



BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA

KOMENTUKO “URETZ” TABERNA-JATETXE ZERBITZUAREN ZERBITZU EMAKIDA

1.- KONTRATUAREN XEDEA

Agiri honetan oinarrituta egiten den kontratuaren helburua izango da, alde batetik, Uretz taberna-jatetxea ustiatzea, herritarren hizkuntza-eskubideak eta emakumeen eta gizonen arteko berdintasunerako eskubidea bermatuz, eta bestetik, tabernara erantsitako komunak kudeatzea.

2.- ESPAZIOAREN KONTZEPTUA ETA DESKRIBAPENA

Aretxabaletako komentuko taberna-jatetxea udal eraikin batean kokatuta dago, beharrezko ekipamenduz hornitua eta Aretxabaletako Udaleko Gizarte Zerbitzuen Sailaren mende dago.

Eraikina, Errekabarren kaleko 12. zenbakian dago, non taberna-jatetxea dagoen 143m/karratuko azalerarekin. Solairu nagusian barra, mahai- gela eta terraza bat dauka, eta beheko solairuan sukaldea dago.

Zerbitzua erabat muntatuta eta martxan jartzeko moduan dago (l. eranskinean jasotako inbentarioan zehaztutako elementuekin)

3.- EMAN BEHARREKO ZERBITZUA

Esleipendunak, honako zerbitzu hauek eman beharko ditu:

3.1.- Taberna-jatetxe horretan egin beharko du lana, eta jendearentzat irekita eta zerbitzu guztiak emateko moduan eduki beharko du, ondoren zehazten den ordutegian (ordutegi honek gutxieneko derrigorrezko ordutegi izaera du):

Goizeko 09:30etatik gaueko 21:00etara (astelehenetik ostegunera)

Goizeko 09:30etatik gaueko 00:00etara (asteburu, jai bezpera, jai egunak)

Taberna-Jatetxeko zerbitzua, printzipioz, urteko egun guztietan emango da. Hala ere, esleipendunak eskubidea izango du urtean 20 egunetan taberna ixteko. Guzti hauetatik, 10 egun abuztuan itxiko ditu; gainontzeko 10ak esleipendunak proposatuko du noiz itxi, beti ere Gizarte Zerbitzuen Batzorde informatzailearen baimena lortu ondoren.

3.2.- Taberna zaintzea, lokalerako sarbidea kontrolatzea eta haren segurtasuna zaintzea. Taberna-jatetxeko eraikina irekitzeaz eta ixteaz arduratu beharko du, eta bertara sartzeko giltzen gordailuzaina izango da, baita haien erabileraren erantzule ere.

3.3.- Esleipenduna arduratuko da taberna- eta jatetxe-zerbitzuarekin lotura zuzena duten espazio, instalazio eta gainerako osagarri guztiak (baxera, beirategia, paperontziak, leihoak, eta abar) garbitzeaz eta egoera higieniko-sanitario ezin hobean mantentzeaz, eta, bereziki, komunak (goizeko 9: 30etik gaueko 21:00etara egongo dira jendearen eskura) garbitzeaz, indarrean dagoen legedian aurreikusitakoa eta dagozkion osasun-gomendioak betez. Instalazioak jendearen arretarako ordutegitik kanpo garbituko dira.

3.4.-Taberna-jatetxearen barruan ordena eta bizikidetzat egokia zaintzea, lokalaren eta altzarien egoera eta instalazioen funtzionamendua kontrolatzea, eta kontratuaren arduradunari edozein ezohiko gai edo gertakari jakinaraztea. Halaber, bere zaintzapean geratzen diren altzariak eta instalazioak ez hondatzea; tabernako altzariak eta makinak (mahaiak, aulkiak, gortinak, makinak...) mantentzeko eta konpontzeko gastuak ordaintzea.



3.5.- Ematen diren edariak, janaria eta gainerakoak baldintza egokietan eskaini beharko dira, haiek kontsumitzeko, eta, kasu bakoitzean, haien elaborazioa, erakusketa eta salmenta arautzen dituzten arauen arabera.

3.6.- Zerbitzua antolatu beharko da une oro erabiltzaileen eskaerei azkar eta arretaz erantzuteko moduan, eta, horretarako, behar diren neurri guztiak hartu beharko ditu. Esleipendunak arauzko baldintzak betetzen dituen pertsona orori utzi beharko dio zerbitzua erabiltzen.

3.7.- Ustiapenaren xede den lokala eta instalazioak behar bezala eta kontserbazio-egoera onean mantentzea. Horretarako beharrezkoak diren konponketa guztiak bere kargura izango dira, betiere matxurak edo hondatzeak jardueraren funtzionamendu normalaren ondorio badira. Esleipendunak udal zerbitzu teknikoei jakinarazi beharko die, idatziz, instalazioetan gertatzen den edozein irregulartasunen berri, eta, oro har, higiezinaren narriadura eragiten duen edozein irregulartasunen berri ere eman beharko die. Horrek ustiaketa itzuli behar izatea eragin dezake, baldin eta, gertatutako anomalia motaren arabera, esleipendunaren erantzukizuna egiaztatuta geratzen bada. Instalazioen erabiltzaileekiko tratu adeitsua eta errespetuzkoa izan beharko du. Kontratua indarrean dagoen bitartean hondatzen diren tabernako zerbitzuko materialak eta tresnak birjartzea eta konpontzea, bai eta lokalak, taberna-aretoko instalazioak eta komunak garbitzeko behar diren garbiketa-tresna eta -produktuengatiko gastuei aurre egitea ere (komuneko papera eta gainerako produktu kontsumigarriak barne).

3.8.- Kontratua indarrean dagoen bitartean, esleipendunak behar bezalako arretaz eman beharko du zerbitzua, Udalak horri buruz ematen dituen arauen arabera, eta osasunaren, lanaren, gizarte-segurantzaren, laneko segurtasun eta osasunaren eta kontsumitzaileak babestearen arloan indarrean dagoen araudia bete beharko du.

3.9.- Irratien edo antzeko tresnen erabilera mailakatu egin beharko da, hiritartasun-arauen barruan, erabiltzaileen eta, oro har, jendearen erosotasunagatik, betiere indarrean dagoen legerian ezarritako mugak errespetatuz. Berariaz debekatuta dago lokaletik kanpo (terrazan) jartzen den musikak erregelamendu bidez onar daitekeen zarata-maila gainditzea.

3.10.- Esleipendunaren kontura izango dira tabernako prentsa, aldizkariak, telebista, kanal pribatuak eta antzekoak, Interneteko zerbitzuak, eta abar.

3.11.- Esleipendunak ekintza kulturalak proposatu eta sustatu ahal izango ditu, beti ere Gizarte Zerbitzuen Batzorde informatzailearen baimena lortu ondoren.

3.12.- Ezin izango du inolako kartel, makina edo iragarki komertzial edo politikorik jarri, ez eta obrarik egin ere Udalaren berariazko baimenik gabe.

3.13.- Jatetxe- zerbitzua eskainiko da, eta goizeko lehen orduan jarriko da jendaurrean nola menua hala prezioa. Gosariak, eguneroko menua eta askariak eskaini beharko dira, baita ogitartekoak, errazioak eta plater konbinatuak ere bazkari eta afari orduetan.

Tokiko Zaintza Ekosistema eta POBA proiektuari erantzunez, Jantoki-zerbitzua eskainiko da adineko pertsonentzat. Behar edota nahi duten 65 urtetik gorako atxabaltarrei zuzenduta dago, proposatutako instalazioa erabili nahi badute. Eguneko menu osasungarria eta egokia izango da eskainiko dena astelehenetik ostiralera, jaiegunetan izan ezik. Menu horren prezioa 13,00€koa izango da.

Esleipendunak edozein pertsonari eskaini ahal izango dio jantoki-zerbitzua, eta libreki finkatuko du menuaren prezioa, merkatuko prezioen barruan.



3.14.- Era berean, konpromisoa hartzen du Udalak, Autonomia Sustatzeko Espazio-Zerbitzuak eta "Basotxo" Jubilatutako elkartek eskatutako zerbitzu bereziak emateko. Halaber, honako hauek:

- * Martxoak 1, Zaindarien Eguna: Basotxoko Bazkideei Salda eskaintzea (+- 80 pertsonentzat)
- * Martxoak/Apirila: Batzar Orokorra ospatzen den egunean, luntxa azaldutakoentzat (+- 40 pertsona)
- * Urrian: Aste Kulturala: Txokolatea
- * Urria/Azaroa: Mus-Tute txapelketa (toki erabilgarria)
- * Abenduak 13: Santa Lutzia eguna. 90 bete dituzten bazkideei omenaldia: 50 pertsonentzat txokolatea
- * Abenduak 21, Santo Tomas: Bazkideei txistorra-eskaintza
- * Beste batzuk: Txangoak eta bukatzerakoan luntxa, Gaztain-erre jana, Bailarako Nagusien Elkarteekin bilera ondoren luntxa eskaintzea,...

4.- ORDUTEGIA ETA EGUTEGIA

Udalaren eskumena izango da zerbitzuaren ordutegia ezarri eta aldatzea.

Erreferentziazko gutxieneko ordutegia 9:30etik 21:00etara izango da astelehenetik ostegunera eta goizeko 09:30etatik gaueko 00:00etara (asteburu, jai bezpera, jai egunetan)

Tabernako zerbitzua, printzipioz, urteko egun guztietan emango da. Hala ere, esleipendunak eskubidea izango du urtean 20 egunetan taberna ixteko. Horietatik guztietatik, 10 egun abuztuan itxiko ditu; gainontzeko 10ak esleipendunak proposatuko du noiz itxi, beti ere Gizarte Zerbitzuen Batzorde informatzailearen baimena lortu ondoren.

Esleipendunak urtero aurkeztuko dio egutegi proposamena Udalari, abenduaren 30a baino lehen, Udalak ontzat eman dezan.

