ELGOIBARKO JUBILATUEN BILTOKIKO TABERNA ETA KAFETEGI ZERBITZUAK KONTRATATZEKO BALDINTZA TEKNIKOEN PLEGUA	PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE BAR Y CAFETERÍA EN ELGOIBARKO JUBILATUEN BILTOKIA
1.- XEDEA.	1.- OBJETO.
Agiri honen xedea da Elgoibarko Jubilatuen Biltokiko Taberna-kafetegi zerbitzua esleitzeko eta erabili beharreko instalazioak garbitzeko lehiaketan bete beharreko baldintza teknikoak finkatzea.	El presente pliego tiene por objeto fijar las condiciones técnicas que han de regir en el concurso para la adjudicación del Servicio de Bar Cafetería de Elgoibarko Jubilatuen Biltokia, así como la limpieza de las instalaciones a utilizar.
2.- ZERBITZUAREN HELBURU OROKORRA ETA JARDUTEKO ESPARRUA.	2.- FINALIDAD GENERAL Y MARCO DE ACTUACION DEL SERVICIO.
Kontratu honen xede den zerbitzua da Jubilatuen Biltokiko kafetegiaren, hau da, janariak, edariak eta taberna-kafetegiko beste produktu batzuk zerbitzatzen diren ostalaritzako gune gisa sortu den espazioaren kudeaketa integrala eskaintzea.	El servicio objeto de este contrato es la gestión integral de la cafetería de Jubilatuen Biltokia, concebida como un espacio de restauración en el que se sirven comidas, bebidas y otros productos propios de un bar-cafetería.
Hala ere, helburua ostalaritza-zerbitzu bat ematea baino gehiago da; izan ere, zerbitzu hau garatzen den tokiagatik, funtsezko baliabidea da adinekoentzako zaintza eta laguntza ekosistemaren baitan. Taberna-kafetegia ingurune komunitarioko zerbitzu bat da, bizikidetza, gizarte-topaketa, bakardadearen prebentzioa, autonomia pertsonalaren sustapena eta udalerriko bizitzan parte-hartze aktiboa bultzatzen dituena.	No obstante, su finalidad trasciende la mera prestación de un servicio de hostelería, ya que, por el lugar en el que se desarrolla, constituye un recurso esencial dentro del ecosistema de cuidados y apoyos a las personas mayores. El bar-cafetería se configura así, como un servicio en el entorno comunitario que favorece la convivencia, el encuentro social, la prevención de la soledad, la promoción de la autonomía personal y la participación activa en la vida del municipio.
Zentzu horretan, Biltokia, pertsonengan oinarritutako arreta-eredu iraunkorrari laguntzen dion pieza estrategikoa da. Hurbiltasunean oinarrituta dago, eta bat dator autonomia eta arreta komunitarioa sustatzeko egungo politikekin.	En este sentido, Biltokia se configura como una pieza estratégica que contribuye a un modelo de atención centrado en la persona, sostenible y basado en la proximidad, alineado con las políticas actuales de promoción de la autonomía y atención comunitaria.
Adineko pertsonak lehentasunezko erabiltzaileak diren arren, zerbitzua herritar guztiei irekita egongo da, belaunaldien arteko elkarrekintza errazteko eta Biltokia erreferentziazko eta gizarte dinamizaziorako espazio inklusibo gisa sendotzeko. Esparru horretan, zentroan egiten den guztia herritarrei irekitzeko bokazioarekin ulertzen da, baina lehentasunezko bezeroak adinekoak dira; horregatik, bai mahaietako arretan, bai eskaintza gastronomikoan, arreta berezia jarriko da haien nutrizio-beharrei zein ekonomikoei egokitzen zaizkien menu orekatuak eskaintzeko.	Aunque las personas mayores son el público prioritario, el servicio estará igualmente abierto al conjunto de la población, facilitando la interacción intergeneracional y consolidando Biltokia como un espacio inclusivo, de referencia y dinamización social. En este marco, todo lo que se haga en el centro se concibe con vocación de apertura a la ciudadanía, pero el cliente prioritario es la persona mayor; por ello, tanto en la atención en las mesas como en la oferta gastronómica, se pondrá especial cuidado en ofrecer menús equilibrados y adaptados a sus necesidades nutricionales y económicas.

