

OSINTXU AUZOKO TXURINGO TABERNA USTIATZEKO BALDINTZA TEKNIKOEN PLEGUA

1. ARTIKULUA: Emakidaren xedea

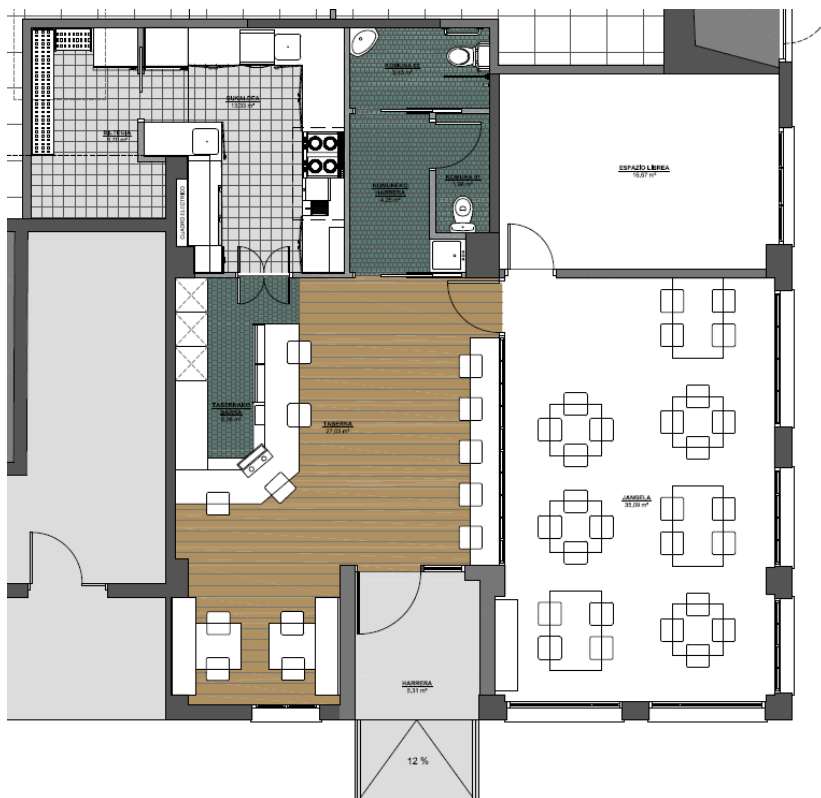
Bergarako Udalak lehiaketa baterako deia egin du Osintxu auzoko Txuringo Tabernaren ustiaketa kontzesio administratiboaren bidez adjudikatzeko.

Espazio horren ustiaketak, taberna eta komunei dagokienean eta unean-unean eremuak duen erabileraren arabera, auzotarrek zein erabiltzaileek eskatzen duten beharrak asetzea du xedetzat.

2. ARTIKULUA: Espazioaren ezaugarriak

Osintxu 14ko beheko solairuan kokatzen da, eraikinaren izkinan, espazio publikora ematen duten bi fatxada dituelarik: hegoaldekoa errekarantz eta mendebaldekoa plazarantz. Barrualdean mugakide ditu ekialdean beste lokal bat eta iparraldean lokal bera eta ataria. Sarrera Osintxuko plazatik egiten da eta ondorengo espazioak ditu:

ESPAZIOA	AZALERA ERABILGARRIA
HARRERA	5,31 m ²
TABERNA	27,03 m ²
TABERNAKO BARRA	8,38 m ²
JANGELA	35,09 m ²
TABERNAKO SUKALDEA	12,70 m ²
BILTEGIA	5,16 m ²
KOMUNEKO HARRERA	4,25 m ²
KOMUNA 01	1,98 m ²
KOMUNA 02	3,43 m ²
ESPAZIO LIBREA	16,67 m ²
GUZTIRA	120,00 m ²



**Planoa obra proiektukoa da eta aldaketak izan ditzake.*

Baldintza tekniko hauen I. eranskinean zehazten dira emakidaren xede den espazioan dauden altzariak.

Emakida-hartzaileak interesa balu zehaztutako azalerez gain, **mahai eta aulkiak (terraza)** jartzeko helburuarekin eraikinaren mugakide diren espazio libreak okupatzeko, Bergarako Udalari egin beharko dio eskaera indarrean dagoen araudiak dioen forman eta epean.

3. ARTIKULUA: Irekiera eta emakidaren iraupena

Bergarako Udalak aipatutako espazioa okupatzeko eta publikora irekitzeko baimena emango dio kontzesio-hartzaileari **harrera eta instalazioen funtzionamenduko akta** izenpetzen den egunetik zenbatzen hasita. Harrera eta funtzionamenduko akta izenpetuko da kontratua sinatu eta hilabete epean. Epe hori luzatu ahal izango da alde bien adostasunez konponketaren bat edo erosketaren bat egitea beharrezkoa balitz. Bertan, ikusiko da ea instalazioak zuzen zein erabilgarri dauden eta inbentarioa (I.Eranskina) bat datorren argitaratutakoarekin. Behin akta izenpetuta, gehienez hilabete bateko epean hasi beharko da ustiaketa martxan.

Emakidaren epea **hiru (3) urtekoa** izango da, harrera eta instalazioen funtzionamendua jasoko dituen akta izenpetzen den egunetik kontatzen hasita.

Emakida amaitu baino hiru hilabete lehenago, emakida-hartzaileak bere kontura

egin beharko ditu –Bergarako Udaleko teknikoen ikuskapenarekin– instalazio, zerbitzu eta ondasun guztiak baldintza hobezinetan entregatzeko beharrezkoak diren obra eta lanak. Lan hauek normaltasun osoz egin beharko dira eta ez dute hizpide den lokalean ematen dituen zerbitzuen ohiko funtzionamendua oztopatuko.

Emakida amaitzen denean, eta ez-betetze kasuetan izan ezean, emakida-hartzaileak hamabost (15) eguneko epea izango du ustiatzeko ekarri dituen tresna guztiak eramateko, inbertsio moduan eraikinean egindako mantentze-, kontserbazio- eta hobekuntza-lanak izan ezik. Espazio zein instalazioak, beraz, gutxienez hasieran zituen hornidura, instalazio eta zerbitzuekin utzi beharko du.

4. ARTIKULUA: Espazioaren mantenua eta bestelako gastuak

Emakida-hartzailearen kontura izango dira energia elektrikoari, telefonia zein Internet zerbitzuari, zaborrari zein uraren kontsumoari dagozkion gastu guztiak, bai eta espazio eta instalazio guztiak kontserbatzeko gastuak ere.