Onartutako egutegian eta ordutegian edozein aldaketa egiteko, Udalarekin adostu beharko du eta Udalaren berariazko baimena beharko du.

5.- TABERNAKO PRODUKTUEN PREZIOA

Tabernan eskainitako produktu eta zerbitzuen publikoarentzako salmenta-prezioak esleipendunak libreki ezarriak izango dira. Hala ere, taberna-jatetxean eskainitako produktuak ekonomikoki eskuragarriak izango dira.

Edonola ere, 65 urtetik gorakoei %20ko deskontua egin beharko dio esleipendunak prezioen zerrendan adierazita agertzen diren produktuetan (Kafe eta infusioak, ardo-muhtioak, garagardoa eta freskagarriak). Deskontu hau urtero udal Ongizate Batzordeak baloratu eta diktamena bideratuko du Tokiko Gobernu Batzordeak onartu dezan eta Alkatetza Dekretu bidez behin betiko onarpena jakinarazi dadin. Kontsumizioen prezioak ez dira, inola ere, Udal Gizarte Zerbitzuak onartutakoak baino handiagoak izango.

Udalak ezarritako prezioak urtero eguneratu ahal izango dira, esleipendunak Udalari proposatuta eta honek ontzat emanda.

Prezioak jendaurrean erakutsi beharko dira, ageriko lekuan, eta Euskal Autonomia Erkidegoan ofizialak diren bi hizkuntzetan.

6.- UDALAK ESLEPENDUNAREN ESKU JARTZEN DITUEN BALIABIDEAK



Aretxabaletako Udalak, esleipen hau hasten den unean, guztiz instalatuta ditu zerbitzuaren oinarriko funtzionamendurako beharrezkoak diren tresnak; tresna txiki eta produktu suntsigarriak izan ezik, I. eranskinean ageri den inbentarioan jasotakoaren arabera. Hala ere, adjudikaziodunak, bere kontura, egokitzen dituen osagaiak jarri ahal izango ditu zerbitzurako, baldin eta horren ondorioz, instalazioetan obrarik edo aldaketarik egin behar ez bada.

Kontratua formalizatu aurretik esleipendunaren esku jarriko da I. eranskinean jasotako inbentarioa, esleipendunarekin egiaztatu eta alderatuko dena.

Zerbitzuaren alde egindako hobekuntza, konponketa eta jarritako elementu higiezin guztiak, kontratua amaitzean, Udalarari emango zaizkio; aitzitik, kontratua amaitzean, esleipendunak zerbitzuaren eskura jarri dituen ondasun higigarriak jaso ahal izango ditu.

Kontsumitutako gasa eta argindarra esleipendunak ordainduko ditu. Ur kontsumoa eta zabor-tasak Udalak bere gain hartuko ditu.

7.- ESLEIPENDUNAREN ESKUBIDEAK

Esleipendunaren eskubideak izango dira:

7.1.- Esleipendunak eskubidea izango du taberna-jatetxea erabiltzeko eta ustiatzeko, jarduera egiteko behar diren ahalmen guztiekin. Ondorioz, esleipenduna baimenduta dago jarduera horri dagozkion edariak eta janaria sartzeko, horri buruzko lege araudiarekin bat etorritik, eta kontratuan aurreikusitako moduan gauzatuko du jarduera.

Taberna-jatetxeko lokalak (jantokia, sukaldea, biltegiak, komunak,...) eta kanpoko terraza bakarrik erabili ahal izango ditu, eta ezin izango du beste eremu publikorik erabili edo okupatu, Aretxabaletako Udalaren idatzizko baimenik gabe. Aparteko jardueraren bat antolatu ahal izateko, Aretxabaletako Udalaren baimena beharko du, eta horretarako eskaera aurkeztu beharko da gutxienez 15 egun lehenago.

Horren aurrean, Aretxabaletako Udalak uste badu jarduera hori desegokia dela, ezezko erantzuna eman ahal izango du, esleipendunak kalte ordainik jasotzeko eskubiderik izan gabe.

7.2.-Jatetxeko tabernan salgai dagoen artikulu bakoitzeko ezartzen diren tarifen ordainketa jendearen eskutik jasotzea.

7.3.- Udalaren konpentsazio ekonomikoa lortzea, ustiapena kentzearen ondorioz esleipendunari eragindako kalte eta galerengatik. Esleipendunari dagokio argudiatzen dituen kalte-galeren zehaztapena eta kuantifikazioa frogatzea, nahiz eta horiek interes publikoak eragin eta emakidadunari egotzi ezin zaizkion. Kalte eta galera horiek zehatzak eta egungoak izan behar dute.

7.4.- Esleipendunak ekarpen ekonomiko bat jaso ahal izango du Udalaren aldetik, 65 urtetik gorako erabiltzaileei edarien prezioan egindako deskontuaren konpentsazio gisa. Ekarpene horren zenbatekoa, lehen urtean, 13.747,24€koa izango da. Ekarpene hau, kontratistak aldeztu aurretik dagokion faktura edo justifikazio -agiriak aurkeztu ondoren egingo da. Hilabete amaieran, kontratistak 65 gorakoei egindako deskontuarekiko fakturazio agiriak aurkeztu beharko ditu.

Halaber, POBA proiektutik tarifa bereziarekin Jantoki Zerbitzura bideratzen diren erabiltzaileen fakturazio datuak eta agiriak aurkeztu beharko ditu, Udalak ekarpen ekonomikoa bideratu dezan.

Fakturazio- Justifikazio-agiri hauek kontratuaren arduraduna den udal teknikariak gainbegiratu eta egiaztatuko ditu, egokiak badira, organo eskudunaren oniritzia jaso dezan.

8.- ESLEIPENDUNAREN BETEBEHARRAK

8.1.- Kontratuaren xede den zerbitzua ematea, eta, horretarako, zerbitzua martxan jartzea ZAZPI EGUNEKO epean, kontratuaren indarraldia hasten denetik zenbatzen hasita.



8.2.- Esleipendunak ustiatuko du taberna-jatetxearen zerbitzua, eta bere kontura izango dira zerbitzuaren funtzionamendu egokirako behar diren kontratazio, kudeaketa eta lan guztiak. Ezin izango zaio hirugarrenei utzi, errentan eman edo eskualdatu, eta esleipendunak udalari baino ez dio erantzungo.

8.3.- **Langileen subrogazioa:** Lan kontratuen subrogazioa: Esleipendunak lan arloko legeriak horren inguruan xedatutakoa beteko du.

Uneko kontratistaren langileen baldintzak eta ezaugarriak ezagutze aldera, agiri honen eranskin moduan txertatu da aipatu langileen egoeraren laburpen koadroa(II. Eranskina)

8.4.- Titularra ordezteko baimena eman ahal izango da atsedeen-egunetan eta oporraldietan soilik, eta behar besteko aurrerapenaz jakinarazi beharko zaio Udaleko Gizarte Zerbitzueta Batzordeari. Gaixotasunak, istripuak, baimenak eta abar direla medio, langileren bat bajaran badago, esleipendunak ordezekoak izendatu beharko ditu, horrela, zerbitzua zuzen eta kontratuan ezarritakoaren arabera eskaintzen jarraitzeko, eta hartutako betebeharrak bete ahal izateko. Egin beharreko ordezkapenak jakinaraziko zaizkio Udalari. Esleipendunak administrazioari eman beharko dio kontratatuta dituen langileen informazioa.

8.5.-Lan-talde nahikoa izatea, sukaldean zein mahai zerbitzuan eta barran zerbitzu egokia bermatzeko. Esleipendunaren betebeharra izango da unean indarrean dauden hitzarmen kolektiboen bitartez finkatutako laneko obligazio eta eskubideak bermatzea langileei, eta lana eta gizarte segurantzak babesten duten legeak xedatutakoa bete beharko da bere alderdi guztietan.

8.6.- Esleipendunak eta haren menpeko guztiek elikagai erabiltzailearen arauzko txartela izan beharko dute eta eguneratuta izan (Carnet de Manipulador de Alimentos). Funtzionamendurako Osasun Baimena (ASF) izan beharko dute eta elikadura-higienari buruzko arau guztiak bete beharko dituzte.

8.7.- Xedapen ofizialek ostalaritza establezimenduetarako eskatzen dituzten betekizun guztiak betetzeaz gain, esleipendunak erreklamazio-liburu bat izango du erabiltzaileen eskura, Udalak ikus-onetsia, eta berehala eman beharko dio eskatzen duen orori. Liburu hori badela iragartzen duen kartel bat jarriko du, ikusteko moduan, eta, horrez gain, nahitaezko erreklamazio-orriak jarriko ditu, bai eta jasotako erreklamazioen erregistroa ere. Erreklamazio bat jaso bezain laster, Aretxabaletako Udaleko kontratuaren arduradunari jakinaraziko zaio.

8.8.- Esleipendunak bere gain hartzen ditu kontratuaren garapenak izan ditzakeen arriskuak, lortu nahi dituen onura ekonomikoan eragina dutenak.

8.9- Hizkuntza-betebeharrak:

- a) **Hizkuntza ofizialen erabilera herritarrekin:** erabiltzaileen hizkuntza eskubideak bermatzeko, haiek aukeratutako hizkuntza ofizialean eman beharko da zerbitzua, euskaraz zein gaztelaniaz. Edonola ere, zerbitzua ematerakoan herritarrekin harreman zuzena izango duten langileen artean, norbaitek ez baleuka zerbitzua euskaraz emateko gaitasunik, enpresa esleipendunaren ardura izango da langile horiei formakuntza ematea urtebeteko epean gehienez ere gai izan daitezen agurrak, prezioak, jan/edariaren izenak, menuak eta lanari lotutako gutxieneko komunikazio esamoldeak euskaraz esateko eta ulertzeko. Udalak betebeharrak honen jarraipena egingo du.
- b) **Hizkuntza-paisaia:** eman beharreko zerbitzuaren harira jartzen diren errotulu, ohar, prezio-zerrenda, menu eta gainerako komunikazio orokorrak bi hizkuntza ofizialekin idatzita egon beharko dira, betiere euskarari lehentasuna emanez. Horrez gain, euskararen presentzia bermatu beharko da tabernako paisaia akustikoan ere, hau da, jartzen den musikan eta telebista kateetan.

