista que las personas trabajadoras detectan en su relación con las usuarias.
- Diversificación del uso del espacio con la organización de diferentes actividades que tengan en cuenta la perspectiva de género y que ayuden a fomentar un uso igualitario del servicio por parte de mujeres y hombres
- En la comunicación oral y en los soportes escritos o gráficos se utlizará un lenguaje inclusivo y se realizará un uso de las imágenes en las que ambos sexos se muestren de forma paritaria y en las que se promocione la ruptura del rol tradicional de género para mujeres y hombres
- La empresa adjudicataria deberá tener en vigor un Plan de Igualdad, en los términos que dicta la Ley 3/2007, si es que cuenta con más de 50 personas trabajadoras.

- Por último, será necesario tener en cuenta que se prohibe expresamente:
- En la comunicación oral y en la escrita, el uso de lenguaje sexista.
- El uso de imágenes de contenido sexista o que denigren o humillen a las mujeres
- El uso del espacio por parte de asociaciones u otros agentes, o la organización de actividades que no permitan la participación en igualdad de mujeres y hombres.
- Ofrecer un buen servicio y atención al público.

- Mantener limpias las instalaciones del bar cafetería/comedor.
- El servicio de comedor incluirá menú del día y las consumiciones, platos, pintxos,… se llevarán directamente a la mesa de las personas usuarias, no siendo ellas las que deban transportarlas.
- Explotar de forma directa el servicio de bar-cafetería y respetar las normas de utilización del club de las personas jubiladas.
- Prestar el servicio de bar-cafetería de manera regular y continuada salvo que el Ayuntamiento decida cerrar el servicio por alguna causa

batengatik.
- Taberna-kafetegiari dagokion zonan (sukaldea, biltegia, barra-gunea, jangela eta komunak) erabilera egokiaz, ordenaz eta bizikidetza egokiaz arduratzea.
- Tabernako instalazioak irekitzearen eta ixtearen arduraduna izango da. Giltzen eta giltzen erabileraren ardura izango du, eta ordena eta bizikidetza egokia eta segurua zainduko du instalazioen barruan.
- Ezingo da kartelik edo publizitate-iragarkirik jarri, ez barruan ez kanpoan, Udalaren berariazko baimenik gabe.
- Ezingo du obrarik egin Udalaren berariazko baimenik gabe.
- Ezin da edariak edo antzekoak saltzeko makinarik instalatu kafetegiaren kanpoaldean edo kanpoaldean.
- Berariaz debekatuta dago kontraprestazioak edo sari ekonomikoak dituzten joko-makinak edo txanpon-makinak instalatzea.
- Kontsumitutako edo emandako zerbitzu bakoitzeko faktura edo tiketa egitea, kontsumitzaileak babesteko legeen arabera.
- Prezioen zerrenda jarri eta ikusteko moduan edukitzea, eta dagozkion erreklamazio-orri ofizialak edukitzea. Jatetxe-zerbitzua eskaintzen bada, goizeko lehen orduan jarriko da jendaurrean, nola osaera hala prezioa.

- Taberna-kafetegiko instalazioak higiene-egoera onean eduki beharko ditu uneoro, sarbideak, zoruak, komunak, paramentu bertikalak, sabaiak eta abar barne. Horretarako, beharrezkoak diren produktuak, tresnak eta tresnak aurkeztu beharko ditu, betiere aplikatzekoa den ingurumen-araudia errespetatuz.
- Eusko Jaurlaritzako Osasun Publikoaren Sailean osasun-ikuskapenerako baimena eskatzea.
- Jendearentzat irekita dauden establezimenduetarako indarrean dauden osasun-arauak eta -xedapenak betetzea. Berariaz debekatuta dago gela guztietan erretzea.
- Eskumena duen udal-organoak zerbitzuaren ikuskapenak egin ditzan ahalbidetzea.

- Era berean, instalazioetan eta ekipamenduan egin

justificada.
- Responsabilizarse del buen uso, del orden y la adecuada convivencia en la zona correspondiente al bar-cafetería, (cocina, almacén, zona de barra, comedor y baños).
- Será responsable de la apertura y cierre de las instalaciones del bar. Se responsabilizará de las llaves y de su uso, velando por un orden y convivencia adecuados y seguros en el interior de las instalaciones.
- No podrá colocar ningún cartel o anuncio publicitario, ni en el interior ni en el exterior, sin autorización expresa del Ayuntamiento.
- No podrá realizar ninguna obra sin autorización expresa del Ayuntamiento.
- No se pueden instalar máquinas expendedoras de bebidas o similares en el exterior o exterior de la cafetería.
- Queda expresamente prohibida la instalación de máquinas de juego o tragaperras con contraprestaciones o recompensas económicas.
- Emitir una factura o ticket por cada consumición o servicio efectuado, en conformidad con las leyes de protección de las personas consumidoras.
- Colocar y mantener en lugar visible la lista de precios y disponer de las correspondientes hojas oficiales de reclamaciones. En el caso de ofertar servicio de restauración, se expondrá al público a primera hora de la mañana, tanto su composición como su precio.
- Deberá mantener en todo momento las instalaciones del bar-cafetería en perfecto estado de higiene, incluidos los accesos, suelos, aseos, paramentos verticales, techos, etc., a cuyo efecto deberá aportar los productos, instrumentos y útiles precisos respetando en todo momento la normativa ambiental aplicable.
- Solicitar el permiso de inspección sanitaria ante el departamento de Salud Pública del Gobierno Vasco.
- Cumplir las normas y disposiciones de carácter sanitario vigentes para establecimientos abiertos al público. Queda expresamente prohibido fumar en todas las dependencias.
- Permitir que el órgano municipal competente realice las inspecciones del servicio que sean necesarias.
- Asimismo, será responsable de la gestión y

beharreko konponketa txikiak kudeatzeko eta gauzatzeko ardura izango du. "Konponketa txikitzat" hartuko dira langile espezializatuak edo gehiegizko dedikazioa eskatzen ez duten konponketak edo hobekuntzak, betiere zerbitzuaren garapen normala arriskuan jartzen ez badute.
- Enpresa kontratistak 142/2014 Dekretua bete behar du. Dekretu honek Euskal Autonomia Erkidegoko kontsumitzaileen eta erabiltzaileen erreklamazio-orriak arautzen ditu.

