

 PASAIKO UDALA www.pasaia.eus	PASAI DONIBANEKO HIRUGARREN ADINEKOEN ZENTRO SOZIALEKO TABERNA-JATETXEAREN KUDEAKETA ***** EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE EN EL CENTRO SOCIAL DE LA TERCERA EDAD DE PASAI DONIBANE ----- BALDINTZA TEKNIKOAK / PLIEGO TECNICO	IFK/CIF P2006900A Tel. 943 344034 Donibane kalea, 19 20110 Pasaia KUDEAKETA Tel. 943 345364 kudeaketa@pasaia.net
---	--	---

BALDINTZA TEKNIKO PARTIKULARREN AGIRIA, PASAI DONIBANEKO HIRUGARREN ADINEKOEN ZENTRO SOZIALEKO TABERNA-JATETXEAREN KUDEAKETA KONTRATATZEKO, PROZEDURA IREKIAREN BIDEZ ETA OHIKO JARDUNBIDEZ.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE EN EL CENTRO SOCIAL DE LA TERCERA EDAD DE PASAI DONIBANE POR PROCEDIMIENTO ABIERTO Y TRAMITACIÓN ORDINARIA.

1. KONTRATUAREN XEDEA

Baldintza-agiri hauen arabera gauzatu den kontratuaren xedea hau da: **"PASAI DONIBANEKO HIRUGARREN ADINEKOEN ZENTRO SOZIALEKO TABERNA-JATETXEAREN KUDEAKETA ESLEITZEA"** beronen kokalekua eta kanpo-ezaugarriak agiri honen I. eranskinean zehazten dira.

Kontratistaren arriskupean egingo da, eta esleipendun gertatzen dena izango da bere ardurapean arituko diren pertsonen prestazioa eskaintzeko egiten dituzten egintza materialen erantzule.

Udalak esleipendunari eskuratuko dizkio II. eranskinean zerrendatzen diren instalazioak eta ekipamendua, eta esleipendunak osatu behar ditu zerbitzua emateko.

Kontratua egikaritzeko epea bukatzean instalazioetan dauden tresnak ez badatoz bat inbentarioan jasotakoekin, horien arteko aldea administrazio-baldintza partikularren agirian adierazitako behin betiko bermearekin ordainduko da.

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

1. OBJETO DEL CONTRATO

El contrato que en base al presente pliego se realice tendrá por objeto la adjudicación **EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE EN EL CENTRO SOCIAL DE LA TERCERA EDAD DE PASAI DONIBANE**, cuya ubicación y características externas se concretan en el Anexo I del presente pliego.

Se realizará a riesgo y ventura del contratista, siendo la persona física o jurídica que resulte adjudicataria la responsable de las personas que bajo su dependencia realicen los actos materiales para llevar a cabo la prestación.

El Ayuntamiento facilitará a la persona adjudicataria el equipamiento e instalaciones que se listan en el anexo II, debiendo la persona adjudicataria completarlos para poder prestar el servicio.

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

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

Mahaiak eta aulkiak jartzen badira, Udalak urtero onartzen dituen zerga-ordenantzetan ezarritako tasa ordaindu beharko da.

Jatetxe-taberna zerbitzua ustiatzeak berarekin dakar taberna zerbitzurako eta sukalderako instalazio eta tresnen garbiketa. Komunak ere garbitu beharko dira.

Jatetxe-tabernaren ustiapena esleitzeak ez du eskubiderik ematen establezimenduari dagokionez. Establezimendutzat hartzen dira taberna eta instalazioak.

Esleipendunari jarduera baimenaren titularitatea lagako zaio.

2. ZERBITZUA EMATEKO BALDINTZAK

2.0 Prezio bereziak

Esleipendunak 65 urtetik gorakoei edo pentsiodun zein jubilatuei (Donibaneko Aiton-Amonen aterpeko bazkideei eta Pasaiaiko gainontzeko barrutietakoei) **prezio berezia egingo** die. Pasaiaiko udalak ezarriko ditu prezio horiek.

Kolektibo horietako kideek behar bezala identifikatuta egon beharko dute (NAN eta/edo jubilatu-txartela eta/edo pentsiodun-txartela edo jubilatuaren klubeko txartela) prezio berezien onuradun izateko. Udalak aurrez ezarriko ditu prezio bereziak, era honetako establezimenduetan egin ohi den moduan.

2.1 Irekitzeko egunak eta ordutegiak:

1. Taberna-jatetxea, asteko egun batean itxi daiteke, urtean lau jaiegun egin daitezke, eta hamabost egun naturaleko oporraldia. Aurrez, jaiegunen proposamena udalari aurkeztu behar zaio eta udalak oniritzia eman behar dio. Beste egun guztietan ireki beharko da.

Taberna-jatetxea irekita egongo da

la misma. La instalación de mesas y sillas conllevará la obligación de abonar la tasa que se establezca anualmente en las ordenanzas fiscales aprobadas por el Ayuntamiento.