Emakida honen objektu den espazioko horniduraren eta **mantentze** lanen inguruan, honako irizpideak jarraituko dira:

a) Arau orokor gisa, hornigaien eta espazioaren mantenua, mantenu gisa ulertuta konponketak bideratzea, egitea eta ordaintzea, zein garbitzea (garbiketa produktu eta tresnen erosketa barne) emakida-hartzailearen ardurapean egingo da. Mantenu lan horien artean daude, besteak beste, honako hauek: argiteria (lanparak, bonbillak...), pintaketa lanak, entxufeak, ur hornidura arazo txikiak, kristalen garbiketa, akabera eta arotzeriaren konponketa txikiak, aireztatze eta berokuntza sistemen mantenu prebentiboa eta zuzentzailea... Salbuespenez, suteen aurkako sistemen ardura Udalarena izango da.

b) Taberna ustiatzeko beharrezkoak diren inbertsioak Udalaren kontu izango dira, eta hala, Udalak bideratuko ditu inbertsioen erosketak zein bestelako kontratazioak. Inbertsio gisa ulertuko dira, orientazio gisara:

- Urte batetik gorako iraupena duten eta BEZ barne 800 eurotik gorako balioa duten oinarritzko ondasunen erosketa.
- Konponketa estrukturalak egiteko obrak.
- Etxetresna finkoak (izozkailuak, labea, ontzi-garbigailua...) eta horiekin lotutako instalazioak...

c) Inbentarioan (I.Eranskina) jasotako oinarritzko ekipamendutik haratago Udalaren kontura egindako erosketa eta bestelako inbertsioak Udalari itzuliko zaizkio emakida kontratua azkentzean egoera egokian. Inbentarioa eguneratzen joango da egiten diren inbertsioen arabera.

d) Inbentarioan jasotako oinarritzko ekipamenduaren konponketak bideratu eta ordainduko ditu emakida hartzaileak, kontuan izanda inbentarioan jasotako berme epea. Inbentarioan jasotako ondasun baten konponketa ez bada bideragarri ikusten konponketaren kostuagatik, antzinakotasunagatik edo bestelako arrazoi batengatik, Udala arduratuko da, egoki irizten badio, ondasun horren birjarpenaz, betiere birjartzeko premia ez bada sortu mantenu ezagatik.

e) Konponketa estrukturalak (hoditeria, estruktura elektrikoa...) oster, udalaren kontu izango dira, betiere konpondu beharrekoari erabilera zuzena eta emakidan jasotakoaren arabera eman baldin bazaio. Era berean, lokalaren mantentze-lan orokorretatik salbuesten dira eraikuntza-akatsak edo lur-mugimendu naturalei, asentamenduei eta abarrei egotzitako egitura-kalteak.

f) Gainontzeko ondasun higigarrien erosketa emakida-hartzailearen ardurapean izango dira.

g) Obraren bat egin nahi izanez gero, munta txikikoa izanik ere, aldeztu aurretik Udalaren baimen idatzia eskuratu beharko du emakida-hartzaileak. Zorua erekin, paretekin eta saltokiaren gaineko elementu osagarrieekin bat eginik geratzen diren obra eta instalazioak Udalaren jabetzakoak izango dira eta ez dute kalte-ordain eskubiderik sortuko emakida amaitzean.

5. ARTIKULUA: Emakida hartzailearen betebeharrak

Emakida-hartzailearen betebeharrak hauek izango dira:

- a) Ustiatze kanonari dagokionean, **hilean 150 euro (gehi %21eko BEZa)** ordaindu beharko dio Bergarako Udalari. Edari, menu zein bestelako salgaien prezioa Bergarako tabernen pareko prezioetara egokitu beharko da; alegia, prezioak momentuko merkatuko prezioetara egokituko dira.
- b) Gizarte Aseguruak eta lan istripuen ordainketak egin beharko ditu, bai eta kontzesioa indarrean dagoen bitartean lan-, gizarte- eta zerga-arlotik eratorritako gainontzeko ordainketak ere. Langileek elikagaiak (zerbitzari zein sukaldariek) manipulatzeko txartelak izatea beharrezkoa izango da.
- c) Kontzesioaren adjudikazio-hartzaileak indarrean izan beharko du ustiakeetatik erator daitekeen edozein kalte estaltzeko erantzukizun zibileko aseguru, gutxienez 150.000 euroko estaldurarekin.
- d) Instalazio zein bestelako tresnak dagokion eran eta helburuarekin erabiltzea. Emakida-hartzaileak dolu edo zuzeriaz gabekeriagatik instalazio zein bestelakoak hondatu, galdu edo haustuko balitu, berriak jarri beharko lituzke kontzesio-hartzaileak. Halaber, taberna-jatetxearen ustiapena ez den beste edozein jardura burutzeko asmoa izanez gero, Bergarako Udalari horretarako baimena eskatu

beharko dio.

- e) Momentu oro instalazioak eta bertan dauden altzari eta tresnak garbi eta higiene egoera onean izatea. Betebehar honek eskatuko du, beste batzuen artean, instalazioak garbi izateko egunero beharrezko garbiketak egitea. Garbiketa eta higiene produktuak zein beharrezko tresnak (erratzak, xurgagailua, fregona...) emakida-hartzailearen kontu izango da.
- f) Osasun sailak ikuskapenak egin behar dituztenean, jakinean jarriko du Bergarako Udala, eta ikuskapenaren ondoren ateratako txostenaren kopia bidaliko dio Bergarako Udalari.
- g) Tabakoari buruzko indarrean dagoen araudia betetzea. Halaber, makina txanponjaleak zein bestelako joko makinak ezin izango dira jarri.
- h) Ustiapenari lotutako jardueren eta bitarteko materialen gaineko zerga, tasa eta tributu guztiak bere gain hartzea. Halaber, emakida-hartzailearen kontura izango da beharrezko lizentzia edo baimenen kudeaketa. Bere kontura izango da, era berean, ura, argia zein bestelako gastu arruntak.
- i) Publikoaren eta bere agindupeko langileen portaera ona zaintzea; eta erabiltzaileei zerbitzu ona eta egokia eskaintzea. Komunak publiko guztiari irekiak izango dira, doan erabili ahal izango dituztelarik, kontsumitzaile izan edo ez.
- j) Kontratu honen ondoriozko eskubide eta betebeharrak ez alokatu, zeditu edo eskualdatzea.
- k) Emakida-hartzaileari adierazten zaio taberna hori Osasun Sailburuak 2002ko martxoaren 15ean (2002ko apirilak 25an argitaratua Euskal Herriko Aldizkari Ofizialean) emandako **Aginduko I. taldean** dagoela sailkatuta eta, ondorioz, agindu horrek mota horretako establezimenduentzako baimendutako janariak prestatu eta zerbitzatu ahal izango dituela bakarrik (plater konbinatuak, ogitartekoak, kafetegi zerbitzua, menu erraz/azkarrak...). Karta edo menua leku ikusgai batean egongo da jarrita eta sukaldearen ordutegiaren barruan egindako edozein eskaera erantzun beharko da. Edariez gain, barran pintxoak eta ogitartekoak eskaini beharko dira aipatu ordutegian. Emakida-hartzaileak ezingo du establezimendua itxita edo herritarrei arreta eman gabe utzi 15 minutu baino gehiago, salbuespen egoeratan izan ezik, eta kasu horretan, kartel edo ohar bat utzi beharko du ikusgai.
- l) Bergarako Udalak hala eskatuta, urteko kontuak edo irabazi zein gastuei buruzko informazioa ematea.
- m) **Ordutegiari eta egutegiari** dagokionean, emakida-hartzaileak taberna zabaltzeko beharko du jarrian zehaztutako minimoak errespetatuta:

Irekiera ordutegia:

- Aste barruan, lanegun baten atseden eguna hartzeko aukera izango du.
- Egun hori aparte hartuta, gutxieneko irekiera-ordutegiak izango dira:
 - Astelehenetik osteguna bitartean 9:30etik 15:00etara eta 16:30etik 21:00etara.
 - Ostiral, larunbat, igande eta jaiegunak: 9:30etik 15:00etara eta 17:00etatik 23:00etara

Ordutegi bereziak:

- Hileta bat dagoen egunean, atseden eguna izanda ere, hileta ordutegia barne hartuta gutxienez bi ordutan zabaldu beharko du, hau da, 19:00etatik 21:00etara bitartean.
- Halaber Osintxuko *Kofraixak* jaien egitaraua kontuan hartuta (abuztuko azken asteburuan) egun guztietan, egitarauaren ordutegiari jarraituz eragiten duten egun eta ordu guztietan, irekita izango du.

Horretaz gain, atseden egunak egokitu beharko dira egutegi ofizialarekin, (jaiekin, zubiekin, asteburuekin edo bi aste baino gehiagoko aurrerapenarekin iragarritako kultur jarduera edo jaiekin), alegia, aipatu data horietan irekita egotea bermatuko du emakida hartzaileak. Era berean, opor aldiek ezin izango dute kointziditu aste santu, gabon data zein Osintxuko jaiekin bat etorri. Halaber, beste Osintxuko bestelako taberna edo establezimenduekin koordinatzea hobetsiko da.

Ordutegi eta egutegia ikusgai egongo da uneoro. Emakida-hartzaileak aukera izango du ordutegi eta egutegia handitzeko.

6. ARTIKULUA: Bergarako Udalaren betebeharrak

Bergarako Udalaren betebeharrak honakoak dira:

- a) Taberna-jatetxearen erabilera baketsua posible egitea.
- b) Taberna-jatetxea egoera onean entregatzea, kontratua izenpetzen den egunean.
- c) Emakida-hartzailearekin harremanetan arituko den bitartekari bat izendatzea.

7. ARTIKULUA: Euskara irizpideak

Kontratazioaren helburua udal zerbitzu publiko bat eskaintzea dela kontuan izanik, Bergarako Udalak Euskararen Erabilera bultzatzeko onartutako hizkuntza-irizpideen arabera, enpresa adjudikazio-hartzaileari honako baldintzak betetzea eskatuko zaio:

7.1. Hizkuntzaren erabilerari dagokionez:

- Jendaurrean jarriko diren errotulu, kartel eta informazioak (menuak, eskaintzak...) euskaraz edo, behar balitz, ele bietan (euskaraz eta gaztelaniaz) jarriko dira. Ele bietan jartzekotan, euskarari lehentasuna emango zaio, bai kokalekuaren aldetik (euskarazkoa erdarazkoaren gainean), bai neurriaren aldetik. Bestalde, testuak hizkuntza aldetik zuzen idatziak daudela egiaztatzeko, Euskara Zerbitzuaren laguntza eska daiteke.
- Ahozkoari komunikazioari dagokionez, lehen hitza euskaraz egingo da eta, ahal den neurrian, euskararen erabilera bultzatuko da.
- Tabernako ikus-entzunezkoak. Hizkuntzaren ikuspegitik garrantzi berezikoak dira tabernan jendeak entzuteko jartzen diren ikus-entzunezkoak. Hori dela eta honako irizpideak proposatzen dira:
 - Irratia eta musika. Gutxienez %60a euskarazkoa izatea. Irratiaren kasuan, erreferentzia gisa, honako euskal medioak: Euskadi irratia, Gaztea irratia, EITB euskal kantak, Arrate irratia ...
 - Telebista: eskaintzaren %50a gutxienez euskarazkoa izatea. Erreferentziazko medioak: ETB1, Goiena telebista eta bestelako tokiko telebistak...
- Udalaren ohiko lan-hizkuntza euskara izanik, kontzesio-hartzailearen eta Bergarako Udalaren arteko harremanak euskaraz bideratuko dira, bai ahoz eta bai idatziz. Eta gutxienez, udalak euskaraz bidalitako idatziak bideratzeko baliabideak izango ditu dagokion enpresak.

7.2. Zerbitzua emango duten langileen euskara gaitasunari dagokionez:

- Jendaurrean lan egin behar duten pertsonak euskaraz jakin beharko dute. Eskatuko den maila hau izango da: B2 maila ahozkoan.

Jendaurrean lan egiteko proposatzen diren pertsonak euren euskara gaitasuna egiaztatu beharko dute beharrezko agiriak aurkeztuta edo, halakorik izan ezean, Euskara Zerbitzuak (edo Udal Euskaltegiak) jarritako frogak eginda. Eta adjudikazioa gauzatu ondoren zerbitzua emango duen jendaurrean lan egingo duen pertsona berriak sartuko balitz, horiek ere euskara-gaitasuna egiaztatu beharko dute.

Eskaintzarik onuragarriena aitortu, jakinarazi eta hurrengo egunetik kontatzen hasita 10 egun baliodunen barruan, enpresak egiaztatu egin beharko du zerbitzua emango duten pertsonak badutela eskatutako euskara maila. Lizitatzailerak proposatu dituen pertsonak ez badituzte betetzen atal honetako baldintzak, enpresak zerbitzua emateko beste pertsona batzuk aurkeztu beharko ditu. Azken horiei ere dagozkion probak egingo zaizkie, eta langile horiek ere ez badituzte probak gainditzen, udalak hurrengo enpresari egingo dio errekerimendua.

Aurkeztutako eta onartutako enpresetatik batek ere ez badu egiaztatzen jendaurreko zerbitzua emango duten langileek eskatutako euskara-maila dutenik, adjudikazioa eskaintza onuragarriena aurkeztu duen enpresaren alde egingo da.

Kasu horretan, eta kontratuaren exekuzioan Bergarako Udalak langile baten euskara gaitasunari dagokionean ez betetzeren bat dagoela detektatuko balu, errekerimendua egingo dio adjudikazio-hartzaileari 2 hilabeteko epean honako aukera bat baliatzeko:

- Langile horren ahozko B2 euskara gaitasuna egiaztatzea.
- Langile hori euskara gaitasuna betetzen duen beste langile batengatik ordezkatzeko.
- Aipatu langileak euskara ikastaro batean izena ematea, nahiz eta ikastaro hori euskarako gaitasun-maila baxuagokoa izan. Udalak aukera izango du edozein momentutan ikastaroaren inguruko egiaztagiria eskatzeko.

