

BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA

Xedea: Oñatiko Udalaren jabetzakoa den Eltzia taberna-kafetegi zerbitzuaren kudeaketa eta ustiaketaren kontratazioa.

AURKIBIDEA

1. Kontratuaren xedea
2. Eskaini behar diren zerbitzuak
3. Zerbitzuaren ordutegia eta egutegia
4. Betebeharrak
5. Hizkuntza baldintzak
6. Zerbitzuaren gastuak eta prezioak
- I. eranskina: taberna-kafetegiaren planoak.
- II. eranskina: taberna-kafetegiaren edukiera.
- III. eranskina: taberna-kafetegiko ekipamendu eta altzariak
- IV. eranskina: baimendutako gehienezko ordutegia.

Oñatiko Udalaren jabetzakoa den Eltzia taberna-kafetegia kudeatu, administratu eta ustiatzeko zerbitzuaren kontratazioa

1. Kontratuaren xedea

Kontratuaren xedea Eltzia taberna-kafetegia ustiatzea da, kontsumizioak salduz eta zerbitzatuz, baldintza-agiri honetan, administrazio-klausula zehatzen agirian eta aplikagarria zaion araudian ezarritako baldintzen arabera.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Objeto: Adjudicación del contrato de concesión del servicio del bar-cafetería de Eltzia, propiedad del Ayuntamiento de Oñati.

INDICE

1. Objeto del contrato
 2. Servicios a ofertar
 3. Horarios y calendario del servicio
 4. Obligaciones
 5. Requisitos lingüísticos
 6. Gastos y precios del servicio.
- Anexo I: planos del bar-cafetería.
- Anexo II: aforo del bar-cafetería.
- Anexo III: equipamiento y mobiliario del bar-cafetería.
- Anexo IV: horario máximo autorizado.

Contratación del servicio de gestión, administración y explotación del bar-cafetería Eltzia, propiedad del Ayuntamiento de Oñati

1. Objeto del contrato

El objeto del contrato es la explotación del bar-cafetería Eltzia, mediante la venta y servicio de consumiciones con sujeción a las condiciones establecidas en el presente Pliego, así como en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y la normativa de aplicación.

2. Eskaini behar diren zerbitzuak

Taberna-kafetegiaren ustiapena esleitzeak ez du eskubiderik ematen establezimenduari dagokionez. Establezimendutzat hartzen dira Eltzia taberna-kafetegia eta instalazioak.

Eltziako instalazioen behin behineko erabilera osagarria behar izanez gero, esleipendunak berariazko baimena eskatu beharko dio Oñatiko Udalari.

Esleipendunak zerbitzu hauek eman beharko ditu:

2.1. Taberna-kafetegiaren zerbitzua

Esleipendunaren eginbeharrak:

- Taberna-kafetegi zerbitzua urte osoan zehar eskainiko da.
 - Esleipendunak ematen duen ostalaritza zerbitzuak ekipamenduaren ingurunera eta ezaugarrietara egokitu beharko du (Eltzia.)
 - Oñatiko Udalak edota honek Eltzia egitasmoaren Koordinadorekin egoki irizten badu, taberna-kafetegi zerbitzua bermatuta egongo da Eltzian ez-ohiko jardura edo ekitaldiak antolatzen direnean, baita herriko/ inguruko auzoetako jaietan eta interes orokorreko beste edozein ekitaldi antolatzen denean ere.
- Esleipendunak horien publizitate eta hedapen egokia egingo du Udalak hala eskatzen duen kasuetan.
- “Eltzia Taberna” taberna-kafetegiaren izena mantentzea.
 - Errotulazio eta seinalizazio elementu guztiek Udalaren onespina beharko dute, diseinatu eta instalatu aurretik.

2. Servicios a ofertar

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

En caso de requerir la utilización adicional provisional de las instalaciones de Eltzia, la parte adjudicataria deberá solicitar permiso expreso al Ayuntamiento de Oñati.

Los servicios a prestar por la persona que resulte adjudicataria son los siguientes:

2.1. Servicio del bar-cafetería

Los servicios a prestar:

- El servicio de bar-cafetería se realizará durante todo el año.
 - Ofrecer un servicio hostelero que se ajuste al entorno y a las características del equipamiento (Eltzia).
 - Si el Ayuntamiento y/o éste junto con la Coordinadora que gestiona la iniciativa Eltzia estima conveniente, se garantizará el servicio del bar-cafetería durante las actividades o eventos extraordinarios, así como durante las fiestas patronales/ de barrios colindantes y otros eventos que se organicen con motivo de cualquier acto de interés y alcance general.
- La parte adjudicataria deberá realizar una adecuada difusión de las mismas cuando desde el Ayuntamiento así se requiera.
- Mantener la denominación del bar-cafetería “Eltzia Taberna” respetando la estética del local.
 - Cualquier elemento de rotulación y señalización deberá contar con la aprobación del Ayuntamiento antes de su diseño e instalación.

- Esleipendunak egiten duen zerbitzuaren edozein zabalkundetan, zerbitzuaren titulartasuna adierazi beharko da, baita Udalak egokitzen jotzen dituen logotipoak ere.

- Taberna-kafetegiaren barruko edo kanpoko izena eta irudia ezingo dira erabili publizitate-arrazoiak daudenean, ez eta beste edozein interes eskusibito dagoenean ere, aldez aurretik Udalarari jakinarazi gabe eta hark onartu gabe.

- Esleipendunak ziurtatu beharko du, zerbitzua, janari-erabiltzailea ziurtagiria duen langileak ematen dutela.

- Barran jendaurrean jarritako janariak behar bezala estalita egon beharko dute, eta tenperatu egokian kontserbatuta. Behar den instalazioa beharko dute horretarako.

- Egoera onean eduki beharko ditu Oñatiko Udalak lagatako instalazioak, tresnak eta altzariak, eta berez dagokienerako erabiliko ditu. Oñatiko Udalak ustiapenerako lagatako espazioa, instalazioak eta ekipamendua (agiriaren honen III. eranskinean zehaztuta daude), udalaren eskura itzuliko dira kontratua amaitzen denean.

- Esleipendunak bere kontura eskuratu eta eduki beharko ditu zerbitzua eskaintzeko behar diren gainontzeko altzairu, ekipamendu eta elektrogailu extrak, eta beharrezko osagarriak ere.

Dauden altzariak baino gehiago behar izanez gero, aukeratuko altzariak bat etorri behar dute tokiaren kalitate estetikoarekin. Horretarako, altzariak aurrez Udalarari erakutsiko zaizkio, honek baimena eman dezan.

- En cualquier difusión del servicio que realice la empresa adjudicataria deberá hacer constar la titularidad municipal del servicio, así como los logotipos que por parte del Ayuntamiento se consideren oportunos.

- No se podrá utilizar el nombre ni la imagen interna o externa del bar-cafetería con motivos publicitarios, o de cualquier otro interés exclusivo sin comunicarlo previamente al Ayuntamiento y contar con su aprobación.

- Asegurar la prestación del servicio con personal que esté en posesión del certificado de manipulador de alimentos.

- Los alimentos expuestos en la barra estarán convenientemente cubiertos, y conservados a la temperatura adecuada, debiendo disponer de la instalación necesaria al efecto.

- Conservar en perfecto estado las instalaciones, útiles y mobiliario cedidos por el Ayuntamiento de Oñati, destinándolas al uso previsto. El espacio, instalaciones y equipamiento facilitado por el Ayuntamiento de Oñati para la explotación (enumerados en el Anexo III del presente pliego), revertirán al mismo al término del contrato.

- Adquirir y disponer a su costa mobiliario, equipamiento y electrodomésticos y complementos extra si fueran necesarios para ofrecer el servicio.

El mobiliario a emplear en caso de resultar necesario ampliarlo respecto al existente, deberá ser acorde con la calidad estética del lugar. A tal efecto, será presentado previamente al Ayuntamiento para que éste autorice su utilización.

- Zerbitzuaren alde egiten diren hobekuntza eta konponketa guztiak eta jartzen diren tresna guztiak, kontratua bukatzen denean, kontratua egin duen administrazioaren eskuetara igaroko dira

- Erreklamazio-liburua ere izango du, erabiltzaileen kexak jasotzeko. Erreklamazio bat egiten denean, kopia bat igorri beharko da Oñatiko Udalera hurrengo 72 orduen barruan.