3.- BARNE HARTUTAKO ZERBITZU ETA PRESTAZIOAK	3.- SERVICIOS Y PRESTACIONES COMPRENDIDOS
Kontratuak, besteak beste, honako zerbitzu eta prestazio hauek bilduko ditu:	El contrato comprenderá, entre otros, los siguientes servicios y prestaciones:
Taberna-kafetegiko zerbitzua:	Servicio de Bar-Cafetería:
Zerbitzuak taberna-kafetegi baten berezko funtzioak izango ditu, eta janariak, edariak eta ostalaritzako gainerako produktuak eskainiko ditu. Gainera, zeregin osagarria izango du erabiltzaileentzako informazio-gune gisa, eta eskuragarri dauden jarduerei, tailerrei eta baliabideei buruzko informazioa emango du, Elgoibarko Jubilatuen Biltokiko bizitza komunitarioa sendotzen laguntzeko.	El servicio tendrá las funciones propias de un bar-cafetería, ofreciendo comidas, bebidas y demás productos de hostelería. Además, asumirá un papel complementario como punto de información para las personas usuarias, proporcionando información sobre las actividades, talleres y recursos disponibles, contribuyendo así al fortalecimiento de la vida comunitaria en Elgoibarko Jubilatuen Biltokia.
Atezaintza-zerbitzua:	Servicio de conserjería:
Zerbitzu horrek honako eginkizun hauek hartuko ditu bere gain: sarbideak irekitzea eta ixtea, ordena eta elkarbizitza zaintzea eta mantentzea, eta zentroko jarduerak garatzeko laguntza logistikoa ematea. Era berean, erabiltzaileen harreran, hasierako arretan eta orientazioan lagundu eta ingurune hurbila, segurua eta irisgarria bermatuko du.	Este servicio asumirá funciones de apertura y cierre de accesos, control y mantenimiento del orden y la convivencia, así como apoyo logístico en el desarrollo de las actividades del centro. Igualmente, colaborará en la acogida, atención inicial y orientación de las personas usuarias, garantizando un entorno cercano, seguro y accesible.
4.- ORDUTEGIA	4.- HORARIO
Taberna jendearentzat irekita egongo da honako ordutegi honetan:	El bar permanecerá abierto al público en el siguiente horario:
• Astelehenetik ostegunera: 7:00etatik 9:30 etara bitartean ireki eta 21:00etatik 22:00etara bitartean itxiko da.	• De lunes a jueves: apertura entre las 7:00 y las 9:30 horas y cierre entre las 21:00 y las 22:00 horas.
• Ostiral eta larunbatetan: 7:00etatik 9:30 etara bitartean ireki eta beranduenez 1:00etan itxiko da.	• Los viernes y sábados: apertura entre las 7:00 y las 9:30 horas y horario de cierre máximo a la 1:00 horas.
• Igande eta jaiegunetan: 9:30etatik 11:00etara bitartean ireki eta 21:00etatik 22:00etara bitartean itxiko da.	• Los domingos y festivos: apertura entre las 9:30 y las 11:00 horas y cierre entre las 21:00 y las 22:00 horas.
Udalak, aldez aurretik, baimena ematen baldin badu, ordutegi hori aldatu ahal izango da, eta, horretarako, dagokion baimen-eskaera aurkeztu beharko da.	Este horario podrá ser modificado con consentimiento previo del Ayuntamiento, para lo cual se deberá presentar la oportuna solicitud de autorización.
Taberna itxita egon ahal izango da ondoren zehaztuko diren egunetan. Ixtea erabakitzen bada,	El bar podrá permanecer cerrado los siguientes días. En el caso de que se decida cerrar, se tendrá que

sare sozialen bidez komunikatu beharko da, eta atean kartel bat jarriko da, betiere, euskarari lehentasuna emanda:	comunicar a través de redes sociales y con un cartel en la puerta (siempre dando prioridad al euskera):
- Abenduaren 25a - Urtarrilaren 1a. - Urtarrilak 6. - Ostegun Santutik Pazko astelehenera arte (biak barne).	- 25 de diciembre - 1 de enero. - 6 enero. - Desde el jueves Santo hasta el lunes de Pascua (ambos inclusive).
