IFK/CIF P2006900A
Tel. 943 344034
Luz./Ext. 932
Donibane kalea, 19
20110 Pasaia

KUDEAKETA
kudeaketa@pasaia.net

BALDINTZA TEKNIKO BEREZIEN AGIRIA, TRINTXERPEKO JUBILATUEN ETXEKO TABERNAREN USTIAPENA PROZEDURA IREKIAREN BIDEZ ETA OHIKO JARDUNBIDEZ KONTRATATZEKO

****

1. KONTRATUAREN XEDEA

Baldintza-agiri hauen arabera gauzatuko den kontratuaren xedea: TRINTXERPEKO JUBILATUEN ETXEKO TABERNAREN USTIAPENA esleitzea.

Trintxerpeko jubilatuen etxeko tabernak badauzka tabernaren eta sukaldearen funtzionamendurako beharrezkoak diren tresnak, eta horien inbentarioa jasota dago baldintza tekniko berezien agiriaren I. eranskinean. Kontratista edo esleipendunari entregatzen zaizkionean dagokion akta egingo da.

Tresna eta sukaldeko tresnen lagapena bukatzean horiek ez badatoz bat inbentarioan jasotakoekin, horien arteko aldea administrazio-baldintzen agirian adierazitako behin betiko bermearekin ordainduko da.

Esleipendunak mahaiak eta aulkiak jarri ahal izango ditu tabernaren kanpoaldean, Pasaiako Udalak ezarritako baldintzak betez. Baldintza horietan zehaztuko da zein epeetan jar daitekeen terraza eta terrazaren neurriak eta ordutegiak eta gainerako baldintzak.

Taberna zerbitzuaren ustiapenak barne hartzen ditu lan hauek: taberna eta sukalde zerbitzua emateko instalazio eta tresnen garbiketa, eta Jubilatuen Etxearen atezaintza-zerbitzua.

Tabernaren ustiapena esleitzeak ez du eskubiderik ematen establezimenduari dagokionez. Establezimendutzat hartzen dira taberna eta instalazioak.

Jubilatuen zuzendaritza batzordeak instalazioen kontrolerako ahalmen osoa du.

Tabernaren esleipendunek jubilatuen etxeko zuzendaritzarekin adostu behar dituzte tabernaren

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL BAR DEL HOGAR DE JUBILADOS DE TRINTXERPE POR PROCEDIMIENTO ABIERTO

****

1. OBJETO DEL CONTRATO

El contrato que en base al presente pliego se realice tendrá por objeto la adjudicación DE LA EXPLOTACIÓN DEL BAR DEL HOGAR DE JUBILADOS DE TRINTXERPE.

El Bar del Hogar de Jubilados de Trintxerpe, tiene instalados los útiles y enseres necesarios para el normal funcionamiento del bar y cocina, los cuales constan en el inventario que se recoge en el Anexo I del pliego de prescripciones técnicas particulares. En el momento de la entrega de aquellos al/a la contratista-adjudicatario/a se levantará el acta pertinente.

Si al finalizar la concesión los útiles y enseres existentes no coinciden con los inventariados, de la diferencia responderá la garantía definitiva a que se refiere el presente pliego de clausulas administrativas particulares.

Asimismo, el adjudicatario podrá instalar colocar mesas y sillas en el exterior del Bar, en las condiciones establecidas por el Ayuntamiento de Pasaia, que establecerá los periodos en los cuales podrá instalarse la terraza así como sus dimensiones, horario y resto de condiciones aplicables a la misma.

La explotación del servicio de Bar comporta además la limpieza de las instalaciones y enseres directamente destinados al servicio de bar y cocina, así como la prestación del servicio de Conserjería del Hogar del Jubilado.

La adjudicación de la explotación del bar no implica ningún derecho sobre el establecimiento, entendiendo éste como bar e instalaciones.

La junta directiva del hogar tiene plena potestad para el control de las instalaciones.

El adjudicatario del bar tienen la obligatoriedad de concertar junto con la directiva del hogar todas las

eta instalazioen erabilera osagarriak, jubilatuen etxearen ohiko funtzionamenduarekin zerikusirik ez dutenak.

posibles utilizaciones adicionales del bar e instalaciones para actividades ajenas al normal funcionamiento del hogar.

2. ZERBITZUA EMATEKO BALDINTZA OROKORRAK

2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

2.1. Esleipendunak Jubilatuen Etxean eman behar du zerbitzua, eta taberna irekita izan behar du urteko egun guztietan goizeko 9etatik gaueko 9etara, edo Jubilatuen Etxearen funtzionamendu-arauetan ezartzen diren orduetan, ondoren adierazten diren salbuespenekin.

