

MAJORI KIROLDEGIKO TABERNAREN  
PLEGU TEKNIKOEN AGIRIA — 2026

BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA  
XEDEA: MAJORI KIROLDEGIKO  
TABERNAREN  
ERABILERA PRIBATIBOAREN  
ADMINISTRAZIO EMAKIDA

Prozedura: irekia |  
Izapidea: ohikoa

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
OBJETO: CONCESIÓN ADMINISTRATIVA  
DEL USO  
PRIVATIVO DEL BAR DEL  
POLIDEPORTIVO MAJORI

Procedimiento: abierto |  
Tramitación: ordinaria

AURKIBIDEA / ÍNDICE

| EUSKARAZ                                           | EN CASTELLANO                                     |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1. Emakidaren xedea eta aplikazio esparrua         | 1. Objeto y ámbito de aplicación de la concesión  |
| 2. Instalazioak eta lagatako ekipamendua           | 2. Instalaciones y equipamiento cedido            |
| 3. Emakidadunaren betebeharrak                     | 3. Obligaciones del/la concesionario/a            |
| 4. Ostalaritza zerbitzuaren kudeaketa estrukturala | 4. Gestión estructural del servicio de hostelería |
| 5. Orduategiak                                     | 5. Horarios                                       |
| 6. Garbiketa zerbitzua                             | 6. Servicio de limpieza                           |
| 7. Hizkuntza baldintzak                            | 7. Requisitos lingüísticos                        |
| 8. Tarifak eta prezio zerrenda                     | 8. Tarifas y lista de precios                     |
| 9. Gastuak                                         | 9. Gastos                                         |
| 10. Ingurumeneko irizpideak                        | 10. Criterios ambientales                         |
| 11. Emakidaren transferentzia                      | 11. Transferencia de la concesión                 |
| 12. Asegurua                                       | 12. Seguro                                        |
| 13. Segurtasun sozialean afiliazioa                | 13. Afiliación a la Seguridad Social              |
| 14. Jarduera mugatuak                              | 14. Actuaciones limitadas                         |

|                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 15. Ordezkapenak                    | 15. Sustituciones             |
| 16. Urteko txostena                 | 16. Informe anual             |
| 17. Datuen babesa                   | 17. Protección de datos       |
| I. Eranskina — Egutegia             | Anexo I — Calendario          |
| II. Eranskina — Lagatako materialak | Anexo II — Materiales cedidos |

| 1. EMAKIDAREN XEDEA ETA APLIKAZIO ESPARRUA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA CONCESIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Emakida honen xedea da Majori Kiroldegiko taberna eta jatetxearen ustiapena, Majoriko instalazioen barruan kokatua, Majori Kiroldegia S.L.k ezarritako baldintzen arabera. Ustiapenak barne hartuko ditu:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Urte osoan zehar barruko tabernaren eta jatetxearen zerbitzua.</li><li>· Uda garaian (gutxi gorabehera ekainaren 15etik irailaren 15era bitartean): kanpoko terrazako tabernaren ustiapena, Majori Kiroldegiaren instalazioen barruan.</li></ul> <p>Zerbitzua Baldintza Teknikoen Pleguan eta Baldintza Administratibo Berezien Pleguan jasotakoaren arabera garatuko da, bi dokumentuek izaera kontraktuala izango dutelarik.</p> | <p>El objeto de la presente concesión es la explotación del bar y restaurante del Polideportivo Majori, ubicado en las instalaciones de Majori, en los términos establecidos por Majori Kiroldegia, S.L. La explotación comprenderá:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· El servicio de bar y restaurante interior durante todo el año.</li><li>· Durante la temporada estival (aproximadamente entre el 15 de junio y el 15 de septiembre): la explotación del bar de la terraza exterior, dentro de las instalaciones del Polideportivo Majori.</li></ul> <p>El servicio se desarrollará de conformidad con lo establecido en los Pliegos de Prescripciones Técnicas y en los Pliegos de Condiciones Administrativas Particulares, teniendo ambos documentos carácter contractual.</p> |
| Emakidaren epea                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Plazo de la concesión                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>Ustiapen aldia 2026ko abuztuaren 1etik 2028ko irailaren 30era izango da (2 urte eta 2 hilabete).</p> <p>Kontratuak luzapen-aukera bat izango du, iraupen berdinekoa (2 urte eta 2 hilabete), alde biek idatziz adostuz gero.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>El periodo de explotación será del 1 de agosto de 2026 al 30 de septiembre de 2028 (2 años y 2 meses).</p> <p>El contrato podrá prorrogarse por una prórroga de idéntica duración (2 años y 2 meses), previo acuerdo escrito entre las partes.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| 2. INSTALAZIOAK ETA LAGATAKO EKIPAMENDUA                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO CEDIDO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1. Taberna eta Jatetxe Zerbitzua                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2.1. Servicio de Bar y Restaurante                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>Majori Kiroldegia S.L.k hemen jasotako material eta ekipamendu guztiak emakidadunaren erabilerarako egoera onean utziko ditu. Elementu guztiak funtzionamenduan lagako dira; hortaz, mantentze-lanak, betetzeak eta konponketak emakidadunaren ardura izango dira emakida sinatzen den unetik aurrera.</p>                             | <p>Majori Kiroldegia S.L. dejará todos los materiales y equipamientos en buen estado para el uso del/la concesionario/a. Todos los elementos se cederán en funcionamiento, por lo que las labores de mantenimiento, rellenos y reparaciones serán responsabilidad del/la concesionario/a a partir de la firma de la concesión.</p>                                          |
| <p>Emakidadunaren esku geratuko da arlo honetan hobekuntzak eskaintzea. Emakidadunaren ardura izango da taberna eta jatetxe zerbitzua emateko bestelako elementuen horniketa egitea.</p>                                                                                                                                                  | <p>Quedará en manos del/la concesionario/a ofrecer mejoras en esta materia. Será responsabilidad del/la concesionario/a el suministro de otros elementos para la prestación del servicio de bar y restaurante.</p>                                                                                                                                                          |
| <p>Lagatako ekipamenduren zerrenda zehatza II. Eranskinean jasotzen da.</p>                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>El listado detallado del equipamiento cedido se recoge en el Anexo II.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3. EMAKIDADUNAREN BETEBEHARRAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3. OBLIGACIONES DEL/LA CONCESIONARIO/A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3.1. Legezko betebeharrak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3.1. Obligaciones legales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>Gizarte Segurantzza, lizentzia fiskalak, lan-araudia eta aplikatzekoa zaion araudi oro egunean edukitzea.</p> <p>Osasun-arauak eta elikadura-segurtasuneko araudi aplikagarria betetzea.</p> <p>Administrazioaren aurrean erantzukizun osoa izatea, plegu honetatik eratorritakoez gain, lan-legeak eta araudi orokorra ere barne.</p> | <p>Mantener al día la Seguridad Social, licencias fiscales, normativa laboral y toda la normativa que le sea de aplicación.</p> <p>Cumplir las normas sanitarias y la normativa de seguridad alimentaria aplicable.</p> <p>Asumir plena responsabilidad ante la Administración, además de las derivadas del presente pliego, incluyendo la normativa laboral y general.</p> |
| 3.2. Emakidadunaren betebeharrak                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3.2. Obligaciones del/la concesionario/a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>Langile guztiak Gizarte Segurantzaz alta emanda egongo dira.</p> <p>Elikagaiak manipulatzeko txartela izatea derrigorrezkoa da; zerbitzua hasi aurretik egiaztatu behar da.</p>                                                                                                                                                        | <p>Toda la plantilla estará dada de alta en la Seguridad Social.</p> <p>Es obligatorio disponer de tarjeta de manipulación de alimentos; deberá acreditarse antes del inicio del servicio.</p>                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Publikoarekin harreman zuzena duten langileek euskaraz komunikatzeko gaitasuna izan beharko dute (ikus 7. puntua).</p> <p>Langileen ordezkapenak emakidadunak bermatuko ditu, bajak, oporrak eta baimenak barne (ikus 15. puntua).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>El personal en contacto directo con el público deberá estar capacitado para comunicarse en euskera (ver punto 7).</p> <p>El/la concesionario/a garantizará las sustituciones del personal por bajas, vacaciones y permisos (ver punto 15).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p><b>3.3. Zerbitzuaren kudeaketa eta kalitatea</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><b>3.3. Gestión y calidad del servicio</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zerbitzuaren garapena, antolaketa eta eguneroko funtzionamendua.</li> <li>• Produkzioa eta hornidura; produktuen kalitatearen bermaketa.</li> <li>• Langileen kontratazioa eta eguneroko kudeaketa.</li> <li>• Bezeroarentzako arreta egoki eta adeitsua, eta berdintasuneko printzipioa errespetatzea.</li> <li>• Kirol-denboraldian eta uda-denboraldian zerbitzua irekita mantentzea (abuztuan barruko zerbitzua itxi ahal izango da, oporraldiagatik; kanpoko terraza-zerbitzua, aldiz, ez).</li> <li>• Tabernaren eta jatetxearen garbitasuna eta kontserbazioa.</li> <li>• Instalazioen kirol aniztasuna errespetatzea; kirol ikurrak jarri nahi izanez gero, instalazioan garatzen diren kirol modalitate guztiak azaldu behar dira.</li> <li>• Zarata mailak indarreko arauak ezarritako mugak ez gainditzea.</li> <li>• Jatorri edo nazionalitate desberdinagatik diskriminaziorik ez egitearen printzipioa errespetatzea.</li> <li>• Majori Kiroldegiko arduradunen aholkularitza kontuan hartuko du emakidadunak.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollo, organización y funcionamiento diario del servicio.</li> <li>• Producción y suministro; garantía de la calidad de los productos.</li> <li>• Contratación de personal y gestión diaria.</li> <li>• Atención adecuada y respetuosa a la clientela, y respeto al principio de igualdad.</li> <li>• Mantener abierto el servicio durante la temporada deportiva y estival (el bar interior podrá cerrar en agosto por período vacacional; el servicio de terraza exterior, no).</li> <li>• Limpieza y conservación del restaurante y bar.</li> <li>• Respetar la pluralidad deportiva de la instalación; si se colocan distintivos deportivos, deberán estar incluidas todas las disciplinas que se desarrollen en las instalaciones.</li> <li>• Vigilar que los niveles de ruido no superen los límites definidos por la normativa vigente.</li> <li>• Respeto al principio de no discriminación por razón de diferente origen o nacionalidad.</li> <li>• El/la concesionario/a tendrá en cuenta el asesoramiento de las personas responsables de Majori Kiroldegia.</li> </ul> |