Oporrak urtean 20 egunekoak izan ahalko dira, eta esleipendunaren eta Udalaren artean zehaztu beharko dira.	Las vacaciones podrán ser de 20 días al año, a determinar entre la persona adjudicataria y el Ayuntamiento.
Asteko atseden-eguna Elgoibarko Udalarekin adostu beharko da.	El día de descanso semanal se deberá acordar con el Ayuntamiento de Elgoibar.
5.- ZERBITZUEN PREZIOAK	5.- PRECIOS DE LOS SERVICIOS
Taberna-jatetxean herritarrei eskaintzen zaizkien produktuen eta zerbitzuen salmenta-prezioak enpresa emakidadunak proposatutako prezioak izango dira.	Los precios de venta al público de los productos y servicios ofertados en el bar-restaurante serán los precios propuestos por la empresa concesionaria.
Ostalaritza-jardueraren tarifak ezin izango dira udalerrian edo eskualdean antzeko establezimenduentzat ezarrita daudenak baino handiagoak izan.	Las tarifas de la actividad de hostelería no podrán ser superiores a las existentes en el municipio o en la comarca para establecimientos parecidos.
6.- GARBIKETA	6.- LIMPIEZA
Zerbitzuaren esleipenduna arduratuko da esleitutako eremu guztiak garbitzeaz, eta arreta berezia jarriko die garbiketaren maiztasunari nahiz kalitateari, batez ere, elikagaiak eta edariak manipulatu edo zerbitzatzen diren guneetan.	La persona adjudicataria del servicio será responsable de la limpieza de todas las áreas asignadas, poniendo especial atención tanto a la frecuencia como a la calidad de la misma en aquellas zonas donde se manipulen o sirvan alimentos y bebidas.
Esleipendunaren ardura izango da, erabat, zerbitzuari lotutako instalazio eta gelak egunero garbitzea —taberna, biltegia, barruko komun-gelak, sukaldea, barra eta eremu osagarriak barne—, baita horretarako beharrezkoak diren materialak hornitzea ere. Zeregin hori behar den arretaz egingo da zerbitzua ematen den egun guztietan.	La limpieza diaria de las instalaciones y dependencias vinculadas al servicio —incluyendo bar, almacén, baño interno, cocina, barra y zonas anexas—, así como la provisión de los materiales necesarios para llevarla a cabo, corresponderá íntegramente a la persona adjudicataria. Esta tarea deberá realizarse con la máxima diligencia en todos los días de prestación del servicio.
Era berean, jarduera bereziak egiten badira (bazkariak, otorduak, askariak, afariak eta abar) tabernan guztiek erabiltzen dituzten eremuetan edo ekitaldietarako	Asimismo, en caso de celebrarse actividades extraordinarias (almuerzos, comidas, meriendas, cenas, etc.) en las zonas de uso común del bar o en el salón

aretoan, kontratuaren arduradun den sailak, aldez aurretik, baimena eman beharko du, eta Zuzendaritza Batzordeari aurrez jakinaraziko zaio hori. Esleipendunaren betebeharra izango da erabilitako eremuak garbitzea eta behar bezala egokitzea.	social —siempre con la autorización previa del departamento responsable del contrato y previo aviso a la Junta Directiva—, será obligación de la persona adjudicataria llevar a cabo la limpieza y el adecuado acondicionamiento de los espacios utilizados.
7.- ESLEIPENDUNAREN ESKU JARTZEN DIREN BITARTEKOAK	7.- MEDIOS QUE SE PONEN A DISPOSICIÓN DEL/LA ADJUDICATARIO/A
Elgoibarko Udalak, emakida hau hasten den unean, erabat instalatuta ditu zerbitzuak era egokian funtziona dezan beharrezkoak diren tresnak eta lanabesak, Plegu Tekniko honen I. ERANSKINEAN jasota dagoen inbentarioan ageri denaren arabera, produktu suntsigarriak izan ezik. Dena dela, esleipendunak, bere kontura, zerbitzurako egokitzat jotzen dituen elementuak instalatu ahal izango ditu, baldin eta instalazioetan obrak edo aldaketak egin behar ez badira, eta, aldez aurretik, kontratuaren arduradun den Gizarte Zerbitzuetako Sailaren baimena eskuratzen bada.	El Ayuntamiento de Elgoibar, en el momento de comenzar esta concesión, tiene totalmente instalados los útiles y enseres necesarios para el normal funcionamiento del servicio, tal y como consta en el inventario recogido en el ANEXO I de este Pliego Técnico, excepto productos fungibles, pudiendo el/la adjudicatario/a, por su cuenta y riesgo, instalar los elementos del servicio que estime necesarios, siempre que no impliquen obras o modificaciones de las instalaciones y que, previamente, se obtenga la autorización del Departamento de Servicios Sociales, responsable del contrato.