- Produktuek baldintza onetan egon beharko dute, hau da, ekoitzi, biltegiratu eta saltzeko unean, etiketek, ondo ontziratutakoek eta abarrek osatuta. Hori guztia kontuan hartuko da platerak prestatu eta aurkezterakoan.

- Koordinazioa udaleko Gizarte Zerbitzuekin. Jardueraren hasieran, enpresak Gizarte Zerbitzuekin partekatuko du zerbitzua emateko lizitazioan aurkeztutako proiektua, eta bilera-egutegi bat adostuko da bilakaeraren jarraipena egiteko.
- Enpresa emakidadunak pertsona bat identifikatu beharko du Udalarekin koordinatzeko erreferente gisa.
- Udalak lokalaren funtzionamendua zaindu eta kontrolatuko du, barruko ordena, irekitzeko eta ixteko ordutegia eta lokal eta instalazioen garbitasun- eta higiene-baldintzak mantentzeko. Horretarako, Udalak sarrera librea izango du kafetegiko leku eta instalazio guztietara.

- Kontabilitateko emaitzak, gorabeherak, egindako kudeaketa, hobetzeko proposamenak eta abar jasotzen dituen urteko memoria aurkeztea.
- Sukaldeko, tabernako eta jantokiko berezko hornidurak mantentzea eta aldizkako ikuskapen ofizialak egitea.
- Titularra ordezteko baimena emango da istripuagatiko edo gaixotasunagatiko bajaren kasuan, betiere kontratatutako pertsona Lanaren eta Gizarte Segurantzaren arloan indarrean dauden legezko xedapenek eskatutako baldintzetan badago eta, era berean, ordezkapen horrek ez badie kalterik eragiten ematen diren zerbitzuei.

ejecución de las pequeñas reparaciones que deban realizarse en las instalaciones y equipamiento. Tendrán la consideración de "pequeñas reparaciones" las reparaciones o mejoras que no impliquen personal especializado o dedicación excesiva, siempre que no comprometan el normal desarrollo del servicio.
- La empresa contratista está obligada al cumplimiento del Decreto 142/2014. Este Decreto regula las hojas de reclamaciones de las personas consumidoras y usuarias de la Comunidad Autónoma del País Vasco.
- Los productos deberán estar en buenas condiciones, es decir, en el momento de su producción, almacenamiento y venta, conformados por etiquetas, bien envasados, etc. Teniendo en cuenta todo ello a la hora de preparar y presentar los platos.
- Coordinación con los Servicios Sociales municipales. Al inicio de la actividad, la empresa compartirá con los Servicios Sociales el proyecto presentado en la licitación para la prestación del servicio y se acordará un calendario de reuniones para el seguimiento de su evolución.
- La empresa concesionaria deberá identificar una persona como referente para la coordinación con el Ayuntamiento.
- El Ayuntamiento realizará la 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 tendrá libre acceso a todos los lugares e instalaciones de la cafetería.
- Presentar una memoria anual con los resultados contables, incidencias, gestión efectuada, propuestas de mejora, etc.
- Mantener las provisiones y realizar las inspecciones periódicas oficiales propias del espacio de cocina, bar y comedor.
- Se autorizará la sustitución del titular en caso de baja por accidente o enfermedad, siempre y cuando la persona contratada se encuentre en las condiciones requeridas por las disposiciones legales vigentes en materia de Trabajo y Seguridad Social y que, igualmente, dicha sustitución no cause perjuicio en los servicios que se presten. Esta

Ordezkapen hori idatziz jakinarazi beharko zaie udaleko Gizarte Zerbitzuei, eta Udalak ez du inolako erantzukizunik langile horiekiko. Emakidaren enpresa esleipendunak hartuko ditu bere gain legeek ezarritako betebeharrak eta eskubideak, eta ostalaritzako hitzarmen kolektiboan ezarritakoa betetzeko konpromisoa hartuko du.

- Emakidaren titularraren laneko bajak (gaixotasunagatik, istripuagatik edo beste edozein arrazoirengatik) ezin izango du eraginik izan adostutako zerbitzuetan.
- Enpresa emakidadunak, Udalaren aldez aurreko baimenarekin eta udal-teknikari batek gainbegiratuta, hobekuntzak egin ahal izango ditu bai espazioan bai egungo makinerian, baina ez du kalte-ordainik jasoko horregatik, eta ezingo du kendu emakida amaitzen denean.