2.1. El/la adjudicatario/ queda obligado/a a prestar su servicio en el citado Hogar de Jubilado, debiendo mantenerlo abierto al público y en disposición de prestar los servicios referidos, todos los días del año, desde las 9 horas de la mañana a las 9 horas de la noche, o durante los días y horas que en su caso se fije en las normas de funcionamiento del propio Hogar de Jubilados, con las salvedades que se señalan a continuación:

Esleipendunak urtean 15 egunetan taberna itxi ahal izango du opor moduan, eta egun horietan taberna-zerbitzua itxita egongo da.

El/la adjudicatario/a podrá cerrar el bar durante 15 días en cocepto de vacaciones cada año, durante los cuales permanecerá cerrado el servicio de Bar.

Esleipendunak astean egun batean taberna itxi ahal izango asteko atseden egun moduan, eta egun horretan taberna-zerbitzua itxita egongo da.

El/la adjudicatario/a podrá cerrar un día a la semana el bar el cocepto de descanso semanal, durante el cual permanecerá cerrado el servicio de bar.

Taberna-zerbitzua ixteko egunak, bai opor egunak eta bai asteko atseden-eguna, Jubilatuen Etxeko zuzendaritza batzordearekin adostu beharko ditu esleipendunak, Udalak gainbegiratuta. Lehen adierazitako moduan adostasunik lortzen ez badute, Udalak erabakiko du.

Tanto los días de vacaciones que permanezca cerrado el servicio de bar así como el día de descanso semanal, serán acordados entre el adjudicatario y la Junta directiva del Hogar, bajo la supervisión del Ayuntamiento. En caso de que no se llegue a un acuerdo de la forma anteriormente descrita, resolverá el Ayuntamiento.

Nolanahi ere, kontratistak bete egin beharko ditu indarrean dauden araudietan ezarritako debekuak, adingabekoei era guztietako produktuen salmentari buruzkoak.

En todo caso, el contratista deberá respetar las prohibiones establecidas en la normativa vigente sobre venta de productos de cualquier clase a menores.

2.2. Atezaintzako eginkizunei dagokienez, lokaletarako sarbidea kontrolatuko du, horien segurtasuna zainduko du, lokalak ireki eta itxiko ditu, horietara sartzeko giltzak gordeko ditu, eta jubilatuen etxe barruko ordena eta elkarbizitza ona zainduko ditu.

2.2. Dentro de las funciones de conserjería, controlará el acceso a los locales, cuidará de la seguridad de los mismos, se ocupará de la apertura y cierre, siendo depositario/a de las llaves de acceso a ellos y respondiendo de su uso, cuidando del orden y de la buena convivencia dentro del Hogar.

2.3. Esleipendunaren kontura izango da ekitaldi-aretoaren eta taberna eta sukaldearen eguneroko garbiketa.

2.3. Correrá por cuenta del/la adjudicatario/a la limpieza diaria del salón de actos y las instalaciones de bar y cocina.

Komunak eta ingurua egunero garbituko ditu, astearte eta asteazkenetan izan ezik, egun horietan ile-apaindegiaren esleipendunek garbituko dituzte komunak.

La limpieza de los aseos y entorno se realizará todos los días de la semana, salvo los martes y miércoles, días en los que los aseos serán limpiados por los/as adjudicatarios/as del servicio de peluquería.

Garbiketako produktuak eta tresnak kontratistaren

Los productos y útiles de limpieza serán por cuenta

kontura izango dira.

Gainerako instalazioen garbiketaz Udala arduratuko da.

2.4. Ur, gas eta elektrizitate-kontsumoaren gastua esleipendunaren kontura izango da, hark hornitzaileei ordainduko dizkie dagozkien zenbatekoak, dagokion erreziboak helbideratu ondoren.

Kontsumoen irakurketak era honetan egingo dira:

Ura: Irakurketa banakako kontagailuaren bitartez(taberna)
Electrizitatea: Irakurketa koadro elektrikoan instalatutako kontagailuaren bitartez.
Gasa: Sukaldeko erabilerarako botilak. (aurreko kontratua Repsol Butanorekin)

2.5. Kontratistak langileak adskribatuko ditu kontratu honetan jasotako eginkizunak gauzatzeko, eta langile horiek ez dute Udalarekin inolako harreman- edo mendetasun-eskubiderik eskuratuko. Langileak adskribatzean, Udalari jakinaraziko dizkio pertsonen izenak. Horiek kontratu honen esleipena arautzen duten agirietan ezarritako baldintzak bete behar dituzte, besteak beste, egiaztatu behar dute beharrezko hizkuntza-gaitasuna dutela.

Kontratistak behar bezalako erantzuna emango du bajak daudenean edo oporrak hartzen direnean, zerbitzua beti estalita gera dadin.