La explotación del servicio de restaurante-bar comporta además la limpieza de las instalaciones y enseres directamente destinados al servicio de bar y cocina. También se deberán limpiar los baños.

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

Se cederá al adjudicatario la titularidad de la autorización de actividad.

2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

2.0 Precios especiales:

El adjudicatario hará un **precio especial** a los mayores de 65 años, pensionistas y/o jubilados (socias y socios de Aiton-Amonen aterpea y los restantes clubes de jubilados de los distritos de Pasaia). El ayuntamiento de Pasaia establecerá dichos precios.

Los miembros de los colectivos anteriormente referidos deberán estar debidamente identificados (DNI y/o tarjeta de jubilado y/o pensionista o carnet de club de jubilado) para ser beneficiarios de los precios especiales. Los precios especiales serán previamente establecidos por el Ayuntamiento, como es habitual en este tipo de establecimientos.

2.1 Días y horario de apertura:

1. El bar-restaurante podrá establecer un día de descanso semanal, hasta cuatro días festivos en el año y un periodo vacacional de quince días naturales, previa propuesta al Ayuntamiento y aceptación expresa de éste. Se tendrá que abrir todos los demás días.

El bar-restaurante estará abierto por lo

 PASAIKO UDALA www.pasaia.eus	PASAI DONIBANEKO HIRUGARREN ADINEKOEN ZENTRO SOZIALEKO TABERNA-JATETXEAREN KUDEAKETA ***** EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE EN EL CENTRO SOCIAL DE LA TERCERA EDAD DE PASAI DONIBANE ————— BALDINTZA TEKNIKOAK / PLIEGO TECNICO	IFK/CIF P2006900A Tel. 943 344034 Donibane kalea, 19 20110 Pasaia KUDEAKETA Tel. 943 345364 kudeaketa@pasaia.net
---	---	--

gutxienez 11:00etatik 20:00ak arte.

menos desde las 11 de la mañana,
hasta las 20.00 horas.

Ixteko gehienezko ordu hauek ezartzen dira. Nolanahi ere, unean uneko araudiak xedatzen duenaren arabera, alda daitezke:

- ✓ Urriaren 1etik maiatzaren 31 arte:
Astelehenetik ostegunera eta igandean 00:30 arte.
Ostiral, larunbat eta jaiegunetan 01.30 arte.
- ✓ Ekainaren 1etik irailaren 30 arte:
Astelehenetik ostegunera eta igandean 00:30 arte.
Ostiral, larunbat eta jaiegunetan 02.00 arte.
- ✓ Aste Santuko ostegunetik astlehena arte 02:00 arte egunero.

Se establecen los siguientes horarios máximos de cierre que, en todo caso, podrán verse modificados en función de lo que, en cada momento, disponga la normativa vigente:

- ✓ Del 1 de octubre al 31 de mayo:
De lunes a jueves y domingo, hasta las 00.30 horas
Viernes, sábados y vísperas de festivos, hasta las 01.30 horas
- ✓ Del 1 de junio al 30 de septiembre:
De lunes a jueves y domingo, hasta las 01.00 horas
Viernes, sábados y vísperas de festivos, hasta las 02.00 horas
- ✓ De jueves a lunes de Semana Santa hasta las 02.00 horas todos los días.

2.2. Langileak:

Kontratistak gutxienez 2 pertsonekin eman beharko du zerbitzua; horietako bat sukaldeaz arduratuko da, eta bestea tabernaz eta jendea artatzeaz.

2.2. Personal:

El contratista deberá prestar el servicio mediante al menos 2 personas, una de las cuales deberá encargarse de la cocina y la otra del servicio de bar y atención al público.

2.3. Jatetxe-taberna zerbitzua ustiatzeak berarekin dakar taberna zerbitzurako eta sukaldeako instalazio eta tresnen garbiketa. Komunak ere garbitu beharko dira.

2.3. La explotación del servicio de Bar-restaurant comporta además la limpieza de las instalaciones y enseres directamente destinados al servicio de restaurante-bar y cocina. La limpieza de la terraza corresponderá así mismo al adjudicatario. También se tendrán que limpiar los baños.

Garbiketako produktuak eta tresnak kontratistaren kontura izango dira.

Los productos y útiles de limpieza serán por cuenta del contratista.

2.4. Kontratistak behar bezala bereizi beharko ditu bere jardueraren ondorioz

2.4. El/la contratista deberá separar correctamente los residuos generados como

sortutako hondakinak, honako zati hauetan: biohondakinak, papera eta kartoia, ontzi arinak, beira eta gainerakoak.

Paper, kartoi zati eta ontzi arinak kudeatzeko, San Markos Mankomunitateak eskaintzen duen bilketa komertzialeko zerbitzua erabili beharko da, eta, horretarako, dagokion eskaera egin beharko da erakunde horren aurrean.