- Emakidaren esleipendunak hobekuntza-proposamena egin eta Gizarte Zerbitzuen Sailak onartu ondoren, egindako inbertsioak eta hobekuntzak I. eranskineko inbentarioari gehituko zaizkio eta Andoaingo Udalaren titulartasunekoak izango dira.
- Emakidaren xedea eta bertan ezarritako mugak errespetatzea. Emakidadunak mota guztietako edariak zerbitzatu ahal izango ditu. Era berean, eta une oro, taberna arrunt bateko artikuluen barietatea izango du.
- Bertan ematen diren artikulu guzti-guztiak kalitate gorenekoak izango dira, eta ezin izango dira udalerriko beste edozein taberna arruntetakoak baino garestiagoak izan.
- Kafetegia beste jarduera batzuetarako ez erabiltzea, ezta jarduera horiek beste jarduera batzuekin partekatzen badira ere, animazio soziokulturaleko arloarekin zerikusia duten jardueretarako izan ezik, baldin eta jarduera horiek establezimenduaren ohiko martxarako oztopo ez badira eta Gizarte Zerbitzuetako arduradunaren oniritzia jaso ondoren eta doan egiten badira. Nolanahi ere, emakidadunak gizarte-zerbitzuen arduradunaren baimena izan beharko du.

- Instalazioetan, ekipamenduan edo beste edozertan, gertatzen den edozein gorabehera

sustitución deberá ser comunicada por escrito a los Servicios Sociales municipales, sin que exista ninguna responsabilidad para el Ayuntamiento con relación a dicho personal, siendo la empresa adjudicataria de la concesión quien asuma las obligaciones y derechos establecidos por las leyes, y comprometiéndose a cumplir lo establecido en el convenio colectivo de hostelería.
- La posible situación de baja laboral de la persona titular de la concesión, (bien sea por enfermedad, accidente o cualquier otra causa), no podrá afectar los servicios acordados.
- La empresa concesionaria, previo permiso del Ayuntamiento y supervisado por personal técnico municipal, podrá realizar mejoras tanto en el espacio como con respecto a la maquinaria existente, pero no percibirá indemnización alguna por ello y no lo podrá retirar una vez que finalice la concesión.
- Una vez realizada la propuesta de mejora por la empresa adjudicataria de la concesión y aceptada por el Departamento de Servicios Sociales, las inversiones y mejoras realizadas se añadirán al inventario del Anexo I y pasarán a ser de titularidad del Ayuntamiento de Andoain.
- Respetar el objeto de la concesión y los límites establecidos en la misma. La empresa concesionaria podrá servir todo tipo de bebidas. Asimismo, y en todo momento, dispondrá de la variedad de artículos propios de un bar normal.
- Todos y cada uno de los artículos que allí se expidan serán de máxima calidad, no pudiendo ser sus precios mayores a los de cualquier otro bar normal del municipio.
- No destinar la cafetería a otras actividades distintas ni aún en el supuesto de que éstas se compartiesen con aquélla, a excepción de aquéllas relacionadas con el área de animación sociocultural, que no supongan un obstáculo para la marcha ordinaria del establecimiento y que se lleven a cabo, previo visto bueno de la persona responsable del departamento de Servicios Sociales y con carácter de gratuidad. En todo caso, la empresa concesionaria deberá contar con autorización de la persona responsable de los Servicios Sociales.
- Comunicar al Ayuntamiento de Andoain con la debida antelación cualquier incidencia y/o avería que

edo/eta matxuraren berri ematea Andoaingo Udalari, behar besteko aurrerapenaz, beharrezko neurriak har daitezen. Zerbitzua eta instalazioak mantentzeko behar diren konponketa eta material guztiak entregatu zaizkien baldintza berberetan egin beharko dira.

- Andoaingo erretiratuen elkarteek proposatutako jarduera soziokulturalek eta Andoaingo Udalak proposatutako jarduera soziokulturalek izango dute lehentasuna.
- Txandakako igandeetan, hau da, 15 egunean behin, dantza egingo da Ambrosia Olabide eraikineko sarreran, 18:00etatik 20:00etara. Ordutegi horretan, enpresa esleipendunak jarri beharko du.
- Enpresa esleipendunak asteazkenetan prestatu beharko du *Ibili Andoain* jardueraren hamaiketakoa. Jarduera hau, gutxi gorabehera, irailetik ekainera bitartean egingo da. Hamaiketakoa Andoaingo Udalari fakturatuko zaio.

- Eraikinak eta instalazioak kontserbatzea, eta kafetegia eta horri atxikitako instalazioak mantentzea eta behar bezala funtzionatzea.

- Emakidadunak emango du zerbitzua emakidak irauten duen bitartean, eta bere kontura izango dira zaborrak biltzeak eta estolderiak eta jarduera garatzeko gainerako elementuek eragiten dituzten gastuak, ur, gas eta energia elektrikoaren hornidurak kenduta. Udalaren zerga, tasa eta prezio publikoak Andoaingo Udalari ordainduko zaizkio, udalaren kontu-hartze eta diru-bilketa zerbitzuek esleipendunari egiten dioten likidazioaren arabera.

- Emakida bere kabuz gauzatzea, eta ez lagatzea edo hirugarrenei eskualdatzea Andoaingo Udalaren onespenik gabe. Udalak baimena eman ahal izango du, indarrean dagoen Herri Administrazioen Kontratuen Legean adierazitako baldintzetan.
- Zerbitzurako instalazioen segurtasuna eta higienea bermatzeko beharrezkoak diren neurri guztiak hartzea.
- Gizarte Zerbitzuen Batzordeak hala eskatzen duenean, kafetegi-zerbitzuan gertatzen diren diru-sarreren eta gastuen banakatze zehatza eta

