ENETZ EZENARRO ARRIOLA (1, guztira 1)
Representante Legal
Sinaduraren data: 30/10/2026
HASH: bd3959d4cf8be13c4489ea4b6cada1ec44

CONCESIÓN DE EXPLOTACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA GOÑATI DEL AYUNTAMIENTO DE MENDARO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. Objeto

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto establecer las condiciones técnicas, funcionales, sociales y lingüísticas que deben cumplirse para la explotación del bar-cafetería Goñati, titularidad del Ayuntamiento de Mendaro.

La explotación tendrá como objetivo ofrecer un servicio hostelero estable, de calidad y adaptado a las necesidades de la población, garantizando el uso adecuado, la conservación y la función social de las instalaciones.

2. Naturaleza y objeto social del servicio

El bar-cafetería Goñati será un punto de encuentro ciudadano abierto, integrador y de promoción de la cohesión comunitaria. Por tanto, en el desarrollo de la explotación se prestará especial atención a la convivencia ciudadana, la accesibilidad, el uso del euskera, la igualdad entre las personas, el respeto a la diversidad, la participación ciudadana y la colaboración con las actividades municipales.

El adjudicatario deberá respetar en todo momento este carácter social del establecimiento, actuando en favor del interés público y de la calidad del servicio en el desarrollo de su actividad.

3. Recursos

Para el inicio de la explotación, el Ayuntamiento tendrá instalados determinados útiles y herramientas, necesarios para el funcionamiento normal del bar-cafetería. El adjudicatario podrá utilizar los bienes muebles actualmente existentes en el local objeto de explotación (véase el anexo). Dichos bienes serán puestos a disposición del adjudicatario en el momento de la firma del contrato, levantándose acta de todo ello.

El adjudicatario deberá conservar y mantener en buen estado todas las instalaciones, mobiliario, equipamiento, utillaje y maquinaria vinculados a la explotación. Realizará a su cargo los trabajos ordinarios de mantenimiento y las reparaciones que sean necesarios para ello, salvo los que correspondan legalmente al Ayuntamiento por la naturaleza del bien.

Asimismo, el mantenimiento y la sustitución de la vajilla, cristalería, cubertería y otros elementos análogos necesarios para la explotación ordinaria serán por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario podrá colocar, por su cuenta y riesgo, los elementos que considere necesarios, siempre que no impliquen obras ni modificaciones de las instalaciones.

No se podrán realizar obras ni modificar o retirar equipamientos fijos de las instalaciones sin la autorización previa y expresa del Ayuntamiento.

Baliozkotze Kod.: S299EJDAELS493F27XMPCK73F
Egiaztapena: https://mendaro.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 1. orrialdea, guztira 13

Asimismo, serán por cuenta del adjudicatario la compra de nuevo mobiliario y el mantenimiento o la reposición del existente, manteniendo en todo caso la estética existente y con el visto bueno del Ayuntamiento.

4. Gestión del servicio

La instalación se destinará exclusivamente a la actividad de bar-cafetería, en la forma y con el horario autorizados en este pliego y en la normativa vigente para dicha actividad.

El bien de dominio público se utilizará sin ostentar derecho de propiedad sobre él y sin perjuicio de terceros.

El Ayuntamiento podrá ordenar la interrupción y, en su caso, el cierre del servicio cuando, por causas imputables al adjudicatario, se produzca una mala prestación del mismo y no se adopten las medidas necesarias para la salubridad, higiene y seguridad de las personas usuarias.

5. Personal de la empresa

La empresa adjudicataria dispondrá del personal necesario para realizar los trabajos especificados en este pliego de condiciones técnicas, tanto en lo que se refiere al número de personas trabajadoras como a las condiciones que deban cumplir.

Deberá existir una persona responsable de dicho personal que ejerza las funciones de coordinación.

El Ayuntamiento dirigirá a dicha persona responsable cuantas observaciones considere oportunas.