| 3.4. Prezioen kontrola                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3.4. Control de precios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Onartutako prezioen zerrenda instalazioetan ikusgai jarriko da.</li> <li>Prezioen proposamena aurreko urteko abenduaren 15a baino lehen aurkeztu beharko da.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>La relación de precios admitidos se expondrá de forma visible en las instalaciones.</li> <li>La propuesta de precios deberá presentarse antes del 15 de diciembre del año anterior.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3.5. Kartelak eta informazioa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3.5. Carteles e información                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Kartelak, ordutegiak eta prezioak jendaurrean jarriko dira, Majori Kiroldegiarekin adostutako diseinu eta kokapenean.</li> <li>Debekatuta daude alkoholdun edariak, tabakoa, edo izaera sexistako edo emakumeen irudia gutxien duten edukiak sustatzen dituzten iragarkiak.</li> <li>Erreklamazio liburua edukiko du, erabiltzaileen kexak jasotzeko, ikusgai eta eskura. Erreklamazioak ezkutatzea edo faltsutzea falta larritzat hartuko da.</li> <li>MAJORI KIROLDEGIA izena erabiliko da irudi korporatiboko elementu guztietan: iragarkietan, karteletan, jantziak...</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se expondrán públicamente carteles, horarios y precios en el diseño y ubicación acordados con Majori Kiroldegia.</li> <li>Se prohíben los anuncios que promuevan bebidas alcohólicas, tabaco, o contenidos de carácter sexista o que menosprecien la imagen de la mujer.</li> <li>Dispondrá de un libro de reclamaciones visible y accesible para las personas usuarias. La ocultación o falsedad de reclamaciones se considerará falta grave.</li> <li>Se utilizará el nombre MAJORI KIROLDEGIA en todos los elementos de la imagen corporativa: anuncios, carteles, prendas de vestir...</li> </ul> |
| 3.6. Segurtasuna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3.6. Seguridad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Emakidaduna tabernaren segurtasuna kontrolatzeaz arduratuko da: taberna irekitzeaz eta ixtea, eta bertako ordena eta elkarbizitza egokia bermatzea.</li> <li>Itxiera orduetan, ateak ondo itxita daudela eta argiak itzalita daudela egiaztatuko da; behar denean alarma aktibatuko da.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>El/la concesionario/a será responsable del control de la seguridad del bar: su apertura y cierre, y garantizar el buen orden y convivencia.</li> <li>Durante las horas de cierre se comprobará que las puertas están bien cerradas y las luces apagadas, activando la alarma cuando sea necesario.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| 4. OSTALARITZA ZERBITZUAREN KUDEAKETA ESTRUKTURALA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4. GESTIÓN ESTRUCTURAL DEL SERVICIO DE HOSTELERÍA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Zerbitzua behar bezala funtziona dadin, ostalaritzako arduradun bat izendatuko da, honako eginkizunekin:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Para el correcto funcionamiento del servicio se nombrará una persona responsable de hostelería con las siguientes funciones:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p><b>4.1. Sukaldaritza eta eskaintza gastronomikoa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Menuak eta karta prestatzea, erabiltzaileen beharren arabera.</li> <li>· Gutxienez menu bat eskaintzea eguneroko zerbitzuan; aukera begetariano bat eta alergenoen informazioa jarriko dira.</li> </ul> <p><b>4.2. Sukaldearen kudeaketa operatiboa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ekipamenduaren eta instalazioen kontrola.</li> <li>· Elikadura-segurtasunaren jarraipena.</li> </ul> <p><b>4.3. Langileen koordinazioa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ordu-tegi eta txandaren antolaketa.</li> <li>· Zerbitzu-mailaren optimizazioa.</li> <li>· Aparteko zerbitzuak kontratatze-ko koordinazioa.</li> </ul> <p><b>4.4. Hornidura eta materialak</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Horniketa-beharren identifikazioa.</li> <li>· Hornitzaileekin harreman operatiboa.</li> </ul> <p><b>4.5. Hobekuntza eta planifikazio estrategikoa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Zerbitzuaren hobekuntzak proposatzea.</li> <li>· Inbertsio-beharra-rik identifikatzea.</li> <li>· Goiko terrazaren kudeaketa (kontzertuak, ekitaldiak...).</li> </ul> <p><b>4.6. Araudiaren betetzea</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Majori Kiroldegiaren barne-arauak eta protokoloak betetzea.</li> <li>· Programa informatikoen erabilera zuzena (datuak isilpekoak dira).</li> </ul> | <p><b>4.1. Cocina y oferta gastronómica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Elaboración de menús y carta en función de las necesidades de las personas usuarias.</li> <li>· Ofrecer al menos un menú diario; se incluirá una opción vegetariana e información de alérgenos.</li> </ul> <p><b>4.2. Gestión operativa de la cocina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Control del equipamiento e instalaciones.</li> <li>· Seguimiento de la seguridad alimentaria.</li> </ul> <p><b>4.3. Coordinación de personal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Organización de horarios y turnos.</li> <li>· Optimización del nivel de servicio.</li> <li>· Coordinación en la contratación de servicios extraordinarios.</li> </ul> <p><b>4.4. Suministros y materiales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificación de necesidades de aprovisionamiento.</li> <li>· Relación operativa con proveedores.</li> </ul> <p><b>4.5. Mejora y planificación estratégica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Proponer mejoras del servicio.</li> <li>· Identificación de necesidades de inversión.</li> <li>· Gestión de la terraza superior (conciertos, eventos...).</li> </ul> <p><b>4.6. Cumplimiento de la normativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Cumplir las normas internas y protocolos de Majori Kiroldegia.</li> <li>· Uso correcto de los programas informáticos (datos confidenciales).</li> </ul> |

