URNIETAKO PILOTALEKUAREN ONDOAN DAGOEN TABERNA-JATETXEAREN ERRENTAMENDUAREN ESLEIPENA ARAUTUKO DUTEN BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN LA ADJUDICACIÓN DEL ARRENDAMIENTO DEL BAR-RESTAURANTE UBICADO JUNTO AL FRONTÓN DE URNIETA

1. XEDEA:

Dokumentu honen xedea Urnietako pilotalekuaren ondoan kokatutako lokalaren errentamendu-kontratuaren irizpide teknikoak ezartzea da, Urnietako Geltokia kaleko z/g udal-jabetzako taberna-jatetxearen jarduerarako.

Gutxienez, tabernako jarduera egin beharko da, eta jatetxeko jarduera ere egin ahal izango da.

2. LOKALA ETA MATERIALAK:

Taberna-jatetxe jarduera 130,93 m ² ko guztizko azalera erabilgarriaren gainean ematen da, sukaldea, taberna, jangela, biltegia eta komuna barne. Lokalaren planoa I. eranskin gisa sartu da, eta lokalaren inbentarioa II. eranskin gisa.

Esleipendunak eskatu beharko du tabernaren lizentzia. Lokal horren azken lizentziak 20 m2-ko terraza baimendu zuen.

Eskabideak aurkezteko gehieneko epea amaitu ondoren, kontratatzailearen profilean argitaratuko da eguna eta ordua establezimendua bisitatzeko, enpresa

1. OBJETO:

El objeto del presente documento es establecer los criterios técnicos del contrato de arrendamiento del local ubicado junto al frontón de Urnieta para la actividad de bar-restaurante, de propiedad municipal ubicado en la Calle Estación s/n de Urnieta.

Se deberá realizar, como mínimo, la actividad de bar, pudiendo asimismo efectuarse la actividad de restaurante.

3. LOCAL Y MATERIALES:

La actividad de bar-restaurante se realiza sobre una superficie total útil de aproximadamente 130,93 m² que incluye la cocina, el bar, el comedor, el almacén y el aseo. Se incluye como Anexo I el plano del local y como Anexo II el inventario del local.

La licencia del bar deberá ser solicitada por la persona adjudicataria. La última licencia del mencionado local autorizó una terraza de 20 m2.

Una vez haya finalizado el plazo máximo para presentar las solicitudes, se publicará en el perfil del contratante día y hora para visitar el establecimiento con el fin de que las

lizitatzaileek haren egoera eta egokitzat jotzen dituzten inbertsioak baloratu ahal izan ditzaten.

empresas licitadoras puedan valorar el estado del mismo y las inversiones que estimen que puedan ser más adecuadas.

4. ORDUTEGIA:

Jarduera Udalak baimendutako ordutegian emango da.

4. HORARIO:

La actividad se ejercerá en el horario autorizado por el Ayuntamiento.

5. ESLEIPENDUNAREN ESKUBIDEAK:

A) Taberna-jatetxearen jardueran aritzeko behar diren giza baliabideak eta baliabide teknikoak izatea eta antolatzea.

B) Sukaldeko zein tabernako jarduerak egiten dituzten langileek elikagaiak manipulatzeko baimena izan beharko dute. Horretarako, dagozkion baimenen kopia aurkeztu beharko zaio Udalari. Kontratuaren funtsezko betebeharra da hori. **Kontratuaren funtsezko betebeharra da hori.**

C) Era berean, jendaurreko langileek ahozko euskararen 2. hizkuntza-eskakizuna egiaztatu beharko dute. **Kontratuaren funtsezko betebeharra da hori.**
Hizkuntza-gaitasun hori egiaztatzeko, ziurtagiriak aurkeztu beharko dira (administrazioaren, Hizkuntza Eskola Ofizialaren edo Hezkuntza Sailaren ziurtagiri normalizatuak), edo Udalak berariaz deitutako azterketak.