- Taberna-kafetegi zerbitzuaren ustiapenari dagokionez, jarduera-mota horretarako ezarritako lege-xedapen guztiak bete beharko ditu; udalak ez du erantzukizunik izango hori betetzen ez bada.

- Debekatuta dago kontratuari atxikitako gela guztietan erretzea eta drogak eta bestelako produktu ilegalak kontsumitzea, eta esleipendunak izango du arestian adierazitako betebeharra betearazteko erantzukizuna.

- Debekatuta dago adingabeei edari alkoholodunak eta tabakoa saltzea edo banatzea.

- Espresuki debekatuta daude edari alkoholodunen eta tabakoaren publizitatea edo kontsumoaren sustapena bitartekoak edozein direlarik (kartelak, prospektuak, gonbidapenak banatuta, etab.)

- Debekatuta dago edozein motatako artikuluak saltzeko makina banatzaileak instalatzea (tabako, janari, edari, ...).

- Debekatuta dago erredentzioko jolas-makinak edo ausazko makinak instalatzea.

1.2. Garbiketa zerbitzua

Esleipendunak plegu hauetako I-II eranskinean zehaztutako espazioak garbitu beharko ditu

- Todas las mejoras, reparaciones y utensilios introducidos a favor del servicio revertirán, al finalizar el contrato, a la administración contratante.

- Dispondrá de un libro de reclamaciones para recoger las quejas de las personas usuarias, y estará obligado a enviar una copia de cada una de las reclamaciones que se produzcan al Ayuntamiento de Oñati en un plazo máximo de 72 horas.

- Cumplir en relación con la explotación del servicio de bar-cafetería, todas las disposiciones legales vigentes para éste tipo de actividad, quedando el Ayuntamiento exonerado de responsabilidad si hubiera algún incumplimiento.

- Se prohíbe fumar y el consumo de drogas y otros productos ilegales en todas y cada una de las dependencias afectas al contrato, y será la persona adjudicataria la responsable de hacer cumplir la obligación mencionada.

- Se prohíbe la venta o el suministro de bebidas alcohólicas y tabaco a personas menores de edad.

- Se prohíben expresamente la publicidad y la promoción del consumo por cualquier medio (prospectos, carteles, invitaciones, etc.) sobre bebidas alcohólicas y tabaco.

- Se prohíbe la instalación de cualquier tipo de máquinas expendedoras (tabaco, alimentos, bebidas,...).

- Se prohíbe la instalación de máquinas de juegos recreativas o de azar.

1.2. Servicio de limpieza

Compete a la parte adjudicataria la limpieza de las zonas y materiales detallados en el anexo I-II de éstos pliegos.

Esleipendunak, bere kontura erosi beharko ditu I-II eranskinean zehazten diren espazioak garbitzeko elementuak, eta bere ardura izango da horiek jartzea eta berritzea.

Garbiketak gutxienez maiztasun honekin egingo dira:

- Taberna-kafetegiko lokala egunero garbituko dira. Gutxienez egunero erratza pasa eta zorua garbitu beharko da.

Nolanahi ere, itxura garbia eta higienikoa izateko, esleipendunak behar den guztietan garbiketa egin beharko du leku horietan zakarrak agertuz gero.

- Bestalde, sukaldeak eta barraren barruko aldeak itxura garbia eta higienikoa izan beharko dute, eta berdin egunero erabiltzen diren gainerako tresnek ere eguneroko garbitasuna eginez: mahaiak, sukaldeko altzariak, sukaldeko ontziteria, labea, ontzi-garbigailua, hozkailua,, etxe-tresna elektrikoak eta hari lotutakoak, beirateria eta baxera.

- Bainugelak egunero garbituko dira, garbi, desinfektatuta eta usainik gabe mantentzeko.

- Azulejuak (sukalde eta bainugelakoak), biltegiko altzariak, taberna-kafetegiaren esparruko perimetroan dauden kristalak eta leihoak (barrutik eta kanpotik), izozkailuak eta ke-erazgailua astean behin garbituko dira.

- Ke-erazgailuaren iragazkiak, frijigailua (olio aldaketa eta guzti)... aldian behin garbitu.

- Adjudikatzaileak kafetegi-tabernaren garbiketa orokorra egingo du urtean bi aldiz, eta gastuak bere kontura izango dira.

Será por cuenta de la parte adjudicataria el adquirir y reponer y ubicar los elementos necesarios para la limpieza de espacios que se detallan en el anexo I-II.

Se efectuarán las limpiezas con esta periodicidad como mínimo:

- Limpieza diaria del local del bar-cafetería. La limpieza comprenderá, barrer y fregar los suelos mínimo una vez al día.

No obstante, la parte adjudicataria habrá de repetir las operaciones de limpieza siempre que se acumulen desperdicios en las zonas fijadas de forma que dichas zonas ofrezcan un aspecto pulcro e higiénico.

- Por otra parte, la cocina e interior de la barra deberán ofrecer un aspecto limpio e higiénico al igual que todos los enseres de uso cotidiano mediante la limpieza diaria de mesas, muebles de cocina, menaje de cocina, horno, lavavajillas, frigorífico, electrodomésticos y asimilados, cristalería y vajilla.

- Limpieza diaria de los aseos, para su mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza, desinfección y desodorización.

- Limpieza semanal de azulejos (de la cocina y baños), la totalidad de los cristales y ventanas (por dentro y por fuera) que se encuentran en el perímetro del recinto bar-cafetería, mobiliario del almacén, cámaras congeladoras, campana extractora.

- Limpieza periódica de filtros de campana extractora, freidora (con el cambio de aceite)...

- Anualmente, la parte adjudicataria deberá realizar dos limpiezas generales de las dependencias del bar cafetería, cuyo gasto correrá a su cargo.

Hondakinen eta zaborraren kudeaketa Debagoienerako Mankomunitatearen Etxeko Hondakinak Biltzeko Ordenantza Arautzailearen arabera izango da (GAOn argitaratuta 2013ko abenduaren 16an; 238 zenbakia).

Desinfekzioa eta arratoi-gabetzea urtean behin egingo da, behar bezala baimendutako enpresa bidez. Dena dela, beharrezko gertatzen den guztietan egin beharko dira desinfektatzeko eta intsektu eta arratoiak hiltzeko lanak. Adjudikatzaileraren kontura izango dira gastuak.

Kontratua amaitzean esleipendunak nahitaez taberna-kafetegiaren garbiketa orokorra egin beharko du, nola edukitzailearena hala edukiarena. Udalari dagokio erabakitzea lanok enpresa espezializatu bati ematea, edo esleipendunari lagatzea garbiketa-lanak egiteko eskubidea, beti ere honek hala nahiko balu eta instalazioen zuzendaritzak emandako instrukzioak jarraituz egingo balu. Lehenengo kasuan, Udalak berak egingo du garbiketa-kontratua eta gastuak esleipendunaren kontura izango dira.

1.3. Mantentze zerbitzua

Oñatiko Udalak esleipendunaren eskura jarriko ditu Inbentarioan zehazten diren elementu, etxetresna elektriko eta altzariak (III. eranskina).

Ezinbestekoa izango da adjudikaziodunak kontratuarekin batera sinatzea onartutzat emateko.

Hurrengo 15 eguneko epean elementu guztiak ondo funtzionatzen duten ala ez egiaztatu beharko du esleipendunak. Epe hau iraun ondoren ez da onartuko honen inguruko erreklamaziorik eta, horrenbestez, aipatutako elementuen mantentze

La gestión de los residuos y basura realizará en función de lo establecido en la Ordenanza reguladora del Servicio de Recogida de Residuos Domésticos de la Mancomunidad del Alto Deba (publicado en el BOG con fecha de 16 de diciembre de 2013; nº 238).

La desinfección y desratización se realizará anualmente, efectuado por una empresa debidamente autorizada. No obstante, la desinfección, desinsectación y desratización se efectuará siempre que sea necesario. El gasto correrá a cargo de la parte adjudicataria.