Antes de la formalización del contrato, la persona o entidad propuesta como adjudicataria presentará la relación del personal que adscribirá al servicio, indicando las funciones de cada persona e identificando a quien ejercerá la coordinación. Presentará también la documentación exigida por el PCAP para acreditar la capacitación lingüística del personal de atención directa al público. Durante la ejecución mantendrá actualizada esta información y comunicará las sustituciones al Ayuntamiento conforme a la cláusula 20 del PCAP.

En ningún caso el adjudicatario podrá alegar falta de personal para suspender o aplazar los servicios indicados en este pliego. Deberá contar en todo momento con el personal necesario para llevar a cabo su ejecución.

En ningún caso el personal de la empresa adjudicataria tendrá vinculación laboral, contractual, funcional o de otro tipo con el Ayuntamiento.

6. Descripción del servicio

El adjudicatario deberá prestar el servicio de bar-cafetería y cocina.

El servicio se prestará en el local situado en Enparantza 14, en la localidad de Mendaro, así como en la zona de terraza expresamente autorizada por el Ayuntamiento.

Baliozkotze Kod.: S299EJDAELS493F27XMPCK73F
Egiaztapena: https://mendaro.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 2. orrialdea, guztira 13

El adjudicatario dispondrá de los medios humanos y materiales necesarios para la adecuada prestación del servicio. Por tanto, contará con el personal cualificado necesario para desarrollarlo de la manera más adecuada.

7. Contenido del servicio

El adjudicatario ofrecerá diariamente a la clientela el servicio de bar-cafetería y cocina. Como mínimo, se ofrecerán diariamente bebidas, pintxos, desayunos, bocadillos, raciones y platos combinados, así como comidas o cenas para grupos. También se podrá ofrecer el menú del día.

El adjudicatario promoverá la presencia de productos de temporada en la oferta gastronómica. Al menos una vez por semana realizará una oferta o propuesta específica con estos productos, identificándolos para la clientela. La selección de proveedores no estará condicionada a su domicilio ni al origen geográfico de los productos.

El adjudicatario podrá ofrecer comidas preparadas para llevar, especialmente en el caso de platos del día o productos similares.

8. Organización del servicio

En la presentación de las ofertas, los licitadores realizarán el planteamiento de organización interna que consideren necesario para cumplir lo establecido en este pliego.

En todo caso, se podrán introducir modificaciones en función de las circunstancias que puedan darse o plantearse.

Para mantener una comunicación ágil con el Ayuntamiento, el licitador deberá realizar envíos de información con la siguiente periodicidad:

- Información inmediata

  Se enviará por la vía de urgencia una vez recibida una incidencia anómala.

- Información anual

  Se entregará a principios de cada año (31 de enero como fecha límite para ello) como memoria detallada y contendrá:

  - Incidencias o aspectos reseñables durante el servicio o con el Sistema de Gestión Ambiental.
  - Daños producidos en las instalaciones, indicando si se han reparado o no, y cómo se han reparado en caso afirmativo.
  - Propuestas de mejora.
  - Balance económico en el que se mencionen los gastos realizados (especificando personal, material, compras, maquinaria, gestión, etc.) e ingresos por el servicio.
  - Consumo anual de energía eléctrica, propano y agua mediante copia de las facturas correspondientes.

Baliozkotze Kod.: S299EJDAELS493F27XMPCK73F
Egiaztapena: https://mendaro.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 3. orrialdea, guztira 13

- Personal contratado y copia del contrato de cada uno de ellos, así como de los TC correspondientes.

La información inmediata podrá enviarse por correo electrónico, teléfono o WhatsApp. El informe anual deberá presentarse mediante registro.

9. Uso de las instalaciones

El adjudicatario utilizará las instalaciones municipales exclusivamente para las actividades vinculadas al objeto del contrato, con prudencia y diligencia y garantizando la conservación del bien público.

Como se ha indicado anteriormente, la terraza vinculada al bar se utilizará de acuerdo con la ubicación establecida por el Ayuntamiento. Cualquier modificación de la configuración de la terraza o de la zona de ocupación requerirá autorización previa y expresa del Ayuntamiento.