7.3. Hizkuntzaren erabileraren jarraipena

Adjudikazio honen ardura daraman udal zerbitzuak (Kirol Zerbitzuak) egingo du hizkuntza-betekizunen betetzearen jarraipena; beste baldintza guztien jarraipena egiten den moduan, eta Euskara Zerbitzuari emango dio emaitzaren berri; eta behar denean Euskara Zerbitzuaren aholkularitza eskatuko du.

8. ARTIKULUA: Berdintasun irizpideak

Emakida-hartzaileak, ustiapenean, emakumeen eta gizonen arteko berdintasuna bermatuko duten neurriak ezarri beharko ditu arlo hauetan guztietan: enpleguaren eskuragarritasunean, langileen sailkapenean, sustapenean, iraunkortasunean, prestakuntzan, ordainsarietan, lanaren kalitatean eta egonkortasunean, lanegunaren iraupen eta antolamenduan, eta, oro har, kontratu honen gauzatzeari lotuta dauden langileei bizimodu pertsonala, familiarra eta lana uztartzen lagunduko dieten alderdi guztietan, martxoaren 22ko 3/2007 Lege Organikoak, emakumeen eta gizonen berdintasun eragingarriari buruzkoak xedatzen duena betez.

Hizkuntza ez-sexista erabili beharko du bere agiri guztietan, publizitatean, irudietan edo kontratua gauzatzeagatik sortzen den material orotan; eta emakumea baztertzeko duen irudi oro eta estereotipo sexista oro saihestu beharko du; horrez gain, berdintasun-balioekin, presentzia orekatuarekin, aniztasunarekin, erantzunkidetasunarekin eta genero- eta identitate-pluralitasunarekin lotutako irudia sustatuko du.

Puntuazio osoaren % 5era arte ere baloratuko da protokolo bat aurkeztea edo neurri espezifiko batzuk aurkeztea, laneko sexu-jazarpena eta sexuan oinarritutako jazarpena prebenitzeko eta horri aurre egiteko, edo onuradunen edo erabiltzaileen aurkako sexu-jazarpena prebenitzeko, eta/edo indarkeria matxistako egoerak prebenitzeko.

9. ARTIKULUA: Ingurumen irizpideak

Emakida-hartzaileak honako neurriak hartu beharko ditu ingurumenaren eragina ahalik eta gehien murrizteko:

- Iturriko ura eskainiko da beti, kontsumitzaileak espresuki ontziratutakoa eskatzen ez badu behintzat.
- Ahal den heinean, elikagaiak garraio-ontzi berrerabilgarrietan (kutxak eta erretiluak) emango dira.
- Zapiak % 100 birziklatutako paperezkoak edo oihalezkoak izango dira. Mahai-zapia oihalezkoa izatea lehenetsiko da.
- Uraren eta energiaren kontsumoa ahalik eta gehien murrizten saiatuko da adjudikazio-hartzailea.
- Adjudikazio-hartzaileak bere elikadura-eskaintzan (ahozkoan zein idatzizkoan) adierazi beharko du zein diren nekazaritza ekologikoko produktuak, zein diren sasoikoak eta zein diren tokiko produktuak. Horniketa egiterako orduan, produktu horiek lehenetsiko dira.
- Zabor kudeaketa selektibo eta arduratsua egin beharko du adjudikazio-hartzaileak. Adjudikazio-hartzaileak erabiliko dituen zabor-poltsek gutxienez % 80 plastiko birziklatukoak eta polietileno edo polipropilenoak izan behar dute.
- Garbiketa-lanei dagokienean emakida-hartzaileak honako hauek hartuko ditu kontutan:
 - Garbiketa produktu hauek erabiltzea debekatuta dago:
 - aire-freskagarriak
 - pixatokiatarako pastillak edo lurrintzeko substantziak
 - esprai formatuko produktuak
 - desinfektatzaileak edo desinfektatzaileak dituzten produktuak (lixiba, kasu) garbitasun orokorrerako, komunetan eta zehaztutako azaleretan salbu.
 - Lau garbiketa-produktu ohikoenek (erabilera anitzeko garbitzailea, zorua garbitzekoa, beirak garbitzekoa eta zeramikazko gainazalak garbitzekoa) ekoetiketaren baten baldintzak beteko dituzte; adibidez, Europako Etiketa Ekologikoa, Beltxarga Zuria ekoetiketa edo produktuok izan beharreko osagai kimikoak zehazten dituen beste ekoetiketa baliokideren bat.

10. ARTIKULUA: EZ BETETZEAK ETA ZIGORRAK.

Arau-hauste arinak

- Ordutegiaren betetzean hutsegite puntualak (irekiera 30 minutu arte atzeratzea), urte bateko epean hiru aldiz edo gutxiagoan.

- Lokala garbi eta txukun ez edukitzea, baina bezeroentzako segurtasuna edo osasuna arriskuan jarri gabe.
- Euskara, berdintasun zein ingurumen irizpideak ez betetzea, behin hiru hiletan.
- Janari eskaintzarik ez egitea puntualki urte bateko epean hiru aldiz edo gutxiagoan).

Arau-hauste larriak

- Ordutegiaren zein janari eskaintzarik ez egitea modu larrian, (irekiera 30 minutu baino gehiago atzeratzea) eta urte bateko epean hiru aldiz baino gehiagotan.
- Segurtasun, higiene edo osasun baldintzak ez betetzea, arriskua sortu gabe baina bezeroen ongizatea kaltetuz.
- Ezinbesteko lizentzia edo baimen osagarriak gabe jardutea (adib. terraza baimenik gabe ateratzea, jarduerarekin hertsiki lotu gabeko zerbait antolatzea...).
- Baimendutako musika-, soinu- edo jarduera-mugak behin eta berriz gainditzea.
- Udalaren zein bestelako entitateen ikuskapenetan ez kolaboratzea.
- Ez betetzea hizkuntza klausulan jasotako errekerimenduarekin.
- Bi arau-hauste arin sei hileko epean.

Arau-hauste oso larriak

- Segurtasuna, osasuna edo orden publikoa arrisku larrira eramatea (adib. elikagaien intoxikazioak, gehiegizko jendetza arriskutsua...).
- Lokalaren edo udalaren azpiegituraren kalte larriak eragitea.
- Emakida kontratuan funtsezko baldintzak ez betetzea (baldintza administratibo zehatzen agirietan zehaztuta).
- Baimenik gabeko azpikontratazioa edo emakida hirugarrenei lagatzea.
- Bi arau hauste larri sei hileko epean.

Zigorrak

Arau-hauste arinen kasuan:

- Ohartarazpen idatzia lehen aldian.
- Errepikakorrak badira: 50–300 euro bitarteko isuna arau hauste bakoitzarengatik.

