ELKARTEEN ETXEKOKO TABERNAREN ERRENTAMENDUAREN ESLEIPENA ARAUTUKO DUTEN BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA

1. XEDEA:

Dokumentu honen xedea lokalaren errentamendu-kontratuaren irizpide teknikoak ezartzea da, Urnietako San Juan 42 kalean kokatutako udal-jabetzako taberna-jatetxearen jarduerarako.

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

2. LOKALA ETA MATERIALAK:

Taberna-jatetxeko jarduera 219,41 m²-ko azalera erabilgarrian egiten da (1. eranskina), sukaldea, taberna, jangela, biltegia, komuna, sarrerako korridorea, banaketa-gunea eta garbiketa-gela barne. I. eranskin gisa lokalaren planoa sartu da, eta II. eranskin gisa lokalaren inbentarioa.

Esleipendunak eskatu beharko du tabernaren lizentzia.

Dagokion lizentzia izapidetu ondoren, terraza bat eduki ahal izango du.

Eskabideak aurkezteko epea amaitu baino lehen, kontratatzailearen profilean argitaratuko da eguna eta ordua establezimendua bisitatzeko, enpresa lizitatzaileek haren egoera eta egokitzat jotzen dituzten inbertsioak baloratu ahal izan ditzaten.

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN LA ADJUDICACIÓN DEL ARRENDAMIENTO DEL BAR DE ELKARTEEN ETXEA

1. OBJETO:

El objeto del presente documento es establecer los criterios técnicos del contrato de arrendamiento del local para la actividad de bar-restaurante, de propiedad municipal ubicado en la Calle San Juan 42 de Urnieta.

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

2. LOCAL Y MATERIALES:

La actividad de bar-restaurante se realiza sobre una superficie total útil de aproximadamente 219,41 m² (anexo 1) que incluye la cocina, el bar, el comedor, el almacén del bar, el aseo, el pasillo de entrada, zona de distribución y cuarto de limpieza. 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.

Previa tramitación de la correspondiente licencia podrá disponer de terraza.

Antes de finalizar el plazo para presentar las solicitudes, se publicará en el perfil del contratante día y hora para visitar el establecimiento con el fin de que las empresas licitadoras puedan valorar el estado del mismo y las inversiones que estimen que puedan ser más adecuadas.

3. ORDUTEGIA:

arduera Udalak baimendutako ordutegian emango da, ostalaritzako establezimenduei aplikatu beharreko araudiaren arabera: I. Taldea (2019/17 Dekretua, martxoaren 5ekoa).

Asteko atseden egun bat.

Esleipendunak urteko oporraldia hartzeko eskubidea izango du, gehienez ere hilabete batekoa.

4. ESLEIPENDUNAREN ESKUBIDEAK ETA BETEBEHARRAK:

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.

C) Esleipendunak herritarren esku jartzen dituen kartel, menuak, oharrak eta gainerako idatziak euskaraz edo euskaraz eta gaztelainaz emango ditu ezagutzera, eta bigarren kasu horretan, euskarari emango zaio lehentasuna.

Esleipendunak herritarrekin dituen harremanetan lehenengo hitza euskaraz egingo du.

D) Udalak lagatako instalazioak, lanabesak eta altzariak egoera ezin hobean kontserbatzea, eta Udalak baimendutako jarduerarako bakarrik erabiltzea. Hala, ondasunen inbentarioa egingo da

3. HORARIO:

La actividad se ejercerá en el horario autorizado por el Ayuntamiento según la normativa de aplicación a los establecimientos de hostelería del Grupo I (Decreto 17/2019, de 5 de febrero).

Un día de descanso semanal.

El adjudicatario tendrá derecho a disfrutar de un periodo vacacional anual, que no podrá exceder de 1 mes.

4. DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO:

A) Disponer y organizar los medios humanos y técnicos necesarios para el ejercicio de la actividad objeto de esta licitación.

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.