Erabilitako olioak kontratistak kudeatuko du, dagokion enpresa kudeatzailearen bitartez, eta alderdi hori egiaztatzen duten agiriak gorde beharko ditu. Udalak egoki deritzon eskatu ahal izango ditu agiri horiek.

2.4. Ur- eta elektrizitate-kontsumoaren gastua esleipendunaren kontura izango da, hark hornitzaileei ordainduko dizkie dagozkien zenbatekoak, dagozkion ordainagiriak helbideratu ondoren. Esleipendunak bere gain hartu beharko ditu kontagailua jarrita indibidualizatu daitezkeen gainerako gastuak ere.

2.5. Esleipendunak energia-baliabideak zentzuz erabiliko ditu, energia aurrezteak sustatuz.

2.6. Kontratistak beteko ditu kontratu honetan jasotako eginkizunak, eta horiek betetzeko laguntzaileak izan ditzake, baina laguntzaile horiek ez dute Udalarekin inolako harreman- edo mendetasun-eskubiderik eskuratuko. Laguntzaileak izendatuz gero, Udalari jakinaraziko dizkio laguntza ematen dioten pertsonen izenak. Horiek kontratu honen esleipena arautzen duten agirietan ezarritako baldintzak bete behar dituzte, besteak beste, egiaztatu behar dute beharrezko hizkuntza-gaitasuna badutela.

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

fruto de su actividad en las siguientes fracciones: biorresiduos, papel y cartón, envases ligeros, vidrio y resto.

Para la gestión de las fracciones de papel y cartón y envases ligeros, deberá hacerse uso del servicio de recogida comercial que proporciona la Mancomunidad de San Marcos, para lo que deberá formalizarse la correspondientes solicitud ante el citado organismo.

La gestión del aceite usado correrá a cargo del/la contratista y se realizará a través de la empresa gestora correspondiente, debiendo conservar la documentación que acredite este aspecto. El Ayuntamiento podrá solicitar dicha documentación cuando lo estime oportuno.

2.4. Los gastos por el consumo de agua, gas y electricidad serán por cuenta del/ de la adjudicatario/a, quien los hará efectivos a las entidades suministradoras, previa domiciliación de los recibos correspondientes. Asimismo, el adjudicatario deberá costear otros gastos que puedan ser individualizados mediante la instalación de un contador.

2.5. El/La adjudicataria realizará un uso razonable de los recursos energéticos, fomentando el ahorro de energía.

2.6. El/la contratista deberá realizar las funciones propias a las que se refiere el presente contrato, pudiendo tener como colaboradoras en su trabajo a otras personas quienes por ello no adquirirán ningún derecho de dependencia o relación con el Ayuntamiento, debiendo en este último caso poner en conocimiento del Ayuntamiento los nombres de las personas que habitualmente presten tal colaboración. Dichas personas deberán cumplir los requisitos establecidos en los pliegos que rigen la adjudicación del presente contrato. Entre otros, dichas personas que se incorporen deberán acreditar así mismo la competencia lingüística precisa.

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

 PASAIKO UDALA www.pasaia.eus	PASAI DONIBANEKO HIRUGARREN ADINEKOEN ZENTRO SOZIALEKO TABERNA-JATETXEAREN KUDEAKETA ***** EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE EN EL CENTRO SOCIAL DE LA TERCERA EDAD DE PASAI DONIBANE ————— BALDINTZA TEKNIKOAK / PLIEGO TECNICO	IFK/CIF P2006900A Tel. 943 344034 Donibane kalea, 19 20110 Pasaia KUDEAKETA Tel. 943 345364 kudeaketa@pasaia.net
---	--	---

gera dadin.

servicio.

2.7. Udalak esleipendunari eskuratuko dizkio II. eranskinean zerrendatzen diren instalazioak eta ekipamendua, eta esleipendunak osatu behar ditu zerbitzua emateko.

Esleipendunak egoera onean eta txukun mantenduko ditu instalazioak eta ekipamendua, komunak barne, eta hala itzuliko dizkio Udalari, automatikoki, kontratuaren indarraldia amaitzean.

Kontratistaren kontura izango da taberna eta sukaldea kudeatzeko beharrezko materiala eta ekipamendua berriz erostea eta konpontzea, kontratazioak dirauen bitartean hondatzen badira. Jatetxean instalazioen (makinak, argiak, etengailuak, persianak...) mantentzea esleipendunak egingo du, dena den, matxura handi bat gertatuz gero eta matxura erabiltzailearen erabilera desegokiagatik gertatu ez bada, esleipendunak 300 euroko frankizia ordainduko du, eta gainerakoa Udalak hartuko du bere gain.

II. eranskinean zerrendatutako ekipamenduaren mantentze-lana eta konponketa ere kontratistaren kontura izango dira.

Kontratua egikaritzeko epea bukatzean instalazioetan dauden tresnak ez badatoz bat inbentarioan jasotakoekin, horien arteko aldea administrazio-baldintza partikularren agirian adierazitako behin betiko bermearekin ordainduko da.