Arau-hauste larrien kasuan:

- 301–1.500 euro bitarteko isuna, larritasunaren arabera.
- Zerbitzuaren aldi baterako etetea (gehienez 15 egun).
- Hizkuntza klausulan jasotako errekerimenduaren harira, epea igarota hilabete oso batean ez betetzeagatik 100 euroko isuna (100 euro hileko).

Arau-hauste oso larrien kasuan:

- 1.501–6.000 euro bitarteko isuna.
- Zerbitzuaren etetea (gehienez 3 hilabete).
- Kasu oso larrietan, emakidaren azkentzea.

11. ARTIKULUA: Emakida bertan behera uztea

Sektore Publikoko Kontratuen Legearen 294. artikulua jasotzen dituen arrazoiez gain, kontzesioa amaitzeko arrazoiak ere izango dira honako hauek:

- a) Kontzesioaren epea amaitzea.
- b) Kontzesio-hartzaileak lehiaketaren oinarriak ez betetzea.
- c) Hartzaileak bere aldetik emakida bertan behera uztea edo hari uko egitea. Kasu honetan, Udalak aukera izango du bermeaz osorik jabetzeko.
- d) Kanona ez ordaintzea edota argindar, zabor zein bestelakoak ez ordaintzea.
- e) Baimenik gabeko azpialokairua edo lagapena.
- f) Lokalean hari egotzi ahal zaizkion kalteak eragitea eta ez konpontzea.

DILIGENTZIA: Jasota gera dadin Osintxuko Txuringo taberna ustiatzeko emakida esleitzeko deialdia arautzen duten Baldintza Teknikoen Agiri hau 2025eko urriaren 27an onartutakoa dela.

Bergaran, sinadura elektronikoaren datan.

IDAZKARIA

I. ERANSKINA

1. Mahaiak eta aulkiak
2. Kafe makina
3. Izotz makina
4. Hotz-ganbera
5. Biltegiko apalategia
6. Izozte-armairua
7. Hozte-armairua
8. Garbiketa mahaia
9. Ontzi-garbigailua
10. Induchef sukaldea 700-810-P
11. Frijigailua
12. Sukaldeko laguntza-mahaia
13. Horma apalak
14. Prestatze-mahai
15. Mahai hotza.

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA EXPLOTACIÓN DEL BAR TXURINGO EN EL BARRIO DE OSINTXU

ARTÍCULO 1: Objeto de la concesión

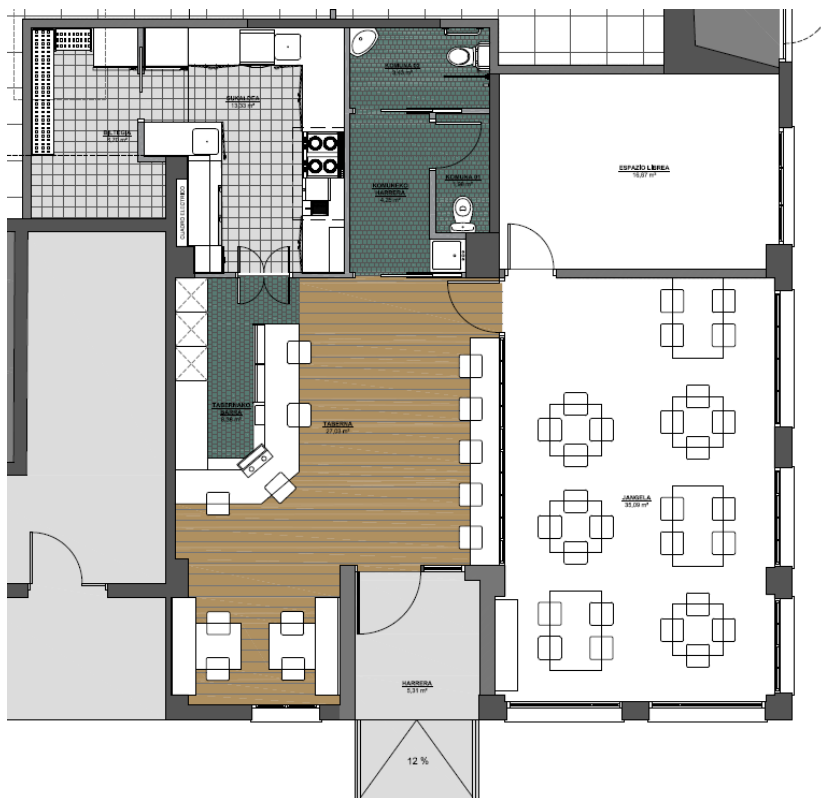
El Ayuntamiento de Bergara ha convocado una licitación para adjudicar la explotación del bar Txuringo del barrio de Osintxu mediante concesión administrativa.

La explotación de este espacio, en cuanto a bar y aseos, y conforme al uso que en cada momento tenga el espacio, tiene como finalidad satisfacer las necesidades que demanden las personas vecinas del barrio y usuarias.

ARTÍCULO 2: Características del espacio

Se sitúa en la planta baja de Osintxu 14, en la esquina del edificio, con dos fachadas que dan al espacio público: la del sur hacia el río y la del oeste hacia la plaza. En el interior linda al Este con otro local y al Norte con el mismo local y el portal. La entrada se realiza desde la plaza de Osintxu y consta de los siguientes espacios:

ESPACIO	SUPERFICIE ÚTIL
ENTRADA	5,31 m ²
BAR	27,03 m ²
BARRA DEL BAR	8,38 m ²
COMEDOR	35,09 m ²
COCINA DEL BAR	12,70 m ²
ALMACÉN	5,16 m ²
ENTRADA AL ASEO	4,25 m ²
ASEO 01	1,98 m ²
ASEO 02	3,43 m ²
ESPACIO LIBRE	16,67 m ²
TOTAL	120,00 m ²



** El plano es del proyecto de obra y puede sufrir modificaciones.*

En el anexo I de estas condiciones técnicas se detalla el mobiliario existente en el espacio objeto de concesión.

En caso de que la persona o entidad concesionaria estuviera interesada en ocupar, además de las superficies especificadas, los espacios libres colindantes con el edificio para la instalación de **mesas y sillas (terrazas)**, deberá realizar la solicitud al Ayuntamiento de Bergara en la forma y plazo establecidos en la normativa vigente.

ARTÍCULO 3: Apertura y duración de la concesión

El Ayuntamiento de Bergara concederá a la persona o entidad concesionaria la autorización para la ocupación y apertura al público del citado espacio desde la fecha de la firma del **acta de recepción y funcionamiento de las instalaciones**. El acta de recepción y funcionamiento se suscribirá en el plazo de un mes desde la firma del contrato. Este plazo podrá ampliarse de mutuo acuerdo si fuera necesario realizar alguna reparación o adquisición. Se comprobará "in situ" la correcta disponibilidad de las instalaciones y la concordancia con el inventario publicado (Anexo I). Una vez firmada el acta, la explotación deberá comenzar a funcionar en el plazo máximo de un mes.