| 5. ORDUTEGIAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 5. HORARIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.1. Barruko tabernaren ordutegia (gehienezkoa)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 5.1. Horario del bar interior (gehienezkoa)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>· Astelehenetik ostiralera: 07:00 – 22:00</li> <li>· Larunbata: 08:30 – 20:00</li> <li>· Igandea: 08:30 – 15:00</li> </ul> <p>Adierazitako ordutegia gehienezkoa da, instalazioaren irekiera egutegi/ordutegiari lotua.</p> <p>Majori Kiroldegia S.L.ren baimenarekin eta indarreko legedia aintzat hartuta, itxiera ordutegia areagotzeko aukera izango da.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Lunes a viernes: 07:00 – 22:00</li> <li>· Sábados: 08:30 – 20:00</li> <li>· Domingos: 08:30 – 15:00</li> </ul> <p>El horario indicado es el máximo, vinculado al calendario/horario de apertura de la instalación.</p> <p>Se podrá ampliar el horario de cierre siempre con autorización de Majori Kiroldegia S.L. y teniendo en cuenta la legislación vigente.</p> |
| 5.2. Kanpoko terrazaren ordutegia (uda garaian, gehienezkoa)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5.2. Horario del bar exterior (temporada estival, máximo)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>· Astelehenetik igandera: 11:00 – 21:00</li> </ul> <p>Kanpoko terraza-zerbitzua ez da itxiko abuztuan; uda-kanpainaren garaian zerbitzu iraunkorra bermatu beharko da.</p>                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Lunes a domingo: 11:00 – 21:00</li> </ul> <p>El servicio de terraza exterior no cerrará en agosto; se deberá garantizar el servicio continuo durante la temporada estival.</p>                                                                                                                                                                                      |
| 5.3. Ekitaldi bereziak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 5.3. Eventos especiales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p>Kiroldegian antolatutako ekitaldietan jatetxe-zerbitzua derrigorrez eman beharko da. Txapelketetan, gutxienez txapelketaren hasiera baino 30 minutu lehenago ireki eta amaitu eta 30 minutu beranduago itxi beharko da.</p> <p>Ekitaldi berezietarako eskaerak gutxienez 15 egun aurretiaz jakinarazi beharko zaizkio emakidadunari, koordinazio egokia bermatzeko.</p>                              | <p>En los actos organizados en el polideportivo el servicio de restauración será obligatorio. En competiciones, deberá abrir al menos 30 minutos antes del inicio y cerrar 30 minutos después de su finalización.</p> <p>Los eventos especiales deberán comunicarse al/la concesionario/a con al menos 15 días de antelación para garantizar la coordinación adecuada.</p>                                   |
| 6. GARBIKETA ZERBITZUA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6. SERVICIO DE LIMPIEZA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p>Emakidadunaren ardura da zerbitzua emateko beharrezko guneen nahiz materialen garbiketa: taberna, jatetxea, terraza eta sukaldea.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Eguneroko garbiketa derrigorrezkoa izango da tabernan, jatetxean eta terrazan.</li> </ul>                                                                                                                             | <p>Es responsabilidad del/la concesionario/a la limpieza de los espacios y materiales necesarios para la prestación del servicio: bar, restaurante, terraza y cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· La limpieza diaria será obligatoria en el bar, restaurante y terraza.</li> </ul>                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aldizka garbiketa sakonak egingo dira (kristalak, ke-erazgailuak, sukaldeko elementu industrialak...).</li> <li>· Garbiketa lanak burutzeko tresnak eta produktuak emakidadunaren kontura izango dira.</li> </ul> <p>Emakidaren amaieran, emakidadunak garbiketa sakon eta zehatza egin beharko du, instalazio guztiak erabat garbi, txukun eta erabilera berrirako prest gera daitezen.</p> <p>Garbiketa horien helburua: barruko tabernako jantokia, terraza, biltegia eta sukaldea; eta kanpoko tabernaren eremua.</p> <p>Kontratua amaitzean, zerbitzua ematen hasi aurretik zegoen egoera berean utziko da instalazioa. Emakida sinatzerakoan tabernaren egoeraren inbentarioa jasoko da, amaieran utzitako egoera ziurtatzeko erabiliko dena.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Se realizarán limpiezas profundas periódicas (cristales, extractores de humos, elementos industriales de cocina...).</li> <li>· Los útiles y productos de limpieza serán de cuenta del/la concesionario/a</li> </ul> <p>Al final de la concesión el/la concesionario/a deberá realizar una limpieza profunda y exhaustiva para que todas las instalaciones queden completamente limpias, ordenadas y preparadas para el nuevo uso.</p> <p>Zonas: comedor interior, terraza, almacén, cocina y zona del bar exterior.</p> <p>Una vez finalizado el contrato, se dejará la instalación en la misma situación que existía antes del inicio del servicio. En el momento de la firma se incluirá un inventario del estado del bar para certificar la situación al final.</p> |
| <b>7. HIZKUNTZA BALDINTZAK</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>7. REQUISITOS LINGÜÍSTICOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Administrazioarekin eta hirugarrenekin harremana duten neurrian, emakidadun enpresako langileek herritarren hizkuntza-eskubideak errespetatuko dituzte, eta zerbitzua euskaraz nahiz gaztelaniaz emateko gaitasuna izan beharko dute.</li> <li>2. Errotuluak, oharrak, prezio zerrendak eta gainerako komunikazio orokorrak elebitan egongo dira, euskarari lehentasuna emanez. MAJORI KIROLDEGIA izena erabiliko da irudi korporatiboko elementu guztietan.</li> <li>3. Euskarazko testuen kalitatea ziurtatzeko, zabalpen handiko testuak MAJORI KIROLDEGIAra eramango dira.</li> </ol>                                                                                                                                                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. En la medida en que tengan relación con la Administración y con terceros, el personal de la empresa concesionaria respetará los derechos lingüísticos de la ciudadanía tendrán la capacidad de prestar el servicio tanto en euskera como en castellano.</li> <li>2. Los rótulos, notas, listas de precios y demás comunicaciones generales deberán estar bilingües, dando prioridad al euskera. Se utilizará el nombre MAJORI KIROLDEGIA en todos los elementos de la imagen corporativa.</li> <li>3. Con el fin de asegurar la calidad de los textos en euskera, los textos de gran difusión se trasladarán a MAJORI KIROLDEGIA.</li> </ol>                                                                                                                           |