Ustez, esleipen aldia baino bizitza luzeagoa izan dezaketen eta ondasunen inbentarioan jasota dauden altzariak eta tresnak konpontzea eta berriz jartzea esleipendunaren kontura izango da.	Respecto al mobiliario, útiles y enseres que figuran en el Inventario de Bienes y cuya vida se prevé superior al período de adjudicación, las reparaciones serán a cuenta del/la adjudicatario/a, al igual que su reposición.
Zerbitzuan erabiltzen diren material eta bitarteko lagungarriak inola ere ezingo dira zentrotik atera, ezta instalazio horietatik kanpo erabili ere, baldin eta Udalak, aldez aurretik, horretarako baimenik ematen ez badu.	Los materiales y medios auxiliares que se empleen en el servicio que nos ocupa en ningún momento podrán ser retirados del centro, ni utilizados fuera de dichas instalaciones, sin autorización previa por escrito del Ayuntamiento.
Lizitaziogileek instalazioak ikuskatu ahal izango dituzte, eskaintzak aurkeztu aurretik.	Las y los licitadores podrán realizar una inspección ocular previa a la presentación de ofertas.
Esleipendunaren kontura izango da, emakidak dirauen bitartean, esleipendunak Tabernako zerbitzuan hondatzen den tresneria konpondu eta berriz jartzea. Era berean, garbitzeko tresnak eta produktuak erosteko gastuak ordaindu beharko ditu, baita zerbitzua eskaini ahal izateko beharrezkoak diren makineria, tresna edo ekipamendu guztiak (izotz makina, hozkailuak, labeak, armairuak, e.a.) erosi ere.	Será de cuenta de la persona/empresa concesionaria la reposición y reparación del material de menaje del servicio de Bar que se deteriore durante el período de la concesión y así mismo los gastos por útiles y productos de limpieza, así como la compra de cualquier máquina, utensilio o equipamiento necesario para llevar a cabo el servicio (máquina de hielos, frigoríficos, hornos, armarios, etc)
Esleipendunak Tabernari atxikita dauden elementu guztiak egoera onean mantentzeko beharrezkoak diren konponketa guztiak egin beharko ditu (iturgintza, igeltserotza, argindarra, bernizatuak, pintura, e.a.).	La persona adjudicataria deberá realizar por su cuenta cuantas reparaciones fueran necesarias para el mantenimiento del buen estado de todos los elementos adscritos al Bar (fontanería, albañilería,

Horretarako, beharrezkoak diren baimen guztiak eskatu beharko ditu.	electricidad, barnizado, pintura, etc), para lo que deberá solicitar los permisos oportunos.

I. ERANSKINA.- INBENTARIOA

TABERNA-KAFETEGIA ERABILTZEKO MATERIALA.