se produzca en las instalaciones, ya sea en el equipamiento o en cualquier otra cosa, a fin de que se adopten las medidas necesarias, debiendo proceder a todas las reparaciones y reposición de los materiales necesarios para el mantenimiento del servicio e instalaciones en las mismas condiciones que les han sido entregadas.
- Tendrán prioridad las actividades socioculturales propuestas por las asociaciones de personas jubiladas de Andoain y las actividades socioculturales a propuesta del Ayuntamiento de Andoain.
- Los domingos alternos, es decir, cada 15 días, se celebrará baile en el hall de la entrada del edificio Ambrosia Olabide, en horario de 18:00 a 20:00. La empresa adjudicataria deberá encargarse de poner la música durante ese horario.
- La empresa adjudicataria deberá preparar el almuerzo de la actividad *Ibili Andoain* los miércoles. Esta actividad se llevará a cabo, de manera orientativa, durante los meses de septiembre a junio. El coste de este almuerzo se facturará al Ayuntamiento de Andoain.
- La conservación de las construcciones e instalaciones, así como el mantenimiento y perfecto estado de funcionamiento de la cafetería e instalaciones anejas al mismo.
- El servicio se prestará por la empresa concesionaria durante el plazo de duración de la concesión, siendo a su cargo los gastos que se originen por la recogida de basuras y alcantarillado y demás elementos para el desarrollo de la actividad menos los suministros de agua, gas y energía eléctrica. Los impuestos, tasas y precios públicos municipales se ingresarán al Ayuntamiento de Andoain conforme a la liquidación que se gire a la empresa adjudicataria por los servicios de intervención y recaudación municipal.
- Ejercer por sí la concesión y no cederla o traspasarla a terceras personas sin la aprobación del Ayuntamiento de Andoain, quien podrá autorizarla en las circunstancias señaladas en la vigente Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.
- Adoptar todas las medidas pertinentes en orden a garantizar la seguridad e higiene de las instalaciones destinadas al servicio.
- Presentar, cuando la Comisión de Servicios Sociales lo requiriese, desglose detallado y justificado de ingresos y gastos que en el Servicio de cafetería se

justifikatua aurkeztea.
- Zerbitzuaren ustiatzailea espresuki behartuta dago elikagaiak manipulatzeari eta instalazio publikoetako osasun-alderdiei buruz indarrean dagoen araudia zehatz-mehatz betetzera.
- Enpresa emakidadunak behar adina langile izan beharko ditu zerbitzuen ordu-estaldura ziurtatzeko eta lanbide-profila eta esleitutako zerbitzua/funtzioa egokiak direla bermatzeko.
- Taberna-kafetegiaren ordutegia, gutxienez, egunean 7 ordu eta erdikoa izango da, honela banatuta: 11:00etatik 14:30era eta 16:00etatik 20:00etara. Esleipena egin ondoren, enpresa emakidadunak egutegi-proposamen bat aurkeztuko dio Gizarte Zerbitzuetako arduradunari, ordutegia, oporrak eta jaiegunak jasota, adostu eta onar ditzan.
- Emakidadunak bermatu beharko du eskaria dagoen guztietan otordu-zerbitzua eskainiko dela.

- Taberna-kafetegian lan egiten duten pertsona guztiek elikagaiak beren eginkizunen arabera manipulatzeko behar dituzten baimenak izan beharko dituzte.
- Terraza instalatzeko ezarritako mugak eta espazioa errespetatuko dira.
- Beti bermatuko dira herritarren hizkuntza eskubideak.
- Ezin izango da aldatu establezimenduaren izen ofiziala.

5.-EMAKIDAREN ENPRESA ESLEIPENDUNAREN ESKUBIDEAK

- Zerbitzuaren erabiltzaileengandik dagozkion prezioak edo tarifak biltzea.
- Indarrean dagoen kontratazio-arauditik eratorritako eskubideak.
- Andoaingo Udalak emakidadunari behar bezalako babesa emango dio, zerbitzua behar bezala eman dezan.
- Zerbitzu-emakidaren baldintzetan jardutea, baldintza-agirietan eta aplikatzekoak diren gainerako lege-aginduetan ezarritako aginduen arabera.
- Finkatutako publikoarentzako salmenta-prezio guztiak jasotzea.
- Baldin eta udalak, interes publikoko

produzcan.
- El/la explotador/a del servicio se obliga expresamente al cumplimiento exacto de la normativa vigente sobre manipulación de alimentos y aspectos sanitarios de las instalaciones públicas.
- La empresa concesionaria deberá contar con personal suficiente para asegurar la cobertura horaria del servicio y garantizar la adecuación entre el perfil profesional y el servicio/función asignado.
- El horario de apertura del bar-cafetería será como mínimo de 7 horas y media diarias, desglosadas de la siguiente manera: de 11:00 a 14:30 y de 16:00 a 20:00. Tras su adjudicación, la empresa concesionaria presentará una propuesta de calendario a la persona responsable de Servicios Sociales, dejando constancia del horario, vacaciones y días festivos, para su acuerdo y aprobación.
- La empresa concesionaria deberá garantizar que siempre que haya demanda se ofertará servicio de comidas.
- Todas las personas que trabajen en el bar-cafetería deberán estar en posesión de los permisos necesarios para la manipulación de alimentos de acuerdo con sus funciones.
- Se respetarán las limitaciones y el espacio establecido para la instalación de la terraza.
- Siempre se garantizarán los derechos lingüísticos de la ciudadanía.
- No podrá modificarse la denominación oficial del establecimiento.