2.6. Taberna-zerbitzu kontratuari adskribatutako lpertsonek, zerbitzu ematen dutenek, egiaztatu beharko dute gai direla euskaraz elkarrizketa bat egiteko aisetasun nahikoarekin. Zuzentasun gramatikala baino gehiago hitz egiteko erraztasuna baloratuko da.

Euskara Zerbitzuari dagokio euskararen ahozko eta idatzizko ezagutza baloratzeko egin beharreko probak egitea. Proba horiek dagokion esleipen-proposamena egin ondoren egingo dira.

Errotuluak, oharrak, seinaleak eta gainerako idatziak ele bitan egingo dira, eta euskarari emango zaio lehentasuna, aurrez Administrazioak

del contratista.

La limpieza del resto de las instalaciones correrá a cargo del Ayuntamiento.

2.4. Los gastos por el consumo de agua, gas y electricidad serán por cuenta del/ de la adjudicatario/a, quien los hará efectivos a las entidades suministradoras, previa domiciliación de los recibos correspondientes.

La lectura de los consumos se realizará de la siguiente manera:

Agua: lectura en contador individual (bar)

Electricidad: lectura en contador instalado en cuadro eléctrico
Gas: botellas para uso de la cocina (contrato anterior con Repsol Butano)

2.5. El/la contratista deberá adscribir trabajadores a las funciones propias a las que se refiere el presente contrato, los trabajadores no adquirirán ningún derecho de dependencia o relación con el Ayuntamiento, debiendo en este último caso poner en conocimiento del Ayuntamiento los nombres de las personas que habitualmente presten el servicio. Dichas personas deberán cumplir los requisitos establecidos en los pliegos que rigen la adjudicación del presente contrato. Entre otros, dichas personas que se incorporen deberán acreditar así mismo la competencia lingüística precisa.

El contratista deberá dar debida respuesta a situaciones de baja, vacaciones etc. de manera que siempre quede cubierto el servicio.

2.6. Todas la personas adscritas al contrato y que presten el servicio han de demostrar que saben euskara de tal forma que sean capaces de mantener una conversación con suficiente soltura. Más que la corrección gramatical lo que se valorará es la fluidez.

Corresponde al servicio de Euskara la preparación y realización de las pruebas pertinentes para valorar el conocimiento oral y escrito del euskara. Dichas pruebas se realizarán tras realizarse la correspondiente propuesta de adjudicación.

Los rótulos, avisos, señalizaciones y resto de comunicaciones se harán de forma bilingüe, sando prioridad al euskera, previa conformidad de la

oniritzia eman ondoren.

2.7. Trintxerpeko jubilatuen etxeko tabernak badauzka tabernaren eta sukaldearen funtzionamendurako beharrezkoak diren tresnak, eta horien inbentarioa jasota dago baldintza tekniko berezien agiriaren I. eranskinean. Kontratista edo esleipendunari entregatzen zaizkionean dagokion akta egingo da.

Tresna eta sukaldeko tresnen lagapena bukatzean horiek ez badatoz bat inbentarioan jasotakoekin, horien arteko aldea administrazio-baldintzen agirian adierazitako behin betiko bermearekin ordainduko da.

2.8. Esleipendunak dagokion hilabeteko kanona ordaindu beharko du.

Pasaiako Udalak ez dio kontratistari preziorik ordainduko, eta kontratistak kontratuaren egikaritzetik eratorritako saldoekin finantzatuko du zerbitzua.

Nahitaezkoa izango da janari-edarien prezioak agerian jartzea. Pasaiako udalak ezarriko ditu prezioa horiek pentsiodunentzat zein jubilatuentzat eta esleipendunek ezingo dituzte nahierara aldatu.

2025. urteko prezioak baldintza tekniko berezien agiriaren II. eranskinean jasotzen dira. Urte bakoitzari dagozkion prezioak urteko lehenengo hiruhilekoan ezarriko dira. Esleipendunak aurreko urteko prezioak erabiliko ditu, berriak onartu artean.

Jaki eta edarien prezioak jendaurrean jarriko dira prezioen-zerrendan. Prezioen zerrenda horrek eta gainerako oharrek Pasaiako Udalaren Euskararen erabileraren Ordenantza bete beharko dute.

2.9.- Esleipendunaren ardura izango da taberna edo kantina beharrezko material eta sukaldeko tresneriaz hornitzea.

Esleipendunaren kontura eta ardurapean izango dira taberna eta sukaldea kudeatzeko behar den material eta ekipamendua erostea eta instalatzea. Udalak baldintza tekniko berezien agiri honen I. eranskinean jasotzen den inbentarioan adierazitako tresnak eta ekipamenduak bakarrik hornituko ditu, beraz, Udalak ez du bere gain hartuko eranskinean jasota ez dauden material eta ekipamenduen erosketa.

Administración.