| 8. TARIFAK ETA PREZIO ZERRENDAA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 8. TARIFAS Y LISTA DE PRECIOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zerbitzu ezberdinen salneurriak toki agerian jarriko dira.</li> <li>• Proposamena urte bakoitzeko abenduaren 15a baino lehen aurkeztuko da.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los precios de los diferentes servicios se harán visibles.</li> <li>• La propuesta se presentará antes del 15 de diciembre de cada año.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 9. GASTUAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 9. GASTOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p>Emakidadunaren kontura izango dira jarduera burutzeko beharrezkoak diren gastu arruntak: lagatako elementuak mantentzea eta konpontzea, garbiketak, produktu kontsumigarriak eta zerbitzua garatzeko beharrezkoa den beste edozein produktu.</p> <p>Hala ere, hornidurak —hau da, ura, argindarra eta elektrizitatea— Majori Kiroldegia, S.L.-ren kontura izango dira, emakidadunarentzat inolako kostu gehigarririk eragin gabe.</p> <p><b>Kanona: 0 euro.</b></p> <p>Emakida baldintzatua dago: emakidadunak Majori Kiroldegiko tabernaren instalazioen garbiketa bere gain hartuko du kontraprestazio gisa, plegu honetan ezarritako baldintzetan. Zerbitzu hori instalazio osoaren onurarako izango da.</p> | <p>Serán de cuenta del/la concesionario/a los gastos corrientes necesarios para la prestación de los servicios: mantenimiento y reparación de los elementos cedidos, limpiezas, productos consumibles o cualquier otro producto necesario para el desarrollo de la actividad.</p> <p>No obstante, los suministros, es decir, agua, electricidad y electricidad, correrán a cargo de Majori Kiroldegia, S.L., sin coste adicional alguno para el/la concesionario/a.</p> <p><b>Canon: 0 euros.</b></p> <p>La presente concesión está condicionada a que el/la concesionario/a asuma la limpieza de las instalaciones del bar de Majori Kiroldegia como contraprestación, en los términos establecidos en el presente pliego. Dicho servicio redundará en beneficio del conjunto de la instalación.</p> |
| 10. INGURUMENENK O IRIZPIDEAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10. CRITERIOS AMBIENTALES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Edukiontziak behar bezala egokituta izatea hondakinak bereizteko (papera, ontziak, beira eta gainerako frakzioa); tabernako langileek zein erabiltzaileek erabiltzeko. Gaikako zabor-bilketarako konpromisoa.</li> <li>• Adierazleak kalkulatzeko beharrezkoak diren datuak ematea (garbiketa-materialen kontsumoa, energia-kontsumoa eta sortutako hondakinen kopurua gaika).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tener los contenedores debidamente acondicionados para la separación de residuos (papel, envases, vidrio y demás fracción), para uso del personal y de las personas usuarias. Compromiso de recogida selectiva.</li> <li>• Facilitar los datos requeridos para el cálculo de indicadores (consumo de materiales de limpieza, consumo energético y cantidad de residuos generados selectivamente).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingurumen-jardunbide egokiak jakinaraztea erabiltzaileei leku agerian kartel bat jarritz.</li> <li>• Eskaintzaileak zerbitzua ematerakoan erabiliko dituen garbiketa-produktuen zerrenda aurkeztu beharko du, produktu bakoitzaren funtzioa eta erabilera-azalera zehaztuz.</li> <li>• Ezingo da plastikozko baxerarik erabili.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicar a las personas usuarias las buenas prácticas ambientales mediante un cartel en lugar visible.</li> <li>• La persona ofertante deberá presentar la relación de productos de limpieza que utilizará, indicando la función de cada uno y la superficie de aplicación.</li> <li>• No se podrán utilizar vajillas de plástico.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11. EMAKIDAREN TRANSFERENTZIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 11. TRANSFERENCIA DE LA CONCESIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>Emakidadunak ezin izango du, inola ere, emakida hirugarren bati transferitu edo lagatu; erabat debekatuta dago jarduera honen eskualdaketa edo azpikontratazioa.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>En ningún caso podrá el/la concesionario/a transferir o ceder la concesión a una tercera persona, quedando totalmente prohibida la transmisión o subcontratación de esta actividad.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 12. ASEGURUA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 12. SEGURO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>Emakidadunak erantzukizun zibileko aseguru bat izango du indarrean emakidaren iraupena osoan, gutxieneko estaldura honekin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• RC Orokorra eta Lokatiboa: <b>300.000 € ezbehar bakoitzeko</b></li> <li>• RC Patronala: <b>150.000 € ezbehar bakoitzeko</b></li> <li>• RC Produktuen arriskua barne hartuta</li> </ul> <p>Poliza emakidaren hasiera baino lehen aurkeztu beharko da, eta urtero berritzearen egiaztatzea eman beharko da.</p> <p>Polizak berariaz jaso beharko du <b>Majori Kiroldegia, S.L. onuradun edo aseguraturako gehigarri gisa</b>, emakidadunak bere jarduera, ez-egite edo langile-jokaeraren ondorioz eragindako kalteengatik.</p> | <p>El/la concesionario/a mantendrá vigente durante toda la duración de la concesión un seguro de responsabilidad civil con la siguiente cobertura mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• RC General y Local: 300.000 € por siniestro</li> <li>• RC Patronal: 150.000 € por siniestro</li> <li>• RC Incluye riesgo de productos</li> </ul> <p>La póliza deberá presentarse antes del inicio de la concesión y anualmente deberá expedirse el justificante de la renovación.</p> <p>La póliza deberá incluir expresamente a Majori Kiroldegia, S.L. como beneficiaria o suplemento asegurado por los daños causados por el/la concesionario/a como consecuencia de su actividad, omisión o conducta del personal.</p> |
| 13. SEGURTASUN SOZIALEAN AFILIAZIOA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 13. AFILIACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>Emakidadunak alta emango du Jarduera Ekonomikoen Lizentzian eta Gizarte Segurantzian afiliazioa eta kotizazioa egingo du.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>El/la concesionario/a se dará de alta en la Licencia de Actividades Económicas y realizará la afiliación y cotización a la Seguridad Social.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| 14. JARDUERA MUGATUAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 14. ACTUACIONES LIMITADAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Emakidadunak ezin izango du inongo lanik edo konponketarik egin Majori Kiroldegiaren baimen espresarekin eta idatzizkoarekin ez bada.</li> <li>Ez du merkatal edo politika izaerako txartel, letrero edo iragarkirik jartzerik izango.</li> <li>Espresuki debekatzen da txanpon-makinak edo joko-makinak jartzea.</li> <li>Vending-makinak instalatzea debekatuta dago Majori Kiroldegia S.L.ren baimenik gabe.</li> <li>Emakidadunak errespetatu beharko du 18 urte azpikoei edari alkoholodunak eta tabakoa saltzeko debekua.</li> <li>Zarata mailak indarreko arauak ezarritako mugak ez gainditzea.</li> <li>Jatorri edo nazionalitate desberdinagatik diskriminaziorik ez egitearen printzipioa errespetatzea.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>El/la concesionario/a no podrá realizar ningún trabajo o reparación sin autorización expresa y escrita de Majori Kiroldegia.</li> <li>No podrá colocar tarjetas, letreros o anuncios de carácter comercial o político.</li> <li>Se prohíbe expresamente la instalación de máquinas tragaperras o de juego.</li> <li>La instalación de máquinas de vending está prohibida sin autorización de Majori Kiroldegia S.L.</li> <li>El/la concesionario/a deberá respetar la prohibición de venta de bebidas alcohólicas y tabaco a menores de 18 años.</li> <li>Vigilar que los niveles de ruido no superen los límites definidos por la normativa vigente.</li> <li>Respeto al principio de no discriminación por razón de diferente origen o nacionalidad.</li> </ul> |
| 15. ORDEZKAPENAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 15. SUSTITUCIONES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>Majori Kiroldegiari aldeaz aurretik jakinaraziko zaio ordezkapen egoera gertatzen den kasuan.</p> <p>Ordezkoak emakidadunak dituen baldintza tekniko eta hizkuntza baldintza berdinak bete beharko ditu.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>Se informará previamente a Majori Kiroldegia cuando se produzca la situación de sustitución.</p> <p>La persona sustituta deberá cumplir las mismas condiciones técnicas y lingüísticas que el/la concesionario/a.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 16. URTEKO TXOSTENA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 16. INFORME ANUAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>Urtero jardueraren txosten bat aurkeztu beharko da, bertan gutxienez:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Merkataritza erregistroan aurkeztutako urteko kontuak.</li> <li>Intzidentziak eta gorabeherak.</li> <li>Zerbitzuan aritutako langileen izenak.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Deberá presentarse anualmente un informe de la actividad que incluya al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuentas anuales presentadas en el registro mercantil.</li> <li>Incidencias y contingencias.</li> <li>Nombres de las personas que han prestado el servicio.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| 17. DATUEN BABESA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 17. PROTECCIÓN DE DATOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Emakidadunak Datu Pertsonalak Babesteari eta Eskubide Digitalak Bermatzeari buruzko abenduaren 5eko 3/2018 Lege Organikoan jasotako guztia bete beharko du.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Emakidadunaren betebeharra izango da jasotako datu pertsonal guztiak behar bezala tratatzea.</li> <li>• Majori Kiroldegiak ez du bere datu-baseetako daturik lagako eta ez da Majori Kiroldegiko taberna zerbitzuaren emakidadunak zerbitzu horretako erabiltzaileen datuei egindako tratamenduaren erantzule izango.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>El/la concesionario/a deberá cumplir todo lo recogido en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Será obligación de la concesionaria tratar adecuadamente todos los datos personales recogidos.</li> <li>• Majori Kiroldegia no cederá ningún dato de sus bases de datos y no será responsable del tratamiento de datos realizado por el/la concesionario/a del bar de Majori Kiroldegia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 18. ARAU ETA SEGURTASUN PLANAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 18. NORMATIVA Y PLANTES DE SEGURIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p>Taberna-emakida hartzen duenak Majori Kiroldegiaren barne-funtzionamendurako arauak bere osotasunean bete beharko ditu, instalazioaren erabilera, ordutegi, garbiketa eta jarduera orokorrari dagokienez.</p> <p>Era berean, esleipendunak indarrean dagoen legeriak eskatzen dituen segurtasun- eta autobabes-plan guztiak betetzera behartuta egongo da, besteak beste:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalazioaren autobabes plana ezagutu eta betearaztea, bere jardunaren eremuan.</li> <li>• Legez ezarritako larrialdi-simulakroetan parte hartzea, instalazioaren arduradunek deitutakoan.</li> <li>• Indarrean dagoen arriskuen prebentzioko eta laneko segurtasuneko araudia betetzea.</li> </ul> <p>Baldintza hauen ez-betetzeak emakidaren kontratua amaitzeko edo zehapenak ezartzeko bidea izan dezake, plegu honetan ezarritakoaren arabera.</p> | <p>El concesionario deberá cumplir en su integridad las normas de funcionamiento interno del Polideportivo Majori en cuanto al uso, horario, limpieza y actividad general de la instalación.</p> <p>Asimismo, el adjudicatario estará obligado a cumplir todos los planes de seguridad y autoprotección exigidos por la legislación vigente, entre otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer y ejecutar el plan de autoprotección de la instalación en el ámbito de su actuación.</li> <li>• Participar en los simulacros de emergencia legalmente establecidos, convocados por los responsables de la instalación.</li> <li>• Cumplimiento de la normativa vigente de prevención de riesgos y seguridad laboral.</li> </ul> <p>El incumplimiento de estas condiciones podrá dar lugar a la extinción del contrato de concesión o a la imposición de sanciones, de acuerdo con lo establecido en el presente pliego.</p> |