2.8. Esleipendunak dagokion urteko kanona ordaindu beharko du.

2.7. El Ayuntamiento facilitará a la persona adjudicataria el equipamiento e instalaciones que se listan en el anexo II, debiendo la persona adjudicataria completarlos para poder prestar el servicio.

La persona adjudicataria deberá conservar las instalaciones, incluidos los servicios, y el equipamiento en perfecto estado de funcionamiento, limpieza e higiene y en ese estado revertirán al Ayuntamiento, de forma automática, al finalizar la vigencia del contrato.

Será de cuenta del contratista la reposición y reparación del material y equipamiento necesario para la gestión del bar y cocina del servicio de bar que se deteriore durante el periodo de la contratación. El mantenimiento de las instalaciones (máquinas, luces, interruptores, persianas...) en el restaurante será realizado por el adjudicatario, no obstante, en caso de avería importante y siempre que la avería no se haya debido a un uso inadecuado del usuario, el adjudicatario abonará una franquicia de 300 euros, asumiendo el Ayuntamiento el resto.

En lo que respecta al mantenimiento y reparación del equipamiento relacionado en el Anexo II, será también por cuenta del contratista.

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

2.8. El adjudicatario deberá abonar el canon anual correspondiente.

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

2.9. Esleipendunak ezingo du Udalaren baimenik gabe inongo obrarik egin. Erabiltzen diren elementu guztiak kontratua amaitzean desmuntatzeko errazak izan behar dute. Instalazioetan egiten diren hobekuntzak administrazioaren onurarako izango dira. Desmuntatu ezin diren obrak Udalaren jabetzakoak izango dira dohainik kontratuaren bukaeran, eta udalak ez du ezer ordaindu beharko.

Esleipendunak ezingo du saltzeko makina edo joko-makina edo antzekorik jarri jatetxe-tabernatik kanpo; soilik zerbitzuarentzat beharrezkoak diren mahaiak, aulkiak eta toldoak. Aipatutako elementu horiek kanpoan jarri baino lehen, bide publikoan terrazak eta mahaitxoak jartzeko udal ordenantzak xedatzen duen baimena eskatu beharko du. Eta horrez gain, zerga-ordenantzetan ezarritako tasa ordaindu beharko du.

2.10.- Esleipendunak bere gain hartuko ditu zerbitzua ematean udal instalazio, altzari eta tresnetan sortutako kalteak, eta baita kanpoko pertsona edo ondasunei eragin diezazkiekeen kalteak ere.

Esleipendunak gutxienez 250.000,00 euroko erantzukizun zibileko aseguru bat kontratatu eta aurkeztu beharko du. Aseguru horrek, kontratuaren betearazteak hirugarrengogan sor dezakeen edozein kalterengatik erantzungo du, eta kontratista zerbitzua gauzatu bitartean edozein pertsonari, jabetzari edo zerbitzuri, bere ardurapeko langile, instalazio eta tresnek eragin diezaiaketen kalte eta galeren erantzule izango da.

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

2.9.- El/la adjudicatario/a no podrá realizar ninguna obra sin permiso del Ayuntamiento. Todos los elementos que se utilicen deberán ser de fácil desmontaje al final de la vigencia del contrato. Las mejoras en las instalaciones quedarán a beneficio de la Administración. Las obras que no sean susceptibles de desmontaje quedarán bajo la propiedad del Ayuntamiento gratuitamente al término de la contrata, sin que éste deba abonar importe alguno por las mismas.

El adjudicatario tampoco podrá instalar ninguna máquina expendedora, de juego o similar fuera del restaurante-bar, debiendo el exterior de la misma solamente albergar las mesas, sillas y toldos necesarios para el servicio. Antes de ubicar dichos elementos en el exterior, deberá solicitar la autorización que establece la Ordenanza municipal reguladora de la instalación en la vía pública de terrazas y veladores, además de abonar la tasa que se establezca anualmente en las ordenanzas fiscales.

2.10.- La adjudicataria deberá responder de los daños y desperfectos que cause en las instalaciones, mobiliario y enseres de propiedad municipal, así como de los posibles daños que pueda ocasionar a personas o bienes ajenos como consecuencia de la prestación del servicio.

A tales efectos, deberá contratar y presentar un seguro de responsabilidad civil por un importe mínimo de 250.000,00 euros que responda de los daños causados a terceras personas, bienes o servicios derivados de la ejecución del contrato; asimismo será responsable de los daños y perjuicios ocasionados a terceras personas, bienes o servicios por el personal a su cargo, instalaciones o instrumentos.

 PASAIKO UDALA www.pasaia.eus	PASAI DONIBANEKO HIRUGARREN ADINEKOEN ZENTRO SOZIALEKO TABERNA-JATETXEAREN KUDEAKETA ***** EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE EN EL CENTRO SOCIAL DE LA TERCERA EDAD DE PASAI DONIBANE ————— BALDINTZA TEKNIKOAK / PLIEGO TECNICO	IFK/CIF P2006900A Tel. 943 344034 Donibane kalea, 19 20110 Pasaia KUDEAKETA Tel. 943 345364 kudeaketa@pasaia.net
---	--	---

Udalari dagokio higiezia eta II. eranskinean jasotzen den ekipamendua aseguratzeko, kontratistari dagokiolarik aldiz, instalatzea erabakitzen duen ekipamendu gehigarria aseguratzeko.