D) Udalak lagatako instalazioak, lanabesak eta altzariak egoera ezin hobean kontserbatzea, eta Udalak baimendutako

5. DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO:

A)Disponer y organizar los medios humanos y técnicos necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-restaurante.

B) El personal que desarrolle la actividad tanto de cocina como de bar deberá estar en posesión de la autorización para la manipulación de alimentos. A tales efectos, deberá presentarse ante el Ayuntamiento copia de las autorizaciones correspondientes. **Se trata esta una obligación esencial del contrato.**

C) El personal de atención al público deberá acreditar el perfil lingüístico 2 de euskera a nivel oral. **Se trata esta una obligación esencial del contrato.**
Dicha competencia lingüística se podrá acreditar mediante la presentación de certificados (certificados normalizados de la administración, de la Escuela Oficial de Idiomas o del Departamento de Educación) o bien mediante exámenes convocados expresamente por el Ayuntamiento.

D) Conservar en perfecto estado las instalaciones, útiles y mobiliario cedidos por el Ayuntamiento, destinándolos únicamente a la

jarduerarako bakarrik erabiltzea. Hala, ondasunen inbentarioa egingo da esleipendunaren aurrean, eta inbentario hori aldatu ahal izango da errentamenduaren indarraldian.

actividad autorizada por el Ayuntamiento. Así, se realizará el inventario de bienes en presencia de la parte adjudicataria, inventario que podrá ser modificado de común acuerdo durante el período de vigencia del arrendamiento.

E) Jarduera mantentzeko beharrezkoak diren konponketak egitea, bai eta tabernari atxikitako elementu guztiak ere, zerbitzua ematen hasi zenean zeuden egoera berean kontserbatzeko eta mantentzeko. Ekipamenduetan edozein matxura izanez gero, edo esleipendunaren ohiko zerbitzua eragozten duen mantentze-arazorik izanez gero, IDMen arduradunari jakinaraziko zaio, eta hark Hirigintza Sailera bideratuko du.

E) Realizar por su cuenta cuantas reparaciones fueran necesarias para el mantenimiento de la actividad, así como de todos los elementos adscritos al bar para su conservación y mantenimiento en idéntico estado en que se encontraban en el momento del inicio de la prestación del servicio. Ante cualquier avería en los equipos o problema de mantenimiento que interfiera el normal servicio del adjudicatario, se comunicará al responsable de las IDM, que a su vez derivará al Departamento de Urbanismo.

F) Errentariaren kontura izango dira kontratazioaren xede den ustiapenari lotutako jarduerak eta baliabide materialak zergapetzen dituzten zerga, tasa eta tributu guztiak.

F) Correrán a cargo del arrendatario todos los impuestos, tasas y tributos que gravan las actividades y medios materiales afectos a la explotación objeto de la contratación.

G) Taberna-jatetxea ustiatzearen ondoriozko gastu arruntak ordaintzeak (ura, energia elektrikoa, gasa, lapurretaren aurkako alarma, telefonoa, Internet, etab.) ordainagiria bidali beharko dio Udalari, ordaintzen denetik 10 eguneko epean.

Errentariaren kontura izango dira garbiketaren ondoriozko gastuak, hala nola bitarteko eta produktuen hornidura.

G) Abonar los gastos corrientes derivados de la explotación del Bar-Restaurante, tales como agua, energía eléctrica, gas, alarma antirrobo, teléfono, Internet, etc. Tendrá que remitir al Ayuntamiento justificante de abono en el plazo de 10 días desde que se efectúe.

Correrán a cuenta del arrendatario los gastos derivados de la limpieza, tales como el aprovisionamiento de medios y productos.

H) Ezin izango dira kontratu honen ondoriozko eskubideak eta betebeharrak errentan eman, laga edo eskualdatu.

H) No se podrán arrendar, ceder o traspasar los derechos y obligaciones que derivan del presente contrato.