| 19. ESLEIPENERAKO IRIZPIDEAK:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 19. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>19.1.- IRIZPIDE AUTOMATIKOAK — (55 puntu)</p> <p><b>19.1.1.- OSTALARITZA ZERBITZUETAN ESPERIENTZIA (Gehenez 20 puntu)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 urte edo gehiago: 20 puntu.</li> <li>• 1,5 urte eta 2 urte bitarte: 18 puntu.</li> <li>• 1 urte eta 1,5 bitarte: 12 puntu.</li> <li>• 6 hilabete eta 1 urte bitarte: 6 puntu.</li> <li>• 6 hilabete baino gutxiago: 1 puntu.</li> </ul> <p><i>* Ostalaritza-eskoletan edo ostalaritza-establezimenduen kudeaketarekin lotutako ikasketak amaitu ondoren praktikak egin izana justifikatzen duten izangaiei puntuak emango zaizkie.</i></p> <p><b>19.1.2.- HOBEEKUNTZA PROPOSAMENAK (Gehenez 30 puntu)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gosariak eskaintzea eguneroko zerbitzuan: 4 puntu.</li> <li>• Haurrentzako meriendak eta festak antolatzea (urtebetetzeak, gabonak, inauteriak...): 4 puntu.</li> <li>• Ekitaldi kulturalak antolatzea instalazioen barruan edo terrazan (musikariak, ipuin-kontalariak, antzezlanak, tailerrak...): 4 puntu.</li> <li>• Kirol-ekintzak antolatzea eta tabernako zerbitzuarekin uztartzea (adibidez: larunbateko yoga saioa + gosaria, pilates + brunch, ibilaldiak + pintxoak...): 4 puntu.</li> <li>• Tupper zerbitzua eskaintzea (otorduak etxera edo lantokira eramateko): 4 puntu.</li> <li>• Inguruko enpresei bazkariak emateko zerbitzu proposamen landua (menuak, entrega-ordutegia, prezio politika...): 5 puntu.</li> <li>• Ordiziako Rexcatering programan parte-hartzea: 5 puntu</li> </ul> | <p>19.1.- CRITERIOS AUTOMÁTICOS — (55 puntos)</p> <p><b>19.1.1.- EXPERIENCIA EN GESTIÓN DE CANTINAS, BARES O ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS (Máximo 20 puntos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 años o más: 20 puntos.</li> <li>• Entre 1,5 años y 2 años: 18 puntos.</li> <li>• Entre 1 y 1,5 años: 12 puntos.</li> <li>• Entre 6 meses y 1 años: 6 puntos.</li> <li>• Menos de 6 meses: 1 punto.</li> </ul> <p><i>* Los candidatos que justifiquen haber finalizado prácticas en escuelas de hostelería o estudios relacionados con gestión de establecimientos hosteleros se les computará para otorgar los puntos.</i></p> <p><b>19.1.2.- PROPUESTAS DE MEJORA (Máximo 30 puntos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ofrecer desayunos en el servicio diario del bar: 4 puntos.</li> <li>• Organizar meriendas y fiestas para niños/as (cumpleaños, navidades, carnavales...): 4 puntos.</li> <li>• Organizar eventos culturales en las instalaciones o en la terraza (músicos, cuentacuentos, representaciones teatrales, talleres...): 4 puntos.</li> <li>• Organizar actividades deportivas vinculadas al servicio del bar (p.ej.: sesión de yoga del sábado por la mañana + desayuno, pilates + brunch, rutas + pintxos...): 4 puntos.</li> <li>• Ofrecer servicio de tupper (comidas para llevar a domicilio o al trabajo): 4 puntos.</li> <li>• Propuesta elaborada de servicio de comidas para empresas del entorno (menús, horario de entrega, política de precios...): 5 puntos.</li> <li>• Participación en el programa Rexcatering de Ordizia: 5 puntu</li> </ul> |