Corresponde al Ayuntamiento asegurar el inmueble y el equipamiento relacionado en el Anexo II, correspondiendo al contratista asegurar el resto del equipamiento adicional que decida instalar.

2.11 Kontratu honek ez dakar berekin Administrazioaren eta esleipendunaren eta haren mendearen zerbitzua emateko ekintza materialak egiten dituzten langileen arteko lan edo funtzionario harremanik.

2.11 El presente contrato no supondrá relación laboral ni funcional entre la Administración y el adjudicatario o las personas que bajo su dependencia realicen los actos materiales para llevar a cabo la prestación.

2.12. Kontratuak dirauen bitartean esleipendunak zerbitzu arduratsua eman beharko die erabiltzaileei tabernan eta sukaldean, eta une oro Udalak ematen dituen arauak bete beharko ditu, eta horretarako beharrezkoak diren langileak izango ditu. Halaber, establezimendu publikoetarako ematen diren osasun- eta elikadura-arloko xedapenak bete beharko ditu.

2.12. La adjudicataria vendrá obligada, durante el tiempo que dure el contrato, a mantener un esmerado servicio, para las usuarios y usuarios del mismo, en lo que se refiere al del bar y cocina, atendiendo en todo momento las normas que al respecto dé el Ayuntamiento, y disponiendo del personal suficiente para ello. Asimismo, deberá cumplir cuantas normas con disposiciones de carácter sanitario-alimentario se dicten para establecimientos públicos.

2.13. Esleipendunak ustiapen lizentzian ezarritako neurri zuzentzaileak bete beharko ditu, eta bera izango da jardueraren lizentziaren titularra.

2.13. La adjudicataria deberá cumplir con las medidas correctoras de la licencia de explotación ocupando la posición de titular de la licencia de actividad.

2.14. Esleipenduna behartuta dago Gizarte Segurantzari eta Laneko segurtasunari eta higienari buruzko legezko xedapenak betetzera; udalak ez du erantzukizunik izango hori betetzen ez bada.

2.14. La adjudicataria deberá cumplir cuantas disposiciones legales hagan referencia a aspectos laborales, de seguridad social, sanitarios y de seguridad e higiene en el trabajo, quedando el Ayuntamiento exonerado de responsabilidad si hubiera algún incumplimiento.

2.15. Udalak kontrol- eta zaintza-lana egin dezake hauei dagokienez: lokalaren funtzionamendua, barneko ordena, irekitzeko eta ixteko ordutegia, lokal eta zerbitzuen garbitasun- eta osasun-baldintzak, taberna eta sukaldearenak

2.15. El Ayuntamiento podrá realizar la función de vigilancia y control respecto al funcionamiento del local, su orden interior, horario de apertura y cierre, limpieza y condiciones sanitarias de locales y servicios, incluidos los de departamentos de

barne. Horretarako sarrera librea izango du instalazio guztietara.

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

2.17.- Urtero-urtero urtarilean esleipendunak kantinaren ustiapenaren emaitza ekonomikoaren berri emango dio Udalari: sarrerak eta gastuak. Ustiapenaren emaitza zurrizko, Udalak ekonomia, kontabilitate edo beste edozein arlotako agiriak eska diezazkioke esleipendunari.

2.18. Udalak ez ditu bere gain hartuko esleipendunak hornitzaileekin izan ditzakeen zorrak, ez eta instalazioak jasan ahal ditzakeen ekintza bandaliko, lapurreta edo kalteak.

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

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

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

2.22. Nolanahi ere, kontratistak bete egin beharko ditu indarrean dauden araudietan ezarritako debekuak, adingabekoei era

bar y cocina. Para ello tendrá libre acceso a todas las instalaciones.

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

2.17.- La adjudicataria deberá, durante el mes de enero de cada año, poner en conocimiento del Ayuntamiento los resultados económicos de la explotación de la cantina, indicando los ingresos y gastos que se hayan producido. El Ayuntamiento podrá solicitar a la adjudicataria cualquier documento económico, contable o de cualquier otra índole que sirva para justificar el citado resultado de explotación.

2.18. El Ayuntamiento no se hará responsable de la falta de pago a los proveedores ni de los deterioros, robos o actos vandálicos que pueda sufrir la instalación.