10. Limpieza e higiene

El adjudicatario se hará cargo de la limpieza del bar, los aseos, la terraza y los demás espacios vinculados a la explotación. Todas las instalaciones deberán mantenerse en todo momento en condiciones adecuadas de higiene, salubridad y limpieza.

Se deberá cumplir escrupulosamente la normativa sanitaria, la relativa a la manipulación de alimentos y las demás disposiciones sectoriales aplicables a la actividad hostelera.

Asimismo, el adjudicatario adquirirá por su cuenta los productos de limpieza y los demás consumibles necesarios para el desarrollo de la actividad.

El personal de cafetería deberá vestir adecuadamente y disponer de ropa de trabajo limpia. Si se considera oportuno, se podrá llevar uniforme de trabajo o ropa formal de trabajo, lo que puntuará para la adjudicación.

11. Gestión de residuos y medio ambiente

El adjudicatario deberá gestionar adecuadamente todos los residuos generados por la actividad, de acuerdo con la normativa vigente en materia de residuos y el sistema de recogida establecido por el Ayuntamiento.

Para ello, se realizará una recogida selectiva, separando especialmente el papel y cartón, los envases ligeros, los envases de vidrio, la materia orgánica, el aceite usado, las pilas y todos los demás residuos que deban gestionarse separadamente. Deberá disponer, como mínimo, de un contenedor azul para papel y cartón, uno amarillo para envases ligeros, uno marrón para residuos orgánicos y uno gris para la fracción de rechazo.

Asimismo, evitará utilizar con la clientela bolsas de plástico o vajilla que no sean biodegradables, y priorizará para las comidas para llevar las bolsas y la vajilla compostables o de papel procedente de una gestión forestal sostenible, con sello FSC o PEFC.

También estará prohibido utilizar pajitas de plástico. Las pajitas deberán ser compostables.

Baliozkotze Kod.: S299EJDAELS493F27XMPCK73F
Egiaztapena: https://mendaro.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 4. orrialdea, guztira 13

En este sentido, para reducir la generación de plástico, deberá ofrecer agua del grifo a la clientela en botellas de vidrio o jarras reutilizables, al menos a quienes realicen una comida en el establecimiento.

Gestionará el aceite usado a través de gestores autorizados.

Además de gestionar adecuadamente los residuos, el adjudicatario deberá realizar las actuaciones necesarias para reducir el impacto ambiental, como la gestión sostenible del agua y la reducción del consumo en la medida de lo posible.

El adjudicatario deberá cumplir los requisitos legales medioambientales que le sean aplicables por razón de su actividad. Cuando sea necesario, el Ayuntamiento solicitará al adjudicatario información sobre el consumo de agua y energía —electricidad y propano— y la generación de cada tipo de residuo, mediante facturas o formularios propios de cada proveedor.

12. Aseos y su uso público

Los aseos del bar estarán a disposición del público como aseos de uso público mientras el establecimiento permanezca abierto. Para utilizarlos no será necesario realizar ningún consumo en el establecimiento.

El adjudicatario deberá garantizar en todo momento la limpieza, higiene, accesibilidad y buen funcionamiento de los aseos.

13. Condiciones lingüísticas

El adjudicatario deberá garantizar que, en la prestación del servicio, se respeten los derechos de la ciudadanía a utilizar las lenguas oficiales.

A tal efecto, las personas que presten el servicio deberán ser capaces de atender en euskera y acreditar una competencia oral equivalente, como mínimo, al nivel B2 del Marco Común Europeo de Referencia, o una competencia equivalente, para desempeñar con normalidad en euskera las funciones objeto del contrato.

Si durante la vigencia del contrato se produjeran cambios en el personal que vaya a prestar el servicio, el personal de nuevo ingreso también deberá cumplir la capacitación lingüística establecida en el párrafo anterior.

La primera palabra en la atención a la ciudadanía se realizará en euskera, y las personas usuarias tendrán derecho a ser atendidas en la lengua oficial que elijan.