I) Erabiltzaileen portaera ona zaintzea, eta erabiltzaileei zerbitzu berezia ematea, euskara hizkuntza nagusitzat hartuta.

J) Enpresa errentariak lana babesteko legezko xedapenak bete beharko ditu, baita aurreikuspenekoak eta gizarte-segurantzakoak ere, eta Udalak ez du inolako erantzukizunik izango arau horiek ez betetzeagatik kontratistak egiten dituen gainerako lan-arloko arau-hausteengatik.

K) Hirugarrenei edo objektuei eragindako kalteez arduratzea, garatu beharreko jarduerekin zuzeneko edo zeharkako lotura duenean. Horretarako, esleipendunak honako aseguru hau izan beharko du:
1) Udalak taberna alokatzen du, maizterrak edukitzailea eta edukia ziurtatuz eta, ezbeharren bat gertatuz gero, onuraduna udala dela adieraziz, 254.000 euroko kapitalarekin.
2) Erantzukizun zibilaren estaldura ezingo da 600.000 €-tik beherakoa izan.
3) Langileak bere kargura izanez gero, maizterrak kontratatuta izango du ostalaritzako hitzarmeneko aseguru-poliza.

Kontratuaren funtsezko betebeharra da hori.

L) Instalazioak une oro garbitasun- eta osasungarritasun-egoera onean edukitzea.

I) Cuidar del buen comportamiento de los/las usuarios/as, así como prestar un esmerado servicio a usuarios y usuarias utilizando el euskera como lengua principal.

J) La empresa arrendataria estará obligada al cumplimiento de las disposiciones legales de protección en el trabajo, así como, las de previsión y de seguridad social, quedando exento el Ayuntamiento de cualquier responsabilidad por el incumplimiento de dichas normas demás infracciones de carácter laboral que cometiera el contratista.

K) Responder de los daños producidos a terceros u objetos, cuando tenga relación directa o indirecta con las actividades a desarrollar. A tal efecto, el adjudicatario deberá tener el siguiente seguro:

1) El ayuntamiento alquila el bar asegurando el inquilino tanto el continente como el contenido y hacer constar que en caso de siniestro el beneficiario es el ayuntamiento con un capital de 254.000.-€
2) La cobertura de Responsabilidad Civil no podrá ser inferior de 600.000.-€
3) El inquilino en caso de tener trabajadores a su cargo tendrá contratada la correspondiente póliza de seguro de convenio de hostelería.

Se trata esta una obligación esencial del contrato.

L) Mantener en todo momento las instalaciones en buenas condiciones de limpieza y salubridad.

Hondakinak, zaborrak eta abar etxeko hondakinekin pareka daitezkeen udal-hondakinen kudeaketa-planaren arabera kenduko dira.

La retirada de los residuos, basuras, etc. se realizará en función del plan de gestión de los residuos urbanos municipales asimilables a domésticas.

M) Tabakismoaren aurkako osasun-neurriei eta tabako-produktuen salmenta, horniketa, kontsumoa eta publizitatea arautzen dituen abenduaren 26ko 28/2005 Legean xedatutakoaren arabera, tabernako eta jantokiko barran erretzen ez uztea.

M) No permitir fumar en la barra del bar y comedor de conformidad con los dispuesto en la Ley 28/2005 de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

N) Errenta ezarritako epeetan ordaintzea.

N) Abonar la renta en los plazos establecidos.

Ñ) Intsekzio-desinfekzioko, arratoiak hiltzeko, izurriteak kontrolatzeko edo antzeko zerbitzuak, behar izanez gero, esleipendunaren kontura izango dira, betiere kontratu honen xede den jarduera bada jatorria.

Ñ) El servicio de desinsectación-desinfección, desratización, control de plagas o similares, en caso necesario, y siempre y cuando el origen sea la actividad objeto del presente contrato será a cuenta del adjudicatario.

