DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN
Donostia Kirola
Anoeta pasealekua, 18 | Tel. 943481850 | udala_kirolak@donostia.eus | www.donostiakirola.eus
20014 Donostia / San Sebastián

3/2021 esp.

Etxadi kiroldegiko kafetegiko taberna-zerbitzuak eta alkoholik gabeko edariak edo elikagaiak saltzeko hiru makina emateko preskripzio teknikoen agiria	**Pliego de prescripciones técnicas de la concesión de servicios de bar cafetería y de tres máquinas expendedoras de bebidas no alcohólicas o alimentos del polideportivo de Etxadi**
1. kapitulua - Emakidaren xedea: derrigorrezko prestazioak eta osagarriak	**Capítulo 1.- Objeto de la concesión: prestaciones obligatorias y accesorias.**
1. artikulua - Emakidaren derrigorreko prestazio nagusia	**Artículo 1 .- Prestación obligatoria principal de la concesión.**
Etxadi udal kiroldegian, Donostiako Kiroletako Udal Patronatuari atxikitako instalazioan, taberna-kafetegiko zerbitzuak eta kiroldegiko alkoholik gabeko edariak edo elikagaiak saltzeko hiru makina ustiatzea. Zerbitzu honen ustiapenaren arriskua eta zoria esleipendunak bere gain hartzen ditu.	Explotación en el polideportivo municipal de Etxadi, instalación adscrita al Patronato Municipal de Deportes de Donostia-San Sebastián, de los servicios de Bar-Cafetería y de tres máquinas expendedoras de bebidas no alcohólicas o alimentos. La explotación será a riesgo y ventura del adjudicatario.
Kontratu honen xede den emakida zerbitzua (Etxadi kiroldegiko kafetegiko taberna-zerbitzuak eta alkoholik gabeko edariak edo elikagaiak saltzeko hiru makina emateko) zerbitzu publikoa denez, KUP-ek bere egin du. Bete beharreko araubide juridikoa, ekonomikoa eta administratiboa agiri honetan, Baldintza Administratibo Zehatzen Agirian eta lizitazioa arautzen duten gainontzeko dokumentuetan zehaztutakoa izango da. Emakida zerbitzu publiko batena denez, direnak direlako zerbitzuek ondo dihardutela bermatzeko beharrezkoak diren polizia-ahalmenak gordeko ditu beretzat Administrazioak.	La concesión de servicios objeto del contrato (concesión de servicios de bar cafetería y de tres máquinas expendedoras de bebidas no alcohólicas o alimentos del polideportivo de Etxadi), al ser un servicio público, queda asumida por el PMD como propia de la misma. El régimen jurídico, económico y administrativo será el establecido en los presentes pliegos, en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en los demás documentos que rigen la licitación. Como la concesión recae sobre un servicio público, la Administración conservará los poderes de policía necesarios para asegurar la buena marcha de los servicios de que se trate
2. kapitulua – Instalazioen eta eskainitako ondareen deskribapena	**Capítulo 2.- Descripción de las instalaciones y bienes aportados**
2. artikulua – Instalazioen deskribapena.	**Artículo 2- Descripción de instalaciones.**
- Sarbidea bi ate, bat kiroldegitik eta kanpotik bestea. - 26 m ² -ko sukaldea. - 15 m ² -ko biltegia. - 4 m ² -ko aldagela. - 121 m ² -ko kafetegia. - 75 m² -ko terraza kanpoko igerilekuko solariumean. - 5,5 m² -ko kaseta kanpoko igerilekuko	- Acceso con dos puertas, una desde el polideportivo y la otra independiente. - Cocina de 26 m². - Almacén de 15 m². - Un vestuario 4 m². - Cafetetería de 121 m². - Terraza en el solarium de la piscina exterior 75 m². - Caseta en el solarium de la piscina exterior de