2026KO MARTXOAN INBENTARIATUA

HARRASKA METALIKOAK 2	FREGADEROS METÁLICOS 2
TERMOMETODUN 4 ATEKO GANBERA FRIGORIFIKOA	CÁMARA FRIGORÍFICA CON TERMÓMETRO DE 4 PUERTAS
PINTXOENTZAKO KRISTALEZKO BEIRA-ARASA	VITRINA DE CRISTAL PARA PINCHOS 1
IZOTZ-MAKINA: 1	MÁQUINA DE HIELOS 1
IZOTZONTZIA: 1	CUBITERA GRANDE 1
IZOTZ PINTZAK: 3	PINZAS DE HIELOS 3
IZOTZARENTZAKO PALAK: 2	PALAS DE HIELO 2
ONTZI-GARBIGAILU INDUSTRIALA: 1	LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL 1
ONTZI-GARBIGAILUAREN AZPILAK (2 APARAILUARENAK ETA BESTE 2)	BANDEJAS DE LAVAVAJILLAS (2 DEL APARATO Y 2 EXTRAS)
BARRARAKO ALTZARI METALIKOA, KAFE-MAKINA AZPIKOA, HIRU TIRADERAREKIN	MUEBLE METÁLICO BARRA BAJO CAFETERA CON TRES CAJONES
TABERNAKO TRESNERIARENTZAKO APAL METALIKOAK: 2	BALDAS METÁLICAS PARA MENAJE DEL BAR 2
KOPA TXIKIAK: 51	COPAS PEQUEÑAS 51
ARDO FINARENTZAKO KOPAK: 6	COPAS DE VINO FINO 6
ARDO ONDUARENTZAKO KOPAK: 15	COPAS DE CRIANZA 15
GARAGARDOARENTZAKO 33 cl- ko PITXARRAK: 27	JARRAS 33cl CERVEZA 27
GARAGARDOARENTZAKO 25 cl-ko PITXARRAK: 9	JARRAS 25cl CERVEZA 9
GARAGARDOARENTZAKO 50 cl-ko PITXARRAK: 6	JARRAS 50cl CERVEZA 6
EDALONTZI BAXUAK (ZURITOAK): ~~28~~	VASOS BAJOS (ZURITO) 28
EDALONTZI HANDIAK (KUBATAK): 94	VASOS GRANDES (CUBATA) 94
TXUPITOENTZAKO EDALONTZIAK: 6	VASOS DE CHUPITO 6
EBAKIARENTZAKO KOILARATXOAK: 21	CUCHARILLAS CORTADO 21
POSTRERAKO KOILARATXOAK: 9	CUCHARILLAS DE POSTRE 9
KAFESNEARENTZAKO KATILUAK ETA PLATERTXOAK: 25	TAZAS Y PLATILLOS DE CAFÉ CON LECHE 25
EBAKIARENTZAKO KATILUAK ETA PLATERTXOAK: 25	TAZAS Y PLATILLOS DE CORTADO 25
KAFE HUTSARENTZAKO KATILUAK: 15	TAZAS Y PLATILLOS DE SOLO 15
SALDARENTZAKO KATILUAK: 35	TAZAS CALDO 35
ESNEA BEROTZEKO PITXAR HANDIAK: 2	JARRA CALIENTA LECHE GRANDE 2
ESNEA BEROTZEKO PITXAR TXIKIA: 1	JARRA CALIENTA LECHE PEQUEÑA 1
PORROI TXIKIAK: 11	PORRÓN PEQUEÑO 11
BARRARAKO AULKI ALTUAK: 6	BANQUETAS PARA BARRA 6
LURREZKO PITXAR HANDIAK:8	JARRAS DE BARRO GRANDES 8

LURREZKO PITXAR TXIKIAK: 6	JARRAS DE BARRO PEQUEÑAS 6
ESTALKIDUN ZABORRONTZIA: 1	CUBO DE BASURA CON TAPA 1
BEIRARENTZAKO EDUKIONTZIA: 2	CONTENEDOR PARA VIDRIO2
ONTZI-GARBIGAILUA ERANTSITAKO KANPOKO GUNEAN	LAVAVAJILLAS EN ZONA EXTERIOR ANEXA
4 SUTEGI LABEAREKIN (HIRI- GASA)	4 FUEGOS CON HORNO (GAS CIUDAD)
PLANTXA: 1	PLANCHA 1