O) Errentariaren kontura izango dira taberna-jatetxea garbitzearen ondoriozko gastuak, hala nola bitarteko eta produktuen hornidura.

O) Correrán a cuenta del arrendatario los gastos derivados de la limpieza del Bar-Restaurante, tales como el aprovisionamiento de medios y productos.

P) Era berean, errentariari dagokio kontratuaren xede diren instalazioen zaintza eta segurtasuna.

P) Corresponde asimismo a la persona arrendataria la vigilancia y seguridad de las instalaciones objeto del contrato.

Q) Errentariak ezin izango du obrarik egin dagokion udal-lizentziarik gabe.

Q) La persona arrendataria no podrá realizar obras sin la correspondiente licencia municipal.

R) Instalazioan egindako obrak eta azpiegitura-hobekuntzak Udalaren jabetzakoak izango dira.

R) Las obras y mejoras de infraestructura realizadas en la instalación pasarán a propiedad del Ayuntamiento.

S) Enpresa errentariak uneoro bete beharko du establezimenduak irekitzeko eta ixteko

S) La empresa arrendataria deberá cumplir en todo momento con la legislación

aplikatu beharreko indarreko legeria.

6. ADMINISTRAZIOAREN PRERROGATIBAK:

A) Dagozkion erakundeek egindako arauzko ikuskapenez gain, Udalak jardueraren instalazioak, funtzionamendua eta kalitatea ikuskatu ahal izango ditu. Bereziki, agiri honetan ezarritako baldintzak eta errentariak aurkeztutako eskaintza betetzen direla egiaztatzeko ikuskaritza-lanak egin ahal izango ditu.

B) Interes publikoagatik, eta behar bezala justifikatzen duen espedientea egin ondoren, edozein elementuren errentamendua aldatzea, eta, hala badagokio, kalte-ordaina ematea kontratistari, indarrean dagoen legeriaren arabera.
C) Egindako arau-hausteengatik dagozkion zehapenak ezartzea errentariari.
D) Errentamenduaren baldintzak interpretatzea eta hura betetzeari buruzko zalantzak eta gorabeherak argitzea.

E) Okupatutako ondare-ondasunaren zatiari dagokionez, herri-administrazioen ondareari buruzko legeriak ematen dizkion prerrogatibak izatea, bereziki, Toki Erakundeen Ondasunen Erregelamenduak eta Herri Administrazioen Ondareari buruzko Legeak.

F) Esleipen-kontratua sinatzen den egunean taberna-jatetxea egoera ezin hobean egon dadin, Udalak beharrezko jarduerak onartu

vigente que en materia de apertura y cierre de los establecimientos resulte de aplicación.

6. PRERROGATIVAS DE LA ADMINISTRACIÓN:

A) Al margen de las inspecciones reglamentarias realizadas por los organismos correspondientes, el Ayuntamiento podrá inspeccionar las instalaciones, funcionamiento y calidad de la actividad. En especial, podrá ejecutar las tareas de inspección destinadas a comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Pliego, así como de la oferta presentada por el arrendatario.
B) Modificar por razón de interés público, y previo expediente que lo justifique debidamente, el arrendamiento en cualquiera de sus elementos, indemnizando al contratista, en su caso, de conformidad con la legislación vigente.
C) Imponer al arrendatario las sanciones pertinentes por razón de las infracciones que cometiese.
D) Interpretar los términos del arrendamiento y resolver las dudas e incidencias en relación con su cumplimiento.
E) Ostentar, respecto de la porción del bien patrimonial ocupado, las prerrogativas que le confiere la legislación sobre patrimonio de las administraciones públicas, en especial, el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales y la Ley de Patrimonio de las Administraciones Públicas.
F)El Ayuntamiento, adoptará y realizara las actuaciones pertinentes para que el día de la firma del contrato de adjudicación el Bar-

eta egingo ditu.