8.10.- Zerbitzua ematen duten pertsona guztiak txukun eta behar bezala jantzita egongo dira. Esleipendunak langileak lanean ondo daudela zainduko du, zerbitzuko langile gisa identifikatu ahal izateko beharrezko jantziak emango dizkio, eta zerbitzuaren erabiltzaileak behar bezala tratatzeaz arduratuko da.



8.11.- Legedia betetzea:

- ✓ Kontuan eduki beharko du 1/2016 legea, apirilaren 7koa Adikzioen eta Droga Mendekotasunen gaineko Arreta Integralari buruzkoa, eta lege horrek dioen bezala, 18 urtetik beherakoei ezin izango zaie alkoholdu edaririk saldu, ez eta eskueran jarri ere. Erabat debekatuta dago tabakoa saltzea, bai zuzenean, bai zeharka.
- ✓ Ekonomia-jardueren gaineko zergan alta ematea, eta dagozkion zerga eta tasak ordaintzea. Era berean, egunean egon beharko du Gizarte Segurantzarekiko eta Laneko Segurtasun eta Higienearekiko betebeharretan, bai esleipendunari dagokionez, bai berarentzat lan egiten duten langileei dagokienez.
- ✓ Esleipendunak kontratuaren xedeari dagozkion funtzioak betetzeko langileak kontratatu ahal izango ditu. Langileek, zerbitzua eskaintzen duten bitartean, uneoro eta kasu guztietan, lan arloko araudia bete beharko dute, eta Gizarte Segurantzaren alta emanda egon beharko dira.
- ✓ Kontsumitutako edo emandako zerbitzu bakoitzeko faktura edo tiketa egitea, kontsumitzaileak babesteko legearen arabera.
- ✓ Esleipendunaren betebeharra izango da indarrean dagoen legeria betetzea, eta, bereziki, udalerrian indarrean dauden ordenantzak betetzea.

8.12.- Esleipendunak baldintza agiri hauetan jasotako zehaztapenez gain, Udalak taberna – jatetxe jardueraren funtzionamendurako ezarritako arau orokorrak bete beharko ditu.

8.13.- Esleipendunaren kontura izango dira jardueraren ondoriozko kostu energetikoak: gas-hornidura eta hornidura elektrikoa. Ildo horretan, kontuan izan beharko da argiztapen-sistemaz eta sukaldeko ekipamenduaz gain, lokalean berokuntza-sistema bat eta aireztapen-sistema bat daudela.

8.14.- Esleipendunak bere gain hartuko ditu honako gastu hauek: langileak, telefonoa, internet zerbitzua, telebista kanal-pribatuak, garbiketa- eta kontserbazio-produktuak, eta egiturazko akatsei egotzi ezin zaizkien konponketak, zein agente atmosferiko ezohikoek edo hondamendiek eragindako narriadurak.

8.15.- Zerbitzua ematen den bitartean hondatutako tresneria (baxera, etxetresna elektriko txikiak,...) konpontzeko eta ordeztzeko gastuak esleipendunaren kontura izango dira.

8.16.- Udalak beti onartu beharko ditu hobetzeko eta mantentzeko obrak. Instalazioetan edozein anomalia edo matxura gertatuz gero, udal-zerbitzu teknikoei jakinarazi beharko zaie. Komunetan gerta daitezkeen matxura edo hausturen konponketak, Udalak bere gain hartuko ditu.

8.17.- Esleipenduna arduratuko da taberna eta jatetxe zerbitzuarekin lotura zuzena duten espazio, instalazio eta gainerako osagarri guztiak (baxera, beirategia, paperontziak, lehioak eta abar..) garbitzeaz eta egoera higieniko-sanitario ezin hobean mantentzeaz, eta bereziki, komunak (goizeko 9:30etatik gaueko 21:00etara egongo dira jendearen eskura) garbitzeaz, indarrean dagoen legedian aurreikusitakoa eta dagozkion osasun-gomendioak betez. Tabernako leiho guztietako kristalak, kanpotik eta barrutik, garbitzea ere esleipendunari dagokio.

8.18.- Esleipendunak hileru udalari kanonaren zenbatekoa ordainduko dio.

8.19.- Esleipendunak ekarpen ekonomiko bat jaso ahal izango du Udalaren aldetik, 65 urtetik gorako erabiltzaileei prezioan egindako deskontuaren konpentsazio gisa. Ekarpen horren zenbatekoa, lehen urtean, 13.747,24€ koa izango da. Ekarpen hau, kontratistak aldeztu aurretik dagokion faktura edo justifikazio -agiriak aurkeztu ondoren egingo da. Hilabete amaieran, kontratistak 65 gorakoei egindako deskontuarekiko fakturazio agiriak aurkeztu beharko ditu.



Halaber, POBA proiektutik tarifa bereziarekin Jantoki Zerbitzura bideratzen diren erabiltzaileen fakturazio datuak eta agiriak aurkeztu beharko ditu, Udalak ekarpen ekonomikoa bideratu dezan.

8.20.- Kontratuak indarrean dirauen bitartean Udaleko Gizarte Zerbitzuetan aurkeztuko ditu kontratatutako polizen kopiak eta ordaindutako ordainagiriaren egiaztagiriak.

8.21.- Kontabilitate-emaitzak, gorabeherak, egindako kudeaketa, hobekuntza-proposamenak eta abar biltzen dituen urteko memoria aurkeztu beharko da.

8.22.- Lokalaren edukiera uneoro errespetatu beharko da, hau da, 105 pertsona gehienez.

8.23.- Lokala ezin izango da erabili baimendutakoa ez den beste erabilera baterako

9- ARETXABALETAKO UDALAREN ESKUBIDEAK ETA BETEBEHARRAK.

9.1.- Udalak du kontratua interpretatzeko eta kontratua betetzeak sortzen dituen zalantzak argitzeko eskumena.

9.2.- Udalak beretzat gordetzen du emakida iraungi baino lehen erreskatatzeko eskubidea, interes publikoko inguruabarrak justifikatuz gero, dagozkion legezko ondorioekin.

9.3.- Zerbitzua behar bezala ematen dela ikuskatzeko eta kontrolatzeko ahalmenak ere beretzat gordetzen ditu, eta edozein unetan erabili ahal izango ditu. Halaber, beharrezkotzat jotzen duen aldizkakotasunarekin, lokala eta komunak garbi dauden ikuskatuko du. Egindako ikuskapenen ondoren, beharrezkoa bada, beharrezko aginduak emango ditu garbiketa, konponketa edo mantentze-lanak egiteko, higiene- eta kontserbazio-egoera egokia bermatzeko.

9.4.- Udalak ez du bere gain hartuko esleipendunak bere hornitzaileei ez ordaintzearen erantzukizuna, ezta instalazioetan izan daitezkeen narriadura edo lapurretena ere.

9.5.- Iturgintza, pintura eta elektrizitateari buruzko lokalaren aparteko mantentze-lanen gastuak zein eraikinaren egiturari eragiten dioten aparteko konponketa lanen gastuak Udalaren kontura izango dira (apartekotzat hartuko dira 1.000 eurotik gorakoak). Konpondu ezin diren altzari, makina eta abarren ordezkapena Udalaren kontura izango da, betiere, dolu, erru, zabarkeria edo erabilera akastunagatik ez badira hondatu.

9.6.- Instalazioak zaindu eta mantentzea, kontratuak irauten duen bitartean, esleipendunaren kontura izango dira, eta bere kontura egingo ditu zerbitzuaren funtzionamendu egokirako beharrezkoak diren konponketak eta mantentze-lanak, horien irismena edo kausa edozein izanik ere.

Galdararen mantentze-lanak eta suteetatik babesteko sistemen mantentze-lanak udalaren kontura izango dira.

9.7.- Hiru hilean behin (hiruhileko bakoitzeko lehen astean), bilera bat egingo dute esleipendunaren kontratuaren arduradunak eta Aretxabaletako Udalaren kontratuaren arduradunak, zerbitzuaren prestazioa ebaluatzeko eta bidezkoak diren iradokizunak egiteko. Bilerak egiteko eguna eta ordua udal-ordetzari jakinaraziko die parte hartzen duten alderdiei. Bilerak bakoitzaren akta egingo da, eta bertaratutako kide bakoitzak berretsi eta sinatu beharko du.

9.8.- Udalak ez du inolako erantzukizun penalik, zibilik edo beste edozein motatako erantzukizunik izango, esleipendunak ez badie hornitzaileei ordaintzen, hornitutako kontsumo-produktuen ondorioz intoxikazioak gertatzen badira edota beste edozein arrazoi dela medio.



9.9.- Udalak ez du zuzenbide, lan edo beste edozein alorretako harremanik edukiko esleipendunaren langileekin, ez kontratua indarrean dagoen bitartean, ezta hori amaitzean ere, eta esleipendunaren kontura izango dira kontratu hau dela eta sor litezkeen obligazio, kalte-ordain eta erantzukizun guztiak.

9.10.- Kontratua amaitu aurreko hilabeteko epean, akta egingo da, eta kontratuaren arduradunak eta esleipendunak sinatuko dute. Akta horretan, jasota utziko da instalazioak eta, hala badagokio, Administrazioari itzuli beharreko ondasunak egoera onean kontserbatu direla. Konponketak eta birjarpenak egin behar direla adierazten bada, esleipendunak bere kontura egin beharko ditu, eta, egin ezean, Aretxabaletako Udalak egingo ditu, kontratistaren kontura, eta behin betiko bermea murriztu egingo du konponketak jaso duten zenbatekoan.

Kontratua amaitzean, material guztia udal-titulartasuneko inbentarioan sartuko da; beraz, inbentariatutako materiala (hasierakoa eta Udalaren kontura eskuratutakoa) Udalaren esku geratu beharko da.