2.7. El Bar del Hogar de Jubilados de Trintxerpe, tiene instalados los útiles y enseres necesarios para el normal funcionamiento del bar y cocina, los cuales constan en el inventario que se recoge en el Anexo I del pliego de prescripciones técnicas particulares. En el momento de la entrega de aquellos al/a la contratista-adjudicatario/a se levantará el acta pertinente.

Si al finalizar la concesión los útiles y enseres existentes no coinciden con los inventariados, de la diferencia responderá la garantía definitiva a que se refiere el pliego de clausulas administrativas particulares.

2.8. El adjudicatario deberá abonar el cánon mensual correspondiente.

El Ayuntamiento de Pasaia no abonará ningún precio al contratista, que se financiará de los saldos derivados de la ejecución del contrato.

Será obligatorio exponer en lugar visible y claro los precios de las consumiciones. El ayuntamiento de Pasaia establecerá dichos precios para las personas pensionistas y/o jubilados/as y no podrán ser modificados arbitrariamente por las personas adjudicatarias.

Los precios correspondientes a 2025se establecen en el Anexo II del pliego de prescripciones técnicas particulares. Los precios correspondientes a cada año se establecerán en el primer trimestre de cada año. El adjudicatario deberá aplicar los precios correspondientes al año anterior hasta en tanto en cuanto no se aprueben los nuevos precios.

Los precios de las consumiciones figurarán expuestos al público en la correspondiente lista de precios. Dicho listado de precios como otras publicaciones tendrán que cumplir la Ordenanza reguladora del Uso del Euskara del Ayuntamiento de Pasaia.

2.9.- Será de cuenta del adjudicatario proveer al bar del material, menaje, utensilios de cocina etc. necesarios.

Será de cuenta y cargo del adjudicatario la adquisición y en su caso instalación de todo aquel material y equipamiento necesario para la gestión del bar y cocina. El Ayuntamiento solo suministrará los útiles y enseres que constan en el inventario que se recoge en el Anexo I del pliego de prescripciones técnicas particulares, no siendo por tanto a cargo del Ayuntamiento la adquisición de los materiales o equipamientos no recogidos en el Anexo.

IFK/CIF P2006900A
Tel. 943 344034
Luz./Ext. 932
Donibane kalea, 19
20110 Pasaia

KUDEAKETA
kudeaketa@pasaia.net

Esleipendunaren kontura izango da kontratuak dirauen bitartean tabernako eta sukaldeko materialak berriz erostea, hondatzen direnean, eta baita garbiketako tresna eta produktuak erostea ere, astearte eta asteazkenetako komunen garbiketakoak izan ezik.

Será de cuenta del adjudicatario/a la reposición y reparación del material de servicio del bar-cocina que se deteriore durante el período de vigencia del contrato, y asimismo los gastos por útiles y productos de limpieza, excepto lo relacionado con la limpieza de los aseos en martes y miércoles.

Kontratistaren kontura izango da taberna eta sukaldea kudeatzeko beharrezko materiala eta ekipamendua berriz erostea eta konpontzea kontratazioak dirauen bitartean hondatzen badira.

Será de cuenta del contratista la reposición y reparación del material y equipamiento necesario para la gestión del bar y cocina del servicio de bar que se deteriore durante el periodo de la contratación.

I. Eranskineko ekipamenduaren mantenu eta konponketari dagokionez, baita ere kontratistaren kontura izango da, betiere gastua ez bada unitateko 150,00 eurotik gorakoa. Gastua zenbateko hori baina handiagoa bada, udalaren kontura izango da.

En lo que respecta al mantenimiento y reparación del equipamiento relacionado en el Anexo I, será también por cuenta del contratista, siempre que los gastos no superen los 150,00 € por unidad. Si los gastos superan la citada cuantía, serán asumidos por el Ayuntamiento.

Halaber, kontratistak baldintza agiri honetako I eranskinean jasotzen diren urteko mantenu eta garbiketa lanak egin eta finantzatu beharko ditu.

Además, el contratista deberá realizar y financiar los mantenimientos anuales y limpiezas a que se refiere el anexo I del presente pliego.

Kontratistak ezingo du inolako obrarik egin, ezta konponketarik ere, Udalaren berariazko eta idatzizko baimena izan ezean.

El contratista no podrá realizar obras de ninguna clase, aún de mera reparación, sin el permiso expreso y escrito del Ayuntamiento.

Desmuntatu ezin diren obrak Udalaren jabetzakoak izango dira dohainik kontratuaren bukaeran, eta udalak ez du ezer ordaindu beharko.

Las obras que no sean susceptibles de desmontaje quedarán bajo la propiedad del Ayuntamiento gratuitamente al término de la contrata, sin que éste deba abonar importe alguno por las mismas.

Halaber, kontratistak ezingo du txanpon- edo joko-akinarik jarri, ez eta inolako saltzeko makinarik ere, aurretik Udalak horretarako baimena ematen ez badio.