El plazo de la concesión será de **tres (3) años**, a partir de la fecha en que se firme el acta de recepción y funcionamiento.

Tres meses antes de la finalización de la concesión, la concesionaria deberá

realizar a su costa –bajo la supervisión del personal técnico del Ayuntamiento de Bergara– las obras y trabajos necesarios para la entrega en perfectas condiciones de todas las instalaciones, servicios y bienes. Estos trabajos deberán realizarse con total normalidad sin entorpecer el funcionamiento habitual de los servicios que presta en el local en cuestión.

Cuando finalice la concesión, y salvo casos de incumplimiento, la concesionaria dispondrá de un plazo de quince (15) días para llevarse todos los instrumentos que haya aportado para su explotación, salvo los trabajos de mantenimiento, conservación y mejora realizados en el edificio como inversión. Así pues, deberán dejar tanto el espacio como la instalación con al menos los suministros, instalaciones y servicios que inicialmente tenía.

ARTÍCULO 4: Mantenimiento del espacio y otros gastos

Correrán por cuenta de la concesionaria todos los gastos relativos a energía eléctrica, servicio de telefonía e internet, basura y consumo de agua, así como los gastos de conservación del espacio y de todas las instalaciones.

En relación con el suministro y **mantenimiento** del espacio objeto de la presente concesión, se seguirán los siguientes criterios:

- a) Como norma general, quedará bajo la responsabilidad de la concesionaria el mantenimiento de los suministros y del espacio, entendiendo por tal mantenimiento los trámites, ejecución y pago de las reparaciones, así como la limpieza (incluida la compra de productos y utensilios de limpieza). Entre estos trabajos de mantenimiento se encuentran, entre otros, el alumbrado (lámparas, bombillas...), trabajos de pintado, enchufes, pequeños problemas de abastecimiento de agua, limpieza de cristales, pequeños arreglos de acabado y carpintería, mantenimiento preventivo y correctivo del sistema de ventilación... Excepcionalmente, la responsabilidad de los sistemas contra incendios recaerá en el Ayuntamiento.
- b) Las inversiones necesarias para la explotación del bar correrán a cargo del Ayuntamiento, que tramitará las compras u otras contrataciones de inversiones. Se entenderán como inversiones a efectos meramente orientativos:
 - La adquisición de bienes básicos de duración superior a un año y por un valor superior a 800 euros (IVA incluido).
 - Las obras de reparación estructural.
 - Los electrodomésticos fijos (congeladores, horno, lavavajillas...) y sus instalaciones...
- c) Las compras y otras inversiones que se realicen a cuenta del Ayuntamiento más allá del equipamiento básico incluido en el inventario (Anexo I) le serán

devueltas al mismo en condiciones adecuadas en el momento de la extinción del contrato de concesión. El inventario se irá actualizando en función de las inversiones que se realicen.

- d) Las reparaciones del equipamiento básico incluido en el inventario serán realizadas y abonadas por la concesionaria, teniendo en cuenta el plazo de garantía incluido en el inventario. En caso de que la reparación de un bien incluido en el inventario no se considere viable por su coste, antigüedad u otra causa, si el Ayuntamiento lo estima oportuno se encargará de su reposición, siempre que esta necesidad de reposición no se haya originado por falta de mantenimiento.
- e) Las reparaciones estructurales (tuberías, estructura eléctrica, etc.) correrán por cuenta del Ayuntamiento siempre que la necesidad de la reparación responda a un uso correcto y conforme a lo previsto en la concesión. Asimismo, se exceptúan del mantenimiento general del local los daños estructurales atribuidos a defectos constructivos o movimientos de tierras naturales, asentamientos, etc.
- f) La adquisición del resto de bienes muebles correrá por cuenta de la persona o entidad concesionaria.
- g) En el caso de que se pretenda realizar alguna obra, aunque sea de escasa entidad, la concesionaria deberá obtener previamente autorización escrita del Ayuntamiento. Las obras e instalaciones que queden alineadas con el suelo, paredes y elementos auxiliares sobre el establecimiento serán propiedad del Ayuntamiento y no generarán derecho a indemnización al término de la concesión.

ARTÍCULO 5: Obligaciones de la persona o entidad concesionaria

Serán obligaciones de la concesionaria las siguientes:

- a) En cuanto al canon de explotación, deberá abonar al Ayuntamiento de Bergara **150 euros (más 21 % de IVA) al mes**. El precio de las bebidas, menús y demás artículos deberá ajustarse a precios equivalentes a los de los bares de Bergara, es decir, a los precios del mercado actual.
- b) Durante la vigencia de la concesión, deberá satisfacer los pagos de Seguros Sociales y de accidentes de trabajo, así como el resto de pagos correspondientes en materia laboral, social y fiscal. Será necesario que el personal (camareros y cocineros) esté en posesión de la tarjeta de manipulación de alimentos.
- c) La adjudicataria de la concesión deberá tener vigente un seguro de responsabilidad civil que cubra cualquier daño que pueda derivarse de la explotación, con una cobertura mínima de 150.000 euros.

- d) Utilizar las instalaciones y demás instrumentos en la forma y con la finalidad que corresponda. En caso de que la concesionaria, por dolo o imprudencia, deteriorase, perdiese o rompiese las instalaciones u otros elementos, deberá reponerlos con otros nuevos. Asimismo, en caso de que pretendiese desarrollar cualquier actividad distinta de la de explotación de bar-restaurant, deberá solicitar al Ayuntamiento de Bergara autorización para ello.
- e) Mantener en todo momento las instalaciones, y el mobiliario y utensilios existentes en las mismas, en perfecto estado de limpieza e higiene. Esta obligación exigirá, entre otras, la realización diaria de las limpiezas necesarias para mantener limpias las instalaciones. Los productos de limpieza e higiene, así como los útiles necesarios (escoba, aspiradora, fregona...), correrán por cuenta de la concesionaria.
- f) Cuando el Departamento de Sanidad deba realizar inspecciones, la concesionaria lo pondrá en conocimiento del Ayuntamiento de Bergara y remitirá al Ayuntamiento de Bergara una copia del informe resultante de la inspección.
- g) Cumplir la normativa vigente en materia de tabaco. Tampoco podrán instalarse máquinas tragaperras ni otras máquinas de juego.
- h) Asumir a su cargo todos los impuestos, tasas y tributos que gravan las actividades y medios materiales relacionados con la explotación. Asimismo, la gestión de las licencias o autorizaciones necesarias correrá a cargo de la concesionaria, así como el agua, la luz y el resto de gastos corrientes.
- i) Cuidar del buen comportamiento del público y del personal a su cargo, así como prestar un esmerado servicio a las personas usuarias. Los aseos estarán abiertos a todo el público, pudiendo ser utilizados gratuitamente, sean o no consumidores/as.
- j) No podrá alquilar, ceder o transmitir los derechos y obligaciones derivados del presente contrato.
- k) Se pone en conocimiento de la persona o entidad concesionaria que dicho bar se encuentra clasificado en el **Grupo I de la Orden** de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad, publicada en el Boletín Oficial del País Vasco de 25 de abril de 2002, por lo que solamente podrá elaborar y servir las comidas autorizadas por dicha orden para este tipo de establecimientos (platos combinados, bocadillos, servicio de cafetería, menús simples/rápidos...). La carta o menú estará colocado en un lugar visible y se deberá atender cualquier petición realizada dentro del horario de la cocina. Además de las bebidas, en la barra se deberán ofrecer pintxos y bocadillos en el citado horario. La persona o entidad concesionaria no podrá dejar el establecimiento cerrado o sin atender a la ciudadanía más de 15 minutos, salvo en situaciones excepcionales, en cuyo caso deberá dejar expuesto un cartel o nota.
- l) A petición del Ayuntamiento de Bergara, facilitar información de las cuentas anuales y de los beneficios y gastos.