Egiaztapen akta bat sinatuko da kontratua amaitu eta 15 egunera, behin betiko bermea itzuli aurretik.

10.- KANONA, ARAUBIDE EKONOMIKOA

Urtean 4.000 euroko (BEZ kanpo) gutxieneko kanon bat ezarriko da. Lizitatzailerak kopuru hori hobetu ahal izango du proposamen ekonomikoan.

Aipatutako kanona hamabi hilabeteetan banatuko da, eta hil bakoitzeko lehenengo bost egunen barruan ordainduko da.

Emakida denez, balio erantsiaren gaineko zergari kargarik ez duen eragiketa bat da, BEZari buruzko 102/1992 Foru Dekretuaren 7.9 artikuluan xedatutakoaren arabera.

Esleipendunaren kontura izango dira: garbiketa-gastuak, komuneko paperaren eta esku-xaboiaren gastuak, elektrizitate- eta gas-gastuak, telefono-gastuak, bide digitalerako eta jabetza intelektualerako konexioaren gastua, - ikus-entzunezko lanak erreproduzitzeagatik eta/edo emititzeagatik ordaindu beharreko eskubideen gastuak, etab.

11.- ERANTZUKIZUN ZIBILA

Esleipenduna izango da agiri honen xede diren obrak gaizki egiteagatik sor daitezkeen istripu, kalte eta galeren erantzulea, baldin eta hirugarrenei egotzi ezin bazaizkie.

Horretarako, erantzukizun zibileko dagokion aseguru-poliza sinatu duela egiaztatu beharko du, sinatutako poliza aurkeztuz, 700.000 euroko gutxieneko berme-mugarekin eta hura ordaindu izanaren frogagiriarekin. Poliza horrek kontratuari datxekzion arriskuak estaliko ditu, eta, bereziki, hirugarrenei eragindako kalteengatik izan dezakeen erantzukizun zibila, esleipendunaren, haien enplegatu eta mendeko iraunkorren edo noizbehinkako langileen, erabiltzen dituen makina eta ekipoen ekintzetatik eratorritakoak, bai eta ugazaben erantzukizuna eta tokiko erantzukizun zibila estaltzeko klausulak ere.

Esleipendunak kontratua egin eta indarrean jarraituko du prestazio- eta berme-aldian. Ez badago, poliza kontratatzearen konpromisoaren bidez egiaztatuko da, lizitazio honen esleipendun izanez gero.

12.- LARRIALDIETARAKO ETA AUTOBABESERAKO PLANA



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

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

13.- INGURUMEN-ARLOKO KLAUSULAK

Kontratua gauzatzeko aldi osoan, enpresa esleipendunak baldintza tekniko espezifikoak bete beharko ditu hondakinen kudeaketari, aplikatzekoa den araudian aurreikusitako betebeharrei, kudeaketari, biltzeko eta tratatzeko neurriei, laneko higie eta segurtasuneko baldintza egokietan mantentzeari eta produktu toxiko edo arriskutsuekin kutsatzea saihesteari dagokienez.

Emakidadunak kontratua gauzatzean sortutako hondakinak kudeatuko ditu eta behar bezala kudeatzen direla bermatuko du. Emakidadunak bereizi egingo ditu sortutako hondakinak, eta hiri-erakundeak utziko ditu, hondakinak horien parekoak badira, edo kudeatzaile baimendu baten bidez, ez badira.

Baldintza horiek funtsezko kontratu-betebeharra dira; horrenbestez, SPKLren 201 artikuluan xedatutakoaren arabera, hori ez betetzea kontratua suntsiarazteko arrazoitzat jo ahal izango da SPKLren 211.1.f) artikuluan adierazitako ondorioetarako.

I ERANSKINA:

**ALTZARIEN, MAKINARIAREN ETA OSTALARITZA TRESNEN INBENTARIOAREN ZERRENDIA.
ARETXABALETAKO UDALA. 2026 URTEA**

TRESNA/ALTZARI/ETXETRESNA ELEKTRIKOA	KOPURUA
SUKALDEA /COCINA	
EUSKARRI HERDOILGAITZEKO MAHAIA. 18/10 AISI 304	1
EUSKARRI HERDOILGAITZEKO MAHAIA ESKUAK GARBITZEKOAREKIN	1
FIANBREAK MOZTEKO MAKINA-300	1
HOZTE-MAHAIA EMEP-180	1
EUSKARRI HERDOILGAITZEKO MAHAIA ANGULOAN	1
LABE MISTOA AE-061	1
LABEAREN EUSKARRIA SH-11	1
FRIGIGAILUARENTZAKO EUSKARRI HERDOILGAITZEKO MAHAIA	1
FRIGIGAILUA FE-8	2
FRY-TOP FT-6710 KORE	1
ALTZARI TXIKIA MB 710 KORE	2
ATE- KITa KORE	2 + 3
ELEMENTU NEUTROA EN-705	1
SUKALDEA G740	1
HORMAKO KANPAI ERAUZLE KONPENTSATUA	1
ARGIZTAPEN INTEGRATUALUMINAIA DE LED 1500	2
ERAUZTEKO TALDEA 400º/2H	1
KANPAIA AUTOMATIKOKI ITZALTZEKO SISTEMA	1
MAHAI EUSLEA ANGELUN, ESKU-GARBILEKUAREKIN	1
HOZTE-ARMAIRUA 701	1
IZOZTE-ARMAIRUA	1
ONTZI-GARBIGAILUA CO-501	1

ALTZAIRU HERDOILGAITZEZKO HARRASKAKO ALTZARIA	1
ALTZAIRU HERDOILGAITZEZKO ERDIKO MAHAIA	1
MAHAI BEROA 120	1
HOZTE-PANELEN GANBERA	1
POLIETILENOZKO APALATEGIA + ALUMINIOA GANBERETARAKO	1
SPLIT HOZKAILUA MDB107EA11XX	1
KONDENTSazio-UNITATEAREN URRUTIKO INSTALAZIOA	1
HOMRE-ALARA ITXIA BATERIARIK GABE	1
OFFICE	
MIKROHONEDEN LABERAKO MAHAI EUSKARRIA	1
MIKROHONDEN LABEA	1
EDARIETARAKO HOZKAILU-ERAKUSTOKIA	1
IZOZKAILU BERTIKALA	1
POSTREETARAKO HOZKAILU-ERAKUSTOKIA POSTRES	1
HERDOILGAITZEZKO ALTZAIRU OSAGARRIA	1
ONTZI-GARBIGAILUA	1
HERDOILGAITZEZKO HARRASKAKO ALTZARIA	1
HERDOILGAITZEZKO MAHAI OSAGARRIA	2
KAFETERARAKO ALTZARI KONTRAMOSTRATZAILEA	1
KAFE ERROTA	1
KCAFETERA F3	1
IZOTZ- FABRIKATZAILEA	1
HERDOILGAITZEZKO ALTZAIRIA-MOSTRADOREAN	1
ZUKUGAILUA	1
TXIGORGAILUA	1
BOTILAGAILUA	2
MOSTRADOREAREN BARRUALDEAN, HERDOILGAITZEZKO ALTZAIRUA	1
BI MAILAKO ESKAILERA	1
EDALONTZI-GARBIGAILUA	1

TABERNA JATETXEA/ BAR RESTAURANTE	
MAHAI KARRATUA 800X800	2
MAHAI ANGELUZUZENA 1600X800	4
MAHAI ANGELUZUZENA 220X1000	2
AULKI PILAGARRIA (515X320X785)	32
MAHAI BOROBILO (1200)	1
MAHAI LAGUNGARRI LAUKIA/ MESA AUXILIAR CUADRADA (700 X 700)	6
TABURETEA(530X520X760)	13
MENAJE COCINA	
BURRUNTZALIAK SUKALDEKOAK	3
BURRUNTZALIAK ZERBITZEKOAK	4
GURAIZEAK	2
IRAGAZKIA	
ABRELATAS	2
ELTZE BAXUA 36ZB	1
ELTZE ALTUA 36CM	1
PRESIO-ELTZE 15I	1
PAELLA ONTZIA 36ZM	2
CAZO RECTO BAJO 18 CM	2
CAZO RECTO ALTO 18 CM	2
ZARTAGINAK 18 ZM	2
ZARTAGINAK 24 ZM	2
ZARTAGINAK 28 ZM	2
ZARTAGINAK 36 ZM	1
ZARTAGINAK 40 ZM	1
RUSTIDERA INOX 50X40	1
RUSTIDERA INOX 60X45	1
PASAPURE INOX 30ZM	1

IRAGAZKI BOLA ERDIKOA	1
IRAGAZKI "TXINOA"	1
BATIDORA 35ZM	1
JANARIA ZERBITZATEKO KAZOAK	2
JANARIA ZERBITZATEKO KOILARAK	3
NAYLON-ezko PINTZAK	4
2 l KUBETAK	2
8L KUBETAK	2
PIREX ONTZIAK 40X27	1
PIREX ONTZIAK 35X23	1
KAXA HERMETIKOA 6L	6
GATZONTZIA	2
ZUREZKO KOILARAK	2
ZUREZKO SARDAXKA	2
ZUREZKO ESPATULA	2
PALETA LAUKIA	2
ZOPA-ONTZIA	6
ESPATULA HIRUKIA	2
ZERBITZATZEKO ESPATULA	2
FLAN-ONTZIAK	24
SUKALDERAKO LABANA 23ZM	2
SUKALDERAKO LABANA "FILETEAR" 18ZM	1
SUKALDERAKO LABANA 20ZM	2
SUKALDERAKO LABANA "PUNTILLA"	1
SUKALDERAKO LABANA "CEBOLLERO"	2
IMANA	1
ZORROTZAILE PROFESIONALA	1
SUKALDERAKO AIZKORA 16ZM	1
SUKALDERAKO TAULAK POLIETILENO	2