Asimismo, el contratista no podrá colocar máquinas tragaperras o de juego, y máquinas expendedoras de cualquier clase sin previa autorización del Ayuntamiento.

2.10. Kontratuak dirauen bitartean esleipendunak zerbitzu arduratsua eman beharko du tabernan eta sukaldean, atezaintzan, eta instalazioen garbiketa-lanetan, eta une oro Udalak ematen dituen arauak bete beharko ditu. Halaber, establezimendu publikoetarako ematen diren osasun- eta elikadura-arloko xedapenak bete beharko ditu.

2.10. La adjudicataria vendrá obligada, durante el tiempo que dure el contrato, a mantener un esmerado servicio tanto en lo que se refiere al del bar y cocina como al de Conserjería y limpieza de las instalaciones, atendiendo en todo momento las normas que al respecto dé el Ayuntamiento. Asimismo, deberá cumplir cuantas normas con disposiciones de carácter sanitario-alimentario se dicten para establecimientos públicos.

2.11. Udalak kontrol- eta zaintza-lana egin dezake hauei dagokienez: lokalaren funtzionamendua, barneko ordena, irekitzeko eta ixteko ordutegia, lokal eta zerbitzuen garbitasun- eta osasun-baldintzak, taberna eta sukaldearenak barne. Horretarako, jubilatuen etxeko leku eta

2.11. El Ayuntamiento podrá realizar la función de vigilancia y control respecto al funcionamiento del local, su orden interior, horario de apertura y cierre, limpieza y condiciones sanitarias de locales y servicios, incluidos los de departamentos de bar y cocina. Para ello tendrá libre acceso a todos los

instalazioetarako sarbidea izango du, eta eginkizun hori jubilatuen etxeko zuzendaritza batzordeari eskuordetu ahal izango dio.

2.12. Esleipendunak bere gain hartuko ditu eragiten dioten zerga-betebeharrak edo aurreikuspen eta gizarte segurantzako betebeharrak.

2.13.- Pasaiako Udalak lokala, bertako instalazioak eta altzariak aseguratu behar ditu, egoki iritzitako kopuruekin.

2.14.- Udalari ahalmena ematen zaio kontratua salatzeko eta indarrik gabe uzteko, agiri honetan ezarritako baldintzaren bat betetzen ez bada. Hori gertatuz gero, esleipendunak behin betiko bermea galduko du.

2.15.- Halaber, edozein unetan eska dezake kontratutik eratorritako betebehar ekonomikoen ordainketetan egunean egotea, eta, aurreko paragrafoan xedatutakoa gorabehera, zor diren kopuruak premiamenduzko bidearen bitartez eta dagozkion errekarguekin kobratu ahal izango ditu.

2.16.- Kontratuaren epea bukatzen denean, kontratua iraungiko da, eta esleipendunak libre, hutsik eta udalaren esku utzi beharko ditu lokala eta kontratuaren barne sartzen diren gainerako ondasunak.

2.17.- Kontratistak urtarril guztietan aurkeztu beharko ditu aurreko urte naturaleko datu ekonomikoak, eta adierazi behar du zer sarrera eta gastu izan den zerbitzuaren kudeaketari dagokionez.

2.18.- Agiri honetan esleipendunaren eginkizun gisa ezartzen diren garbiketa-lanetarako produktuak eta materialak esleipendunaren kontura erosiko dira; Udalak ez du ezer ordainduko kontzeptu horrengatik.

lugares e instalaciones del Hogar, pudiendo delegar en la Directiva del Hogar de Jubilados/as dicha función.

2.12. El/la adjudicatario/a será responsable de las obligaciones fiscales o de previsión y seguridad social que le pudieran afectar.

2.13.- El Ayuntamiento de Pasaia viene obligado a asegurar el local, sus instalaciones y mobiliario por las cantidades que considere convenientes.

2.14.- Se faculta al Ayuntamiento para denunciar el contrato, dejándolo sin efecto y con pérdida de la fianza definitiva, por incumplimiento de cualquiera de las condiciones establecidas en este Pliego.

2.15.- Asimismo, podrá exigir, en cualquier momento, estar al corriente en el pago de cuantas obligaciones de carácter económico se deriven del mismo, pudiendo, con independencia de lo dispuesto en el párrafo anterior, proceder al cobro de las que se adeuden por vía de apremio y con los recargos pertinentes.

2.16.- El contrato se extinguirá al cumplirse el plazo por el que se otorga, quedando el/la adjudicatario/a obligado/a a abonar y dejar libres y vacíos a disposición del Ayuntamiento, al finalizar el expresado plazo, el local y los demás bienes objeto de la misma.

2.17.- El contratista deberá presentar dentro de cada mes de enero los datos económicos del año natural anterior, indicando los ingresos y gastos que se hayan producido en la gestión del servicio.