Al finalizar el contrato la persona adjudicataria está obligado a hacer una limpieza total y general del bar-cafetería, tanto del continente como del contenido. Le corresponde al Ayuntamiento decidir si encarga a una empresa especializada de limpieza las tareas comentadas, o si le cede el derecho de realizar las tareas de limpieza a la parte adjudicataria, siempre y cuando este desee hacerlo, y lo haga siguiendo las instrucciones de la dirección de la instalación. En el primero de los casos, será el propio Ayuntamiento quien formalice el contrato de limpieza, que correrá a cargo de la persona adjudicataria.

1.3. Servicio de mantenimiento

El Ayuntamiento de Oñati pone a disposición de la parte adjudicataria mobiliario, electrodomésticos y elementos que se detallan en Inventario (Anexo III). Será requisito indispensable que se firme junto con el contrato del adjudicatario para darlo por aceptado.

En el plazo de 15 días el adjudicatario deberá comprobar el correcto funcionamiento de todos los elementos. Transcurrido este plazo no se admitirán reclamaciones en este sentido, por lo que el

eta konponketa lanak adjudikaziodunaren esku izango dira.

Adjudikaziodunaren ardura izango da taberna-kafetegia zerbitzua emateko beharrezko elementu gehiegarrien horniketa egitea.

Adjudikaziodunak ekartzen dituen makina eta elementuen berri emango dio udalari, honek inbentariatu eta onartu ditzan.

Bestalde, kontratua amaitzean, instalazio guztiak, makineria eta etxe-tresna elektrikoak erabiltzeko moduan egon beharko dute. Udalak enpresa espezializatu bat enkargatuko du horiek aztertzeko.

Kontratuak indarrean dirauen bitartean, kontratatutako enpresak utzitako altzariak, ekipamendu, etxetresna elektriko eta gainontzeko tresneriaren mantentze eta konponketa lanak egin beharko ditu bere kontura. Beharrezko denean, hauek birjarri beharko ditu.

Esleipendunari dagokio taberna-kafetegiko edukien eta tabernako dependenzietako konponketak egitea. Konponketak ahalik eta denbora laburrenean egin beharko dira, zerbitzua osotasunean lehenbailehen berriz ere martxan egon dadin.

Halaber, errentariari dagokio instalazioetako matxurak konpontzea, izan hornidura matxurak, izan taberna-kafetegian gertatutako matxura arkitektonikoak, beti ere horiek tabernaren jardueraren ondorio direnean.

Oñatiko Udalaren kontura izango dira:

- Erabilera orokorreko instalazioak aldatzea dakarten konponketak.

mantenimientu y reparación de los citados elementos serán por cuenta del adjudicatario.

La parte adjudicataria se encargará del suministro del resto de elementos necesarios para prestar el servicio de bar-cafetería.

El adjudicatario dará cuenta al Ayuntamiento de la maquinaria y elementos que aporte para su inventariado y aprobación.

Por otro lado, al finalizar el contrato todas las instalaciones, maquinaria y electrodomésticos deberán de estar en buenas condiciones de uso. El Ayuntamiento encargará a una empresa especializada la revisión de los mismos.

Durante el tiempo de vigencia del contrato la empresa contratada se responsabilizará del mantenimiento, reparación y reposición del mobiliario cedido, del equipamiento, electrodomésticos y demás enseres.

A la persona adjudicataria le corresponde asumir las reparaciones de la totalidad del contenido del bar-cafetería y sus dependencias. Estas reparaciones deberán de hacerse en el mínimo tiempo posible, de manera que la totalidad del servicio se restablezca lo antes posible.

Así mismo correrá a cargo de la parte adjudicataria las reparaciones propias de las averías en las instalaciones, tanto de suministro, como arquitectónicas comprendidas en el bar-cafetería, siempre y cuando estas sean derivadas directamente de la actividad del bar.

Serán por cuenta del Ayuntamiento de Oñati:

- Las reparaciones que impliquen modificar instalaciones de uso general.

- Eraikinaren eta obra zibilen egituraren sortutako kalteak konpontzea, esleipendunak desegoki erabiltzeagatik sortuak ez badira.

Oñatiko Udalarari aurretik idatziz jakinaraziko zaizkio, zerbitzuari dagozkion instalazioen edozein obra edo hobekuntza, ekipamenduen erabilera eta zerbitzuan eragiten duen edozein aldaketa, eta udalak aukera izango du horiek onartzeko edo ez.

Udalak baimena ematen badu hobekuntza lanak lokalaren probetxurako geldituko dira.

Oñatiko udaleko arduradunek begiratu edo kontrola ditzake lokalaren funtzionamendua, barruko ordenua, ixteko eta irekitzeko orduak, eta lokalen eta zerbitzuen garbitasun eta osasun baldintzak. Horrela, taberna-kafetegiko leku eta instalazio guztietara sar daitezke.

3. Zerbitzuaren ordutegia eta egutegia

Taberna-kafetegiko zerbitzuaren gutxieneko ordutegia egunean 4 ordukoa izango da, asteartetik ostiralera. Eta 8 ordu egunean larunbatetan.

Eskaintzaileak taberna-kafetegia irekitzeko gutxieneko ordutegia proposatu behar du bere eskaintzan, eta udako ordutegia eta neguko ordutegia bereizi ahal izango ditu. Udako denboraldia ekainaren 15etik irailaren 15era izango da.

Udalak, funtzio edo interes publikoko arrazoiengatik, edozein unetan alda ditzake, egoki baderitzo, esleipendunari jakinarazi ondoren.

Bilerak, ekitaldiak edo udalaren antzeko beste edozein gertakari izanez gero, kontratuaren xede den zerbitzua proposatutako irekitze- eta itxiera-ordutegitik kanpo ematera behartu ahal izango da esleipenduna.

- Los desperfectos producidos en la estructura del edificio y obra civil, si no son consecuencia de un uso incorrecto por parte de la parte adjudicataria.

Cualquier obra o mejora de las instalaciones correspondientes al servicio, a propuesta de la parte adjudicataria, deberá ser previamente solicitada por escrito al Ayuntamiento de Oñati, quien se reserva la facultad de autorizarlas o no.

Si el Ayuntamiento autoriza la mejora las obras quedarán en provecho del local.

Los responsables del Ayuntamiento de Oñati realizarán la función de vigilancia y control con respecto al funcionamiento de local, su orden interior, su horario de apertura y cierre, limpieza y condiciones sanitarias de locales y servicios. Para ello tendrán libre acceso a todos los lugares e instalaciones del bar.

3. Horarios y calendario del servicio

El horario mínimo exigible de servicio del bar-cafetería será de 4 horas al día de martes a viernes. Y de 8 horas al día los sábados.

El licitador debe proponer en su oferta un horario mínimo de apertura del bar-cafetería, pudiendo diferenciar entre horario de verano y horario de invierno. La temporada de verano será la comprendida entre el 15 de junio y el 15 de septiembre.

El Ayuntamiento por motivos funcionales o de interés público podrá modificarlos en cualquier momento, si lo considera conveniente, previa comunicación al adjudicatario.

En el caso de celebración de reuniones, eventos o cualquier acontecimiento similar de carácter municipal, el adjudicatario podrá ser obligado a

Edozein kasutan ere, abenduaren 16ko Eusko Jaurlaritzaren 296/1997 Dekretuak dioena bete beharko da, ostalaritza lokalen itxiera ordutegia ezartzen duena.

Ordutegia esleipendunak ikusteko moduan deskribatu eta jarri beharko da.

Asteangehienez ere egun batez, hau da, 24 orduz, itxi ahal izango da eta urtean. Asteko atsedenerako eguna Oñatiko Udalarekin adostuko da eta udalak oniritzia eman beharko dio.

Esleipendunak oporregatik urtean 30 egun ezarritako itxerako eskubidea izango du. Oporraldia udalarekin adostu beharko du, epea 15 egunekoa baino luzeagoa bada edo berehala izatekoa bada.

Baldintza teknikoen agirian ezarrita dagoenez, aintzat hartuko da behin-behinean itxi ahal izatea urteko bi garbiketarako egin ahal izateko. Horretarako, Oñatiko Udalaren baimena beharko da.

Gaixotasunak, istripuak, oporrak, baimenak, e.a. direla medio, kontratuaren arduraduna baimenaren baldin badago, esleipendunak arduradunaren ordezkari izendatu beharko ditu, horrela zerbitzua zuzen eta kontratuan ezarritakoaren arabera eskaintzen jarraitzeko, eta hartutako betebeharrak guzti-guztiak bete ahal izateko.