12344n II

solariumean.	5,5m².
3. artikulua – Emakidadunaren eskura ipinitako ondareak (Inbentarioa).	**Artículo 3.- Bienes puestos a disposición de concesionario. (Inventario)**
- Taberna-kafetegian, sukaldean, komunetan eta zerbitzu osagarrietan iturgintza instalatzea. - Taberna-kafetegian, sukaldean, komunetan eta zerbitzu osagarrietan elektrizitatea instalatzea. - Klimatizazio-instalazioa taberna-kafetegian, sukaldean, komunetan eta zerbitzu osagarrietan. - Sabai panelatu desmuntagarriaren instalazioa. - Segurtasun-, lapurreta- eta sute-instalazioak. - Tabernako barra. - Zehaztasunak eranskinan ikusi (BTA-ren I. eranskina).	- Instalación de fontanería en las dependencias de bar-cafetería, cocina, aseos y servicios auxiliares. - Instalación de electricidad en las dependencias de bar-cafetería, cocina, aseos y servicios auxiliares. - Instalación de climatización en las dependencias de bar-cafetería, cocina, aseos y servicios auxiliares. - Instalación de techo panelado desmontable. - Instalación de seguridad, robo e incendios. - Barra de bar. - Mas detalles en el inventario anexado (Anexo I PPT).
4. artikulua – Planoa.	**Artículo 4.- Plano.**
BTA-ren II. eranskin modura atxikitzen da instalazioaren planoa.	Se adjuntan como Anexo II del PPT el plano de la instalación.
3. kapitulua – Ordutegia.	**Capítulo 3.- Horario.**
5. artikulua – Ordutegia.	**Articulo 5.- Horario.**
1. Zerbitzua instalazioa irekita dagoen ordutegiaren barruan emango da. Gutxienez hauek izango dira ordutegiak: - Udarako sasoian: astelehenetik igandera, kanpoko igerilekua erabiltzaileentzat irekia dagoen boladan eta ordutegian, hau da: 10:00tatik 20:00tara. - Urteko gainerako sasoian: astelehenetik ostiralera 17:00etatik 20:00tara eta larunbatetan 10:00etatik 13:00etara. 2. Esleipendunak taberna eta kafetegiko zerbitzuak gutxienez irekita eduki behar ditu, baldin eta kiroldegiko kirol-esparruetan ikuskizunak, norgehiagokak edo edozein motatako ekitaldiak egiten badira, jendaurrean onartzen denetik amaitzen den arte.	1. La prestación del servicio se realizará dentro del horario de apertura de la instalación. Con carácter ordinario, se obliga a prestar el servicio de Bar-Cafetería como mínimo, en los siguientes horarios: - Temporada de verano: de lunes a domingo, durante el tiempo y horarios que la piscina exterior permanezca abierta al público, es decir: de 10:00 a 20:00. - Resto del año:lunes a viernes de 17:00 a 20:00 horas y sábados de 10:00 a 13:00 horas. 2. El adjudicatario está obligado a tener abiertos los servicios de bar y cafetería como mínimo siempre que se celebren partidos de competición o eventos de cualquier tipo en los recintos deportivos del polideportivo, desde el