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

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

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

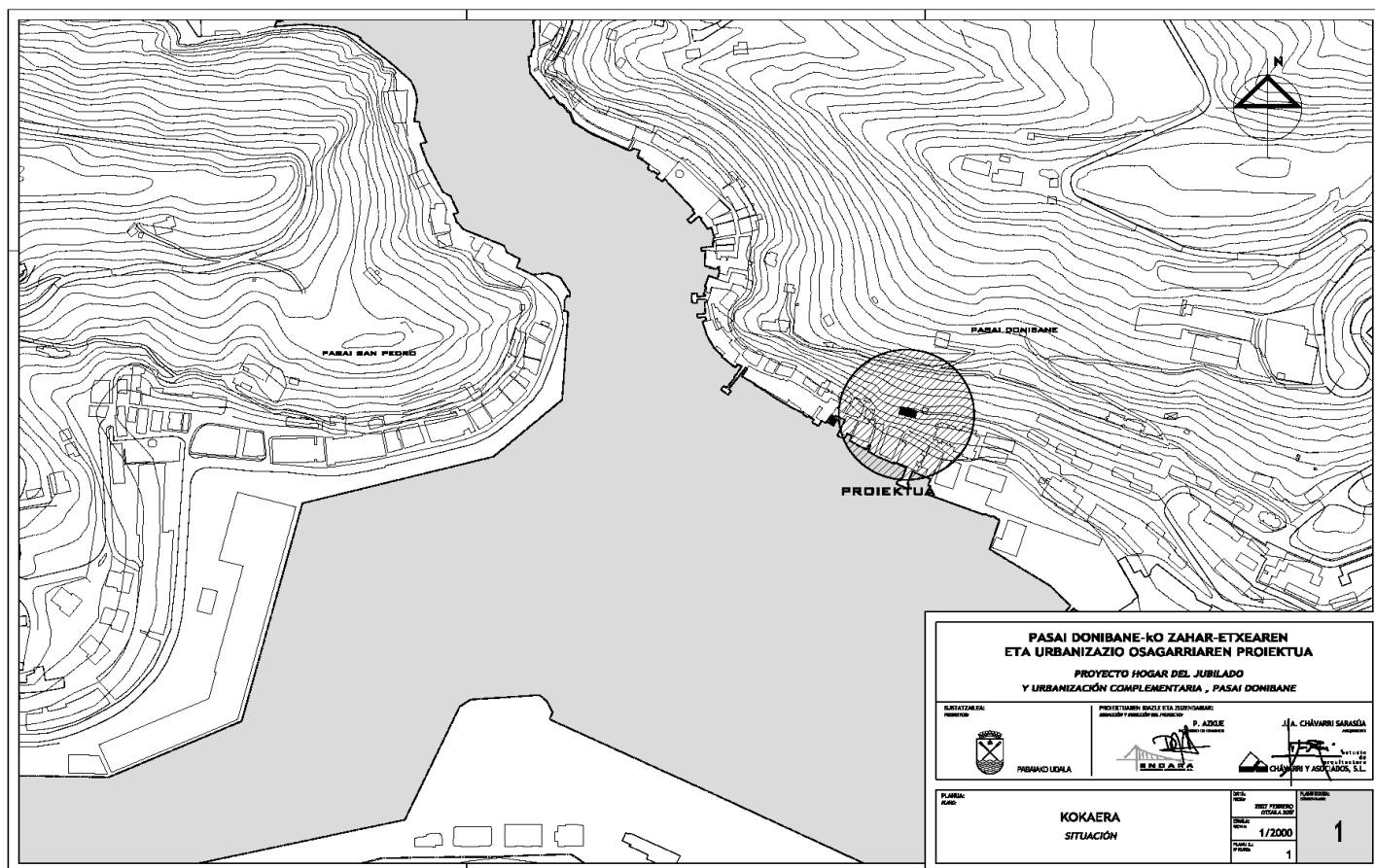
2.22. En todo caso, el contratista deberá respetar las prohibiciones establecidas en la normativa vigente sobre venta de productos

 PASAIKO UDALA www.pasaia.eus	PASAI DONIBANEKO HIRUGARREN ADINEKOEN ZENTRO SOZIALEKO TABERNA-JATETXEAREN KUDEAKETA ***** EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE EN EL CENTRO SOCIAL DE LA TERCERA EDAD DE PASAI DONIBANE ----- BALDINTZA TEKNIKOAK / PLIEGO TECNICO	IFK/CIF P2006900A Tel. 943 344034 Donibane kalea, 19 20110 Pasaia KUDEAKETA Tel. 943 345364 kudeaketa@pasaia.net
---	--	---

guztietako produktuak saltzeari buruzkoak. de cualquier clase a menores.