Era berean, esleipendunak behar bezalako erantzuna eman beharko du lantaldean bajak daukanean edo oporrak hartzen dituztenean, zerbitzua beti estalita gera dadin.

prestar el servicio objeto del contrato fuera del horario de apertura y cierre propuesto.

En cualquier caso, se deberá cumplir lo dispuesto en el Decreto 296/1997, de 16 de diciembre, por el que se establecen los horarios de cierre de locales de hostelería en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

El horario deberá de estar descrito y colocado en lugar visible por el adjudicatario.

Como máximo se podrá efectuar un cierre semanal de un día o 24 horas. El día asignado para el descanso semanal será acordado con el Ayuntamiento, y contará con aceptación expresa de éste.

La parte adjudicataria tendrá derecho a cerrar el establecimiento por vacaciones anuales durante 30 días, que deberán ser pactadas con el Ayuntamiento si los periodos superan los 15 días o son próximos en el tiempo.

Se podrá tener en consideración un cierre provisional para realizar las dos limpiezas anuales que vienen establecidas en la las prescripciones técnicas. Para ello, se necesitará autorización del Ayuntamiento de Oñati.

En caso de bajas por enfermedad o accidente, disfrute de vacaciones permisos, etc., del responsable del contrato, la persona adjudicataria deberá nombrar sustitutos de manera que el servicio se siga prestando de manera correcta y acorde a lo establecido en el contrato, y se puedan cumplir todas y cada una de las obligaciones adquiridas.

Asimismo, la parte adjudicataria dar la debida respuesta a situaciones de baja, vacaciones etc. de su equipo de trabajo de manera que siempre quede cubierto el servicio.

Egin beharreko ordezkatzek aldez aurretik jakinaraziko zaizkio Oñatiko Udalarari, horrela, egokien deritzon moduan. Udalak ordezkatzeko horiek onartu edo atzera bota ahal izango ditu.

4. Betebeharrak

Kontratuaren araubide juridikoaren ondoriozko betebeharrez gain, hauek dira emakidadunaren betebehar orokorrak:

- Taberna-kafetegiaren ustiapena zuzenean eramatea, eta ezin izango die azpierrengan eman edo ustiaketa hirugarrenei laga. Behartuta dago emakida bere kabuz erabiltzera, eta, beraz, taberna-kafetegiko zerbitzua ematera, eta emakidaren xede diren lokal, instalazio eta altzarien erabilera eta aprobetxamendua ezin izango die hirugarrenei eskualdatu edo laga, Korporazioaren aldez aurreko baimenik gabe; baimen hori administrazio-kontratazioaren arloan aplikatzekoa den legeriak adierazten dituen inguruabarretan baino ezin izango du eman.
- Herri-jabariari zein partikularrei eragindako kalteak barne hartuko dituen aseguru sinatzea.
- Aplikatu beharreko legerian ezarrita dauden eta kontratua gauzatzeko beharrezkoak diren administrazio-baimenak eta -lizentziak bere kontura eskuratzea.
- Lokala ez erabiltzea kontratuan ezarritako ordutegitik kanpo, ezein jardueratarako edo helburu pertsonaletarako.

Kontratuak ez du bermatzen Eltzia eraikinaren barruan edariak eta elikagaiak saltzeko eta banatzeko eskubidearen eskusibotasuna.

Gainera, emakidadunaren berariazko betebeharrak dira honako hauek:

Se deberá informar previamente al Ayuntamiento de Oñati de las sustituciones a efectuar, de manera que, si se estima conveniente, se pueda aceptar o rechazar la propuesta de la persona adjudicataria.

4. Obligaciones

Además de las obligaciones derivadas del régimen jurídico del contrato, son obligaciones generales del concesionario:

- Llevar directamente la explotación del bar-cafetería, no pudiendo subarrendar ni ceder la explotación a terceros. Está obligado a ejercer por sí mismo la concesión, y por tanto la prestación del servicio de bar-cafetería, sin que pueda traspasar o ceder a terceras personas el uso y aprovechamiento de los locales, instalaciones y muebles objeto de la concesión, sin la previa autorización de la Corporación, que sólo podrá autorizarla en las circunstancias que señala la legislación aplicable en materia de contratación administrativa.
- Subscribir un seguro que comprenda tanto los daños al dominio público como a particulares.
- Obtener a su costa las autorizaciones y licencias administrativas establecidas en la legislación aplicable que resulten precisas para la ejecución del contrato
- No hacer uso del local fuera del horario de apertura establecido en el contrato, para ningún tipo de actividad ni fines personales.

El contrato no garantiza la exclusividad sobre el derecho de venta y distribución de bebidas y alimentos dentro del edificio Eltzia.

Además, son obligaciones específicas del concesionario las siguientes:

- Zerbitzua emateko beharrezkoak diren ekipamendua, altzariak, langileak eta baliabideak (daudenak ez ezik) eduki eta instalatzea, taberna-kafetegiko zerbitzuak behar bezala funtzionatzeko ezinbestekoa eta/edo beharrezkoa den guztia barne.
- Uraren, elektrizitatearen, telefonoaren eta eman beharreko zerbitzuari datxezkion eta beharrezkoak diren bestelako gastuen titulartasuna aldatzea eta horiek ordaintzea.
- Taberna-kafetegiko lokalean, eskaintzen dituen produktu eta zerbitzu guztien zerrenda ikusgai edukitzea, unitateko prezioak modu iraunkorrean adierazita, erabiltzaileek ikusteko moduko leku batean eta irakurtzeko moduko baldintzetan.
- Taberna-kafetegiaren irudi korporatiboa eta dekorazioa kontserbatzea.
- Instalazioek eta haien inguruek okupatzen duten espazioa txukuntasun, funtzionamendu, garbitasun, apaintasun eta estetika ezin hobean egon dadin zaintzea.
- Udalari aurkeztea adjudikatutako zerbitzuen prestazioari buruz eskatzen zaion dokumentazio guztia.
- Enpresari buruzko dokumentazioa ematea Udalari hala eskatzen zaionean eta hark ezarritako epeetan, zergen, lanaren, administrazioaren eta abarren **arloan enpresa erabat legezkoa dela egiaztatzeko**.
- Contar e instalar el equipamiento, mobiliario, personal y los medios necesarios (además de los existentes) para la prestación del servicio, debiendo incluir todo aquello que sea imprescindible y/o necesario para el correcto y buen funcionamiento del servicio de bar-cafetería.
- Cambiar la titularidad y abonar los gastos que se produzcan por el consumo de agua, electricidad, teléfono y cualesquiera otros inherentes y necesarios al servicio a prestar.
- Mantener expuesta en el local del bar cafetería una lista de todos los productos y servicios que ofrezca, con indicación de los precios unitarios de forma permanente y en un lugar visible a los usuarios y en condiciones legibles.
- Conservar la imagen corporativa y la decoración del bar-cafetería.
- Cuidar que el espacio que ocupen tanto las instalaciones como el entorno de las mismas, se encuentren en un perfecto estado de orden, funcionamiento, limpieza, decoro y estética.
- Presentar al Ayuntamiento toda la documentación que le sea requerida, relativa a la prestación de los servicios adjudicados.
- Facilitar al Ayuntamiento cuando le sea solicitado y en los plazos determinados por el mismo la documentación de la empresa al objeto de proceder a la comprobación de la plena legalidad de ésta en el orden fiscal, laboral, administrativo, etc.

5. Hizkuntza baldintzak

Administrazioarekin eta hirugarrenekin harremana duten neurrian, kontratatutako enpresako langileek administrazioak berak bete behar lituzkeen pareko baldintzak bermatu beharko dituzte, hizkuntza gaitasunei dagokienez.

5. Requisitos lingüísticos

En sus relaciones con la administración o terceros, las personas empleadas por la empresa contratada deben garantizar, en lo que a sus competencias lingüísticas se refiere, unas condiciones similares a

Kontratuak herritarrekin ahozko zein idatzizko harremana izatea eskatzen duenean, Europako Erreferentzia Markoaren B2 gaitasun maila izatea eskatuko da, ahozko trebetasunean.