2.18.- La adquisición y financiación de los productos y material para la limpieza que en los pliegos se establece como función del contratista será íntegramente de cuenta y cargo del mismo, sin que el Ayuntamiento deba abonar cantidad alguna en este concepto.

IFK/CIF P2006900A
Tel. 943 344034
Luz./Ext. 932
Donibane kalea, 19
20110 Pasaia

KUDEAKETA
kudeaketa@pasaia.net

I. ERANSKINA

TRINTXERPEKO JUBILATUEN ETXEKO TABERNAKO TRESNERIAREN ZERRENDA

1. BARRAKO EDALONTZI-GARBIGAILUA. HOONVED MARKAKOA, C35 E MODELOA (BERRIA ETA GARANTIADUNA)
2. BARRAKO IZOTZ FABRIKATZAILEA. IMPORVAL MARKAKOA, HV C30 MODELOA (BERRIA ETA GARANTIADUNA)
3. HOZKAILU-BOTILATEGI ESTANDARRA. INFRICO MARKAKOA, EB 2000 II MODELOA (BERRIA ETA GARANTIADUNA)
4. ELIKAGAIAK GORDETZEKO HOZKAILUA. DOCRILUC MARKAKOA. 2 ATEDUN ASD 125 F MODELOA (BERRIA ETA GARANTIADUNA)
5. ONTZI-GARBIGAILU INDUSTRIALA. SAMMIC MARKAKOA, BONBADUN X-50 MODELOA (BERRIA ETA GARANTIADUNA)
6. ZAKOTE EBAKITZAILEA (AZTERKETA EGINDA)
7. SUKALDE-UHARTEA, LABEA ETA FRIJIGAILUA (AZTERKETA EGINDA)
8. SUKALDE-GAIN HERDOILGAITZA (BERTAN DAGO BERRI-BERRIA)
9. KE-ERAUZGAILUA (AZTERKETA EGINDA)
10. FRIJIGAILU TXIKIA (AZTERKETA EGINDA)
11. KAFE-MAKINA
12. LAU KUTXATZAR IZOZKAILU HORIZONTAL
13. HIRU GELDIALDI DITUEN PLATER-JASOGAILUA ULAHI MODELOKOA
14. TERMO ELEKTRIKOA (BERRIA ETA GARANTIADUNA)
15. GARAGARDO ITURRI ETA OSAGARRIAK (AURREKO KUDEATZAILEAK UTZITAKOAK DIRA, BALITEKE MARKAK ERREKLAMATZEA)
16. KUTXA ERREGISTRATZAILEA
17. GORDETA DAUDEN BESTE TRESNA BATZUK, KUDEATZAILE BERRIAK ERABILI NAHI IZANEZ GERO. (PLATERAK, EDALONTZIAK,...)

ANEXO I

LISTADO DE UTILES Y ENSERES DEL BAR DE JUBILADOS DE TRINTXERPE

1. LAVAVASOS DE BARRA. MARCA HOONVED, MODELO C35 E. (NUEVO CON GARANTIA)
2. FABRICADOR DE HIELO EN BARRA. MARCA IMPORVAL, MODELO HV C30 (NUEVO CON GARANTIA)
3. BOTELLERO FRIGORIFICO ESTANDAR. MARCA INFRICO, MODELO EB 2000 II (NUEVO CON GARANTIA)
4. ARMARIO FRIO CONSERVACION ALIMENTOS. MARCA DOCRILUC, MODELO ASD 125 F DOS PUERTAS (NUEVO CON GARANTIA)
5. LAVAPLATOS INDUSTRIAL. MARCA SAMMIC, MODELO X-50 CON BOMBA (NUEVO CON GARANTIA)
6. CORTADORA DE FIAMBRES (CON REVISION HECHA)
7. ISLA DE COCINA, HORNO Y FREIDORAS (CON REVISION HECHA)
8. ENCIMERAS DE INOX (NUEVA Y EXISTENTE)
9. CAMPANA EXTRACTORA DE HUMOS (CON REVISION HECHA)
10. FREIDORA PEQUEÑA (CON REVISION HECHA)
11. MAQUINA DE CAFE
12. 4 UDS. DE ARCON CONGELADOR HORIZONTAL
13. MONTAPLATOS MODELO ULAHI 3 PARADAS
14. TERMO ELECTRICO (NUEVO CON GARANTIA)
15. CAÑERO Y ACCESORIOS (ESTAN LOS QUE DEJO LA GESTORA ANTERIOR, ES POSIBLE QUE LOS RECLAME LA MARCA)
16. CAJA REGISTRADORA
17. OTROS ENSERES GUARDADOS POR SI EL NUEVO GESTOR LOS QUIERE UTILIZAR (PLATOS, VASOS, ...ETC)