G) Behar izanez gero, eta aurrez ahoz jakinarazita, udal-zerbitzuek kontratu honen xede diren instalazioak moztu eta konpondu ahal izango dituzte. Jarduketa horiek ez dute esleipendunaren aldeko kalte-ordainik aitortuko.

Restaurante se encuentre en perfecto estado.

G)En caso de necesidad, y previo aviso verbal, los Servicios Municipales podrán proceder a la realización de cortes y reparaciones en la instalaciones objeto del presente contrato. Dichas actuaciones no darán lugar a reconocimiento de indemnización alguna a favor del adjudicatario

7. ZERBITZUA EMATEKO BALDINTZA TEKNIKOAK:

Esleipendunak nahitaez bete beharko du kontratuaren xede den zerbitzua emateko aplikatzekoa zaion indarreko legeria. Bereziki elikagaiak manipulatzeko eta elikagaiak eta edariak saltzeko eta saltzeko eskatzen den araudia, bai eta langileen laneko arriskuen prebentzioari buruzkoa ere.

Halaber, administrazio eskudunen baimenak kudeatu eta lortu beharko ditu, kontratuaren xedea abian jartzeko eta jardunean jartzeko beharrezkoak badira.
Esleipendunak, gainera, konpromiso hauek hartzen ditu:
- Suteen aurkako instalazioen (su-itzalgailuak, etab.) mantentze-lanetarako legeriak eskatzen duen kontratua sinatzea eta indarrean mantentzea.

- Instalatutako instalazio eta makinak aldizka berrikustea, baita lehendik daudenak ere, indarrean dagoen legeriaren arabera.

7.REQUISITOS TÉCNICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de la legislación vigente que le sea de aplicación para la prestación del servicio objeto del contrato. Especialmente aquella normativa exigida para la manipulación de alimentos e higiene en la expedición y venta de alimentos y bebidas, así como la de prevención de riesgos laborales de su personal.
Deberá también gestionar y obtener los permisos y autorizaciones de las administraciones competentes que sean necesarias para la puesta en marcha y funcionamiento del objeto del contrato.
El adjudicatario se compromete, además, a lo siguiente:
- Suscribir y mantener en vigor el contrato de mantenimiento de las instalaciones contra incendios (extintores, etc) que la legislación exija.
- Realizar las revisiones periódicas que sean necesarias de las instalaciones y maquinarias instaladas incluso las ya existentes, según la legislación vigente.

Esleipenduna izango da, halaber, Urnietako Udalari edo hirugarrenei kontratua gauzatzeagatik eragindako kalteen erantzule. Horren erantzule izango da erantzukizun zibileko asegurua, sinatu beharko duen zerbitzuarekin lotutako kalteen erreklamazioen aurrean, 600.000,00 euroko gutxieneko estaldurarekin. Poliza hori indarrean egongo da kontratuak irauten duen bitartean eta urtero aurkeztu beharko da, Udalak horren berri izan dezan.

Udalak taberna alokatzen du, maizterrak edukitzailea eta edukia ziurtatuz eta, ezbeharren bat gertatuz gero, onuraduna udala dela adieraziz, 254.000 euroko kapitalarekin. Langileak bere kargura izanez gero, maizterrak kontratatuta izango du ostalaritzako hitzarmeneko aseguru-poliza.

Esleipendunak konpromisoa hartuko du zerbitzu hori ematen duten langile guztiak une oro aseguratuta edukitzeko, eta uniforme egokiak eta indarreko legediak laneko segurtasun eta osasunari buruz agintzen dituen baliabide material guztiak emateko.

Kanpoan terraza bat jartzeko, dagokion baimena beharko da, eta dagokion espazio publikoak okupatzeagatiko tasa ordaindu beharko da.

8. HIGIENE, GARBIKETA, ZUZENDARITZA ETA IKUSKAPENA:

Esleipendunaren kontura izango dira jarduera gauzatzeko lokala, instalazioak eta ekipamendua garbitzea eta kontserbatzea.