SUKALDEKO PLANTXARENTZAKO BABES ESTALKIA: 1	TAPA PROTECTORA PARA PLANCHA DE COCINA 1
MIKROUHIN LABEA: 1	MICROHONDAS 1
MIKROUHIN LABEARENTZAKO EUSKARRIA: 1	SOPORTE DE MICROHONDAS 1
SUKALDEKO TAULAK: 2	TABLAS DE COCINA 2
ZERBITZATZEKO AZPIL METALIKO HANDIAK: 8	BANDEJAS METÁLICAS GRANDE 8
ZERBITZATZEKO AZPIL METALIKO ERTAINAK: 10	BANDEJAS METÁLICAS MEDIANA 10
ZERBITZATZEKO AZPIL METALIKO TXIKIAK: 2	BANDEJAS METÁLICAS PEQUEÑAS 2
ENTSALADA-ONTZI METALIKO BIRIBILAK: 7	ENSALADERAS METÁLICAS REDONDAS 7
KRISTALEZKO ENTSALADA- ONTZI BIRIBIL HANDIAK: 6	ENSALADERA CRISTAL GRANDE REDONDA 6
KRISTALEZKO ENTSALADA- ONTZI BIRIBIL ERTAINAK: 10	ENSALADERA REDONDA CRISTAL MEDIANA 10
KRISTALEZKO ENTSALADA-ONTZI BIRIBIL TXIKIAK: 1	ENSALADERA REDONDA CRISTAL PEQUEÑA 1
OLAGARROARENTZAKO AZPIL ERTAINAK: 2	PULPERAS MEDIANAS 2
OLAGARRO-ONTZI HANDIAK: 3	PULPERAS GRANDES 3
LURREZKO KAZOLA HANDIAK: 1	CAZUELITAS DE BARRO GRANDES 1
LURREZKO KAZOLA ERTAINAK: 10	CAZUELITAS DE BARRO MEDIANAS 10
LURREZKO KAZOLA TXIKIAK: 7	CAZUELITAS DE BARRO PEQUEÑAS 7
KAZOAK: 2, BATA ERTAINA, ETA BESTEA TXIKIA	CAZOS 2, UNO MEDIANO Y OTRO PEQUEÑO
ZERBITZATZEKO PLATER HANDIAK: 2	PLATOS GRANDES DE SERVIR 2
KAZOLA LAUAK: 4	CAZUELAS PLANAS 4
KAZOLA HANDIAK: 1	CAZUELA GRANDE 1
KAZOLA ERTAINA: 1	CAZUELA MEDIANA 1
KAZOLA TXIKIAK: 2	CAZUELAS PEQUEÑAS 2
KAZO TXIKIA: 1	CAZO PEQUEÑO 1
BIRRINGAILUAK: 2	RALLADORES 2
LATA-IREKIGAILUAK: 1	ABRELATAS 1
EGURREZKO MOTRAILUA: 1	MORTERO DE MADERA 1
BERAKATZAK BIRRINTZEKOA: 1	PICADOR DE AJOS 1
SUKALDEKO GURAIZEAK: 2	TIJERAS DE COCINA2
PATATAK ZURITZEKOAK: 2	PELAPATATAS 2
PINTXOENTZAKO SARDEXKA TXIKIAK:	TENEDORES PEQUEÑOS PARA PINCHOS 11

11	
AIZTOAK: 135	CUCHILLOS 135
SARDEXKAK: 80	TENEDORES 80
KOILARAK: 35	CUCHARAS 35
PLATER SAKON ZURI HANDIAK: 36	PLATOS BLANCOS HONDOS 36
SUKALDEKO AIZTO HANDIAK: 5	5 CUCHILLOS GRANDES COCINA
OGIARENTZAKO AIZTOAK: 3	3 CUCHILLOS PANEROS
HARAGIARENTZAKO SUKALDEKO AIZTOAK: 7	CUCHILLOS CARNE COCINA 7
FRIJIGAILUA: 1	FREIDORA: 1
TORTILLAK IRAULTZEKO ESTALKIAK: 2	TAPAS VUELCATORTILLA 2
SUKALDEKO EZPAIN- ZAPITAKOA: 1	SERVILLETERO DE COCINA 1
PLANTXAKO ESPATULAK: 2	ESPÁTULA PLANCHA 2
SUKALDEKO EGURREZKO ESPATULAK: 2	ESPÁTULA COCINA MADERA 2
BITSADERA ETA PLASTIKOZKO BURRUNTZALIA: 1 + 1	ESPUMADERA Y CAZO PLÁSTICO 1 +1