MANTENTZE-LANAK

Instalazioen kudeatzaileak urtero mantentze-lan eta garbiketa hauek egin beharko ditu:

1. Ke-erauzgailuaren garbiketa eta koipegabetzea: iragazki, erauzgailu eta hodiak barne. Garbiketa kudeatzaileak berak edo enpresa espezializatu batek egin dezake (TIRSA,...).
2. Sukaldearen (suak, erregailuak,...) eta gas horniduraren kontrol sistemaren azterketa (GORNA – INOX).
3.
4. Plater-jasogailua mantentzeko lanak (ULAHI)
5. Gas instalazioa mantentzeko lanak . Gas hornidura mota: 15-35 kg-ko botilak

ELEKTRIZITATE, GAS ETA URAREN KONTSUMOA

- Ura: banako kontadorearen irakurketa (taberna)
- Elektrizitatea: koadro elektrikoan instalatutako kontadorearen irakurketa
- Gasa: sukaldean erabiltzeko botilak (aurreko kontratua Repsol Butanorekin)

MANTENIMIENTO

El gestor de la instalación debe realizar anualmente los siguientes mantenimientos y limpiezas:

1. Limpieza y desengrase de campana, filtros, extractor y conducto de extracción de humos de cocina. Esta limpieza puede ser realizada por el propio gestor y/o por empresa especializada. (TIRSA,....)
2. Revisión de cocina, (fuegos, quemadores, ...) y sistemas de control de suministro de gas (electrovalvulas,...) (GORNA - INOX)
3. Mantenimiento del monta-platos (ULAHI)
4. Mantenimiento de la instalación de gas. Tipo de suministro de Gas Botellas de 15-35kg.

CONSUMOS DE ELECTRICIDAD , GAS Y AGUA

- Agua: lectura en contador individual (bar)
- Electricidad: lectura en contador instalado en cuadro eléctrico
- Gas: botellas para uso de la cocina (contrato anterior con Repsol Butano)

II.ERANSKINA / ANEXO II

JUBILATUEN ETXEETAKO TABERNETAKO PREZIOEN ZERRENDA 65 urtetik gorakoei edo pentsiodun zein jubilatuei

LISTA DE PRECIOS DEL BAR DEL HOGAR DE LOS/AS JUBILADOS/AS para los mayores de 65 años, pensionistas y/o jubilados

EDARIAK BEBIDAS	Prezioa
ARDO-TXIKITO KORRIENTEA	0,75
TXIKITO DE VINO CORRIENTE	
URTEKO ARDOA/ TINTO DEL AÑO	1,55
ARDO BEREZIAK/ VINOS ESPECIALES	1,60
SAGAR-TXIKITOA /TXIKITO DE MANZANA	0,80
MOSTO ERDIA/ MEDIO MOSTO	0,85
MOSTO OSOA /MOSTO ENTERO	1,20
MOSKATELA	1,45
UR-BOTILATXOA /BOTELLIN DE AGUA	1,05
SAGARDO-TXIKITOA /TXIKITO DE SIDRA	0,85
TXAKOLINA	1,70
FRESKAGARRIAK REFRESCOS	
KAINA /CAÑA	1,95
ZURITOA /ZURITOS	1,20
GARAGARDO-BOTILATXOA	1,80
BOTELLIN DE CERVEZA	
FRESKAGARRIAK / REFRESCOS	1,80
ALKOHOLIK GABEKO GARAGARDOA	1,90

CERVEZA SIN ALCOHOL

ZUMOAK /ZUMOS	1,80
BATIDOAK /BATIDOS	1,80

KAFEAK

KAFE HUTSA /CAFÉ SOLO	1,20
EBAKIA /CAFÉ CORTADO	1,30
KAFESNEA/ CAFÉ CON LECHE	1,40
BASO ESNE / VASO DE LECHE	1,20
INFUSIOAK /INFUSIONES	1,20
KAFEA TTANTTAREKIN / CAFÉ CON CHORRO	1,75
PATTAR-KAFEA / CARAJILLO	2,40
KATILU BAT TXOKOLATE / TAZA DE CHOCOLATE	1,65

ALKOHOLDUN EDARIAK ALCOHOLES

ANISA /ANIS	2,85
BRANDIA /BRANDY	2,85
GINEBRA	2,85
WHISKYA /WHISKY	3,75
PATXARANA /PACHARAN	2,85
LIKOREA /LICOR	2,85
BAILEY'S	3,50
RONA / RON	2,85
VODKA	2,85