**19.1.3.- INGURUMEN BALDINTZEN ARABERAKO ZERBITZUA (Gehienez 5 puntu)**

- Ingurumena errespetatzen duten garbiketa-produktuak erabiltzea («Etiqueta ecológica de la UE», «Cisne Nórdico» edo «Angel Azul»): 3 puntu.
- Kafea nekazaritza ekologikotik etorriko da (2018/848 UE Erregelamendua): 1 puntu.
- Janari-hondarrak irabazi asmorik gabeko entitateekin hitzarmenak sinatuz helburu sozialetara bideratzea: 1 puntu.

**19.2.- BALIO-IRITZI IRIZPIDEAK — (45 puntu)**

**19.2.1.- PROPOSAMENAREN BALIO TEKNIKO (Gehienez 45 puntu)**

Memoria proiektua gehienez 5 orritan egingo da, DIN A4 formatuan, bi aldeetatik. Guxienez aurkeztu beharreko agiriei gain, langileen curriculum vitae, formazioa eta kualifikazioa baloratuko da, eta zerbitzuaren arduradun izango den eta Majori Kiroldetik zuzendaritzarekin harremanetan egongo den pertsonaren izena adieraziko da. Besteak beste, honako gaiak landu beharko dira:

- Zerbitzu ezberdinen deskribapena eta lan jardueraren definizioa: pertsona kopurua, funtzioak... (sexuen arabera xehatuak): 8 puntu.
- Proposatzen diren inbertsioen deskribapena: tresna eta material ezberdinen deskribapena (zenbatekoa, kokapena, ezaugarri teknikoak...): 6 puntu.
- Lan ezberdinetan izan daitezkeen gatazka edo arazoen deskribapena: 2 puntu.
- Zerbitzuaren arduradunaren eta taldearen esperientzia eta formazioa zerbitzuaren kalitateari begira: 4 puntu.
- Eskaintzaren aniztasuna: pintxoak, razioak, ogitartekoak, plater konbinatuak, eguneroko menuak, menu bereziak...: 10 puntu.

**19.1.3.- SERVICIO SEGÚN CONDICIONES AMBIENTALES (Máximo 5 puntos)**

- Utilización de productos de limpieza respetuosos con el medio ambiente («Etiqueta ecológica de la UE», «Cisne Nórdico» o «Angel Azul»): 3 puntos.
- El café provendrá de la agricultura ecológica (Reglamento 2018/848 UE): 1 puntos.
- Destinar los restos de alimentos a fines sociales mediante convenios con entidades sin fines lucrativos: 1 puntos.

**19.2.- CRITERIOS DE JUICIO DE VALOR — (45 puntos)**

**19.2.1.- VALOR TÉCNICO DE LA PROPUESTA (Máximo 45 puntos)**

El proyecto de memoria se realizará en un máximo de 5 páginas, formato DIN A4, por ambos lados. Además de la documentación mínima, se valorará el Curriculum Vitae, formación y cualificación del personal, indicando el nombre de la persona responsable del servicio y que estará en contacto con la dirección de Majori Kiroldetia. Entre otros, se deberán tratar los siguientes temas:

- Descripción de los diferentes servicios y definición de la actividad laboral: número de personas, funciones... (desglosados por sexo): 8 puntos.
- Descripción de las inversiones propuestas: descripción de los diferentes instrumentos y materiales (importe, ubicación, características técnicas...): 6 puntos.
- Descripción de los conflictos o problemas que pueden surgir en los diferentes trabajos: 2 puntos.
- Experiencia y formación de la persona responsable del servicio y del equipo: 4 puntos.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tabernako bezeroei emango zaizkien prestazioak: irisgarritasuna, terraza zerbitzua, eramateko aukera...: 7 puntu.</li> <li>• Majoriko instalazioen erabiltzaileak erakartzeko proposatzen diren ekintzak (familia, gazte eta kirolariei zuzendutakoak): 8 puntu.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Variedad de la oferta: pintxos, raciones, bocadillos, platos combinados, menús diarios, menús especiales...: 10 puntos.</li> <li>• Prestaciones a los clientes del bar: accesibilidad, servicio de terraza, opción para llevar...: 7 puntos.</li> <li>• Acciones para atraer a los usuarios de las instalaciones de Majori (especialmente familias, jóvenes y deportistas): 8 puntos.</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

I. ERANSKINA — EGUTEGIA / ANEXO I — CALENDARIO

- Egutegiak jasoko ditu:
- Instalazioaren ohiko irekiera- eta itxiera-orduak.
  - Kirol-denboraldia (iraupen zehatza).
  - Uda-kanpainaren datak (ekainaren 15 – irailaren 15 inguru).
  - Jaiegun ofizialak.
  - Tabernaren itxiera bereziak (urtarrilak 1, maiatzak 1, uztailak 24tik 27ra, irailak 9 eta abenduak 25).