TABERNA	
ARDO KOPAK	60
EDALONTZI ARRUNTAK	60
GARAGARDO EDALONTZIAK	60
LIKORE KOPAK	6
LIKORE KRISTALEZKO EDALONTZIA/VASO CRISTAL LICOR	12
TXANPAN KOPAK	12
TXUPITO EDALONTZIAK	24
KOPA-KONBINADO	12
UR PITXERRAK	10
KAFE TAZAK eta PLATERAK	60
KAFESNE-TAZAK eta PLATERAK	36
ESNE ONTZIAK	4
INFUSIO PITXARRAK	10
KAFE KOILARAK	36
POSTRE KOILARAK	60
LUNTX SARDASKAK	48
KOILARAK	60
SARDASKAK	60
KUTXILOAK	60
POSTRERAKO KUTXILOAK	48
OKELA KUTXILOAK	48
MAHAIRAKO ARRAIN LABA/CUCHILLO MESA PESCADO	48
PLATER ZAKONAK	60
PLATER ATALAK	60
POSTRE PLATERAK	60
BOL	12
SALDA KATILUA/ BOL-TAZA CONSOME	12
PLATER KONBINATU PLATERAK	24
ENTSALADA PLATERAK	24



IZOTZ-ONTZIAK/ KUBITERAK	3
SAKAKORTXOAK	2
SERVILLETERO MINISERVIS	6
ESKU-ZAPIAK	12
ZERBITZARI BANDEXA	2
OGI-ONTZIAK	10
HORMAKO KORTXO-ATARATZAILEA/ SACACORCHO MURAL	1
BEIRAZKO BARRARAKO BITRINA/VITRINA EXPOSITORA CRISTAL BARRA	1
LH PROFESIONAL + KUDEAKETA EFEKTIBOA(KUTXA ERREGISTRATZAILEA) / TPV PROFESIONAL + GESTION EFECTIVA(CAJA REGISTRADORA)	1
TELEBISTA	1



II. ERANSKINA: SUBROGATUKO DIREN LANGILEAK

Uneko esleipendunaren langileei aplikatzen zaien hitzarmena indarreko " Gipuzkoako Jatetxe-arloko Hitzarmen Kolektiboa" da.

Hauek dira subrogatu beharreko langileak:

URETZ Taberna - SUBROGAZIO DATUAK

NAN	KATEG.	LANBIDEA	KONTRATU MOTA	KONT.HASIERA	ADINA	LANALDIA %	OPOR EGUNAK
72455902Z	2.T	JEFA SALA	100 'Mugagabea	2025/08/07	1977/04/27	100	Hilabete
44341080R	4. T	ZERBITZARIA	230 'Mugagabea	2025/09/01	1985/10/18	50	Hilabete
Y1571925G	5. T	GARBITZAILEA	230 'Mugagabea	2025/08/07	1986/08/28	50	Hilabete
Z2443271D	3. T	SUKALDARIA	189 'Mugagabea	2025/09/11	1972/11/20	100	Hilabete
72724161R	3. T	ZERBITZARIA	189 'Mugagabea	2025/09/11	1982/08/14	100	Hilabete



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONCESIÓN DE SERVICIOS DEL SERVICIO DE BAR-RESTAURANTE URETZ

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El contrato que en base al presente pliego se realice tendrá por objeto, por un lado, la explotación del bar-restaurante Uretz, garantizando los derechos lingüísticos de la ciudadanía y el derecho a la igualdad entre mujeres y hombres, y por otro, la gestión de los aseos anexos al bar.

2.- CONCEPTO Y DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO

El bar-restaurante del convento de Aretxabaleta está ubicado en un edificio municipal, dotado de los equipamientos necesario y dependiente del Departamento de Servicios Sociales del Ayuntamiento de Aretxabaleta.

Edificio está situado en la calle Errekabarren nº 12, donde se ubica el bar-restaurante con una superficie de 143 m2. Consta de barra, sala de mesas y terraza en la planta principal, y cocina en la planta baja.

El servicio está totalmente montado y en condiciones de puesta en marcha (con los elementos inventariados en el Anexo I)

3.- SERVICIO A PRESTAR

La adjudicataria deberá prestar los siguientes servicios:

3.1.- Deberá desarrollar su trabajo en el citado Bar-Restaurante, el cual deberá permanecer abierto al público y en condiciones de prestar todos los servicios que requiera el mismo, durante el horario que a continuación se indica y que tiene el carácter de horario mínimo obligatorio:

De 9:30 de la mañana a 21:00 de la noche (De lunes a jueves)

De 9:30 de la mañana a 00:00 de la noche (Fin de semana, vísperas y festivos)

El servicio de Bar-Restaurante se prestará, en principio, todos los días del año. No obstante, la adjudicataria tendrá derecho a cerrar el bar durante 20 días al año. De todos ellos, 10 días serán cerrados en el mes de agosto, mientras que los 10 restantes serán propuestos por la adjudicataria, previa autorización de la Comisión de Servicios Sociales.

3.2.- Vigilancia del bar, control de acceso y seguridad del local. Será la encargada de la apertura y cierre del edificio del bar-restaurante, siendo el depositario de las llaves de acceso al mismo y responsable de su utilización.

3.3.- La adjudicataria se responsabilizará de la limpieza y mantenimiento en perfecto estado higiénico-sanitario de todos los espacios, instalaciones y demás accesorios (vajilla, cristalería papeleras, ventanas,...) directamente relacionados con el servicio de bar y restaurante, y en particular de los aseos (deben estar accesibles al público entre las 9:30 de la mañana y las 21:00 de la noche), de acuerdo con lo previsto en la legislación vigente y las recomendaciones sanitarias correspondientes. La limpieza de las instalaciones se realizará fuera del horario de atención al público.

3.4.-Velar por el buen orden y convivencia en el interior del bar-restaurante, controlar el estado del local, mobiliario y funcionamiento de las instalaciones, así como informar al responsable del contrato de cualquier anomalía o incidencia. Asimismo, no deteriorar el mobiliario e instalaciones que quedan bajo su custodia, así como sufragar los gastos de mantenimiento y reparación del mobiliario y maquinaria del bar (mesas, sillas, cortinas, maquinaria...).



3.5.- Las bebidas que se suministren, así como la comida, etc., deberán ofrecerse en condiciones adecuadas para su consumo y, de acuerdo, en cada caso, con las normas que regulan su elaboración, exposición y venta.

3.6.- El servicio deberá organizarse de forma que responda en todo momento a las demandas de las personas usuarias de forma rápida y atenta, adoptando para ello cuantas medidas sean necesarias. La adjudicataria deberá permitir el acceso al servicio a todas las personas que cumpla los requisitos reglamentarios.

3.7.- Mantener en perfecto estado de conservación el local y las instalaciones objeto de explotación. Todas las reparaciones necesarias para ello serán a su cargo, siempre que las averías o deterioros sean consecuencia del normal funcionamiento de la actividad. La adjudicataria deberá comunicar por escrito a los servicios técnicos municipales cualquier anomalía que se produzca en las instalaciones y, en general, cualquier anomalía que provoque el deterioro del inmueble. Ello podrá dar lugar a la reversión de la explotación siempre que, en función del tipo de anomalía producida, quede acreditada la responsabilidad del adjudicatario. Deberá mantener un trato cordial y respetuoso con las personas usuarias de las instalaciones. La reposición y reparación del material y utensilios del servicio del bar que se deterioren durante la vigencia del contrato, así como los gastos derivados de los útiles y productos de limpieza necesarios para la limpieza de los locales, instalaciones de la sala de bares y aseos, incluido el papel higiénico y demás productos consumibles.

3.8.- Durante la vigencia del contrato, la adjudicataria deberá prestar el servicio con la debida diligencia, de acuerdo con las normas que al respecto dicte el Ayuntamiento, y deberá cumplir la normativa vigente en materia de salud, trabajo, seguridad social, seguridad y salud en el trabajo y protección de las personas consumidoras.

3.9.- El uso de las emisoras de radio o instrumentos similares deberá escalonarse, dentro de las normas de ciudadanía, por la comodidad de las personas usuarias y del público en general, respetando en todo caso los límites establecidos en la legislación vigente. Queda expresamente prohibido que la música colocada fuera del local (terraza) supere los niveles de ruido reglamentariamente admisibles.

3.10.- Serán por cuenta de la adjudicataria la prensa del bar, revistas, televisión, canales privados y similares, servicios de Internet, etc.

3.11.- La adjudicataria podrá proponer y promover actividades culturales, previa autorización de la Comisión de Servicios Sociales.

3.12.- No podrá instalar carteles, máquinas o anuncios de cualquier tipo de carácter comercial o político, ni realizar obras sin autorización expresa del Ayuntamiento.

3.13.- Se ofrecerá servicio de restaurante y se hará público tanto el menú como el precio a primera hora de la mañana. Se ofrecerán desayunos, menú diario y meriendas, así como bocadillos, raciones y platos combinados durante las horas de comida y cena.

En respuesta al proyecto Ecosistema Local de Cuidados y proyecto sociosanitario POBA, se ofrecerá servicio de comedor para personas mayores al mediodía. Este servicio está dirigido a las personas mayores de 65 años que lo necesiten y/o deseen utilizar la instalación propuesta. Se ofrecerá un menú del día saludable y adecuado en servicio de comida de lunes a viernes, excepto festivos. El precio de este menú será de 13,00€.



Así mismo, la parte adjudicataria podrá prestar el servicio de comedor a cualquier persona, fijando libremente el precio de éste, dentro de los precios de mercado.