C) Los carteles, menús, notas y demás escritos que se pongan a disposición de la ciudadanía serán en euskera o en euskera y castellano, en cuyo segundo caso se dará prioridad al euskera.

La primera palabra del adjudicatario en sus relaciones con la ciudadanía será en euskera.

D) Se deberán conservar en perfecto estado las instalaciones, útiles y mobiliario cedidos por el Ayuntamiento, destinándolos únicamente a la actividad autorizada por el Ayuntamiento. Así, se realizará el inventario

esleipendunaren aurrean, eta inbentario hori aldatu ahal izango da errentamenduaren indarraldian.

E) Esleipendunaren kontura izango dira zerbitzua emateko aldian hondatzen den tresneria (baxera, etxetresna elektriko txikia, irabiagailua, mikrouhin-labea…) birjartzeko eta konpontzeko gastuak.

Taberna-jatetxeko makineriaren mantentze-gastuak Udalaren kontura izango dira (sukaldea, kamerak, ke-erauzgailua,…)

Kontratua sinatu aurretik, instalazioen ekipamendua osatzen duten materialen zerrenda finkatuko da. Alderdietako batek ere ezin izango ditu material horiek erretiratu, beste aldearen aldez aurreko baimenik gabe.

Kontratua amaitzear dagoenean, ikuskapen-bisita bat egingo da. Bisita horretan egiaztatuko da ondasun guztiak Udalari itzultzen zaizkiola, entregatu ziren eta erabiltzeko gai diren egoera berean.

Ondasunetakoren bat falta bada edo modu desegokian erabili badira, edo egoera txarrean badaude, esleipendunak Udalari eman beharko dio birjartzeko behar duen kopurua, ohiko erabileraren ondorioz higadurak eragindako kalteak direnean izan ezik.

de bienes en presencia de la parte adjudicataria, inventario que podrá ser modificado de común acuerdo durante el período de vigencia del arrendamiento.

E) Serán a cuenta de la persona adjudicataria los gastos de reposición y reparación del material de menaje (vajilla, pequeño electrodoméstico, batidora, microondas…) que se deteriore durante el perido de concesión del servicio.

Serán a cuenta del Ayuntamiento los gastos de mantenimiento de la maquinaria del bar-restaurante (cocina, camaras, extractor de humos,…)

Antes de la firma del contrato se fijará la relación de materiales que constituyen el equipamiento de las instalaciones. Estos materiales no podrán ser retirados por ninguna de las partes sin previa autorización de la otra parte.

Cuando el contrato esté próximo a finalizar, se llevará a cabo una visita de inspección, en la que se procederá a comprobar que todos los bienes le son devueltos al Ayuntamiento en el mismo estado en el que se entregaron y aptos para ser usados.

Si se encontrase que falta alguno de los bienes o que han sido usados de manera inapropiada, o que se encuentran en mal estado, la persona adjudicataria deberá entregar al Ayuntamiento la cantidad necesaria para su reposición, salvo que se trate de daños producidos por desgaste como consecuencia del uso habitual

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

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

G) Esleipendunak Taberna-jatetxea ustiatzearen ondoriozko gastu arruntak ordainduko ditu (ura, energia elektrikoa, berogailua, etab.)

G) La persona adjudicataria abonará los gastos corrientes derivados de la explotación del Bar-Restaurante, tales como agua, energía eléctrica, calefacción, etc.

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) Esleipendunak erabiltzaileen portaera ona zaintzea, eta erabiltzaileei adeitasunez eta begirunez zerbitzu ematea, arreta berezia eskainiz adinekoei.

I) La persona adjudicataria cuidará del buen comportamiento de los/las usuarios/as, así como prestar un esmerado servicio a las personas usuarias con afabilidad y deferencia, con atención especial a las personas mayores.

J) Esleipendunak 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.