5.-DERECHOS DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA DE LA CONCESION

- Recaudar de las personas usuarias del servicio los precios o tarifas correspondientes.
- Derechos derivados de la normativa de contratación vigente.
- El Ayuntamiento de Andoain otorgará a la empresa concesionaria la protección adecuada para que pueda prestar el servicio debidamente.
- Ejercer la actividad en los términos de la concesión del servicio con sujeción a las prescripciones establecidas en los pliegos de condiciones y demás preceptos legales aplicables.
- Percibir íntegramente los precios de venta al público que se fijen.
- En el supuesto de que el Ayuntamiento, por

arrazoiengatik, emakida emateko epea bete baino lehen, emakida ondoriorik gabe uzteko ahalmena erabiltzen badu, emakidaren enpresa esleipendunak kalte-ordain bat jasotzeko eskubidea izango du. Kalte-ordain hori Udalari itzuli ezin zaizkion ondasun edo elementuen balioaren baliokidea izango da, duten egoeraren arabera, eta kontuan hartuko da zerbitzuaren funtzionamendu egokirako egin diren ordezkapenak udalaren jabetzakoak direla ulertuko dela, amortizatutako kapitalaren kargura. Kalte-ordain hori ez da aplikatuko enpresari egotz dakizkiokeen arrazoiengatik emakida suntsiarazten den kasuetan.

motivos de interés público, antes de cumplirse el plazo por el que se otorga la concesión, haga uso de la facultad de dejarlo sin efecto, la empresa adjudicataria de la concesión tendrá derecho a una indemnización equivalente al valor de los bienes o elementos no revertibles al Ayuntamiento, según el estado en que se encuentren, teniendo en cuenta que las sustituciones que se hayan realizado para el perfecto funcionamiento del servicio se considerarán incorporadas a la propiedad municipal, con cargo al capital amortizado. Esta indemnización no será aplicable en los casos de resolución de la concesión por causa imputable a la empresa.

6.-LANGILEEN PRESTAKUNTZA ETA ESPERIENTZIA

Emakidaren enpresa esleipendunak pertsona-talde bat izango du, barran, sukaldean eta mahai-zerbitzuan zerbitzu ona bermatzeko.

Enpresak zerbitzua emateko proposatzen dituen langileek, gutxienez, eskola-graduatuaren titulua edo baliokidea dutela egiaztatu beharko dute.

Baimenak irauten duen bitartean, proposatutako langile berberak izateko ahalegina egingo da, eta, ordezkatu behar izanez gero, gutxienez prestakuntza- eta esperientzia-maila bera eskatuko da.
Zerbitzua emango duten pertsona guztiek elikagaien manipulatzaile titulu ofiziala eta eguneratua izan beharko dute, baita lortu beharreko baimen guztiak ere.

Udalak ez du inolako harreman juridikorik edo bestelakorik izango esleipendunarekin, ez kontratua indarrean dagoen bitartean, ez kontratua amaitzean, eta esleipendunaren kontura izango dira kontratu honen ondorioz sortzen diren betebehar, kalte-ordain eta erantzukizun guztiak.

Emakidaren xede den jarduera egiten duten langileei benetan aplikatzen zaizkien lan-baldintzei buruz eskatzen zaion informazio guztia eman beharko du enpresa emakidadunak.

6.-FORMACION Y EXPERIENCIA DE LAS PERSONAS TRABAJADORAS

La empresa adjudicataria de la concesión contará con un equipo de personas que asegure el buen servicio tanto en la barra como en la cocina y servicio de mesas.
El personal que la empresa proponga para prestar el servicio deberá acreditar, al menos, estar en posesión de la titulación de graduado escolar o equivalente.
Durante la concesión se intentará mantener el mismo personal propuesto y, en caso de tener que sustituirlo, se requerirá, por lo menos, el mismo nivel de formación y experiencia.

Será necesario que todas las personas que vayan a prestar el servicio tengan el título de manipulador de alimentos oficial y actualizado, así como cuantas autorizaciones sea preciso obtener.

El Ayuntamiento no tendrá ninguna relación jurídica o de cualquier otra índole con el personal de la empresa adjudicataria, durante la vigencia del contrato ni al término del mismo, siendo por cuenta de la empresa adjudicataria todas las obligaciones, indemnizaciones y responsabilidades que nacieran con ocasión de este contrato.
La empresa concesionaria estará obligada a facilitar cuanta información se requiera sobre las condiciones de trabajo que se apliquen efectivamente a las personas trabajadoras que realicen la actividad objeto de la concesión.

7.-INGURUMEN NEURRIAK

Ostalaritza-jardueran sortutako hondakinak (mahaiak, barra, terraza eta sukaldea) jatorrian bereiziko dira, eta bezeroei gai hori gaika biltzeko paperontzi anitzen bidez ere ahalbidetuko zaie: bio-hondakinak, ontzi arinak, papera eta kartoia, beira, hondakin arriskutsuak eta errefusa. Hondakinak bide publikoan jarritako gaikako bilketarako edukiontzietara eramango dira. Hondakin arriskutsuak enpresa kudeatzaile pribatu batek kudeatuko ditu: sukaldeko olio erabilia,

Hala badagokio, mahaiko eta barrako ezpainzapiak paper birziklatuzkoak edo berrerabilgarriak izango dira.

Langileek arduraz kontsumituko dute ura eta energia, eta pixkanaka Udalarekin koordinatutako neurriak ezarriko dituzte.

Etxetresna elektrikoetan, argiztapenean eta bero- eta hotz-sistemetan sortutako aldaketek eta konponketek energia aurrezteko eta energia-eraginkortasunerako neurriak izango dituzte nahitaez.

Enpresak apurka-apurka gutxituko ditu erabilera bakarreko plastikozko produktuak, eta pixkanaka Udalarekin koordinatutako neurriak ezarriko ditu.

8.-LARRIALDIETARAKO ETA AUTOBABESERAKO PLANA

Enpresak Udalarekin lankidetzan jardungo du Larrialdi eta Autobabes Planei lotuta zehazten diren jarduera guztietan, simulazioak, ebakuazioak, hondamendiak eta abar barne.