- El calendario deberá recoger:
- Horarios habituales de apertura y cierre de la instalación.
  - Temporada deportiva (duración exacta).
  - Fechas de campaña estival (aprox. 15 de junio – 15 de septiembre).
  - Festivos oficiales.
  - Cierres especiales del bar (1 de enero, 1 de mayo, del 24 al 27 de julio, 9 de septiembre y 25 de diciembre).

| EGUTEGIA 2026 MAJORI - Taberna |    |    |    |    |    |    |   |         |    |    |    |    |    |    |  |         |    |    |    |    |    |    |    |
|--------------------------------|----|----|----|----|----|----|---|---------|----|----|----|----|----|----|--|---------|----|----|----|----|----|----|----|
| Urtarrila                      |    |    |    |    |    |    |   | Otsaila |    |    |    |    |    |    |  | Martxoa |    |    |    |    |    |    |    |
| Lu                             | Ma | Mi | Ju | Vi | Sa | Do |   | Lu      | Ma | Mi | Ju | Vi | Sa | Do |  | Lu      | Ma | Mi | Ju | Vi | Sa | Do |    |
|                                |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  |   |         |    |    |    |    |    | 1  |  |         |    |    |    |    |    |    | 1  |
| 5                              | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 |   | 2       | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |  | 2       | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |    |
| 12                             | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |   | 9       | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |  | 9       | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |    |
| 19                             | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |   | 16      | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |  | 16      | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |    |
| 26                             | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |   | 23      | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |    |  | 23      | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |    |
|                                |    |    |    |    |    | 31 |   |         |    |    |    |    |    | 28 |  | 30      | 31 |    |    |    |    |    | 31 |
| Apirila                        |    |    |    |    |    |    |   | Maiatza |    |    |    |    |    |    |  | Ekaina  |    |    |    |    |    |    |    |
| Lu                             | Ma | Mi | Ju | Vi | Sa | Do |   | Lu      | Ma | Mi | Ju | Vi | Sa | Do |  | Lu      | Ma | Mi | Ju | Vi | Sa | Do |    |
|                                |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5 |         |    |    |    | 1  | 2  | 3  |  | 1       | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  |    |
| 6                              | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |   | 4       | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 |  | 8       | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |    |
| 13                             | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |   | 11      | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |  | 15      | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |    |
| 20                             | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |   | 18      | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |  | 22      | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |    |
| 27                             | 28 | 29 | 30 |    |    |    |   | 25      | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |  | 29      | 30 |    |    |    |    |    | 30 |
|                                |    |    |    |    |    | 30 |   |         |    |    |    |    |    | 31 |  |         |    |    |    |    |    |    | 30 |
| Uztaila                        |    |    |    |    |    |    |   | Abuztua |    |    |    |    |    |    |  | Iraila  |    |    |    |    |    |    |    |
| Lu                             | Ma | Mi | Ju | Vi | Sa | Do |   | Lu      | Ma | Mi | Ju | Vi | Sa | Do |  | Lu      | Ma | Mi | Ju | Vi | Sa | Do |    |
|                                |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5 |         |    |    |    |    | 1  | 2  |  |         | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |    |
| 6                              | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |   | 3       | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  |  | 7       | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 |    |
| 13                             | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |   | 10      | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |  | 14      | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |    |
| 20                             | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |   | 17      | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |  | 21      | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |    |
| 27                             | 28 | 29 | 30 | 31 |    |    |   | 24      | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |  | 28      | 29 | 30 |    |    |    |    | 30 |
|                                |    |    |    |    |    | 31 |   | 31      |    |    |    |    |    | 31 |  |         |    |    |    |    |    |    | 30 |
| Urria                          |    |    |    |    |    |    |   | Azaroa  |    |    |    |    |    |    |  | Abendua |    |    |    |    |    |    |    |
| Lu                             | Ma | Mi | Ju | Vi | Sa | Do |   | Lu      | Ma | Mi | Ju | Vi | Sa | Do |  | Lu      | Ma | Mi | Ju | Vi | Sa | Do |    |
|                                |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  |   |         |    |    |    |    |    | 1  |  |         | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |    |
| 5                              | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 |   | 2       | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |  | 7       | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 |    |
| 12                             | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |   | 9       | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |  | 14      | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |    |
| 19                             | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |   | 16      | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |  | 21      | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |    |
| 26                             | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |   | 23      | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |  | 28      | 29 | 30 | 31 |    |    |    | 31 |
|                                |    |    |    |    |    | 31 |   | 30      |    |    |    |    |    | 30 |  |         |    |    |    |    |    |    | 31 |

|     |                                                     |      |        |
|-----|-----------------------------------------------------|------|--------|
| 8   | ITXITA                                              | 0,0  | 0,0    |
| 48  | IGANDE ETA JAI EGUNAK - 09:00-15:00                 | 6,0  | 288,0  |
| 191 | ASTELEHENETIK OSTIRALERA - 10:30 - 19:30            | 9,0  | 1719,0 |
| 39  | ASTEBURUAK - URTEAN ZEHAR - 08:30 - 20:00           | 11,5 | 448,5  |
| 79  | UDA GARAIA - 10:30 - 21:00 (Abuztua eta asteburuak) | 10,5 | 829,5  |