El euskera tendrá una presencia preferente en los rótulos, carteles, señales, menús, horarios, notas y demás elementos comunicativos del establecimiento, de acuerdo con los criterios lingüísticos municipales.

También se adoptarán medidas a favor de la normalización del euskera en el paisaje lingüístico no escrito —radio, televisión, música y otros—.

14. Horario

Baliozkotze Kod.: S299EJDAELS493F27XMPCK73F
Egiaztapena: https://mendaro.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 5. orrialdea, guztira 13

El adjudicatario deberá garantizar como mínimo el horario de apertura de lunes a jueves y domingos de 8:00 a 21:00 horas y viernes, sábados y vísperas de festivos de 8:00 a 00:00 horas.

El horario máximo de apertura y cierre del establecimiento será el siguiente:

1. Invierno: entre semana de 6: 00-23:00 y viernes y vísperas de festivos de 6: 00-00:30.
2. Verano: los días laborables de 6:00 a 23:30 horas y los viernes y festivos de 6:00 a 01:00 horas.

El horario máximo establecido en el párrafo anterior no implica que el adjudicatario deba abrir hasta dicho horario, pero en todo caso deberá cumplir lo establecido en este pliego como horario mínimo de servicio.

Si el Ayuntamiento, de acuerdo con la normativa vigente, autoriza un horario especial o una ampliación motivada por fiestas patronales, otras celebraciones o eventos de interés turístico, el adjudicatario podrá acogerse a las condiciones de dicho permiso. El horario de las terrazas o instalaciones exteriores similares será el determinado en la licencia o autorización municipal.

El adjudicatario no podrá realizar actividades distintas de las autorizadas en la licencia de actividad ni aplicar el horario correspondiente a una actividad especial sin contar con la oportuna autorización administrativa.

15. Calendario y días de descanso

Para atender a la continuidad del servicio y a las necesidades de la actividad social, cultural y turística del municipio, el adjudicatario deberá mantener abierto el establecimiento los fines de semana, festivos y vísperas de festivos, así como en los días y periodos siguientes:

- Durante las fiestas de Santa Ana.
- Día de la Feria de la Concepción.
- Carnavales.
- Durante las vacaciones escolares de Navidad.
- Semana Santa y Semana de Pascua.
- Durante los meses de julio y agosto.
- En cualquier otro día o periodo que el Ayuntamiento considere especial o de interés público, con la debida justificación.

El adjudicatario podrá disfrutar de un día de descanso semanal de lunes a miércoles, previo acuerdo con el Ayuntamiento. Si ese día de descanso coincide con alguno de los días o periodos de apertura obligatoria mencionados en el párrafo anterior, podrá disfrutarse otro día de la misma semana, previo acuerdo con el Ayuntamiento.

El establecimiento podrá cerrar un día por semana, de lunes a miércoles, previo acuerdo con el Ayuntamiento. Si el día de descanso coincide con un día o periodo de apertura obligatoria, podrá trasladarse a otro día de la misma semana, previo acuerdo con el Ayuntamiento, siempre que el día elegido no sea también de apertura obligatoria.

Baliozkotze Kod.: S299EJDAELS493F27XMPCK73F
Egiaztapena: https://mendaro.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 6. orrialdea, guztira 13

Además del descanso semanal, el establecimiento podrá cerrar por vacaciones un máximo de dieciocho (18) días al año. Los días de descanso semanal no se descontarán de esos dieciocho días, aunque coincidan con un periodo de vacaciones.

El cierre continuado por vacaciones no podrá superar doce (12) días naturales consecutivos, incluidos los descansos semanales que coincidan con ese periodo.

Como excepción a la apertura obligatoria de los fines de semana, se permitirá cerrar por vacaciones un único fin de semana al año, integrado por el sábado y el domingo. No podrá cerrarse por vacaciones ningún otro sábado o domingo del año.