3.14.- La adjudicataria se compromete a prestar los servicios especiales solicitados por el Ayuntamiento, el Servicio de Espacio para la Promoción de la Autonomía y la Asociación "Basotxo", tales como:

- * 1 de marzo: Festividad Patronal de la Asociación: Ofrecer caldo a los socios de Basotxo (+- 80 personas)

- * Marzo/Abril: Lunch para los asistentes a la Asamblea General (+- 40 personas)

- * Octubre: Semana Cultural: Chocolatada

- * Octubre/Noviembre: Campeonato Mus-Tute (habilitar espacio)

- * 13 diciembre: Festividad de Santa Lucia. Homenaje a los socios y socias que cumplen 90 años: chocolatada para 50 personas

- * 21 de diciembre, Santo Tomas: Chistorra para los socios

- * Otros: Lunch al finalizar las excursiones, Castañada, Lunch tras reunión con asociaciones de jubilados de la comarca,

4.- HORARIO Y CALENDARIO

Será competencia del Ayuntamiento establecer y modificar el horario del servicio.

El horario mínimo de referencia será de 9:30 de la mañana a 21:00 horas de la noche de lunes a jueves y de 9:30 de la mañana a 00:00 de la noche (fines de semana, vísperas y festivos).

El servicio de bar se prestará, en principio, todos los días del año. No obstante, la adjudicataria tendrá derecho a cerrar el bar durante 20 días al año. De todos ellos, 10 días serán cerrados en el mes de agosto, mientras que los 10 restantes serán propuestos por el adjudicatario, previa autorización de la Comisión de Servicios Sociales.

La adjudicataria presentará anualmente la propuesta de calendario al Ayuntamiento antes del 30 de diciembre para su aprobación.

Cualquier cambio en el calendario y horario aprobados deberá ser acordado con el Ayuntamiento y autorizado expresamente por éste.

5.- PRECIO DE LOS PRODUCTOS DEL BAR

Los precios de venta al público de los productos y servicios ofertados en el bar serán los libremente establecidos por la adjudicataria. No obstante, los productos ofertados en el bar-restaurante serán económicamente accesibles.

En todo caso, la adjudicataria deberá efectuar un descuento del 20% a los mayores de 65 años en los productos que figuren en la relación de precios (Cafés e infusiones, vinos y mostos, cervezas y refrescos). Este descuento será valorado y dictaminado anualmente por la Comisión de Bienestar Social Municipal para su aprobación por la Junta de Gobierno Local y notificación de la aprobación definitiva por Decreto de Alcaldía. En ningún caso los precios de las consumiciones podrán ser superiores a los aprobados por el ayuntamiento.

Los precios fijados por el Ayuntamiento podrán ser actualizados anualmente a propuesta del adjudicatario y con el visto bueno del mismo.



Los precios deberán exponerse al público en lugar visible y en las dos lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma del País Vasco

6.- MEDIOS QUE PONE A DISPOSICIÓN DEL ADJUDICATARIO EL AYUNTAMIENTO

El Ayuntamiento de Aretxabaleta, en el momento del inicio de la presente adjudicación, tiene totalmente instaladas las herramientas necesarias para el funcionamiento básico del servicio, excepto pequeñas herramientas y productos fungibles, según el inventario que figura en el Anexo I. No obstante, la adjudicataria podrá aportar, a su costa, los elementos que estime convenientes para el servicio, siempre que ello no implique la realización de obras o modificaciones de las instalaciones.

Con carácter previo a la formalización del contrato se pondrá a disposición de la adjudicataria el inventario recogido en el Anexo I, que será objeto de comprobación y cotejo por ambas partes.

Todas las mejoras, reparaciones y elementos inmuebles puestos a disposición del servicio serán entregados al Ayuntamiento a la finalización del contrato, sin perjuicio de que, a la finalización del este, la adjudicataria pueda recoger los bienes muebles que haya puesto a disposición del servicio.

El gas y electricidad consumidos serán por cuenta de la adjudicataria. El consumo de agua y las tasas de basura serán asumidas por el Ayuntamiento.

7.- DERECHOS DEL ADJUDICATARIO

Serán derechos del adjudicatario:

7.1.- La adjudicataria tendrá derecho al uso y explotación del bar-restaurant con todas las facultades necesarias para el desarrollo de la actividad. En consecuencia, la adjudicataria está autorizada a introducir las bebidas y alimentos correspondientes a dicha actividad, de acuerdo con la normativa legal al respecto, realizando la misma en la forma prevista en el contrato.

Únicamente podrá utilizar los locales del bar-restaurant (comedor, cocina, almacenes, aseos,) y la terraza exterior, no pudiendo utilizar ni ocupar otros espacios públicos sin autorización escrita del Ayuntamiento de Aretxabaleta. La organización de una actividad extraordinaria deberá contar con la autorización del Ayuntamiento de Aretxabaleta, para lo cual deberá presentarse solicitud con una antelación mínima de 15 días.

Ante ello, si el Ayuntamiento de Aretxabaleta considera que dicha actuación es inadecuada, podrá dar una respuesta negativa, sin que el adjudicatario tenga derecho a indemnización alguna.

7.2.- Recibir del público el pago de las tarifas establecidas por cada artículo que se encuentra a la venta en el bar del restaurante.

7.3.- Obtener la compensación económica del Ayuntamiento por los daños y perjuicios causados al adjudicatario como consecuencia de la retirada de la explotación. Corresponde a la adjudicataria probar la determinación y cuantificación de los daños y perjuicios que invoca, aun cuando sean ocasionados por interés público y no sean imputables al concesionario. Estos daños y perjuicios deben ser concretos y actuales.

7.4. La adjudicataria podrá recibir del Ayuntamiento una aportación económica en compensación por el descuento en el precio de las bebidas efectuado a los usuarios mayores de 65 años. El importe de esta aportación para el primer año será de 13.747,24€. Esta aportación se realizará previa presentación por la adjudicataria de la correspondiente factura o documentación justificativa, quien, al finalizar el mes, deberá presentar los documentos de facturación del descuento a los mayores de 65 años.



Así mismo, deberá presentar los datos y documentos de facturación de los usuarios que se deriven del proyecto POBA al servicio de comedor con tarifa especial, para que el Ayuntamiento canalice la aportación económica.

Esta documentación justificativa de la facturación será supervisada y verificada, si procede, por el técnico municipal responsable del contrato para su visto bueno por el órgano competente.

8.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

8.1.- Prestar el servicio objeto del contrato, poniendo en marcha el mismo en el plazo de SIETE DÍAS desde la entrada en vigor del contrato.

8.2.- La explotación del servicio del bar-restaurante se efectuará por la adjudicataria, siendo de su cargo todas las contrataciones, gestiones y trabajos precisos en orden al buen funcionamiento del servicio. No podrá ser cedido, arrendado ni traspasado a terceros, respondiendo el concesionario exclusivamente al Ayuntamiento.

8.3.- **Subrogación del personal:** Subrogación de los contratos de trabajo: la adjudicataria se regirá por lo dispuesto al respecto en la legislación vigente.

A efectos de conocer las condiciones y características del personal laboral del contratista en curso, se incorpora como anexo al presente documento el cuadro resumen de la situación de dicho personal (Anexo II).

8.4.-Únicamente se podrá autorizar la sustitución de la persona titular en los días de descanso y vacaciones, comunicándolo con la antelación suficiente a la Comisión de Servicios Sociales del Ayuntamiento. En caso de que algún trabajador se encuentre de baja por enfermedad, accidente, permisos, etc., la adjudicataria deberá designar sustitutos para seguir prestando el servicio de forma correcta y de acuerdo con lo establecido en el contrato y cumplir con todas las obligaciones contraídas. Se comunicarán al Ayuntamiento las sustituciones a realizar. La adjudicataria deberá facilitar a la Administración la información del personal que tenga contratado.

8.5.-Garantizar la existencia de un equipo de trabajo suficiente para garantizar un servicio adecuado tanto en cocina como en servicio de mesa y barra. Será obligación del adjudicatario garantizar a los trabajadores las obligaciones y derechos laborales fijados a través de los convenios colectivos vigentes en cada momento y se estará en todos sus aspectos a lo dispuesto en la ley que protege el trabajo y la seguridad social.

8.6.- La adjudicataria y todos sus dependientes deberán disponer y mantener actualizado el Carné de Manipulador de Alimentos y mantenerlo actualizado. Deberán disponer de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento (ASF) y cumplir con todas las normas de higiene alimentaria.

8.7.- Además de cumplir todos los requisitos exigidos por las disposiciones oficiales para los establecimientos de hostelería, el adjudicatario dispondrá de un libro de reclamaciones a disposición de las personas usuarias, visado por el Ayuntamiento, que deberá entregar inmediatamente a quien lo solicite. Colocará en lugar visible un cartel anunciando la existencia de dicho libro, así como las hojas de reclamaciones preceptivas y el registro de las reclamaciones recibidas. Una vez recibida una reclamación, se informará al responsable del contrato del Ayuntamiento de Aretxabaleta.

8.8.- La adjudicataria asume los posibles riesgos derivados del desarrollo del contrato que repercutan e en el beneficio económico que pretende obtener.

8.9- Obligaciones lingüísticas:



- a) **Uso de las lenguas oficiales con la ciudadanía:** para garantizar los derechos lingüísticos de las personas usuarias, el servicio deberá prestarse en la lengua oficial que elijan, tanto en euskera como en castellano.

En cualquier caso, si entre el personal que va a tener contacto directo con la ciudadanía durante la prestación del servicio, hubiera personas que no estén capacitadas para prestar el servicio en euskera, será responsabilidad de la empresa adjudicataria formar a esos trabajadores/as para que en el plazo máximo de un año sean capaces de decir y entender en euskera los saludos, precios, nombres de comidas/bebidas, menús y expresiones comunicativas mínimas relacionadas con la prestación del servicio.

El Ayuntamiento realizará el seguimiento de esta obligación.

- b) **Paisaje lingüístico:** los rótulos, notas, listas de precios, menús y demás comunicaciones de carácter general que se coloquen en relación con el servicio a prestar deberán estar redactados en las dos lenguas oficiales, dando siempre prioridad al euskera.

Además, también se deberá garantizar la presencia del euskera en el paisaje acústico del bar: música y televisión.