El adjudicatario será igualmente responsable de cuantos daños al Ayuntamiento de Urnieta o a terceros se puedan producir por la ejecución del contrato. De ello responderá el seguro de responsabilidad civil frente a las reclamaciones de daños relacionados con el servicio que deberá suscribir con una cobertura mínima de 600.000,00€. Dicha póliza que estará vigente mientras dure el contrato y deberá presentarse anualmente para conocimiento del Ayuntamiento.

El ayuntamiento alquila el bar asegurando el inquilino tanto el continente como el contenido y hacer constar que en caso de siniestro el beneficiario es el ayuntamiento con un capital de 254.000.-€. El inquilino en caso de tener trabajadores a su cargo tendrá contratada la correspondiente póliza de seguro de convenio de hostelería.

El adjudicatario se comprometerá a tener asegurados en todo momento a todos los trabajadores que presten este servicio y a dotar a los mismos de uniformes adecuados y todos los medios materiales referidos a la Seguridad y Salud Laboral que ordena la legislación vigente.

La instalación de una terraza en el exterior necesitará la correspondiente autorización y conllevará el pago de la tasa por ocupación de espacios públicos que correspondan.

8. HIGIENE, LIMPIEZA, DIRECCIÓN E INSPECCIÓN:

Serán de cuenta del adjudicatario la limpieza del local, instalaciones y equipamiento de que disponga para el ejercicio de la actividad, así como su conservación.

Esleipendunak garbiketa hori egiteko beharrezkoak diren produktuak eta materialak aurkeztu beharko ditu. Erabilitako produktuek ezingo dituzte estolderia publikoko sarera egindako isurketen araudian ezarritako muga kimikoak gainditu, eta Udalak aldian-aldian kontrolak egin ahal izango dizkie garbiketarako erabiltzen diren produktuei. Produktu horiek ez dute fosfatorik izango, eta kalitate eta tipologia jakin batekoak izango dira, lurzoruen, hormen, tresnen, altzarien eta makinen estaldura-materialen ezaugarri fisikoak eta/edo bisualak aldatu gabe.

Kontratatzen den prestazioaren gauzatzea zuzendu eta ikuskatzea, lan- eta osasun-agintariek egin ditzaketen ikuskapenei kalterik egin gabe, esleipen-organoak izendatutako udalari dagokio.

El adjudicatario deberá aportar los productos y materiales necesarios para llevar a cabo dicha limpieza. Los productos utilizados no podrán superar los límites de químicos que se establecen en la normativa de vertidos a la red de alcantarillado público, pudiendo el Ayuntamiento someter a controles periódicos los productos que se utilicen para la limpieza. Dichos productos serán libres de fosfatos y serán de una calidad y tipología que no alteren el brillo y las características físicas y/o visuales de los materiales de revestimientos tanto de suelos como paredes ni de enseres, mobiliario ni maquinaria.

La dirección e inspección de la ejecución de la prestación que se contrata, sin perjuicio de las inspecciones que las autoridades laborales y sanitarias pudieran realizar, corresponderá por parte del Ayuntamiento a quien el órgano de adjudicación designe.

9. INFORMAZIOA ETA KOMUNIKAZIOA UDALAREKIN:

Udalak beretzat gordetzen du esleipendunari zerbitzua ematearekin zerikusia duen informazio guztia eskatzeko eskubidea.

Esleipendunak, nahitaez eta jarduerari ekin aurretik, lan-kontratuen kopia legeztatuak, zerbitzua emateko langileen gizarte-segurantzako altak eta Gizarte Segurantzarekiko eta Ogasunarekiko ordainketan egunean egotearen egiaztagiriak aurkeztuko ditu. Halaber, hilero, gizarte-segurantzaren eta nominen ordainketaren justifikazioa aurkeztuko du, ordainketa horiek egiteko legezko epea amaitu ondorengo 5

9. INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN CON EL AYUNTAMIENTO:

El Ayuntamiento se reserva el derecho de solicitar al adjudicatario cuanta información relacionada con la prestación del servicio estime oportuna.