El cierre por vacaciones no podrá coincidir con los restantes días y periodos de apertura obligatoria establecidos en este apartado.

Las fechas de vacaciones se comunicarán previamente al Ayuntamiento y se coordinarán con él para comprobar su compatibilidad con estas condiciones y con la continuidad del servicio.

16. Aprovisionamientos y gastos de explotación

Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos asociados a la explotación ordinaria, en especial los fiscales, los consumos de agua, electricidad y gas, los productos de limpieza, los consumibles y los demás medios materiales necesarios para el desarrollo normal de la actividad.

El adjudicatario deberá asimismo indemnizar los daños que cause al Ayuntamiento o a terceros en el desarrollo de la actividad.

17. Información y anuncios

El establecimiento dispondrá de un espacio para colocar la información que el Ayuntamiento considere de interés para la ciudadanía, en un lugar visible para las personas usuarias.

El adjudicatario colocará carteles con el horario del servicio en un lugar visible del establecimiento, siempre dentro de lo permitido por la categoría de hostelería a la que pertenezca.

La publicidad de bebidas alcohólicas o tabaco está expresamente prohibida.

Se colocará información sobre alérgenos en un lugar visible en los platos de la carta.

En la documentación, publicidad, imágenes o materiales comunicativos no se podrá utilizar lenguaje sexista ni contenidos que promuevan la discriminación o los estereotipos sobre las mujeres u otras personas o colectivos.

18. Normas complementarias de explotación

El adjudicatario deberá cumplir todas las normas aplicables a los establecimientos de hostelería, en particular las vigentes en materia de salud, seguridad, seguridad social, accesibilidad, consumo y actividad, en su relación con el personal y con el público. Todo el personal deberá disponer, entre otros, del carnet de manipulador.

Baliozkotze Kod.: S299EJDAELS493F27XMPCK73F
Egiaztapena: https://mendaro.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 7. orrialdea, guztira 13

El adjudicatario deberá cumplir las normas aplicables a las actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas, en especial las relativas al ruido, las condiciones sanitarias y la gestión de residuos.

Los precios del bar serán de dos clases, una de los socios de la asociación de jubilados o conveniados y otra general para los vecinos. El adjudicatario colocará las listas de precios de comidas, bebidas y servicios del bar en lugares visibles al público.

El adjudicatario dispondrá en todo momento en el bar de la llave del local de la comunidad de jubilados situado junto al bar, si fuera necesario, para gestionar los cierres de apertura del local de la comunidad de jubilados.

Se prohíbe vender o servir bebidas alcohólicas y tabaco a personas menores de edad.

Asimismo, se prohíbe instalar en las instalaciones máquinas de juego con moneda, máquinas de azar o máquinas para actividades de apuestas.

Si se produce cualquier siniestro, será responsabilidad del adjudicatario informar al Ayuntamiento a la mayor brevedad posible.

El adjudicatario podrá colocar elementos no fijos para su explotación puntual como bar, previa solicitud y aprobación municipal.

El adjudicatario se responsabilizará diariamente de colocar las terrazas, carteles y cualquier otro elemento utilizado para el servicio al inicio de la jornada laboral, y de retirarlos y dejarlos en orden al finalizarla. Deberá recoger diariamente las mesas y sillas de la terraza.

Deberá disponer del correspondiente libro de quejas

19. Colaboración con actividades sociales y culturales

Dada la naturaleza social del bar Goñati, el adjudicatario mantendrá una actitud activa de colaboración con las actividades culturales, sociales o comunitarias promovidas por el Ayuntamiento, las asociaciones municipales o los demás agentes que participan en las actividades municipales.

En los espacios y actividades vinculados a la asociación de jubilados tendrán prioridad las necesidades de este colectivo.

En las instalaciones del bar-cafetería se podrán realizar actividades culturales, sociales o comunitarias de pequeño formato, tales como charlas, proyecciones, monólogos y similares, siempre en coordinación y con la conformidad del Ayuntamiento, mediante el uso ordinario de las instalaciones y garantizando la convivencia —ausencia de ruido— y la seguridad.