Kontratua esleitu aurretik egiaztatu beharko du enpresak zerbitzua emango duten pertsonen badutela eskatutako hizkuntza gaitasuna. Era berean, enpresa kontratatu eta geroago zerbitzua emango duen pertsona berririk sartuko balitz, horiek ere eskatutako hizkuntza gaitasuna egiaztatu beharko dute.

Hizkuntza gaitasuna egiaztatzeke honako bi bideak erabili ahal izango dira: 1. Zerbitzua eman behar du(t)en pertsonak/ek eskatutako hizkuntza gaitasuna dauka(te)la ziurtatzen duen agiria aurkeztea edo, 2. Udalak erabakitako proba egitea.

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

Errotuluak, oharrak, seinaleak, prezio zerrendak eta gainerako komunikazio orokorrak ele bietan egingo dira, euskarari lehentasuna emanaz, aurrez Administrazioak oniritzia eman ondoren.

Zerbitzuaren erabiltzaileari harrera euskaraz egingo zaio, eta erabiltzaileak aukeratutako hizkuntzan jarraituko da.

Euskarazko testuen kalitatea ziurtatzeko, zabalpen handiko testuak edota behin eta berriz

las que de hecho se exijan a la administración contratante.

Cuando el contrato conlleve una relación verbal o escrita con la ciudadanía, se exigirá el nivel de competencia B2 del Marco Europeo de Referencia, a nivel verbal.

Previo a la adjudicación del contrato, la empresa deberá verificar que las personas encargadas de prestar el servicio poseen la competencia lingüística precisa. Asimismo, en caso de que, una vez iniciado el contrato, se incorporen nuevas personas a prestar el servicio, deberán acreditar la competencia lingüística precisa.

La acreditación de la competencia lingüística podrá hacerse de alguna de las siguientes maneras: 1. La presentación de documentos que acrediten que las personas que prestarán el servicio cumplen con la competencia lingüística exigida, o 2. La realización de una prueba decidida por la administración.

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

Los rótulos, avisos, señalizaciones, lista de precios y resto de comunicaciones de carácter general se redactarán en bilingüe, dando prioridad al euskera, previa conformidad de la Administración.

La atención a las personas usuarias se hará inicialmente en lengua vasca. Se continuará en la lengua elegida por la persona usuaria.

Con el fin de asegurar la calidad de los textos en euskera, deberán consultarse en el Servicio de

erabiltzekoak Udaleko Euskara Zerbitzura eramango dira.

Enpresak administrazioarekin dituen ahozko zein idatzizko harremanak (kontratu, faktura, txosten, bilera, kontsultak...) euskaraz izango dira, administrazioaren lan hizkuntzaren arabera.

6. Zerbitzuaren gastuak eta prezioak

6.1. Zerbitzuaren gastuak

Zerbitzua emateko beharrezkoak diren gastu arruntak esleipendunaren kontura izango dira: elektrizitatea, ura eta gasa.

Esleipendunak hornitzaileei ordainduko dizkie dagozkien zenbatekoak, dagokion erreziboak helbideratu ondoren.

Altzarien eta ekipamenduen mantentzea eta konponketagatik sortutako beste edozein gastu, esleipendunaren kontura izango da.

6.2. Taberna-kafetegiaren gastuen prezioa

Prezioak adjudikaziodunak finkatuko ditu, baina ezin izango dira antzeko kategoriako establezimenduek dituztenak baino altuagoak izan. Prezio hauek Oñatiko Udalari aurkeztu beharko zaizkio jarduerari hasiera eman aurretik, bai eta egingo diren aldaketa guztiak ere, Udalak prezio horiek ezartzeko baimena eman dezan.

Zerbitzu ezberdinen prezioak guztien begi bistarako lekuan jarriko dira.

Euskara del Ayuntamiento los textos de amplia difusión o de uso repetitivo.

Las relaciones tanto verbales como escritas (contratos, facturas, informes, reuniones, consultas, etc.) de la empresa con la administración serán en euskera, lengua de trabajo de ésta última.

6. Gastos y precios del servicio.

6.1. Gastos del servicio

Los gastos ordinarios necesarios para la prestación del servicio será por cuenta de la parte adjudicataria: la electricidad, el consumo de agua y gas, quien los hará efectivos a las entidades suministradoras, previa domiciliación de los recibos correspondientes.

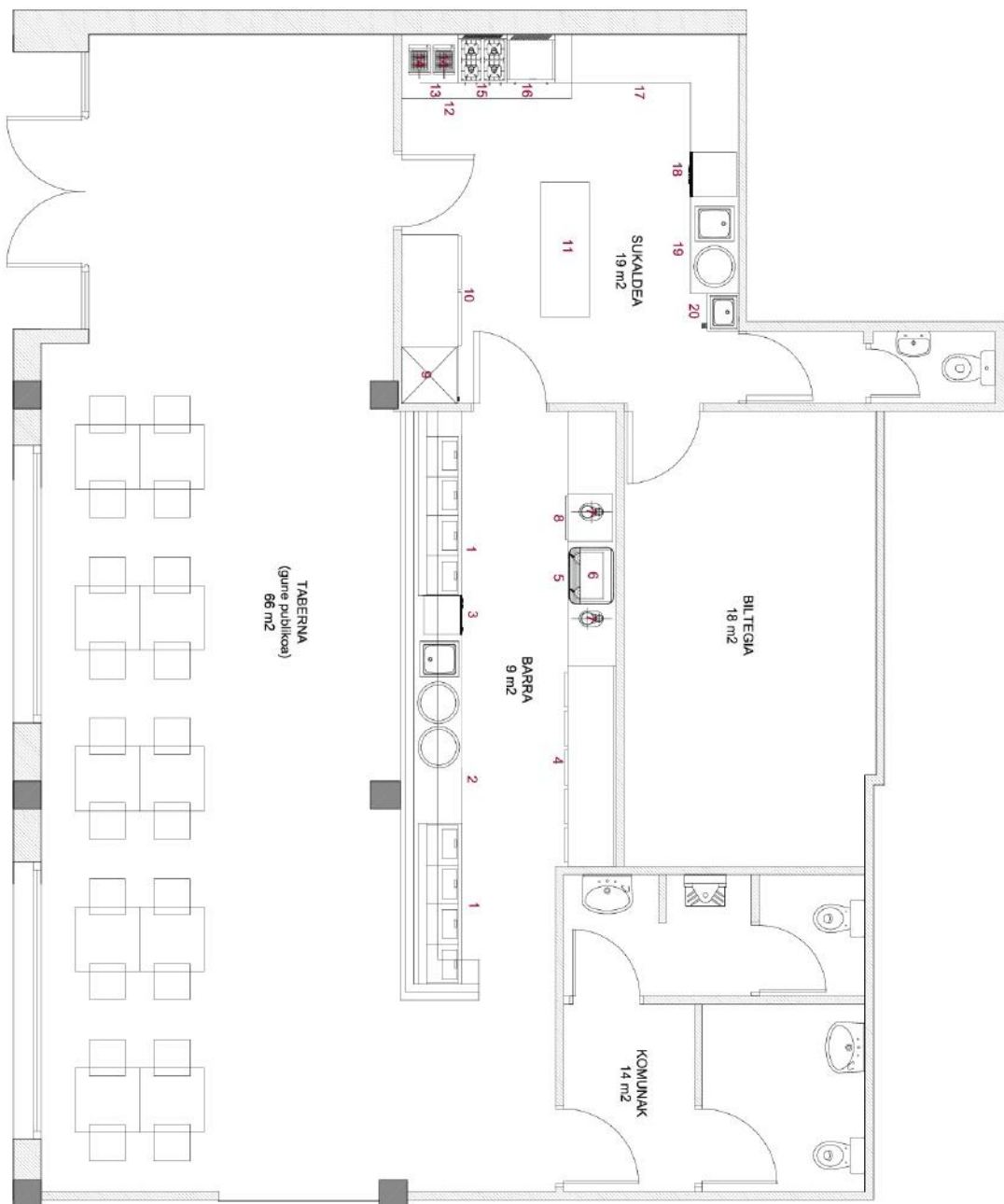
El gasto que se genere en cuanto al mantenimiento y reparación de mobiliario y equipamiento será asumido por la persona adjudicataria.