8.10.- Todas las personas que presten el servicio deberán estar aseadas y correctamente vestidas. El adjudicatario velará por la buena marcha del trabajo del personal en su trabajo, dotará al mismo de las prendas necesarias para su identificación como personal del servicio y velará por el correcto tratamiento de las personas usuarias del servicio.

8.11.- Cumplimiento de la legislación:

- ✓ Deberá tener en cuenta la Ley 1/2016, de 7 de abril, de Atención Integral de Adicciones y Drogodependencias, que establece la prohibición de venta y puesta a disposición de bebidas alcohólicas a personas menores de 18 años. Queda terminantemente prohibida la venta directa o indirecta de tabaco.
- ✓ Darse de alta en el Impuesto de Actividades Económicas y abonar los impuestos y tasas correspondientes. Asimismo, deberá estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones con la Seguridad Social y con la Seguridad e Higiene en el Trabajo, tanto del adjudicatario como del personal que preste sus servicios en ella.
- ✓ El adjudicatario podrá contratar personal para la realización de las funciones correspondientes al objeto del contrato. Los trabajadores, durante la prestación del servicio, deberán cumplir en todo momento y en todo caso con la normativa laboral y estar dados de alta en la Seguridad Social.
- ✓ Expedir la factura o ticket por cada servicio consumido o prestado, de acuerdo con la ley de protección a las personas consumidoras.
- ✓ Será obligación del adjudicatario cumplir con la legislación vigente, y en particular, con las ordenanzas vigentes en el municipio.

8.12.- Además de las especificaciones contenidas en el presente Pliego de Condiciones, el adjudicatario deberá cumplir las normas generales de funcionamiento de la actividad de bar-restaurante establecidas por el Ayuntamiento.

8.13.- Los costes energéticos derivados de la actividad serán por cuenta de la adjudicataria: suministro de gas y suministro eléctrico. En este sentido, se deberá tener en cuenta que, además del sistema de iluminación y el equipamiento de cocina, el local dispone de un sistema de calefacción y un sistema de ventilación.

8.14.- La adjudicataria se hará cargo de los gastos de personal, teléfono, servicio de internet, canales privados de televisión, productos de limpieza y conservación, reparaciones no imputables a defectos estructurales, así como deterioros por agentes atmosféricos extraordinarios o catástrofes.

8.15.- Los gastos de reparación y sustitución de los equipos dañados durante la prestación del servicio (vajilla, pequeños electrodomésticos,) serán por cuenta de la adjudicataria.

8.16.- Las obras de mejora y mantenimiento deberán ser siempre aprobadas por el Ayuntamiento. Cualquier anomalía o avería en las instalaciones deberá ser comunicada a los servicios técnicos municipales. Las reparaciones de averías o roturas en los aseos serán asumidas por el Ayuntamiento.

8.17.- La adjudicataria se responsabilizará de la limpieza y mantenimiento en perfecto estado higiénico-sanitario de los espacios, instalaciones y demás accesorios (vajilla, cristalería, papelería, ventanas...) directamente relacionados con el servicio del bar-restaurant, y en particular de los aseos (deben estar accesibles al público entre las 9:30 de la mañana y las 21:00h de la noche), de acuerdo con lo previsto en la legislación vigente y las recomendaciones sanitarias correspondientes. Compete también a la adjudicataria la limpieza exterior e interior de los cristales de todas las ventanas del bar.

8.18.- La adjudicataria deberá abonar mensualmente el importe del canon al Ayuntamiento.

8.19.- La adjudicataria podrá recibir del Ayuntamiento una aportación económica en compensación por el descuento en el precio efectuado a los usuarios mayores de 65 años. El importe de esta aportación para el primer año será de 13.747,24€. Esta aportación se realizará previa presentación por la adjudicataria de la correspondiente factura o documentación justificativa, quien, al finalizar el mes, deberá presentar los documentos de facturación del descuento a los mayores de 65 años.

Así mismo, deberá presentar los datos y documentos de facturación de los usuarios que se deriven del proyecto POBA al servicio de comedor con tarifa especial, para que el Ayuntamiento canalice la aportación económica.

8.20.- Durante la vigencia del contrato, la adjudicataria presentará en los Servicios Sociales del Ayuntamiento copia de las pólizas contratadas y justificantes de los recibos abonados.

8.21.- Se deberá presentar una memoria anual que recoja los resultados contables, incidencias, gestión realizada, propuestas de mejora, etc...

8.22.- Se deberá respetar en todo momento el aforo del local, que es como máximo de 105 personas.

8.23.- El local no podrá ser destinado a un uso distinto del autorizado.

9- DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO DE ARETXABALETA.

9.1.- El Ayuntamiento es competente para interpretar el contrato y resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento.

9.2.- El Ayuntamiento se reserva el derecho de rescate antes de la extinción de la concesión, si se justifican las circunstancias de interés público, con los efectos legales oportunos.

9.3.- Así mismo, se reserva las facultades de inspección y control de la correcta prestación del servicio, que podrá ejercer en cualquier momento. Además, supervisará, con la periodicidad que estime necesaria, la limpieza del local y de los aseos. Tras las inspecciones realizadas, si fuera necesario, dará las instrucciones necesarias para la realización de la limpieza, reparación o mantenimiento, a fin de garantizar un adecuado estado de higiene y conservación.

9.4.- El Ayuntamiento no se hace responsable del impago por parte de la adjudicataria a sus proveedores, ni del posible deterioro o robo de las instalaciones.

9.5.- Serán por cuenta del Ayuntamiento los gastos extraordinarios de mantenimiento del local de fontanería, pintura y electricidad, así como los gastos de reparación extraordinaria que afecten a la



estructura del edificio (se considerarán extraordinarios aquellos que superen los 1.000 euros). La sustitución del mobiliario, maquinaria, etc., que no puedan ser reparados, será por cuenta del Ayuntamiento, siempre que no se hayan deteriorados por dolo, culpa, negligencia o uso defectuoso.

9.6.- La conservación y mantenimiento de las instalaciones, durante la vigencia del contrato, correrá a cargo de la adjudicataria, quien realizará a su cargo las reparaciones y trabajos de mantenimiento necesarios para el buen funcionamiento del servicio, cualquiera que sea el alcance o causa de los mismos.

El mantenimiento de la caldera y de los sistemas de protección contra incendios correrá a cargo del Ayuntamiento.

9.7.- Trimestralmente (primera semana de cada trimestre), se realizará una reunión entre la persona responsable del contrato de la adjudicataria y la persona responsable del contrato del Ayuntamiento de Aretxabaleta para evaluar la prestación del servicio y realizar las sugerencias oportunas. El representante municipal comunicará a las partes intervinientes la fecha y hora de celebración de la reunión. De cada reunión se levantará acta que deberá ser ratificada y firmada por cada uno de los miembros presentes.

9.8.- El Ayuntamiento quedará exento de toda responsabilidad penal, civil o de cualquier otra índole, en caso de impago de la adjudicataria a los proveedores, intoxicaciones derivadas de los productos de consumo suministrados o por cualquier otra causa.

9.9.- El Ayuntamiento no mantendrá relación jurídica, laboral o de cualquier otra índole con el personal de la adjudicataria, ni durante la vigencia del contrato, ni la finalización de este, siendo de cuenta y cargo de la adjudicataria cuantas obligaciones, indemnizaciones y responsabilidades a que hubiere lugar en virtud del presente contrato.

9.10.- En el plazo de un mes anterior a la finalización del contrato, se levantará acta que será firmada por la persona responsable del contrato y por la adjudicataria. En dicha acta se dejará constancia del buen estado de conservación de las instalaciones y, en su caso, de los bienes objeto de restitución a la Administración. En caso de declararse la necesidad de efectuar reparaciones y reposiciones, éstas deberán efectuadas por la adjudicataria a su costa, y en caso de no realizarse, por el Ayuntamiento de Aretxabaleta, a cargo del contratista, que reducirá la garantía definitiva por el importe en que hayan sido entregadas.

A la finalización del contrato todo el material quedará incluido en el inventario de titularidad municipal, por lo que el material inventariado (el inicial y el adquirido a cuenta del Ayuntamiento) deberá quedar a disposición del Ayuntamiento.

Se firmará un acta de comprobación a los 15 días de la finalización del contrato, antes de la devolución de la garantía definitiva.

10.- CANON, RÉGIMEN ECONÓMICO

Se establece un canon mínimo anual de 4.000 euros (IVA no incluido). Esta cantidad podrá ser mejorada por el licitador en su proposición económica.

El citado canon se distribuirá en doce mensualidades y se abonará dentro de los cinco primeros días de cada mes.



Al tratarse de una concesión, se trata de una operación exenta de gravamen al Impuesto sobre el Valor Añadido, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7.9 del Decreto Foral 102/1992, del IVA.

Serán a cuenta de la adjudicataria los gastos de limpieza, los gastos de papel higiénico y jabón de manos en los servicios, Gastos de electricidad y gas, Gastos de teléfono, Gastos de conexión a vía digital y propiedad intelectual, derechos por reproducción y/o emisión de obras audiovisuales, etc.

11.- RESPONSABILIDAD CIVIL

La adjudicataria será responsable de los accidentes, daños y perjuicios que pudieran derivarse de la ejecución defectuosa de las obras objeto de este pliego, siempre que no sean imputables a terceros.

A tal efecto, deberá acreditar la suscripción de la correspondiente póliza de seguro de responsabilidad civil, aportando la póliza suscrita, con un límite mínimo de garantía de 700.000€ y justificante del pago de esta. Esta póliza cubrirá los riesgos inherentes al contrato y, en particular, la responsabilidad civil por daños tercero derivada de la acción de la adjudicataria, de sus empleados y subordinados de carácter permanente u ocasional, de las máquinas y equipos que utilice, así como las cláusulas de la responsabilidad patronal y de la responsabilidad civil local.

La adjudicataria formalizará y mantendrá en vigor el contrato durante el período de prestación y garantía. En caso contrario, se acreditará mediante el compromiso de contratar la póliza en caso de resultar adjudicataria esta licitación.