El propio adjudicatario también podrá organizar actos similares con la conformidad del Ayuntamiento.

20. Seguimiento del servicio

El Ayuntamiento podrá realizar un seguimiento de la ejecución del contrato y del servicio prestado para comprobar el estado de conservación de las instalaciones, la calidad del

Baliozkotze Kod.: S299EJDAELS493F27XMPCK73F
Egiaztapena: https://mendaro.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 8. orrialdea, guztira 13

servicio, el cumplimiento de las condiciones lingüísticas y de las demás condiciones establecidas en este pliego.

A tal efecto, el Ayuntamiento podrá realizar con el adjudicatario las inspecciones, comprobaciones y reuniones de seguimiento que estime oportunas

Disposición Final

Todos los aspectos jurídicos, económicos y administrativos no regulados en este Pliego de Prescripciones Técnicas se regirán por lo establecido en el correspondiente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Balioztatze Kod.: S299EJDAELS493F27XMPCK73F
Egiaztapena: https://mendaro.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 9. orrialdea, guztira 13

ANEXO INVENTARIO ORIENTATIVO DE BIENES

BAR-CAFETERÍA GOÑATI DE MENDARO

1. MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO

Nº	Bien/Descripción	Cantidad
1	Mesa interior de 790 x 790 mm, estructura de aluminio lacado y superficie de fenólico compacto.	9
2	Mesa exterior de 690 x 690 mm, estructura de aluminio lacado y superficie de fenólico compacto.	3
4	Mesa alta para bar y comedor (60 x 60 cm), pie central y superficie fenólica.	2
5	Silla interior-externa de polipropileno inyectado (con brazos).	42
7	Taburete/silla alta de polipropileno inyectado con brazos.	11
8	Sofá continuo de dimensiones completas 3200 x 800 mm.	1
12	Paragüero de acero.	1
13	Papelera de reciclaje (bicuerpo) de 600 x 300 x 700 mm.	2
14	Colgador de pared con 8 clavos.	3
16	Carril de 2 metros para colgar cuadros, incluidos dos cables de sujeción.	8
21	Vajilla según necesidades especificadas en el pliego de condiciones.	1
22	Aparador a medida para la zona de comedor.	1
24	Estantería de almacén (1000 x 500 x 2070 mm), de 150 kg de resistencia por balda y 5 niveles de carga.	1
25	Conjunto de vestuarios-taquillas de dos módulos, de puertas completas, 635 x 500 x 1780 mm.	1
26	Espejo de aseo de 450 x 600 mm.	2
27	Dispensador vertical de jabón líquido.	2
28	Escobilla de baño.	3
29	Dispensador de papel higiénico.	3
30	Dispensador de toallas/toalla de papel.	2
31	Cubeta higiénica con pedal de 5 L.	5
34	4 estores para la zona de comedor, de tejido técnico con una apertura del 3%.	1

Baliozkotze Kod.: S299EJDAELS493F27XMPCK73F
Egiaztapena: https://mendaro.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 10. orrialdea, guztira 13

36	Toldo 4500 x 3100 mm.	1

2. MENAJE/MENAJE DE BAR Y COMEDOR

Nº	Bien/Descripción	Cantidad
37	Plato plano 26 cm, blanco.	48
38	Plato hondo 22 cm, blanco.	48
39	Plato postre 20 cm, blanco.	60
40	Cuchara de mesa.	48
41	Tenedor de mesa.	48
42	Cuchillo de carne	48
43	Cucharilla de moka.	48
44	Cuchara de café.	36
45	Tenedor lunch.	36
46	Cuchillo lunch.	24
47	Campana cubreplatos de 31 cm.	3
48	Plato para pizza de 31 cm.	4
49	Vaso apilable de 29 cl.	60
50	Copa de vino de 44 cl.	60
51	Vaso tubo de 31.	24
52	Vaso alto de licor 6.	24
53	Vaso bajo de agua 30.	12
54	Vitrina recta de vidrio de 1 m.	2
55	Taza blanca para caldo.	24
56	Bandeja de pizarra de 32,5 x 17,5.	10
57	Bandeja blanca de 30 x 15.	6
58	Rack de copas cromado para pared.	5
59	Cazuela alta de 36 x 22.	2
60	Marmita de 36 x 36.	1
61	Paellera de 36 x 7.	1
62	Cazo recto alto de 20 x 13.	1