6.2. Precio de los productos del bar-cafetería

Los precios se establecerán por la persona adjudicataria debiendo éstos no ser superiores a los fijados para establecimiento de categoría similar en el pueblo. Estos precios deberán presentarse al Ayuntamiento de Oñati previo inicio de la actividad así como en las sucesivas revisiones que se produzcan, para que éste autorice su aplicación.

Los precios de los diferentes servicios se colocarán en lugar visible al público en general.

I. eranskina: taberna-kafetegiaren planoak.	Anexo I: planos del bar-cafetería.
II. eranskina: taberna-kafetegiaren edukiera.	Anexo II: aforo del bar-cafetería.

AZALERA ERABIL GARRIA: 126 m²

- 1- Botellero 2000 mm
- 2- Interior de mostrador
- 3- Lavavasos
- 4- Contramostrador frig.
- 5- Mueble cafetero
- 6- Cafetera 2 grupos
- 7- Molino
- 8- Fabricador de hielo
- 9- Congelador
- 10- Armario frigorífico
- 11- Mesa de pase
- 12- Campana extractora
- 13- Mesa de trabajo
- 14- Freidora
- 15- Cocina 4 fuegos
- 16- Plancha
- 17- Mesa de trabajo
- 18- Lavavajillas
- 19- Mesa de lavado
- 20- Lavamanos

ERAGILEA: OÑATIKO UDALA	PLANTAEEN ZERBILUA: ELTZIA ERAIKINEKO TABERNAREN PLANOA ETA SUKALDE ETA BARRAREN HORNIKETA	ESKALA: 1/20	TEKNOLOGIA: IZASKUN LEGARISTI LIZARRA ARKITEKTOA, KOLLEKTATU ZB. 4352	post.e: izaskunlegaristi@gmail.com Telefonoa: 661092960	DATA: 2017 ABENDUA
----------------------------	---	-----------------	---	--	-----------------------

III. eranskina: taberna-kafetegiko equipamendua eta altzariak

Udalak esleipendunaren eskura jartzen du inbentario honetan agertzen diren elementuak

Udalak adjudikaziodunaren erabilerarako utziko ditu.

Anexo III: equipamiento y mobiliario del bar-cafetería

El Ayuntamiento pone a disposición del adjudicatario los elementos que figuran en el presente inventario.

El Ayuntamiento cederá en funcionamiento a la parte su uso.

ZORUA

- Mikrohormigoia gunere publikoan
- Zeramikazko baldosa sukalde, biltegi eta komunetan

SABAIA

- Gabelex sabai metalikoa eta pladurrezko sabai jarraia gunere publikoan.
- Sabai erregistrablea sukalde, biltegi eta komunetan.

HORMAK

- Zuriz eta grisez margotuak gunere publikoan eta biltegian.
- Zeramikazko azulejo zuriak sukalde eta komunetan.

BILTEGIA

- Metalezko 4 pisutako apalategi urdina, 180x120x60 MUEBLES-HIERROS TALEGO SL (3 unitate)
- 120x30 cm apala (2 unitate)

SUELO

- Microhormigón en zona pública
- Baldosa cerámica en cocinas, almacenes y aseos

TECHO

- Gabelex techo metálico y techo continuo de pladur en espacio público.
- Techo registrable en cocinas, almacenes y aseos.

PAREDES

- Pintadas de blanco y gris en espacio público y almacén.
- Azulejos blancos de cerámica en cocinas y aseos.

ALMACEN

- Estantería metálica azul de 4 pisos de 180x120x60 MUEBLES-HIERROS TALEGO SL (3 unidades)
- Estantería 120x30 cm (2 unidades)

ERROTULAZIOA

- Paretaren eta leihoen errotulazioa (ROTUDENAK)

BARRA ETA ARETOA

- Lurra altxatzeko tarima (eta goma)
- Pinu egurrezko frisoa
- Formica ColorCore Black Diamond
- Paretako arbela (pintura plastikoa)
- Edalontzien apalak eta euskarriak (120x30 cm 2 unitate: 80x30 cm 2 unitate)
- Estoreak

KOMUNEKO APARILUAK ETA OSAGARRIAK

- ROCA-VICTORIA komunak (2 unitate)
- ROCA-VICTORIA konketak (2 unitate)
- ROCA pixalekua
- Eskuilak (2 unitate)
- Portarrolloa (2 unitate)
- Pertxa (2 unitate)
- Paper dispentsagailua (2 unitate)
- Paper dispentsagailua (2 unitate)
- Edukiontzi sanitarioa

ARGITERIA

- LAMP 10041040+8606130 DOMO220+INT.OPAL (zuria, 3000K) (16 unitate) gune publikoan.
- Luminariak ERCO STARPOINT DOWNLIGHT, 3000K, 8W. REF. 87679 (4 unitate) barra gainean.
- Luminariak LED ESTANCA PHILIPS CORELINE LED40S -4000Lm-41W- 1200mm sukaldean eta biltegian (6 unitate)

ROTULACIÓN

- Rotulación pared y ventanas (ROTUDENAK)

BARRA Y SALA

- Tarima para elevar el suelo (y goma)
- Friso de madera de pino
- Formica ColorCore Black Diamond
- Pizarra de pared (pintura plástica)
- Baldas y soportes vasos (120x30 cm 2 unitate: 80x30 cm 2 unitate)
- Estores

APARATOS SANITARIOS Y ACCESORIOS

- Inodoro ROCA-VICTORIA (2 unidades)
- Lavabos ROCA-VICTORIA Victoria (2 unidades)
- Urinario ROCA
- Escobilla (2 unidades)
- Portarrollos (2 unidades)
- Percha (2 unidades)
- Dispensador de papel (2 unidades)
- Dispensador de papel (2 unidades)
- Contenedor sanitario

ALUMBRADO

- LAMP 10041040+8606130 DOMO220+INT.OPAL (blanco cálido, 3000K) (16 unidades) en área pública.
- Luminaria ERCO STARPOINT DOWNLIGHT, 3000K, 8W. REF. 87679 (4 unidades) sobre barra
- Luminarias LED ESTANCA PHILIPS CORELINE LED40S -4000Lm-41W-1200mm en cocina y almacén (6 unidades)

- Led-ezko downlight txikiak komunetan (4 unitate)
- LED 5 W E 27 3000 K esfera-formako lanparak (4 unitate)
- 60 W E27 lanpara beltzak aretoan (7 unitate)
- MD6168 A lanpara (8 unitate)
- B1068b-CL lanpara (2 unitate)

SUTEEN AURKAKO BABESA

- Ke detektagailu optiko analogikoa MI-PSE-S2-IV (5 unitate)
- Tenperatura altuko detektagailu termiko analogikoa, 78° MI-HTSE-S2-IV (2 unitate)
- Alarma analogikoko M5A-RP05FF-K013-41 sakagailua (1 unitate)
- ABCE 6 kg-ko su-itxalgailua (2 unitate)
- Su-itxalgailu hidrikoa

KLIMATIZAZIOA

- Mota: BOMBA DE CALOR SKY AIR
- Modelo: DAIKIN SEASONAL CLASSIC (potentzia 15.5 kW; hotz potentzia 13.40 kW)
- RZQSG140L9V1
 - Barneko unitateak: 2
 - Kanpoko unitateak: 1

AIREZTAPENA

- SISTEVEN DTM10-10 Aireztagailua
- SISTEVEN DTM10-10 Aireztagailua
- Erauzketa sareak (4 unitate)
- Komuneko erauzketa ahoak (3 unitate) eta aireztagailua

- DOWNLIGHT de LED en los aseos (4 unidades)
- Lámparas forma esférica LED 5 W E 27 3000 K (4 unidades)
- Lámpara 60 W E27 negras en sala (7 unidades)
- Lámpara MD6168 A (8 unidades)
- Lámpara B1068b-CL (2 unidades)

PROTECCIÓN FRENTE A INCENDIOS

- Detector óptico de humos analógico MI-PSE-S2-IV (5 ud.)
- Detector térmico analógico alta temperatura 78° MI-HTSE-S2-IV (2 ud.)
- Pulsador de alarma analógico M5A-RP05FF-K013-41 (1 ud.)
- Extintor ABCE 6 kg (2 ud.)
- Extintor hídrico

CLIMATIZACIÓN

- Tipo: BOMBA DE CALOR SKY AIR
- Modelo: DAIKIN SEASONAL CLASSIC (potencia 15.5 kW; potencia frío 13.40 kW) - RZQSG140L9V1
 - Unidades interior: 2
 - Unidad exterior: 1