I. ERANSKINA/ANEXO I

Pasaia Donibaneko Hirugarren Adinekoen Zentro Sozialaren Taberna-Jatetxea lehen solairuko hego-ekialdean aurkitzen da eta ondoko zatiak ditu: - Sukaldea - Sukaldearen komuna eta dutxa - Biltegia -Taberna-kafetegiaren barra - Taberna-Jatetxearen jangela - Kanpoaldeko terrazak Barruko instalazioak, gutxi gora behera, 115 m²-ko azalera dute eta kanpoaldeko terraza, gutxi gora behera, 36 m²-koa. Sukaldea, barra eta jangela guztiz ekipatuta daude, II. Eranskinean azaltzen den ekipamenduaz. Ondoko planoan eraikinaren kokapena agertzen da.	El Bar-Restaurante en el Centro Social de la Tercera Edad de Pasaia Donibane se encuentra situado al sureste de la primera planta y consta de los siguientes partes: - Cocina - Baño de la cocina y ducha - Almacén - Barra del bar-cafeteria - Comedor del bar-restaurante - Terrazas exteriores Las instalaciones interiores tienen una superficie aproximada de 115 m² y una terraza exterior aproximada de 36 m². La cocina, la barra y el comedor están totalmente equipados equipamiento que figura en el anexo II. En el plano adjunto aparece la ubicación del edificio.
---	---



II.ERANSKINA / ANEXO II

INBENTARIOA SUKALDEA Sukaldea P: 26 Kw gasa. Fry-topa P: 12,6 Kw gasa. Frijigailua P: 13,6 Kw gasa. Ke-kanpaia P: 1,5 Cv. Hotz-mahaia P: 1 kw. Garbitzeko mahaia. Ontzi-garbigailua P: 3,55 Kw. Baxera-armairua. Mahai lagungarria. Izozkailua P: 1 Kw. Hozkailua P: 1 Kw. Labea. 2 apal. TABERNA Botilategia P: 0,5 Kw (x2). Edalontzi-garbigailua P: 2,5 Kw. Barraren barrualdea. Izotz-makina P: 1,5 Kw. 2 besoko kafe-makina P: 5,1 Kw. Kafe-erota P: 0,3 Kw. Barraren kontrako altzaria. Kafe-makinarako altzaria. Musika-ekipoa. Mikrofonoa. Anplifikadorea. KAFETEGIA 7 Malta modeloko mahai karratuak. Neurriak: 70 x 70 cm. 3 Sicilia modeloko mahai laukizuzenak. Neurriak: 120 * 70 cm. 44 Splash modeloko aulkiak, mandarina kolorekoak. 6 Onda modeloko tabureteak. Aulkiaren altuera: 65 cm. Kolorea: zuria/laranja. 3 Barrurako landareontziak, 20x80 cm altukoak. 1 Gurpildun aterki-ontzia. Neurriak: 1260 x 400 x 585 mm. 1 Kanpoko hautsontzia. Neurriak: 420 x 138 x 900 mm. TERRAZA 4 Malta modeloko mahai karratuak. Neurriak: 70 * 70 cm. 12 Splash modeloko aulkiak. Kolorea: beltza.	INVENTERARIO COCINA Cocina P: 26 Kw Gas Fry-top P: 12,6 Kw Gas Freidora P: 13,6 Kw Gas Campana extractora P: 1,5 Cv Mesa Fría P: 1 kw Mesa de lavado Lavavajillas P: 3,55 Kw Armario vajilla Mesa de apoyo Congelador P: 1 Kw Frigorífico P: 1 Kw Horno 2 estanterías BAR Botellero P: 0,5 Kw (x2) Lavavasos P: 2,5 Kw Interior de mostrador Fabricador P: 1,5 Kw Cafetera 2 grupos P: 5,1 Kw Molino P: 0,3 Kw Mueble contra mostrador Mueble cafetero Equipo de música Micrófono Amplificador CAFETERIA 7 Mesas cuadradas modelo Malta. Dimensiones 70 x 70 cm 3 Mesa rectangular modelo Sicilia. Dimensiones 120 * 70 cm. 44 Silla modelo Splash color mandarina. 6 Taburete modelo Onda. Altura del asiento 65 cm. Color Blanco/Naranja. 3 Jardinera para interior 20 x 80 cm de altura 1 Carro paraguero con ruedas de dimensiones 1260 x 400 x 585 mm. 1 Cenicero exterior dimensiones 420 x 138 x 900 mm de altura. TERRAZA 4 Mesa rectangular modelo Malta. Dimensiones 70 * 70 cm. 12 Silla modelo, Splash. Color negro
--	--

 PASAIKO UDALA www.pasaia.eus	PASAI DONIBANEKO HIRUGARREN ADINEKOEN ZENTRO SOZIALEKO TABERNA-JATETXEAREN KUDEAKETA ***** EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE EN EL CENTRO SOCIAL DE LA TERCERA EDAD DE PASAI DONIBANE ----- BALDINTZA TEKNIKOAK / PLIEGO TECNICO	IFK/CIF P2006900A Tel. 943 344034 Donibane kalea, 19 20110 Pasaia KUDEAKETA Tel. 943 345364 kudeaketa@pasaia.net
---	---	--

III. ERANSKINA/ ANEXO III

**JUBILATUEN ETXEETAKO TABERNETAKO PREZIOEN ZERRENDA 65 urtetik
gorakoei edo pentsiodun zein jubilatuei**
LISTA DE PRECIOS DEL BAR DEL HOGAR DE LOS/AS JUBILADOS/AS para los
mayores de 65 años, pensionistas y/o jubilados