- m) **En cuanto al horario y calendario**, la concesionaria deberá abrir el bar respetando los mínimos que se especifican a continuación:

Horario de apertura:

- Entresemana, podrá tomar un día laborable como descanso semanal.
- Exceptuando dicho día, los horarios mínimos de apertura serán los siguientes:
 - De lunes a jueves, de 9:30 a 15:00 y de 16:30 a 21:00 horas.
 - Viernes, sábados, domingos y festivos: de 9:30 a 15:00 horas y de 17:00 a 23:00 horas

Horarios especiales:

- El día en que haya funeral, aun siendo día de descanso, deberá abrir un mínimo de dos horas, incluido el horario del acto, es decir, de 19:00 a 21:00 horas.
- Asimismo, teniendo en cuenta el programa de fiestas de las *Kofraixak* de Osintxu (último fin de semana de agosto), permanecerá abierto todos los días y horas que se incluyan conforme al horario del programa.

Además, los días de descanso deberán adecuarse al calendario oficial (fiestas, puentes, fines de semana o actividades culturales o festivas anunciadas con más de dos semanas de antelación); es decir, deberá garantizar la apertura en dichas fechas. Asimismo, los periodos vacacionales no podrán coincidir con las fiestas de Semana Santa, Navidad y fiestas de Osintxu. Además, se priorizará la coordinación con otros bares o establecimientos de Osintxu.

El horario y calendario estará expuesto en todo momento. La persona o entidad concesionaria podrá ampliar el horario y el calendario.

ARTÍCULO 6: Obligaciones del Ayuntamiento de Bergara

Son obligaciones del Ayuntamiento de Bergara:

- a) Posibilitar un uso apacible del bar-restaurant.
- b) Entregar el bar-restaurant en buen estado a la fecha de la firma del contrato.
- c) Designar una persona interlocutora que será quien se relacione con la concesionaria.

ARTÍCULO 7: Criterios de euskera

Teniendo en cuenta que el objeto de la contratación es la prestación de un servicio público, de conformidad con los criterios lingüísticos aprobados por el Ayuntamiento de Bergara para impulsar el uso del euskera, a la empresa adjudicataria se le exigirá el cumplimiento de los siguientes criterios lingüísticos:

7.1. Respecto al uso de la lengua:

- Los rótulos, carteles o informaciones (menús, ofertas...) que se expongan al público se colocarán en euskera o, si fuera preciso, en bilingüe (euskera y castellano). En caso de ser bilingüe, se dará prioridad al euskera, tanto en su ubicación (el texto en euskera encima del de castellano) como en sus dimensiones. Por otro lado, a fin de garantizar la corrección lingüística de los textos en euskera, se puede solicitar la colaboración del Servicio de Euskera.
- En cuanto a la comunicación oral, la primera palabra será en euskera y, en la medida de lo posible, se potenciará el uso del euskera.
- Medios audiovisuales en el bar. Desde el punto de vista lingüístico son de especial importancia los medios audiovisuales que se pongan en el bar para que sean escuchados por el público. Por ello, se proponen los siguientes criterios:
 - Radio y música. Será en euskera como mínimo en un 60 %. En el caso de la radio, como referencia, se indican los siguientes medios en euskera: Euskadi irratia, Gaztea irratia, EITB euskal kantak, Arrate irratia ...
 - Televisión: Será en euskera como mínimo en un 50 %. Medios de referencia: ETB1, televisión de Goiena y otras televisiones de ámbito local...
- La lengua de trabajo habitual en el ayuntamiento es el euskera, de modo que las relaciones entre la concesionaria y el Ayuntamiento de Bergara se harán en euskera, tanto las orales como las escritas. Así pues, como mínimo, la empresa correspondiente dispondrá de los medios necesarios para canalizar los escritos remitidos en euskera por el ayuntamiento.

7.2. Respecto a la competencia en euskera por parte del personal que vaya a prestar el servicio:

- Las personas que vayan a trabajar de cara al público deberán saber euskera. El nivel exigido será el del apartado oral del nivel B-2.

Las personas propuestas para trabajar de cara al público deberán acreditar su competencia lingüística en euskera mediante la presentación de los documentos precisos o, en caso contrario, sometiéndose a las pruebas preparadas por el Servicio de Euskera. Así mismo, en caso de que tras realizarse la adjudicación se incorporen nuevas personas para la prestación del servicio, estas también deberán acreditar su competencia lingüística en euskera.

Una vez declarada la oferta más ventajosa, en el plazo de 10 días hábiles a partir del día siguiente al de su notificación, la empresa deberá acreditar que las personas que prestarán el servicio cuentan con el nivel de euskera requerido. En caso de que las personas propuestas por la licitadora no cumplan los requisitos de este apartado, la empresa deberá presentar a otras personas para la prestación del servicio. A estas personas también se les realizarán las correspondientes pruebas y si tampoco superan las mismas, el ayuntamiento realizará el requerimiento a la siguiente empresa.

En caso de que ninguna de las empresas presentadas y admitidas acredite que el personal que vaya a prestar el servicio cara al público tenga el conocimiento de euskera exigido, la adjudicación se realizará a la empresa que haya presentado la proposición más ventajosa.

En este caso, si en la ejecución del contrato el Ayuntamiento de Bergara detectara la existencia de algún incumplimiento en cuanto a la competencia en euskera de un/a trabajador/a, enviará un requerimiento a la adjudicataria para que en el plazo de 2 meses opte por una de estas alternativas:

- Acreditar la competencia de euskera de dicha persona trabajadora a nivel B2 oral.
- Sustituir a dicha persona trabajadora por otra que cumpla la competencia en euskera.
- Inscribirse dicho/a trabajador/a en un curso de euskera, aunque sea en un nivel de competencia inferior. El ayuntamiento podrá solicitar en cualquier momento certificaciones sobre el curso.