VENTILACIÓN

- Aireador SISTEVEN DTM 10-10
- Aireador SISTEVEN DTM 10-10
- Rejillas extractivas (4 unidades.)
- Bocas de extracción higiénicas (3 unidades) y ventilador

INFORMATIKA ETA SOINUA

- TOUCH SCREEN POS MACHINE KUTXA ERREGISTRATZAILEA (KT-700 LED+ kaxa automatikoa)
- TICKET BIXOLON SRP-350 III INPRIMAGAILUA
- ELEGANCE kutxako tiketa, erretxinazko armairu baxua
- SONY ORDENAGAILU ERAMANGARRIA
- MIXER AUDIO IMG MPX 622-SW
- LAB GRUPPEN E SERIES POTENTZIA-ETAPA 8:2
- FLIGHT CASE
- BOZGORAILUAK + HORMA EUSKARRIAK UDANA PASSIVE MONITOR
- Hornidura elektrikoaren etenak babesteko gailua: Sai SPS Home Salicru-multibase 400 VA 6 SCHUCKO

SUKALDE ETA BARRAKO APARAILUAK

- BEIRA-ARASA BARRARAKO, 101 MOD, BELTZA
- EDENOX BOTILA-HOZKAILUA, EB-200-I (2 unitate)
- EDENOX, AV-2100 EDALONTZI-GARBIGAILUA
- EDENOX, FMPS-250 MOSTRADOREAREN MAHAI-MAIZTASUNA
- FUTURMAT RIMINI ELEC KAFE-MAKINA. 2G
- FUTURMAT CT2 ERROTA
- RG-4625 W IZOTZ-MAKINA
- LIEBHERR-IZOZKAILUA, G 5216
- EDENOX, APS-1403 HOZKAILU-ARMAIRUA
- FAGOR FRIJIGAILU ELEKTRIKOA, FE-6
- FAGOR SUKALDE ELEKTRIKOA, CE6-41
- FAGOR FRY-TOP ELEKTRIKOA, FTE6-10 L
- EDENOX, AF-540 ONTZI-GARBIGAILUA

INFORMÁTICA Y SONIDO

- CAJA REGISTRADORA TOUCH SCREEN POS MACHINE (KT-700 LED+ cajón automático)
- IMPRESORA TICKET BIXOLON SRP-350 III
- Ticket de caja ELEGANCE armario bajo de resina
- ORDENADOR PORTATIL SONY
- MIXER AUDIO IMG MPX 622-SW
- ETAPA DE POTENCIA LAB GRUPPEN E SERIES 8:2
- FLIGHT CASE
- ALTAVOCES + SOPORTES PARED UDANA PASSIVE MONITOR
- Dispositivo protección cortes del suministro eléctrico: Sai SPS Home Salicru-multibase 400 VA 6 SCHUCKO

APARATOS DE COCINA Y BARRA

- VITRINA EXPOSITOR DE BARRA MOD 101 NEGRO
- ENFRIADOR BOTELLAS EDENOX, EB-200-I (2 unidades)
- LAVAVASOS EDENOX, AV-2100
- MESA REFR.F.MOSTRADOR EDENOX, FMPS-250
- CAFETERA FUTURMAT RIMINI ELEC. 2G
- MOLINO FUTURMAT CT2
- FABRICADOR DE CUBITOS DE HIELO RG-4625 W
- CONGELADOR LIEBHERR, G 5216
- ARMARIO FRIGORÍFICO EDENOX, APS-1403
- FREIDORA ELECTRICA FAGOR, FE-6
- COCINA ELECTRICA FAGOR, CE6-41

- PEDAL FRIKOSMOEN HORMAKO KONKETA, 061414
- Termo elektriko bertikala, GREENHEISS, TV 80 L-
- VORWEK THERMOMIX TM 31 SUKALDEKO ROBOTA
- GFS 2025 MAKRO PROFESIONAL XERRATZEKO MAKINA
- GARHE 220 MM/180 W XERRATZEKO MAKINA
- TARRINGTON HOUSE MWDC 6720 MIKROUHINAK

SUKALDERAKO OSAGARRIAK

- GASTRONORM OSTALARITZAKO ARAVEN TUPPERRA 1/1 28 LITRO (3 unitate)
- TUPPER ARAVEN HOSTELERIA GASTRONORM 1/2 12,5 LITRO (unitate 1)
- GASTRONORM OSTALARITZAKO ARAVEN TUPPERRA 1/3 6 LITRO (8 unitate)
- GASTRONORM OSTALARITZAKO ARAVEN TUPPERRA 1/4 4,3 LITRO (2 unitate)
- GASTRONORM OSTALARITZAKO ARAVEN TUPPERRA 1/4 2,8 LITRO (4 unitate)
- ARAVEN TUPPER OSTALARITZA GASTRONORM 1/4 1,8 LITRO (6 unitate)
- TUPPER ARAVEN HOSTELERIA GASTRONORM 1/6 2,6 LITRO (4 unitate)
- GASTRONORM OSTALARITZAKO ARAVEN TUPPERRA 1/9 0,6 LITRO (3 unitate)
- ALTZAIRU HERDOILGAITZEZKO ERRETILUAK (4 unitate)
- GOZOGINTZARAKO MOLDEAK (12 unitate)

- FRY-TOP ELECTRICO FAGOR, FTE6-10 L
- LAVAVAJILLAS EDENOX, AF-540
- LAVAMANOS MURAL PEDAL FRICOSMOS, 061414
- Termo eléctrico vertical GREENHEISS modelo TV 80L
- ROBOT DE COCINA VORWEK THERMOMIX TM31
- CORTAFIAMBRE MAKRO PROFESIONAL GFS 2025
- CORTAFIAMBRE GARHE 220 MM/180W
- MICROONDAS TARRINGTON HOUSE MWDC 6720

ACCESORIOS PARA COCINA

- TUPPER ARAVEN HOSTELERIA GASTRONORM 1/1 28 LITROS (3 unidades)
- TUPPER ARAVEN HOSTELERIA GASTRONORM 1/2 12,5 LITROS (1 unidad)
- TUPPER ARAVEN HOSTELERIA GASTRONORM 1/3 6 LITROS (8 unidades)
- TUPPER ARAVEN HOSTELERIA GASTRONORM 1/4 4,3 LITROS (2 unidades)
- TUPPER ARAVEN HOSTELERIA GASTRONORM 1/4 2,8 LITROS (4 unidades)
- TUPPER ARAVEN HOSTELERIA GASTRONORM 1/4 1,8 LITROS (6 unidades)
- TUPPER ARAVEN HOSTELERIA GASTRONORM 1/6 2,6 LITROS (4 unidades)
- TUPPER ARAVEN HOSTELERIA GASTRONORM 1/9 0,6 LITROS (3 unidades)
- BANDEJAS ACERO INOX (4 unidades)
- MOLDES REPOSTERIA (12 unidades)
- CUENCOS INOX Y PLASTICO (6 unidades)