3. Instalazioaren egungo ordutegia honako hau da: Astelehenetik ostiralera: 07:30 – 22:00 (21:00 alarma egoeran) Larunbatetan: 09:00 – 20:00 Igande eta jaiegunetan: 09:00 – 14:00 Udako denboraldia (ekaineko bigarren asteko astelehenetik iraileko bigarren igandera arte): Astelehenetik ostiralera: 07: 30etik 21: 00etara Larunbata: 09:00 – 20:30 Igande eta jaiegunetan: 09:00 – 20:30	comienzo hasta su finalización. 3. El horario actual de la instalación es: Lunes a viernes: 07:30 – 22:00 (21:00 en el estado de alarma) Sábados: 09:00 – 20:00 Domingos y festivos: 09:00 – 14:00 Temporada de verano (desde el lunes de la segunda semana de junio hasta el segundo domingo de septiembre): Lunes a viernes: 07:30 a 21:00 Sábado: 09:00 – 20:30 Domingo y festivos:09:00 – 20:30
4. kapitulua – Herritarrentzako informazioa eta zerbitzuaren publizitatea eta irudia.	**Capítulo 4.- Información al ciudadano y publicidad e imagen del servicio.**
6. artikulua – Herritarrei emandako zerbitzuei buruzko informazioa helaraztea.	**Artículo 6.- Información al ciudadano de los servicios prestados.**
Adjudikaziodunak hiritar guztiei instalazioaren funtzionamenduari buruzko informazio egokia ematen zaiela bermatuko du. Zentzu horretan, panel bat jarri beharko du erraz iristeko eta ikusteko leku batean, non honako hauek adieraziko diren: • Indarrean dauden tarifak. • Instalazioaren irekiera ordutegia. • Erakunde kudeatzailearen izena • Indarrean dagoen legediaren arabera nahitaezkoak diren alderdiak.	La empresa adjudicataria garantizará que la ciudadanía disponga de toda la información pertinente sobre el funcionamiento de la instalación. En este sentido, habrá de colocar en un lugar visible y de fácil acceso un panel en el que se indique: • La lista de precios. • El horario de apertura del bar. • El nombre de la entidad gestora. • Las que sean de obligado cumplimiento por la legislación vigente.
7. artikulua – Zerbitzuko publizitate eta irudiarekin lotutako betebeharrak.	**Artículo 7.- Obligaciones vinculadas a la publicidad e imagen del servicio.**
1. Instalazioaren izena, kanpoko edo barruko irudia publizitate-arrazoiengatik edo erakundearen interes esklusiboko beste edozein arrazoirengatik ez erabiltzea, KUPek aldez aurretik berariazko baimena eman ezean. 2. Ezingo ditu instalazioei edo altzariei atxikitako publizitate-iragarkiak edo eranskailuak jarri, salgai dauden produktuen publizitateari buruzkoak badira.	1. No utilizar el nombre, ni la imagen externa o interna de la instalación con motivos publicitarios o por cualesquiera otros de interés exclusivo de la entidad, excepto que medie autorización expresa previa del PMD. 2. No podrá colocar anuncios publicitarios ni pegatinas adosadas a las instalaciones o mobiliario relativas a publicidad de los productos en venta.
3. Zerbitzua emateko erabiltzen diren idatzizko osagai guztiak (errotuluak, seinaleak, oharrak,	3. Todos los elementos escritos (rótulos, señales, avisos, publicidad, carteles y menús de