9.-LAN-ARRISKUEN PREBENTZIOARI BURUZ UDALARI AURKEZTU BEHARREKO DOKUMENTAZIOA

Enpresak lan-arloan, Gizarte Segurantzaren arloan eta Laneko Osasunaren arloan indarrean dagoen araudia bete beharko du.

10.-GAUZATZEKO BALDINTZAK HIZKUNTZA OFIZIALEN ERABILERARI DAGOKIONEZ

7.-MEDIDAS MEDIOAMBIENTALES

Los residuos generados en la actividad hostelera, (mesas, barra, terraza y cocina), se separarán en origen, posibilitando también esta cuestión a la clientela mediante papeleras de recogida selectiva múltiple: biorresiduos, envases ligeros, papel y cartón, vidrio, residuos peligrosos y rechazo. Los residuos se transportarán hasta los contenedores de recogida selectiva instalados en la vía pública. Los residuos peligrosos se gestionarán mediante empresa gestora privada: aceite usado de cocina,…

En su caso, las servilletas de mesa y barra serán de papel reciclado o reutilizables.

El personal trabajador consumirá el agua y la energía con responsabilidad, implementando progresivamente medidas coordinadas con el Ayuntamiento.

Los cambios y reparaciones generados en los electrodomésticos, iluminación y sistemas de calor y frío, incorporarán obligatoriamente medidas de ahorro y eficiencia energética.

La empresa reducirá progresivamente hasta su eliminación los productos plásticos de un solo uso, implementando progresivamente medidas coordinadas con el Ayuntamiento.

8.-PLAN DE EMERGENCIA Y DE AUTOPROTECCION

La empresa colaborará con el Ayuntamiento en todas aquellas actuaciones que se especifiquen en relación con los Planes de Emergencia y Autoprotección, incluso simulacros, evacuaciones, catástrofes, etc.

9.-DOCUMENTACION A APORTAR AL AYUNTAMIENTO SOBRE PREVENCION DE RIESGOS LABORALES

La empresa está obligada al cumplimiento de la normativa vigente en materia laboral, de Seguridad Social y Salud en el Trabajo.

10.-CONDICIONES DE EJECUCION EN RELACION CON EL USO DE LAS LENGUAS OFICIALES

El presente contrato se regirá por el régimen de

Kontratu honek nahitaez bete behar du hizkuntza ofizialtasun bikoitzaren araubidea, Euskal Autonomia Erkidegoko Autonomia Estatutuaren 6. artikuluan ezarria, Euskadiko Toki Erakundeen apirilaren 7ko 2/2016 Legearen 6. eta 7. artikuluetan eta Euskararen erabilera normalizatzeko azaroaren 24ko 10/1982 Oinarrizko Legean eta hori garatzen duten arauetan erregulatua, besteak beste Andoaingo Udalak bere eskumenen baitan onartutakoak: 1/88 UDAL ORDENANTZA, Andoaingo Udalean eta Udalerrian euskararen erabilera normalizatzeko arauak ematen dituena (1988.09.30) eta indarrean dauden hizkuntza-irizpideak.

10.1. Hizkuntzen kudeaketa:

a) Langileen hizkuntza gaitasuna
Kafetegian / tabernan jendaurrean lan egingo duten langileek euskarazko ahozko B2 maila izan beharko dute.

b) Herritarrekiko harremanak
Ahoz: zerbitzua ematen duenean, enpresa kontratistan zerbitzua ematen ari den pertsonak euskaraz ekingo dio elkarrizketari, eta, ondoren, erabiltzaileak aukeratutako hizkuntzan jarraituko du.

Idatziz: enpresak zerbitzua ematerakoan herritarren esku jartzen dituen ziurtagiriak, txartelak, oharrak eta gainerako idatzi guztiak euskaraz edo euskaraz eta gaztelaniaz emango ditu ezagutzera, eta, bigarren kasu horretan, euskarari emango dio lehentasuna (euskarazko testua goian, ezkerraldean edota letra tamaina handiagoaz adieraziz).

c) Hizkuntza paisaia
Espazio publikoetan, jendaurrean, jartzen diren kartelak, seinaleak nahiz oharrak gutxienez euskaraz egongo dira eta, ahal den kasuetan, piktogramak erabiliko dira. Euskaraz bakarrik mezua ulergarria ez den kasuetan, ele bietan egingo da eta euskarari lehentasuna emango zaio (euskarazko testua goian, ezkerraldean edota letra tamaina handiagoaz adieraziz).

doble oficialidad lingüística establecido en el artículo 6 del Estatuto de Autonomía para el País Vasco, regulado en los artículos 6 y 7 de la Ley 2/2016, de 7 de abril, de Instituciones Locales de Euskadi, y en la Ley 10/1982, de 24 de noviembre, Básica de Normalización del Uso del Euskera y normas que la desarrollan, entre otras, aprobadas por el Ayuntamiento de Andoain en el ámbito de sus competencias: ORDENANZA MUNICIPAL 1/88, por la que se dictan normas para la normalización del uso del euskera en el Ayuntamiento y en el Municipio de Andoain (30.09.1988) y los criterios lingüísticos en vigor.

10.1 Gestión lingüística:

a) Competencia lingüística del personal
El personal que trabaje al público en la cafetería/bar deberá tener un nivel oral B2 en euskera.

b) Relaciones con la ciudadanía
Verbalmente: cuando preste el servicio, la persona que esté prestando el servicio en la empresa contratista iniciará la entrevista en euskera y posteriormente continuará en el idioma elegido por la persona usuaria.