- INX ETA PLASTIKOZKO KATILUAK (6 unitate)
- LACOR IRAGAZKIAK (2 unitate)
- ESNEONTZIA 1,5 LITRO HERDOILGAITZA
- ESNEONTZIA 0,5 LITRO HERDOILGAITZA
- KAZOLA GORRIA (6 unitate)
- ARCOS AIZTO PROFESIONALEN SORTA, SERIE KLASIKOA, 5 PIEZA
- 26 CM-KO PLATER LAU HANDIAK (51 unitate)
- PLATER PLANO TXIKIAK 15 cm (46 unitate)
- PLATER SAKONAK BEREZIAK (17 unitate)
- PLATER TXIKI BEREZIAK A (9 unitate)
- KUADRADROS NEGROS PLATERAK, (6 unitate)
- PLATER OBAL HANDIAK ENTSALADA BEREZIAK (6 unitate)
- EDALONTZIAK: ARDO KOPA 35 zentilitro (36 unitate)
- EDALONTZIAK: ARDO KOPA 47 zentilitro (48 unitate)
- GIN TONIC EDALONTZI BEREZIAK, (12 unitate)
- SAGARDO-EDALONTZIA BEREZIAK (24 unitate)
- TXUPITO EDALONTZI BEREZIAK (18 unitate)
- GARAGARDO-EDALONTZIA BEREZIAK (60 unitate)
- SARDEXKA LUCNH SYNTESI (50 unitate)
- KOILARA LUCNH SYNTESI CUCHARAS (50 unitate)
- KOILARA TXIKIAK CUCHARILLAS LUCNH SYNTESI (50 unitate)
- AIZTOAK LUCNH SYNTESI (50 unitate)
- BIBEROIA 75 ml (2 unitate)
- SUKALDEKO TAULA (20 unitate)
- LATA-IREKITZEKO
- COLADORES LACOR (2 unidades)
- LECHERA INOX 1,5 LITROS
- LECHERA INOX 0,5 LITROS
- CAZUELITA ROJA (6 unidades)
- SET DE CUCHILLOS PROFESIONALES ARCOS SERIE CLASICA 5 PIEZAS
- PLATOS PLANOS GRANDES 26 CM EUSKAL HERRIA (51 unidades)
- PLATOS PLANOS PEQUEÑOS 15 CM (46 unidades)
- PLATOS HONDOS ESPECIALES (17 unidades)
- PLATOS PEQUEÑOS ESPECIALES (9 unidades)
- PLATOS CUADRADROS NEGROS (6 unidades)
- PLATOS OVALES GRANDES ENSALADA ESPECIALES (6 unidades)
- VASOS COPA VINO 35 CLTS ESPECIALES (36 unidades)
- VASOS COPA VINO 47 CLTS ESPECIALES (48 unidades)
- VASOS GIN TONIC ESPECIALES (12 unidades)
- VASOS SIDRA ESPECIALES (24 unidades)
- VASOS CHUPITO ESPECIALES (18 unidades)
- VASOS CERVEZA (CAÑA) ESPECIALES (60 unidades)
- TENEDORES LUCNH SYNTESIS (50 unidades)
- CUCHARAS LUCNH SYNTESIS (50 unidades)
- CUCHARILLAS LUCNH SYNTESIS (50 unidades)
- CUCHILLOS LUCNH SYNTESIS (50 unidades)
- BIBERON 75 ml (2 unidades)
- TABLA DE COCINA (20 unidades)
- ABRELATAS
- CUCHARA SILICONA (2 unidades)

- SILIKONAZKO KOILARA (2 unitate)

HONDAKINAN KUDEAKETA

- Hondakinentzat edukiontzi handiak

ALTZARIAK

- Hall polipropilenoazko aulkia, beira-zuntzez indartua [Erref.: MS-HALL 00] (20 unitate)
- Mahaia 70x70x3 TAVESI DESING 2014 SL
- Mahaia 110x70x3 TAVESI DESING 2014 SL (2 unitate)
- Mahaia 2250x50x3 TAVESI DESING 2014 SL (2 unitate)
- Mahaia 60x60 TAVESI DESING 2014 SL (8 unitate)
- TABURETEAK BIZKARRALDEAREKIN, TAVESI DESING 2014 SL (10 unitate)
- TABURETEAK TAVESI DESING 2014 SL (6 unitate)
- Loft mahaia, aluminiozko hanka zuria, taula trinkoa zuria, 80x80. [Erref.: 42LOF04] (5 unitate)

ERAMATEKO JANARI-ONTZIAK (BETIK)

- AZUKRE-KANABERA ONTZIAK 40 OZ (5 pakete x 50 unitate)
- AZUKRE-KANABERA SALTSAONTZI, 2 OZ (56 pack x 60 unitate)
- AZUKRE-KANABERA-TAPAK, 2 OZ (56 pack x 60 unitate)
- 26 OZ KARTOIZKO ONTZIA (29 pack x 25 unitate)
- AZUKRE-KANABERA SALTSAONTZI /PLATERAK (30 pack x 50 unitate)

GESTION DE RESIDUOS

- Cubos grandes basura

MUEBLES

- Silla Hall polipropileno reforzado con fibra de vidrio [Ref.:MS-HALL00] (20 unidades.)
- Mesa 70x70x3 TAVESI DESING 2014 SL
- Mesa 110x70x3 TAVESI DESING 2014 SL (2 unidades)
- Mesa 2250x50x3 TAVESI DESING 2014 SL (2 unidades)
- Mesa 60x60 TAVESI DESING 2014 SL (8 unidades)
- TABURETES CON RESPALDO TAVESI DESING 2014 SL (10 unidades)
- TABURETES SIN RESPALDO TAVESI DESING 2014 SL (6 unidades)
- Mesa Loft patas aluminio blanco tablero compacto blanco 80x80 [Ref.: 42LOF04] (5 unidades)

ENVASES COMIDA PARA LLEVAR (BETIK)

- ENVASES PORTA MENÚ 40 OZ (5 pack x 50 unidades)
- SALSERA CAÑA DE AZUCAR 2 OZ (56 pack x 60 unidades)
- TAPAS CAÑA DE AZUCAR 2 OZ (56 pack x 60 unidades)
- RECIPIENTE CARTON 26 OZ (29 pack x 25 unidades)
- SALSERA/PLATO CAÑA AZUCAR (30 pack x 50 unidades)

- AZUKRE-KANABERA SALTSAONTZI TAPAK OZ (30 pack x 50 unitate)
- 260 mm-ko PAPERIZKO POLTSAK (3 pakete x 50 unitate)
- ZOTZ BIRIBILAK, 10 cm (60 pack x 500 unitate)
- KARTOIZKO (SET) ENTSALADA-ONTZIAK, TAPADUNAK 1100 mm(2 pack x 20 unitate)

- TAPAS SALSERAS 4 OZ (30 pack x 50 unidades)
- BOLSAS PAPEL 260 MM (3 pack x 50 unidades)
- PALILLOS REDONDOS 10 cm (60 pack x 500 unidades)
- ENSALADERAS DE CARTON SET CON TAPA 1100 MM (2 pack x 20 unidades)

IV. eranskina: baimendutako gehienezko ordutegia/

Anexo IV: horario máximo autorizado

BAIMENDUTAKO GEHIENEZKO ORDUTEGIA HORARIO MÁXIMO AUTORIZADO

(EUSKO JAURLARITZAREN 296/1997 DEKRETUA, 210/1998 ETA 36/2012 DEKRETUEK ALDATUTA)
(DECRETO 296/1997 GOBIERNO VASCO, MODIF. POR DTOS. 210/1998 Y 36/2012)

MAILA GRUPO 2	NEGUA • INVIERNO ❄️		UDA • VERANO ☀️	
	IREKI • APERTURA	ITXI • CIERRE	IREKI • APERTURA	ITXI • CIERRE
ASTEGUNAK ORDINARIOS	06.00	01.00	06.00	01.30
OSTIRAL ETA JAIEGUN BEZPERAK VIERNES Y VÍSPERAS DE FESTIVOS	06.00	02.30	06.00	03.00

Oharra: Oharra: Lokala itxeko orduan musika itzali beharko da eta joko makinak erabiltzeari utzi; horretaz gain, ezin da bezerorik sartu lokalean. Lokala husteko ordu-erdia egongo da (8. art.). Nolanahi ere, debekatuta dago musika-ekipoak funtzionatzea 09:00ak baino lehenago (9.art.).

Nota: Llegada la hora de cierre deberá cesar la música y el uso de máquinas de juego, no pudiendo acceder clientes al local. Se dispondrá de media hora para el desalojo del local (art. 8). En todo caso, queda prohibido el funcionamiento de equipos de música antes de las 09.00 h. (art. 9).

Indarreko ordutegi-erregimena osatzeko udalek, gehienez, 2 orduz luza dezakete lokalak itxeko ordutegia, euren urteko egutegiaren arabera. Horretaz gain, egoera berezietan ere luza dezakete ordutegia, gehienez 2 orduz eta urtean 15 egunetan (12. art.).

Como complemento al régimen de horarios vigente los ayuntamientos, de acuerdo con su calendario anual, podrán ampliar un máximo de 2 horas el horario de cierre de los locales. Además, en circunstancias excepcionales también podrán ampliar el horario, en un máximo de 2 horas y hasta 15 días por año. (art. 12).

Sinaduren laburpena / Resumen de firmas

Titulua / Título:

baldintza teknikoen agiria Eltzia taberna