Baliozkotze Kod.: S299EJDAELS493F27XMPCK73F
Egiaztapena: https://mendaro.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 11. orrialdea, guztira 13

63	Utensilio para hacer purés de 26 cm.	1
64	Molinillo de queso de plástico.	1
65	Colador chino de 10 cm	1
66	Sartén antiadherente de aluminio de 32 cm.	2
67	Sartén antiadherente de aluminio de 28 cm.	2
68	Sartén antiadherente de aluminio de 22 cm.	1
69	Bol de acero inox de 25	2
70	Cubeta profunda 44 x 35 cm.	1
71	Cubeta profunda 43 x 28 cm.	2
72	Recipiente blanco para filtrar de 38	1
73	Cucharón de acero inoxidable de 12 cm..	1
74	Cucharón de acero inoxidable de 10 cm.	2
75	Espumadera de 12 cm.	1
76	Batidor manual c/mango de fibra de 35 cm.	1
77	Colador de acero inoxidable de 18 cm, con mango de bola y aro.	1
78	Araña-espumadera de acero inoxidable de 14 cm.	1
79	Sopera con pie de acero inoxidable de 24 cm.	4
80	Cucharon para sopa	4
81	Bandeja oval B/V 45 cm.	1
82	Bandeja oval B/V 40 cm.	1
83	Espátula de plancha de 12 ".	1
84	Espátula de plancha de 9 cm.	1
85	Espátula de 160 mm.	1
86	Cubeta Gastronorm SVAS 1/1 altura 10.	2
87	Cubeta Gastronorm SVAS 1/4 altura 65.	5
88	Mesa/tabla corte polietileno de 40 x 30 x 2 cm, blanca.	1
89	Mesa/tabla corte polietileno de 40 x 30 x 2 cm azul.	1
90	Mesa/tabla corte polietileno de 40 x 30 x 2 cm, verde.	1
91	Mesa/tabla corte polietileno de 40 x 30 x 2 cm, rojo.	1
92	Cuchillo cebollero forjado de 9”	1

Baliozkotze Kod.: S299EJDAELS493F27XMPCK73F
Egiaztapena: https://mendaro.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 12. orrialdea, guztira 13

93	Cuchillo de cocina 10 cm.	2
94	Cuchillo ancho de carnicero 250 mm.	1
95	Afilador de cuchillos	1
96	Tijeras cocina de acero inox 25 cm.	1
97	Espátula de fibra 50 blanca.	1
98	Espátula de fibra 40.	1
99	Plato de carne 29.	24
100	Triturador/Mezclador profesional XM-22.	1
101	Soporte de aro para recipientes, de acero inoxidable.	1
102	Recipiente para champán.	1
103	Bandeja antideslizante RD. 40 cm.	1
104	Bandeja de servicio 40 cm.	1
105	Cestillo oval para pan de 23 x 17.	12

3. SEÑALÉTICA Y SEÑALIZACIÓN

Nº	Bien/Descripción	Cantidad
106	14 imágenes de gran formato con marcos de moldura de madera con iluminación —10 unidades de 100 × 70 cm y 4 unidades de 100 × 130 cm—, con material absorbente del sonido.	1
110	Placas para espacios interiores para distinguir las zonas interiores, mediante braille y relieves).	6
111	Rótulo sobre barra.	1

Lugar y fecha: _____

Bortar/Enviar: _____

Recibido/Conforme: _____

Baliozkotze Kod.: S299EJDAELS493F27XMPCK73F
Egiaztapena: https://mendaro.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 13. orrialdea, guztira 13