7.3. Seguimiento del uso del idioma

El servicio municipal responsable de esta adjudicación realizará el seguimiento del cumplimiento de los requisitos lingüísticos, tal y como lo hace con todos los demás requisitos, y dará cuenta del resultado al Servicio de Euskera.

ARTÍCULO 8: Criterios de igualdad

La persona o entidad concesionaria, en el desarrollo de la explotación, deberá establecer medidas que garanticen la igualdad de mujeres y hombres en el acceso al empleo, clasificación del personal, promoción, permanencia, formación, retribuciones, calidad y estabilidad laboral, duración y ordenación de la jornada, así como aquellas que favorezcan la conciliación de la vida personal, familiar y laboral del personal adscrito a la ejecución del contrato, conforme establece la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

Deberá utilizar un lenguaje no sexista en toda su documentación, publicidad, imágenes o material que se genere con motivo de la ejecución del contrato, y deberá evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y

fomentar una imagen con valores de igualdad, presencia equilibrada, diversidad, corresponsabilidad y pluralidad de género e identidad.

Se valorará hasta el 5 % de la puntuación total la presentación de un protocolo o medidas específicas para prevenir y hacer frente al acoso sexual y al acoso por razón de sexo en el trabajo, o para prevenir el acoso sexual contra las personas beneficiarias o usuarias y/o prevenir situaciones de violencia machista.

ARTÍCULO 9: Criterios medioambientales

La concesionaria deberá adoptar las siguientes medidas para minimizar en todo lo posible el impacto ambiental:

- Se ofrecerá siempre agua del grifo, salvo que la persona consumidora solicite expresamente agua envasada.
- En la medida de lo posible, los alimentos se suministrarán en recipientes de transporte reutilizables (cajas y bandejas).
- Las servilletas serán de tela o de papel 100% reciclados. Se priorizará que el mantel sea de tela.
- La adjudicataria procurará reducir al mínimo el consumo de agua y energía.
- La adjudicataria deberá indicar en su oferta de alimentación, tanto oral como escrita, los productos de agricultura ecológica, de temporada y locales. A la hora de realizar el suministro, se priorizarán dichos productos.
- La adjudicataria deberá realizar una gestión selectiva y responsable de los residuos. Las bolsas de basura que utilice la adjudicataria deberán ser al menos en un 80% de plástico reciclado y polietileno o polipropileno.
- En cuanto a los trabajos de limpieza, la concesionaria deberá tener en cuenta lo siguiente:
 - Está prohibida la utilización de estos productos de limpieza:
 - ambientadores
 - pastillas o sustancias aromatizantes para los urinarios
 - productos en formato spray
 - productos desinfectantes o que contengan desinfectantes (como la lejía) para la limpieza general, excepto en aseos y determinadas superficies.
 - Los cuatro productos de limpieza más habituales (limpiador multiusos, limpiasuelos, limpiacristales y limpiador de superficies cerámicas) cumplirán las condiciones de alguna ecoetiqueta; por ejemplo, la Etiqueta Ecológica Europea, la ecoetiqueta Cisne Blanco u otra ecoetiqueta equivalente que especifique los componentes químicos que deben contener estos productos.

ARTÍCULO 10: INCUMPLIMIENTOS Y SANCIONES

Infracciones leves

- Faltas puntuales en el cumplimiento del horario (retrasar la apertura hasta 30 minutos) en tres ocasiones o menos en el plazo de un año.
- No mantener el local limpio y ordenado, sin que suponga un riesgo para la seguridad o salud de la clientela.
- Incumplir los criterios de euskera, igualdad o medio ambiente, en una ocasión en tres meses.
- No ofrecer comida puntualmente en tres ocasiones o menos en el plazo de un año.

Infracciones graves

- Infringir el horario o no ofrecer comida, de forma grave (retrasar la apertura más de 30 minutos) y más de tres veces en el plazo de un año.
- Incumplir las condiciones de seguridad, higiene o salud, sin generar riesgo pero afectando negativamente al bienestar de la clientela.
- Actuar sin la preceptiva licencia o permisos complementarios (por ejemplo, colocar la terraza sin autorización, organizar algo que no esté estrictamente relacionado con la actividad...).
- Superar reiteradamente los límites autorizados de música, sonido o actividad.
- No colaborar en los espectáculos del ayuntamiento o de otras entidades.
- No cumplir el requerimiento recogido en la cláusula lingüística.
- Cometer dos infracciones leves en el plazo de seis meses.

Infracciones muy graves

- Poner en riesgo grave la seguridad, la salud o el orden público (por ejemplo, intoxicaciones alimentarias, exceso peligroso de público...)
- Causar daños graves al local o infraestructura municipal.
- Incumplir las condiciones esenciales del contrato de concesión (recogido en el pliego de condiciones administrativas).
- Subcontratar o ceder a terceros la concesión sin autorización.
- Cometer dos infracciones graves en el plazo de seis meses.

Sanciones

En caso de infracciones leves:

- Apercibimiento por escrito si es la primera vez.
- En caso de reincidencia, multa entre 50 y 300 euros por cada infracción.

En caso de infracciones graves:

- Multa entre 301 y 1.500 euros, en función de la gravedad.
- Suspensión temporal del servicio (hasta un máximo de 15 días).
- En relación con el requerimiento recogido en la cláusula lingüística, multa de 100 euros por incumplimiento en cada mes completo transcurrido el plazo (100 euros por mes).

En caso de infracciones muy graves

- Multa entre 1.501 y 6.000 euros.
- Suspensión del servicio (hasta un máximo de 3 meses).
- En casos muy graves, extinción de la concesión.

ARTÍCULO 11: Resolución de la concesión

Además de las causas previstas en el artículo 294 de la Ley de Contratos del Sector Público, serán causas de extinción de la concesión:

- a) La finalización del plazo de concesión.
- b) El incumplimiento por parte de la concesionaria de las bases de la licitación.
- c) El desistimiento o renuncia unilateral de la concesión por parte de la concesionaria. En este caso, el Ayuntamiento podrá arrogarse la garantía íntegramente.
- d) No satisfacer el canon o no abonar el suministro eléctrico, basura u otros.
- e) Subarrendarlo o cederlo sin autorización.
- f) Causar en el local daños que pudieran serle imputables y no repararlos.



DILIGENCIA para hacer constar que el presente Pliego de Técnicas regulador de la convocatoria para la adjudicación de la concesión para la explotación del bar Txuringo de Osintxu ha sido aprobado el 27 de octubre de 2025.

En Bergara, a la fecha de la firma electrónica.

EL SECRETARIO

I. ERANSKINA

1. Mesas y sillas
2. Máquina de café
3. Máquina de hielos
4. Cámara frigorífica
5. Estantería del almacén
6. Armario-congelador
7. Armario frigorífico
8. Mesa de lavado
9. Máquina lavavajillas
10. Cocina Induchef 700-810-P
11. Freidora
12. Mesa auxiliar de cocina
13. Estantes de pared
14. Mesa de preparación
15. Mesa fría.