365 3285,00 2026 ORDUAK

## II. ERANSKINA — LAGATAKO MATERIALAK / ANEXO II — MATERIALES CEDIDOS

| SUKALDEA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | COCINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>· 3 ateko kamera</li> <li>· Mikrouhin-labea</li> <li>· Ebakigailua</li> <li>· Labea</li> <li>· 3 suko sukaldea</li> <li>· Salamandra</li> <li>· Plantxa</li> <li>· 2 frijigailu</li> <li>· 2 ateko kamera</li> <li>· Termoa</li> <li>· Ontzi-garbigailua</li> <li>· 3 kamera (frigo)</li> <li>· 1 Bainu-maria</li> <li>· 1 ogi-labana (hortzduna)</li> <li>· 7 zartagin handi</li> <li>· 3 zartagin txiki</li> <li>· 5 hanka-punta</li> <li>· Birringailu 1</li> <li>· Letxuga-xukagailu 1</li> <li>· 2 Ore-xukagailua</li> <li>· 3 mokozabal</li> <li>· 3 patata zuritzaile</li> <li>· 2 Ebaketa-taulak</li> <li>· 2 gel metaliko</li> <li>· 2 iragazki</li> <li>· 5 kazo</li> <li>· 4 Esnetxoak</li> <li>· 1 Eltzea</li> <li>· 11 Erretilu metalikoak</li> <li>· 8 Gastronorm metalikoak</li> <li>· 5 Kazola Handia</li> <li>· 6 Kazola txikia</li> <li>· 5 Sautese</li> <li>· 1 Ilargi erdia</li> <li>· 4 Aparra</li> <li>· 5 Burruntzalia</li> <li>· 1 Armiarma</li> <li>· 3 Txinera</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Cámara de 3 puertas</li> <li>· Microondas</li> <li>· Cortadora</li> <li>· Horno</li> <li>· Cocina de 3 fuegos</li> <li>· Salamandra</li> <li>· Plancha</li> <li>· 2 freidoras</li> <li>· Cámara de 2 puertas</li> <li>· Termo</li> <li>· Lavavajillas</li> <li>· 3 cámaras (frigo)</li> <li>· 1 Baño María</li> <li>· 1 Cuchillo Sierra Pan</li> <li>· 7 Sartenes grandes</li> <li>· 3 Sartenes pequeñas</li> <li>· 5 Puntillas</li> <li>· 1 Rallador</li> <li>· 1 Ecurridor de lechuga</li> <li>· 2 Ecurridor de pasta</li> <li>· 3 Espátulas</li> <li>· 3 Peladores de Patatas</li> <li>· 2 Tablas de corte</li> <li>· 2 Boles metálicos</li> <li>· 2 Coladores</li> <li>· 5 Cazos</li> <li>· 4 Lecheritas</li> <li>· 1 Olla</li> <li>· 11 Bandejas Metálicas</li> <li>· 8 Gastronorm metálicos</li> <li>· 5 Cazuela Grande</li> <li>· 6 Cazuela Pequeña</li> <li>· 5 Sautese</li> <li>· 1 Media Luna</li> <li>· 4 Espumadera</li> <li>· 5 Cazo</li> <li>· 1 Araña</li> <li>· 3 Chino</li> </ul> |

| BARRA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BARRA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>· Mikrouhinak</li> <li>· Barraren beheko aldeko 2 botila-ontzi</li> <li>· Kamera 1</li> <li>· Haize-garbigailua</li> <li>· Hozkailua</li> <li>· TPV (saldu-puntua)</li> <li>· 3 mahukako kafe-makina</li> <li>· 2 errotatxo</li> <li>· Izotz-makina</li> <li>· Hozkailua (Teka marka)</li> <li>· 3 arroila (Zubeldia marka)</li> <li>· 123 Sagardo edalontziak</li> <li>· 57 Zurito ontziak</li> <li>· 47 Kaña-ontziak</li> <li>· 27 Ardo-kopa</li> <li>· Datafonia</li> <li>· Hari gabeko telefonoa</li> </ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Microondas</li> <li>· 2 botelleras bajo barra</li> <li>· 1 cámara</li> <li>· Lavavasos</li> <li>· Enfriador</li> <li>· TPV</li> <li>· Cafetera de 3 manguitos</li> <li>· 2 molinillos</li> <li>· Máquina de hielo</li> <li>· Frigorífico (marca Teka)</li> <li>· 3 cañeros (marca Zubeldia)</li> <li>· 123 Vasos de sidra</li> <li>· 57 Vasos Zurito</li> <li>· 47 Vasos Caña</li> <li>· 27 Copas para</li> <li>· Vino Datafono</li> <li>· Teléfono inalámbrico</li> </ul>                                                                                                     |
| JANTOKIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | COMEDOR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>· 20 mahai handi</li> <li>· 80 aulki</li> <li>· 7 mahai altu</li> <li>· 14 aulki altu</li> <li>· 3 manpara</li> <li>· Telebista</li> <li>· 60 plater lauak</li> <li>· 17 plater hondo</li> <li>· 27 postre-plater</li> <li>· 50 iturri plater konbinaturako</li> <li>· 13 Loza erretilua</li> <li>· 10 kazolatxo gorri</li> <li>· 9 ogi handi</li> <li>· 5 ogi ontzi txiki</li> <li>· 5 estalki</li> <li>· 182 Aiztoak</li> <li>· 168 Sardexkak</li> <li>· 29 koilara</li> <li>· Postrerako 16 aiztoak</li> <li>· Postrerako 20 sardexka</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 20 mesas grandes</li> <li>· 80 sillas</li> <li>· 7 mesas altas</li> <li>· 14 sillas altas</li> <li>· 3 mamparas</li> <li>· Televisión</li> <li>· 60 Platos Llanos</li> <li>· 17 Platos Hondos</li> <li>· 27 Platos de Postre</li> <li>· 50 Fuentes para Plato Combinado</li> <li>· 13 Bandeja de Loza</li> <li>· 10 Cazuelitas Rojas</li> <li>· 9 Paneras grandes</li> <li>· 5 Paneras pequeñas</li> <li>· 5 Tapas</li> <li>· 182 Cuchillos</li> <li>· 168 Tenedores</li> <li>· 29 Cucharas</li> <li>· 16 Cuchillos para postre</li> <li>· 20 Tenedores para postre</li> </ul> |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| · 221 Koilaratxoak                                                                                                                              | · 221 Cucharillas                                                                                                                                    |
| <b>TERRAZA (BARRUKOA)</b>                                                                                                                       | <b>TERRAZA (INTERIOR)</b>                                                                                                                            |
| · 3 eguzkitako<br>· 4 mahai (Amstel)<br>· 16 aulki (Heineken)                                                                                   | · 3 sombrillas<br>· 4 mesas (Amstel)<br>· 16 sillas (Heineken)                                                                                       |
| <b>UDAKO TABERNA — SUKALDEA</b>                                                                                                                 | <b>BAR DE VERANO — COCINA</b>                                                                                                                        |
| · 3 kamera (frigo)<br>· 2 kamera (Nestlé)<br>· Kamera 1 (Heineken)<br>· Kamera 1 (Estrella)<br>· Kamera 1 (18/70)<br>· Labea<br>· 3 mahai txiki | · 3 cámaras (frigo)<br>· 2 cámaras (Nestlé)<br>· 1 cámara (Heineken)<br>· 1 cámara (Estrella)<br>· 1 cámara (18/70)<br>· Horno<br>· 3 mesas pequeñas |
| <b>UDAKO TABERNA — BARRA</b>                                                                                                                    | <b>BAR DE VERANO — BARRA</b>                                                                                                                         |
| · Kamera 1<br>· Edalontzi-garbigailu 1<br>· 2 mahukako kafe-makina<br>· 2 errotatxo<br>· TPV<br>· Hozkailua 1                                   | · 1 cámara<br>· 1 lavavasos<br>· Cafetera de 2 manguitos<br>· 2 molinillos<br>· TPV<br>· 1 enfriador                                                 |
| <b>UDAKO TABERNA — TERRAZA</b>                                                                                                                  | <b>BAR DE VERANO — TERRAZA</b>                                                                                                                       |
| · 24 mahai<br>· 76 aulki<br>· 3 eguzkitako                                                                                                      | · 24 mesas<br>· 76 sillas<br>· 3 sombrillas                                                                                                          |