El adjudicatario presentará, obligatoriamente y antes de iniciar su actividad, copias legalizadas de los contratos de trabajo, altas en la seguridad social de los trabajadores destinados a la prestación del servicio y justificantes de estar al corriente del pago con la Seguridad Social y con Hacienda. Así mismo, cada mes, presentará justificación del pago de la seguridad social y nóminas correspondientes al personal asignado a la

egunen barruan.

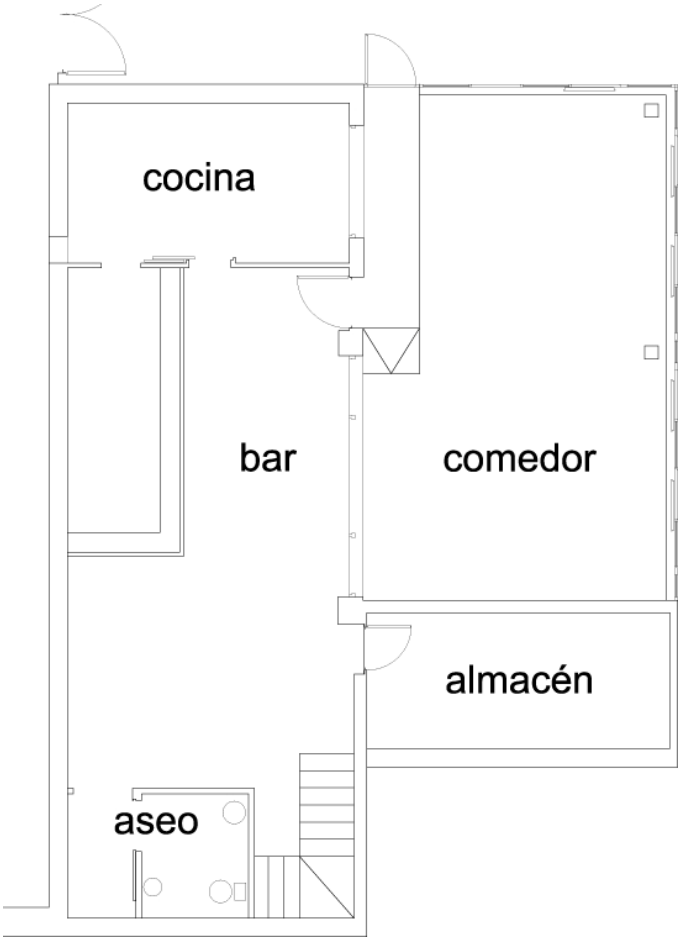
Esleipendunak arduradun bat izendatuko du, eta bera arduratuko da kontratu hau indarrean dagoen bitartean sortzen den edozein gorabehera konpontzeaz.

prestación del servicio dentro de los 5 días posteriores a la finalización del plazo legal de dichos pagos.

El adjudicatario nombrará un responsable que será la persona encargada de resolver cualquier incidencia que se plantee durante la vigencia del presente contrato.

Urnietako udala

I. ERANSKINA: LOKALAREN PLANOAK/ANEXO I: PLANOS DEL LOCAL



Beheko solairuko lokala da, eta azalera erabilgarria, guztira, 130,93 m2-koa da. Sukaldea, tabernako barra, komuna, biltegia eta jangela ditu.

Se trata de un local en planta baja, cuya superficie útil total asciende a 130,93 m2, y consta de cocina, barra de bar, aseo, almacén y comedor.