J) La persona adjudicataria 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) Taberna-jatetxea, Osasuneko sailburuak 2002ko martxoaren 15ean emandako Aginduan xedatutakoarekin bat etorriz (Euskal Autonomia Erkidegoan jantoki kolektiboen eta azken kontsumitzailearentzako janari prestatuak egiten dituzten establezimendu ez-industrialen osasun-baldintzak eta

K) El Bar-Restaurante, de conformidad con lo dispuesto en la Orden dictada por el Consejero de Sanidad de fecha 15 de marzo de 2002 en la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el

sailkapena ezartzen dituena), I. sailkapen-taldean sartuta dago, eta, beraz, agindu horren arabera mota horretako establezimenduetarako baimendutako elikagaiak soilik prestatu eta zerbitzatu ahal izango ditu.

L) Esleipendunak instalazioak une oro garbitasun- eta osasungarritasun-egoera onean edukitzea. Hondakinak, zaborrak eta abar etxeko hondakinekin pareka daitezkeen udal-hondakinen kudeaketa-planaren arabera kenduko dira.

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.

N) Errenta ezarritako epeetan ordaintzea.

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

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

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

consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco, está encuadrado en el grupo de clasificación I, por lo que sólo podrá elaborar y servir los alimentos autorizados por dicha orden para este tipo de establecimientos.

L) La persona adjudicataria mantendrá en todo momento las instalaciones en buenas condiciones de limpieza y salubridad. La retirada de los residuos, basuras, etc. se realizará en función del plan de gestión de los residuos urbanos municipales asimilables a domésticas.

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) Abonar la renta en los plazos establecidos.

O) 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.

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

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

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

S) Esleipendunak uneoro bete beharko du establezimenduak irekitzeko eta ixteko aplikatu beharreko indarreko legeria.

U) Debekatuta dago adingabeei edari alkoholdunak zerbitzatzea eta txanpon-makinak jartzea.

V) Dendaberriko bazkideek % 20ko beherapena izango dute jendearentzako salmenta-prezioaren gainean. Prezioak jendaurrean jarriko dira zerrenda batean.

X) Prentsa erostetik eratorritako gastuak esleipendunaren kontura izango dira.

5. 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 esleipendunakk 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.

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

S) La persona adjudicataria deberá cumplir en todo momento con la legislación vigente que en materia de apertura y cierre de los establecimientos resulte de aplicación.

U) Está prohibido servir bebidas alcoholicas a menores de edad y la instalación de máquinas tragaperras.

V) Las personas socias de Dendaberri tendrán un 20% de reducción sobre el precio de venta al público. Los precios se expondrán en una lista a la vista del publico

X) Correrán a cuenta del adjudicatario los gastos derivados de la compra de prensa.

5. 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 adjudicatario.

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) Egindako arau-hausteengatik dagozkion zehapenak ezartzea esleipendunari.

E) Errentamenduaren baldintzak interpretatzea eta hura betetzeari buruzko zalantzak eta gorabeherak argitzea.

F) 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.

G) Esleipen-kontratua sinatzen den egunean taberna-jatetxea egoera ezin hobean egon dadin, Udalak beharrezko jarduerak onartu eta egingo ditu.

H) 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.

6. 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.

C) Imponer al adjudicatario las sanciones pertinentes por razón de las infracciones que cometiese.

E) Errentamenduaren baldintzak interpretatzea eta hura betetzeari buruzko zalantzak eta gorabeherak argitzea.

F) 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.

G) El Ayuntamiento, adoptará y realizara las actuaciones pertinentes para que el día de la firma del contrato de adjudicación el Bar-Restaurante se encuentre en perfecto estado.

H) 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.

6. 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.

Halaber, administrazio eskudunen baimenak kudeatu eta lortu beharko ditu, kontratuaren xedea abian jartzeko eta jardunean jartzeko beharrezkoak badira.

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.

Esleipenduna izango da, halaber, Urnietako Udalari edo hirugarrenei kontratua gauzatzeagatik eragindako kalteen erantzule., Udalak horren berri izan dezan. 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.