INTXAUR-HAUSKAILUAK: 1	CASCANUECES 1
SUKALDEKO BURRUNTZALIAK: 3	CUCHARONES COCINA 3
ESPAGETIAK ZERBITZATZEKOAK: 1	SIRVE ESPAGUETTIS 1
ENTSALADARAKO PINTZAK: 2	PINZAS ENSALADA 2
ZABORRONTZIA: 1	CUBO DE BASURA 1
ORGANIKOARENTZAKO ZABORRONTZIAK:2	CONTENEDORES PARA ORGÁNICO 2
IZOZKAILUA	CONGELADOR
PINTXOENTZAKO ESTALKIA: 8	TAPA PARA PINCHOS 8
GOZOGINTZAKO MOLDEAK: 1	MOLDES DE REPOSTERIA 1
FLANERA: 1	FLANERA 1
FLANERA TXIKIAK: 1	FLANERAS PEQUEÑAS 12
GATZATUARENTZAKO EDALONTZIAK: 14	VASOS CUAJADA 14
PAELLA-ONTZIAK: 45	PAELLERA 45
KAZOLAK: 30	CAZUELA 30
TAPADUN KAZOLAK: 40	CAZUELA 40 CON TAPA
LABEKO AZPIL HANDIA ARKUMEARENTZAKO ERRUSTIDERA)	BANDEJA GRANDE HORNO (RUSTIDERA CORDERO) 1
COGNAC KOPAK: 6	COPAS DE COGNAC 6
COGNAC KOPA HANDIA: 1	COPA GRANDE COGNAC 1
ARDO ONDUARENTZAKO KOPAK: 16	COPAS DE CRIANZA 16
SAGARDOARENTZAKO EDALONTZI HANDIAK: 46	VASOS GRANDES SIDRA 46
HODI-EDALONTZIAK: 19	VASOS DE TUBO 19
OGI-ONTZI HANDIAK: 3	PANERAS GRANDES 3
OGI-ONTZI TXIKIAK: 3	PANERAS PEQUEÑAS 3
MARTINI EDALONTZIAK: 9	VASOS MARTINI 9
OLIO/OZPIN ONTZIARENTZAKO EGURREZKO EUSKARRIA: 12	SOPORTE ACEITERA/VINAGRERA MADERA 12
GATZONTZIAK: 5 txiki eta handi 1	SALEROS: 5 pequeños y 1 grande
OLIO ONTZIAK: 2	ACEITERAS 2

POSTRERAKO PLATER ZURIAK: 139	PLATOS BLANCOS DE POSTRE 139
PLATER ZAPAL ZURI HANDIAK: 115	PLATOS BLANCOS LLANOS GRANDES: 115
PLATER SAKON ZURIAK: 31	PLATOS BLANCOS HONDOS 31
HAIZAGAILUAK: 1	VENTILADOR 1
BADAUDE JUBILATUEN BILTOKIAREN JABETZAKOAK DIREN BESTE TRESNA BATZUK, ZUZENDARITZARI ESKATUZ GERO, ERABILI AHAL IZANGO LIRATEKEENAK, ERA BEREAN, TABERNAN DAGOEN MUSIKA APARAILUA ZUENDARITZA TALDEARENA DA.	EXISTEN OTROS ENSERES PROPIEDAD DEL HOGAR DEL JUBILADO QUE PODRÍAN UTILIZARSE BAJO PEDIDO A SU DIRECTIVA. DEL MISMO MODO, EL APARATO DE MÚSICA QUE ESTÁ EN EL BAR ES DE LA DIRECTIVA.
HORREZ GAIN, BADAUDE PRODUKTU HORNITZAILEEK UTZITAKO BESTE HAINBAT:	ADEMÁS, HAY OTROS ENSERES CEDIDOS POR LOS SUMINISTRADORES DE PRODUCTOS:
- EBAKITZEKO MAKINA	- CORTADORA / FIAMBRERA
- KAFETERA ETA EHOGAILUAK	- CAFETERA Y MOLINILLOS
- 2 IZOZKI KAMARA	- 2 CÁMARAS DE HELADOS
- ARDO ETA ZUKUEN KAMARA	- CÁMARA DE VINO Y ZUMOS

Santa Ana kalea 2 20870 Tel.: 943 74 10 50 arreta@elgoibar.eus http://www.elgoibar.eus