Por escrito: La empresa dará a conocer todos los certificados, tarjetas, notas y demás escritos que ponga a disposición de la ciudadanía a la hora de prestar el servicio en euskera o en euskera y castellano, dando prioridad en este segundo caso al euskera (indicando el texto en euskera arriba, a la izquierda o con mayor tamaño de letra).

c) Paisaje lingüístico
Los carteles, señales y avisos que se pongan al público en los espacios públicos estarán al menos en euskera y, en los casos que sea posible, se utilizarán pictogramas. En los casos en los que el mensaje no sea comprensible sólo en euskera, se realizará en ambas lenguas y se dará prioridad al euskera (indicando el texto en euskera en la parte superior izquierda o con mayor tamaño de letra).

d) Udalarekiko harremanak
Enpresak harreman jarraia eta aurrez aurrekoa badu udal langileekin, euskaraz egiteko gaitasuna duen langilea izendatuko du.

Bilerak: enpresa adjudikazio hartzaileak bilera kudeatzeko jartzen duen pertsonak euskaraz egiteko gaitasuna izango du. Bileran parte hartuko duten kide guztiak euskaldunak badira, bilera euskaraz egingo da; ulermen maila bermatua dagoenean, nagusiki euskaraz egingo da.

Idatziz: kontratuan zehar eratzen diren eta Udalari entregatzen zaizkion agiriak, hau da, azterlan, txosten, proiektu, aurrekontu, faktura eta bestelako agiriak, euskaraz edo bi hizkuntza ofizialetan egingo dira.

11.-BERDINTASUN-IRIZPIDEAK
Dokumentazio, publizitate, irudi edo material guztietan sexismorik gabeko hizkera erabili behar da, emakumeen kontrako bereizkeria edo estereotipo sexistak bultzatzen dituzten irudiak saihestu behar dira, eta berdintasunaren aldeko irudiak sustatu behar dira, presentzia orekatua, kultura-aniztasuna, beste aniztasun batzuk, erantzukidetasuna eta rol eta genero-identitate pluraltasuna sustatzen dutenak.

Bermatu egingo da emakumeen eta gizonen berdintasun-printzipioa aplikatuko dela dirulaguntza esleitu zaion erakundeko langileentzat, honako hauei dagokienez: prestakuntza, hautaketa, sailkapen profesionala, arreta, sustapena, ordainketa, egonkortasuna edo iraunkortasuna, ordezkaritza, laneko segurtasuna eta osasuna, lanaldiaren iraupena eta antolamendua.
Emakumeen aurkako indarkeria matxistaren eta erabiltzaileen eraso sexisten prebentzioarekin eta arretarekin lotutako betebeharrak betetzen direla

d) Relaciones con el Ayuntamiento
En el caso de que la empresa mantenga una relación continuada y presencial con las personas trabajadoras municipales, designará un trabajador con capacidad para expresarse en euskera.

Reuniones: la persona que la empresa adjudicataria ponga para gestionar la reunión tendrá la capacidad de hacerlo en euskera. En el caso de que todas las personas que participen en la reunión sean euskaldunes, la reunión se realizará en euskera; cuando el nivel de comprensión esté garantizado, se realizará principalmente en euskera.

Por escrito: los documentos que se formen durante el contrato y se entreguen al Ayuntamiento, es decir, estudios, informes, proyectos, presupuestos, facturas y otros documentos, se elaborarán en euskera o en las dos lenguas oficiales.

11.-CRITERIOS DE IGUALDAD
Toda la documentación, publicidad, imagen o materiales deberán emplear un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar una imagen con valores de igualdad, presencia equilibrada, diversidad cultural, así como otras diversidades, corresponsabilidad y pluralidad de roles e identidades de género.

Se garantizará la aplicación del principio de igualdad de mujeres y hombres para la plantilla de la entidad adjudicataria de la concesión en cuanto a políticas de formación, selección, clasificación profesional, atención, promoción, remuneración, estabilidad o permanencia, representación, seguridad y salud laboral, duración y ordenación de la jornada laboral.

Se garantizará el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la prevención y la atención a la violencia machista contra las mujeres y las agresiones sexistas de las usuarias, así como los

bermatuko da, bai eta lan-eremuan sexu-jazarpenaren eta sexuan oinarritutako jazarpenaren aurkako protokoloak ere, proiektuarekin batera aurkeztu beharko direnak.

Espazioan garatu beharreko aisialdiko jarduera osagarriak proposatzen badira, emakumeek eta gizonek berdintasunean parte hartzeko neurriak hartu beharko dira.

protocolos contra el acoso sexual y por razón de sexo en el ámbito laboral, que deberá presentar junto al proyecto.

Si se proponen actividades complementarias de ocio a desarrollar en el espacio, se deberán contemplar medidas para que mujeres y hombres participen en igualdad.

I. ERANSKINA / ANEXO I

JUBILATUEN ETXEKO TABERNA-KAFETEGIKO ALTZARIEN ARGAZKIAK/
FOTOS DE LA CAFETERÍA DE BAR-CAFETERIA DEL HOGAR DE LAS PERSONAS JUBILADAS






EXTINTOR



JUBILATUEN ETXEKO TABERNA-KAFETEGIKO ALTZARIEN INBENTARIOA /
INVENTARIO DE MOBILIARIO DE LA CAFETERÍA DE BAR-CAFETERIA DEL HOGAR DE LAS PERSONAS JUBILADAS

ESPAZIOAREN DESKRIBAPENA
Tabernak/kafetegiak espazio eta baliabide hauek izango ditu:

Udal-azpiegitura:
- Sukalde ekipatua
- Taberna eta barra
- Komunak
- Biltegia
- Terraza,

DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO
El bar/cafetería contará con los siguientes espacios y recursos:

Infraestructura municipal:
- Cocina equipada
- Bar y comedor
- Baños
- Almacén.
- Terraza

Udalak jarritako makineria eta materiala:

Maquinaria y material colocado por el Ayuntamiento:

Ubicación	Cantidad	Material / Maquinaria	Marca/Modelo	Dimensiones (mm)
Barra	1	Mueble madera		500 x 35 x 110
Barra	1	Máquina de hielos	ITV Pulsar 45	51 x 55,5 x 94
Barra	1+1	Cámara máquina	Lufri	150 x 84
Barra	1+1	Expositor pintxos calientes-fríos	Azkoyen Gayc	152 x 42 x 25 x 100 x 28 x 19
Barra	2	Baldas de madera		500 x 34,5 x 110
Barra	1+1+1+1	Taburete madera		
Barra	1	Lavavasos	Azkoyen	43 x 43 x 67
Barra	1	Caja registradora	Olympia	
Barra	1	Reloj	Quartz	
Barra	1	Dispensador madera cartas		67 x 27 x 7,55
Barra	1	Mueble cafetera	Comercial Hostelera	150 x 53 x 109
Barra	2	Colgadores prensa de madera		43 cm
Barra	2	Fregaderas con encimera acero		100 x 55 x 85 193 x 55 x 85
Barra	1	Cañero 2 dispensadores	Estrella Galicia	
Barra	1	Mueble metal 4 baldas		
Cocina	1	Cocina de gas 4 fuegos	Lainox	90 x 80 x 70
Cocina	1	Freidora doble		25 x 57 x 44
Cocina	1	Mesa de trabajo acero inox.		240 x 100 x 70
Cocina	1	Plancha de gas	Autogas	19 x 70 x 45
Cocina	1	Campana extractora		

Cocina	1	Cámara frigorífica	Infrico	203 x 138 x 70
Cocina	1	Lavaplatos	Sammic Active	60 x 83 x 70
Cocina	1	Arcón	Koxka	130 x 90 x 64
Cocina	1	Vajilla: platos, cubiertos,...		
Cocina	2	Mueble metal de 4 baldas		185 x 120 x 45
Cocina	1	Mueble metal de 5 baldas blanco		156 x 75 x 29,5
Cocina	1	Mueble de acero		232 x 69 x 58,5
Cocina	1	Estantería		173 x 45 x 30
Cocina	1	Sacacorchos pared		
Cocina	1	Encimera con fregadera		190 x 56 x 90
Cocina	1	Encimera con fregadera		320 x 92 x 63
Cocina	1	Mueble acero para freidora y planca		64 x 56 x 125
Cocina	1	Estantería		94 x 45 x 30
Cocina	1	Estantería		140 x 45 x 30
Cocina	1	Portacuchillos		50cm
Cocina	1	Mueble madera		166 x 104 x 66
Cocina	1	Mueble estantería		200 x 127 x 42
Cocina	1	Escalera plegable		190cm
Cocina	2	Bombonas butano		
Cocina	4	Sillas blancas		
Cocina	3	Sillas metal		
Cocina	2	Pizarras menu		
Bar	3	Paragüeros plástico		
Bar	2	Vitrinas anuncios cristal y metal		105 x 120
Bar	1	Mueble con baldas		77 x 164 x 45
Bar	1	Televisor	LG	65 x 112
Bar	1	Perchero pared 20 colgadores		
Bar	1	Buzón sugerencias		24 x 30
Bar	3	Extintores	Babesa Zuzai	
Bar	21	Mesas de madera		90 x 90
Bar	84	Sillas de madera		
Bar	20	Sillas de plástico		
Bar	1	Perchero pie madera		200 x 173
Bar	24	Perchas plástico		

Bar	3	Papeleras plástico		39 x 28 x 32
WC	2	Dispensadores papel wc	Juper	
WC	3	Dispensadores jabón	Juper	
WC	3	Dispensadores secamanos papel	Juper	
WC	3	Cubos papelera		68 x 50 x 35,5

II. ERANSKINA / ANEXO II

JUBILATUEN TABERNA-KAFETEGIA IREKITZEKO GUTXI GORABEHERAKO EGUTEGIA

CALENDARIO ORIENTATIVO DE APERTURA DEL BAR-CAFETERÍA DEL HOGAR DEL JUBILADO

Urtarrila

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Otsaila

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

Martxoa

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Apirila

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Maiatza

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Ekaina

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Uztaila

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Abuztua

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Iraila

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Urria

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Azaroa

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Abendua

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Itxita (urtarrilak 1, maiatzak 1, 17 egun abuztuan, abenduak 25)

Arratsaldez itxita

Ordutegi hauek bete beharreko gutxienekoak dira, hauek luza daitezke beti ere Eusko Jaurlaritzaren 296/1997 dekretuaren II. mailari dagokion jatetxeei ezarritakoaren arabera

<u>Eginbidea</u>: Nik, idazkariak, egiten dudana aditzera emateko Baldintza Administratibo Berezien agiri hau **Tokiko Gobernu Batzarrak** onartu duela, Alkatetzak eskuordeturik, **2025/02/21an** egindako bilkuran hartutako erabaki bidez.

<u>Diligencia</u>: Que la extiendo yo, el Secretario de la Corporación, para hacer constar que el presente Pliego da Cláusulas Administrativas Particulares ha sido aprobado mediante acuerdo de **la Junta de Gobierno Local**, por delegación de Alcaldía, de fecha **21/02/2025.**

Idazkaria / El Secretario

Goikoplaza z/g • 20140 ANDOAIN • IFZ P2001000E • Tf: 943 30 08 30 • Faxa: 943 30 08 28 • andoain@andoain.eus