El adjudicatario será igualmente responsable de cuantos daños al Ayuntamiento de Urnieta o a terceros se puedan producir por la ejecución del contrato. 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.

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

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.

7. HIGIENE, GARBIKETA, ZUZENDARITZA ETA IKUSKAPENA

7. HIGIENE, LIMPIEZA, DIRECCIÓN E INSPECCIÓN

Esleipendunaren kontura izango dira instalazioak garbitzea: sukaldea, taberna, jantokia, tabernako biltegia, komuna, sarrerako korridorea, banaketa-gunea eta garbiketa-gela, eta jarduera gauzatzeko duen ekipamendua, bai eta horien kontserbazioa ere.

Serán a cuenta del adjudicatario la limpieza de las instalaciones: la cocina, el bar, el comedor, el almacén del bar, el aseo, el pasillo de entrada, zona de distribución y cuarto de limpieza y del 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.

El adjudicatario deberá aportar los productos y materiales necesarios para llevar a cabo dicha limpieza.

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.

Debekatuta dago anbientadoreak, pilulak edo substantzia lurrinduak erabiltzea pixatokietarako, esprai bidezko produktuetarako eta desinfektatzaileetarako (lixiba, adibidez) garbiketa orokorrerako (komunetan izan ezik). Eskuetako xaboiak ez du koloratzailerik, usainik edo agente desinfektatzailerik izan behar.

Ahozapiak eta mahai-zapiak, higiene-papera eta lehorgailuak % 100 birziklatuak eta klororik gabeak izan behar dira.

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

8. INFORMAZIOA ETA KOMUNIKAZIOA UDALAREKIN:

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

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.

Está prohibida la utilización de ambientadores, pastillas o sustancias perfumadas para urinarios, productos en spray y desinfectantes (como la lejía) para la limpieza general (excepto en los aseos). El jabon de manos no ha de contener colorantes, fragancias ni agentes desinfectantes.

Las servilletas y manteneles, papel higienico y secamanos han de ser 100% reciclados y libres de cloro.

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.

8. 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.