EDARIAK BEBIDAS	Prezioa
ARDO-TXIKITO KORRIENTEA/ TXIKITO DE VINO CORRIENTE	0,75
URTEKO ARDOA/ TINTO DEL AÑO	1,2
ARDO BEREZIAK/ VINOS ESPECIALES	1,60
SAGAR-TXIKITOA /TXIKITO DE MANZANA	0,80
MOSTO ERDIA/ MEDIO MOSTO	0,85
MOSTO OSOA /MOSTO ENTERO	1,20
MOSKATELA	1,45
UR-BOTILATXOA /BOTELLIN DE AGUA	1,05
SAGARDO-TXIKITOA /TXIKITO DE SIDRA	0,85
TXAKOLINA	1,70
FRESKAGARRIAK REFRESCOS	
KAINA /CAÑA	1,95
ZURITOA /ZURITOS	1,20
GARAGARDO-BOTILATXOA	1,80
BOTELLIN DE CERVEZA	
FRESKAGARRIAK / REFRESCOS	1,80

ALKOHOLIK GABEKO GARAGARDOA	1,90
CERVEZA SIN ALCOHOL	
ZUMOAK /ZUMOS	1,80
BATIDOAK /BATIDOS	1,80

KAFEAK

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

ALKOHOLDUN EDARIAK ALCOHOLES

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

 PASAIKO UDALA www.pasaia.eus	PASAI DONIBANEKO HIRUGARREN ADINEKOEN ZENTRO SOZIALEKO TABERNA-JATETXEAREN KUDEAKETA ***** EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE EN EL CENTRO SOCIAL DE LA TERCERA EDAD DE PASAI DONIBANE BALDINTZA TEKNIKOAK / PLIEGO TECNICO	IFK/CIF P2006900A Tel. 943 344034 Donibane kalea, 19 20110 Pasaia KUDEAKETA Tel. 943 345364 kudeaketa@pasaia.net
---	--	--

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

PLATERTXOAK RACIONES

PINTXO HOTZ ETA BEROAK	1,80
BANDERILLA FRIAS Y CALIENTES	
SALDA CALDO	1,20
OLIBA PLATERTXOA RACIÓN DE ACEITUNAS	1,65
MENUA MENÚ	10,65
OGITARTEKOAK BOCADILLOS	4,50

**JUBILATUEN ETXEETAKO TABERNETAKO PREZIOEN ZERRENDA beste
bezeroentzat**

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

EDARIAK BEBIDAS	Prezioa
ARDO-TXIKITO KORRIENTEA/TXIKITO DE VINO CORRIENTE	0,85
URTEKO ARDOA/ TINTO DEL AÑO	1,8
ARDO BEREZIAK/ VINOS ESPECIALES	2,1
SAGAR-TXIKITOA /TXIKITO DE MANZANA	0,95
MOSTO ERDIA/ MEDIO MOSTO	1
MOSTO OSOA /MOSTO ENTERO	1,4
MOSKATELA	1,7
UR-BOTILATXOA /BOTELLIN DE AGUA	1,2
SAGARDO-TXIKITOA /TXIKITO DE SIDRA	1
TXAKOLINA	2
FRESKAGARRIAK /REFRESCOS	
KAINA /CAÑA	2,25
ZURITOA /ZURITOS	1,4
GARAGARDO-BOTILATXOA/BOTELLIN DE CERVEZA	2,1
FRESKAGARRIAK / REFRESCOS	2,2
ALKOHOLIK GABEKO	
GARAGARDOA/CERVEZA SIN ALCOHOL	2,1
ZUMOAK /ZUMOS	2,1
BATIDOAK /BATIDOS	2,1
KAFEAK	
KAFE HUTSA /CAFÉ SOLO	1,4
EBAKIA /CAFÉ CORTADO	1,5
KAFESNEA/ CAFÉ CON LECHE	1,6

 PASAIKO UDALA www.pasaia.eus	PASAI DONIBANEKO HIRUGARREN ADINEKOEN ZENTRO SOZIALEKO TABERNA-JATETXEAREN KUDEAKETA ***** EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE EN EL CENTRO SOCIAL DE LA TERCERA EDAD DE PASAI DONIBANE ----- BALDINTZA TEKNIKOAK / PLIEGO TECNICO	IFK/CIF P2006900A Tel. 943 344034 Donibane kalea, 19 20110 Pasaia KUDEAKETA Tel. 943 345364 kudeaketa@pasaia.net
---	---	--

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

ALKOHOLDUN EDARIAK ALCOHOLES

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

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

PLATERTXOAK RACIONES

PINTXO HOTZ ETA BEROAK/BANDERILLA FRIAS Y CALIENTES	2,1
SALDA CALDO	1,4
OLIBA PLATERTXOA RACIÓN DE ACEITUNAS	2
MENUA MENÚ	14
OGITARTEKOAK BOCADILLOS	6