CINZANO BITTERRA /BITTER CINZANO	1,90
BITTER ALKOHOLGABE OSOA	1,80
BITTER SIN ALCOHOL ENTERO	
BERMUTA/ VERMOUTH	1,90
BERMUT ERDIA /MEDIO VERMOUTH	1,45
WHISKY TXUPITOA / CHUPITO DE WHISKY	2,85
BELAR TXUPITOA / CHUPITO DE HIERBAS	1,65
TIO PEPE	1,90
TXANPAN BOTILA / BOTELLA CHAMPAN	7,00
TXANPAN-KOPA / COPA DE CHAMPAN	1,85
SAGARDO-BOTILA / BOTELLA DE SIDRA	3,50
MARTINI CAMPARIREKIN /MARTINI CON CAMPARI	2,35
KONBINATUAK / COMBINADOS	5,85
KALIMOTXOA / CALIMOTXO	2,65

PLATERTXOAK RACIONES

PINTXO HOTZ ETA BEROAK	1,80
BANDERILLA FRIAS Y CALIENTES	
SALDA CALDO	1,20
OLIBA PLATERTXOA RACIÓN DE ACEITUNAS	1,65
MENUA MENÚ	10,65

OGITARTEKOAK BOCADILLOS	4,50

JUBILATUEN ETXEETAKO TABERNETAKO PREZIOEN ZERRENDA beste bezeroentzat

LISTA DE PRECIOS DEL BAR DEL HOGAR DE LOS/AS JUBILADOS/AS para los otros clientes

EDARIAK BEBIDAS	**Prezioa**
ARDO-TXIKITO KORRIENTEA/TXIKITO DE VINO CORRIENTE	0,85
URTEKO ARDOA/ TINTO DEL AÑO	1,8
ARDO BEREZIAK/ VINOS ESPECIALES	1,85
SAGAR-TXIKITOA /TXIKITO DE MANZANA	0,95
MOSTO ERDIA/ MEDIO MOSTO	1
MOSTO OSOA /MOSTO ENTERO	1,4
MOSKATELA	1,7
UR-BOTILATXOA /BOTELLIN DE AGUA	1,2
SAGARDO-TXIKITOA /TXIKITO DE SIDRA	1
TXAKOLINA	2

FRESKAGARRIAK /REFRESCOS

KAINA /CAÑA	2,25
ZURITOA /ZURITOS	1,4
GARAGARDO-BOTILATXOA/BOTELLIN DE CERVEZA	2
FRESKAGARRIAK / REFRESCOS	2,2
ALKOHOLIK GABEKO GARAGARDOA/CERVEZA SIN ALCOHOL	2,1
ZUMOAK /ZUMOS	2,1
BATIDOAK /BATIDOS	2,1

KAFEAK

KAFE HUTSA /CAFÉ SOLO	1,4
EBAKIA /CAFÉ CORTADO	1,5

IFK/CIF P2006900A
Tel. 943 344034
Luz./Ext. 932
Donibane kalea, 19
20110 Pasaia

KUDEAKETA
kudeaketa@pasaia.net

KAFESNEA/ CAFÉ CON LECHE	1,6
BASO ESNE / VASO DE LECHE	1,4
INFUSIOAK /INFUSIONES	1,2
KAFEA TTANTTAREKIN / CAFÉ CON CHORRO	2
PATTAR-KAFEA / CARAJILLO	2,75
KATILU BAT TXOKOLATE / TAZA DE CHOCOLATE	1,9

ALKOHOLDUN EDARIAK ALCOHOLES

ANISA /ANIS	3,3
BRANDIA /BRANDY	3,3
GINEBRA	3,3
WHISKYA /WHISKY	4,3
PATXARANA /PACHARAN	3,3
LIKOREA /LICOR	3,3
BAILEY'S	4
RONA / RON	3,3
VODKA	3,3
CINZANO BITTERRA /BITTER CINZANO	2,2
BITTER ALKOHOLGABE OSOA/BITTER SIN ALCOHOL ENTERO	2,1
BERMUTA/ VERMOUTH	2,2
BERMUT ERDIA /MEDIO VERMOUTH	1,7
WHISKY TXUPITOA / CHUPITO DE WHISKY	3,3
BELAR TXUPITOA / CHUPITO DE HIERBAS	1,9
TIO PEPE	2,2
TXANPAN BOTILA / BOTELLA CHAMPAN	8

TXANPAN-KOPA / COPA DE CHAMPAN	2,15
SAGARDO-BOTILA / BOTELLA DE SIDRA	4
MARTINI CAMPARIREKIN /MARTINI CON CAMPARI	2,7
KONBINATUAK / COMBINADOS	7
KALIMOTXOA / CALIMOTXO	3,2

PLATERTXOAK RACIONES

PINTXO HOTZ ETA BEROAK/BANDERILLA FRIAS Y CALIENTES	2,1
SALDA CALDO	1,4
OLIBA PLATERTXOA RACIÓN DE ACEITUNAS	2
MENUA MENÚ	14

OGITARTEKOAK BOCADILLOS	6