II. ERANSKINA: LOKALAREN INBENTARIOA

	JANGELA 1
8	Zurezko mahaiak (4 pertsona)
33	Egurrezko aulkiak
1	Baxera eta tresneriarako armairua
	TABERNA ETA JANTOKIA 2
4	Marmolezko mahaiak
16	Imitaziozko marmolezko aulkiak
2	Beira-arasak – Erakustokiak
1	Makina erregistratzailea
2	Kamerak barran. Bat 3 gorputzekoa eta beste batzuk 2 gorputzekoak
1	Izotz-makina
1	Hiru apaleko altzairu herdoilgaitzezko apalategia
1	Altzairu herdoilgaitzeko altzaria Kafe-makinaren euskarria.
1	Barra osoa L eran
1	2 apaleko zurezko armairu txikiak
5	Botilentzako apalak
1	Barra gaineko apala
9	Aulkiak
1	Hormako kortxo-kentzailea
	SUKALDEAK
1	Hozteko ganbera industriala
1	Altzairu herdoilgaitzezko lau apalen multzoa.
1	Erretena harraskarekin, eta ontzi-garbigailuarekin angeluan, altzairu herdoilgaitzezkoa.
1	4 kaxoi eta herdoil-altzairuzko baxera dituen gelatxoa.
1	Sukaldea, bi su eta plaka batekin
1	Frijigailua

1	Hestebeteak mozteko makina
1	Harraska txikia
2	Kazolak
2	Lapiko ertainak
1	Lapiko handia
1	Paella-ontzia
16	Postre-sardexkak
12	Postreko aiztoak
18	Postre-koilaratxoak
50	Sardexkak
24	Aiztoak
50	Koilarak
30	Plater sakonak
30	Plater lauak
20	Postreko platerak
12	Katiluak
	KOMUNA / WC
1	Ispilua
1	Konketa
1	Esku-lehorgailua
1	Xaboi-ontzia
1	Eskuak lehortzeko paper-potoa
1	Bainugela egokitua
1	Hormako komuna
1	Komuneko paperezko atetzarra
	BILTEGIA
1	U formako aterik gabeko armairua, 2 eta 3 apal dituena
1	Izozkailua

Urnietako udala

ANEXO II: INVENTARIO DEL LOCAL

	COMEDOR 1
8	Mesas de madera (4 personas)
33	Sillas de madera
1	Armario para vajilla y menaje
	BAR Y COMEDOR 2
4	Mesas de mármol
16	Sillas de mármol imitación
2	Vitrinas – Expositores
1	Máquina registradora
2	Cámaras en la barra. Una de 3 cuerpos y otras de 2 cuerpos
1	Máquina de hielo
1	Estantería acero inox. de tres baldas
1	Mueble acero inox. Soporte de cafetera.
1	Barra completa en forma de L
1	Armarios pequeños de madera de 2 baldas
5	Baldas para botellas
1	Balda encima de la barra
9	Taburetes
1	Descorchador de pared
	COCINA
1	Cámara frigorífica industrial
1	Conjunto de cuatro baldas de acero inox.
1	Encimera con fregadera, y con lavavajillas en ángulo, de acero inox.
1	Encimera con 4 cajones y guarda vajilla en acero inox.
1	Cocina con 2 fuegos y 1 placa
1	Freidora

1	Cortadora de embutido
1	Fregadera pequeña
2	Cazuelas
2	Pucheros medianos
1	Puchero grande
1	Paellera
16	Tenedores de postre
12	Cuchillos de postre
18	Cucharillas de postre
50	Tenedores
24	Cuchillos
50	Cucharas
30	Platos hondos
30	Platos llanos
20	Platos de postre
12	Tazas
	BAÑO / WC
1	Espejo
1	Lavabo
1	Secadora de manos
1	Bote jabón
1	Bote papel secamanos
1	Baño adaptado
1	Baño pared
1	Portarrollo de papel higiénico
	ALMACEN
1	Armario sin puertas en forma de U con 2 y 3 baldas
1	Congelador