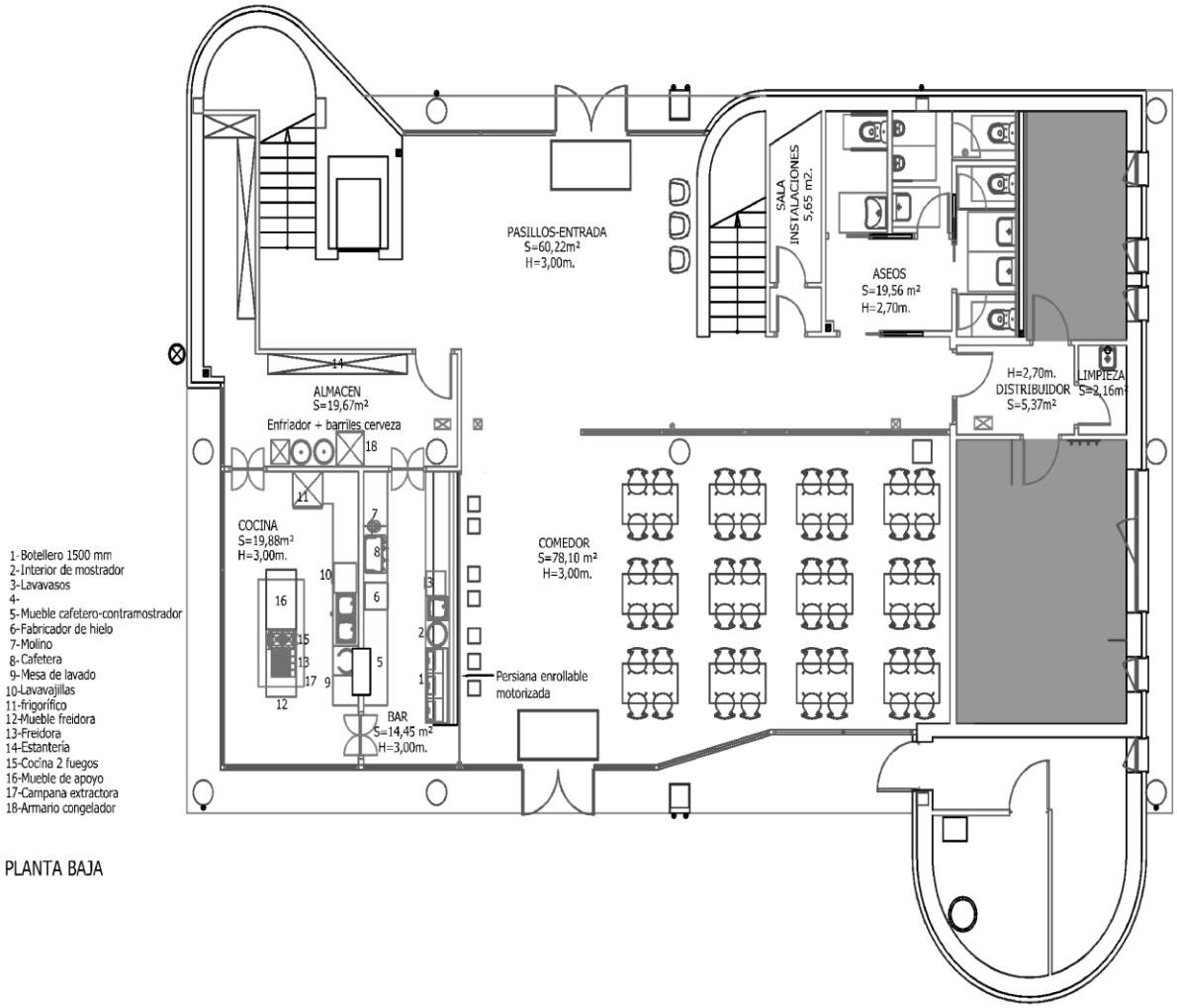
Esleipendunak, nahitaez eta jarduerari ekin aurretik, lan-kontratuen kopia legeztatuak, zerbitzua emateko langileen gizarte-segurantzako altak eta Gizarte Segurantzarekiko eta Ogasunarekiko ordainketan egunean egotearen egiaztagiriak aurkeztuko ditu. Halaber, hilero, gizarte-segurantzaren eta nominen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

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

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 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.

ERANSKINA I: PLANOA
ANEXO I



1-Botellero 1500 mm
2-Interior de mostrador
3-Lavavasos
4-
5-Mueble cafetero-contramostrador
6-Fabricador de hielo
7-Molino
8-Cafetera
9-Mesa de lavado
10-Lavavajillas
11-frigorífico
12-Mueble freidora
13-Freidora
14-Estantería
15-Cocina 2 fuegos
16-Mueble de apoyo
17-Campana extractora
18-Armario congelador

PLANTA BAJA

ANEXO II: INVENTARIO

- Botellero 1500 mm
- Lavavasos
- Mueble cafetero-contramostrador
- Fabricador de hielo
- Molino
- Cafetera
- Mesa de lavado
- Lavavajillas
- Frigorífico
- Mueble freidora
- Freidora
- Estanteria
- Cocina 2 fuegos
- Mueble de apoyo
- Campana extractora
- Armario congelador
- 5 mesas 80x80
- 36 sillas

ERANSKINA II: INBENTARIOA

- Botilategia 1.500 mm
- Edalontzi-garbigailua
- Altzari kafetegi-kontramostradorea
- Izotz-fabrikatzailea
- Errota
- Kafe-makina
- Garbiketa-mahaia
- Ontzi-garbigailua
- Hozkailua
- Frijigailuaren altzariak
- Frijigailua
- Apalategia
- Sukaldeko 2 su
- Sukaldeko altzaria
- Ke-kanpaia
- Izozkailu-armairua
- 5 mahai 80x80
- 36 aulki