12.- PLAN DE EMERGENCIA Y AUTOPROTECCIÓN

La empresa colaborará con el Ayuntamiento en todas las actividades que se determinen en relación con los Planes de Emergencia y Autoprotección, incluyendo simulacros, evacuaciones, catástrofes, etc.

La empresa deberá cumplir la normativa vigente en materia laboral, de Seguridad Social y de Salud Laboral.

13.- CLAUSULAS DE IGUALDAD DE GENERO

La adjudicataria deberá hacer un uso no sexista del lenguaje y de las imágenes en toda la documentación, publicidad, imágenes o materiales (tanto internos como externos) que se produzcan durante la ejecución del presente contrato. Deberán evitarse imágenes y mensajes que sugieran una discriminación contra las mujeres o inciten a la reproducción de estereotipos sexistas.

Se promoverán mensajes e imágenes a favor de la igualdad, garantizando en todo momento una presencia equilibrada y una corresponsabilidad. Asimismo, se deberá promover la diversidad de identidad de género, orientación sexual, diversidad cultural, diversidad de edades, etc.

La adjudicataria garantizará la adopción de las medidas necesarias para prevenir el acoso sexual y el acoso por razón de sexo.

Las empresas de más de 50 trabajadores deberán presentar la documentación justificativa de la existencia de un plan de igualdad, tal y como establece el artículo 45 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

14.- CLAUSULAS DE TIPO MEDIOAMBIENTAL



Durante toda la ejecución del contrato, la adjudicataria deberá cumplir las condiciones técnicas específicas en cuanto a gestión de residuos, obligaciones previstas en la normativa aplicable, gestión, medidas de recogida y tratamiento, mantenimiento en condiciones adecuadas de higiene y seguridad en el trabajo y prevención de la contaminación por productos tóxicos o peligrosos.

La adjudicataria gestionará los residuos generados durante la ejecución del contrato y garantizará su correcta gestión. Procederá a la separación de los residuos generados, depositándolos en los contenedores urbanos si son asimilables o a través de un gestor autorizado si no lo son.

Estas condiciones constituyen una obligación contractual esencial, por lo que, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 201 de la LCSP, su incumplimiento podrá ser considerado causa de resolución del contrato a los efectos señalados en el artículo 211.1.f) de la citada Ley.

**ANEXO I: INVERSIONES REALIZADAS A CARGO DEL AYUNTAMIENTO DE ARETXABALETA
(INVENTARIO). AÑO 2026**

TRESNA/ALTZARI/ETXETRESNA ELEKTRIKOA	KOPURUA
SUKALDEA /COCINA	
MESA DE APOYO ACERO INIX. 18/10 AISI 304	1
MESA DE POAYO CON LAVAMANOS ACERO INOX.	1
CORTADORA DE FIAMBRES F-300	1
MESA DE REFRIGERACION EMEP-180	1
MESA DE POYO EN ANGULO ACERO INOX	1
HORNO MIXTO AE-061	1
SOPORTE HORNO SH-11	1
MESA DE APOYO A FREINDORAS ACERO INOX.	1
FREIDORA FE-8	2
FRY-TOP FT-6710 KORE	1
MUEBLE BAJO MB 710 KORE	2
KIT PUERTA KORE	2 + 3
ELEMENTO NEUTRO EN-705	1
COCINA G740	1
CAMPANA EXTRACTORA MURAL COMPENSADA	1
ILUMINACION INTEGRADA, LUMINAIA DE LED 1500	2
GRUPO DE EXTRACCION 400°/2H	1
SISTEMA DE EXTINCION AUTOMATICO EN CAMPANA	1
MESA DE APOYO EN ANGULO CON LAVAMANOS	1
ARMARIO DE REFRIGERACION 701	1
ARMARIO DE CONGELACION	1
LAVAVAJILLAS CO-501	1
MUEBLE FREGADERO ACERO INOX.	1
MESA CENTRAL DE APOYO ACERO INOX.	1

MESA CALIENTE 120	1
CAMARA DE PANELES DE REFRIGERACION	1
ESTANTERIA DE POLIETILENO + ALUMINIO PARA CAMARAS	1
SPLIT FRIGORIFICO MDB107EA11XX	1
INSTALACION A DISTANCIA DE UNIDAD CONDENSADORA	1
ALARA DE HOMRE ENCERRADO SIN BATERIA	1
OFFICE	
MESA DE APOYO PARA HORNO MICROHONDAS	1
HORNO MICROHONDAS	1
EXPOSITOR REFRIGERADOR PARA BEBIDAS	1
CONGELADOR VERTICAL	1
EXPOSITOR REFRIGERADOR PARA POSTRES	1
MUEBLE AUXILIAR EN ACERO INOX.	1
LAVAVJILLAS	1
MUEBLE FREGADERO EN ACERO INOX.	1
MESA AUXILIAR EN ACERO INOX.	2
MUEBLE CONTRAMOSTRADOR CAFETERO	1
MOLINO CAFE	1
CAFETERA F3	1
FABRICADOR DE HIELO	1
MUEBLE CONTRAMOSTRADOR ESTANTE EN ACERO INOX.	1
EXPRIMIDOR	1
TOSTADOR	1
BOTELLERO	2
INTERIOR DE MOSTRADOR EN ACERO INOX.	1
ESKAILERA BI MAILAKOA	1
LAVAVASOS	1
TABERNA JATETXEA/ BAR RESTAURANTE	

MESA CUADRADA 800X800	2
MESA RECTANGULAR 1600X800	3
MESA RECTANGULAR 220X1000	2
SILLA APILABLE(515X320X785)	32
MESA DE REUNIONES REDONDA (1200)	
MAHAI LAGUNGARRI LAUKIA/ MESA AUXILIAR CUADRADA (700 X 700)	6
TABURETE(530X520X760)	13
MENAJE COCINA	
CAZOS COCINA	3
CAZOS SERVICIO	4
TIJERAS	2
COLADOR	
ABRELATAS	2
CAZUELA BAJA 36ZB	1
CAZUELA ALTA 36CM	1
OLLA PRESION 15I	1
PAELLERA 36ZM	2
CAZO RECTO BAJO 18 CM	2
CAZO RECTO ALTO 18 CM	2
SARTEN 18 ZM	2
SARTEN 24 ZM	2
SARTEN 28 ZM	2
SARTEN 36 ZM	1
SARTEN 40 ZM	1
RUSTIDERA INOX 50X40	1
RUSTIDERA INOX 60X45	1
PASAPURE INOX 30ZM	1
COLADOR BOLA MEDIANO	1
ICOLADOR "chino"	1

BATIDORA 35ZM	1
CAZOS PARA SERIR COMIDA	2
CUCHARONES PARA SERVICIO	3
PINZAS NAYLON	4
CUBETA 2 l	2
CUBETA 8L	2
PIREX ONTZIAK 40X27	1
PIREX ONTZIAK 35X23	1
CAJA HERMETICA 6L	6
SALERO	2
CUCHARA MADERA	2
TENEDOR MADERA	2
ESPATULA MADERA	2
PALETA CUADRAD	2
SOPERA	6
ESPATULA TRIAGULAR	2
ESPATULA SERVICIO	2
FLANERA	24
CUCHILLO COCINA 23ZM	2
CUCHILLO COCINA "FILETEAR" 18ZM	1
CUCHILLO COCINA 20ZM	2
CUCHILLO COCINA "PUNTILLA"	1
CUCHILLO COCINA "CEBOLLERO"	2
IMAN	1
AFILADOR PROFESIONAL	1
HACHA COCINA 16ZM	1
TABLAS POLIETILENO COCINA	2
TABERNA	
COPAS VINO	60
VASO PINTA	60
VASO CERVEZA	60

COPA LICOR	6
VASO CRISTAL LICOR	12
COPA CHAMPAN	12
VASO CHUPITO	24
COPA-COMBINADO	12
JARRA AGUA	10
TAZA CAFÉ Y PLATILLO	60
TAZA CAFÉ CON LECHE Y PLATILLO	36
VASO LECHE	4
JARRA INFUSION	10
CUCHARITA CAFE	36
CUCHARITA POSTRE	60
TENEDOR LUNCH	48
CUCHARA	60
TENEDOR	60
CUCHILLO	60
CUCHILLO POSTRE	48
CUCHILLO CARNE	48
CUCHILLO MESA PESCADO	48
PLATO HONDO	60
PLATO LLANO	60
PLATO POSTRE	60
BOL	12
BOL-TAZA CONSOME	12
PLATO PARA COMBINADO	24
PLATO ENSALADA	24
CUBITERA	3
SACACORCHOS	2
SERVILLETERO MINISERVIS	6
TRAPO COCINA	12



BANDEJA SERVICIO	2
PANERA	10
SACACORCHO MURAL	1
VITRINA EXPOSITORA CRISTAL BARRA	1
TPV PROFESIONAL + GESTION EFECTIVA(CAJA REGISTRADORA)	1
TELEVISION	1

ANEXO II: SUBROGACION DE TRABAJADORES

El convenio que se aplica al personal del actual adjudicatario es el vigente "Convenio Colectivo de Hostelería de Gipuzkoa".

El personal por subrogar es el siguiente:

URETZ Taberna- Jatetxea / DATOS DE SUBROGACION

DNI	CATEG.	PROFESION	TIPO CONTRATO	FECHA INICIO CONTRATO	EDAD	JORNADA %	OPOR EGUNAK
72455902Z	2.T	JEFA SALA	100 Indefinido	2025/08/07	1977/04/27	100	Hilabete
44341080R	4. T	CAMARERA	230 Indefinido	2025/09/01	1985/10/18	50	Hilabete
Y1571925G	5. T	LIMPIADORA	230 Indefinido	2025/08/07	1986/08/28	50	Hilabete
Z2443271D	3. T	COCINERO	189 Indefinido	2025/09/11	1972/11/20	100	Hilabete
72724161R	3. T	CAMARERA	189 Indefinifo	2025/09/11	1982/08/14	100	Hilabete