publizitatea, salgaien kartelak eta menuak, tarifak, ordutegiak, eta abar), baita produktuen salmenta makinen hizkuntz elementuak ere, bi hizkuntza ofizialetan idatziko dira, euskarari lehentasuna emanez.	productos, tarifas, horarios etc.) que se utilicen para la prestación del servicio adjudicado, así como los elementos lingüísticos de máquinas expendedoras de productos estarán redactados en las dos lenguas oficiales, dando prioridad al euskera.
4. Bezeroei zerbitzua ematen dieten langileek bi hizkuntza ofizialetan aritzeko gaitasuna izan behar dute. Lehen hitza euskaraz egingo da.	4. El personal de servicio al cliente deberá tener la capacidad lingüística para atender en los dos idiomas oficiales. La primera palabra será en euskera.
5. Ahozko mezuak, erantzungailu automatikoz, bozgorailuz, audioa duten tresnez eta antzeko bitartekoez zabaldutakoak, bi hizkuntza ofizialetan emango dira, lehenik euskaraz eta ondoren gaztelaniaz. Musika emisioari dagokionez, euskarazkoaren presentzia gutxienez beste hizkuntzekiko orekatua izango da.	5. Los mensajes orales, emitidos por contestadores automáticos, megafonía, aparatos con audio, etc. se emitirán en las dos lenguas oficiales, primero en euskera y después en castellano. En cuanto a la emisión de música, la presencia del euskera será al menos proporcional al resto de las lenguas.
8. artikulua. Zerbitzua ematea.	**Artículo 8. Prestación del servicio.**
1. Kontratistak oso zerbitzu saiatua izan behar du, bai eskainitako produktuetan, bai langileen janzkeran.	1. El contratista se obliga a mantener un servicio muy esmerado, tanto en los productos ofertados como en la indumentaria de los trabajadores.
2. Bozgorailuak, megafonia eta soinu-ekipoak erabiltzeak erabiltzaileen, oinezkoen eta auzotarren erosotasunari ez eragiteko moduan graduatu beharko dira, horretarako indarrean dagoen araudia zorrotz betez.	2. El uso de altavoces, megafonía, equipos de sonido, deberá graduarse de manera que no afecte a la comodidad de los usuarios, transeúntes, vecinos, con cumplimiento estricto de la normativa vigente al efecto.
3. Gordailu, upel, botila huts eta abarren zerbitzu osagarriak egoera onean eduki beharko dira, eta zerbitzu horiek tabernaren esparruaren barruan egon beharko dute horretarako prestatutako lekuan, eta ez dira jendearentzat ikusgai egongo, eta berariaz adieraziko da ez dela inola ere baimenduko ondorio horietarako etxola osagarririk gaitzea. Jendearen arretarako guneak, biltegia eta garbiketa bereiziko dira.	3. Deberá tener en buen estado los servicios accesorios de depósitos, barriles, botellas vacías, etc., los cuales deberán permanecer dentro del recinto del bar en el lugar habilitado para ello, y no se hallarán visibles para el público, señalándose expresamente que en ningún caso se autorizará la habilitación de casetas complementarias a estos efectos. Se diferenciarán las zonas de atención al público, almacén y limpieza.
4. Hozteko instalazioek aurreikusitako lan-bolumenerako behar besteko edukiera eta tenperatura izango dute.	4. Las instalaciones frigoríficas tendrán la capacidad suficiente y la temperatura adecuada para el volumen de trabajo previsto.
5. KUPeko Zerbitzuen Araudiaren arabera, debekatuta dago instalazio osoan erretzea; beraz, ez da egongo erretzeko leku egokiturik.	5. De acuerdo con el Reglamento de Servicios del PMD, está prohibido fumar en toda la instalación, en consecuencia, no habrá ningún lugar acondicionado para fumar.

6. Pertsonei kontsumitu gabe igeriketa-ikastaroak tabernatik ikustea utzi beharko zaie. 7. Gobernuak emandako prebentzio-neurri guztiak bete beharko dira (edukiera, ordutegia, maskara erabiltzea, mahai bakoitzeko pertsona-kopurua, etab.), hala sanitarioak nola bestelakoak. 8. Emakidadunak erosiko ditu beharrezko produktuak (gela, desifektatzailea, maskarak, etab.).	6. Se deberá permitir a las personas ver los cursos de natación desde el recinto del bar sin que estén obligados a consumir. 7. Deberán cumplirse todas las medidas de prevención, tanto sanitarias como de cualquier índole, contra el Covid-19 dictadas por el Gobierno (aforo, horario, utilización de mascarilla, número de personas por mesa, etc.) 8. La adquisición de los productos necesarios (gel, desifectante, mascarillas, etc.) será por cuenta del concesionario.
5. kapitulua – Instalazioen hornidura eta mantenuarekin lotutako derrigorrezko jarduerak.	**Capítulo 5.- Actividades obligatorias relacionadas con el suministro y el mantenimiento de las instalaciones.**
9. artikulua - Beharrezko hornidurak kontratatzea.	**Artículo 9.- Contratación de los suministros necesarios.**
Enpresa emakidadunak bere gain hartuko du beharrezko **hornidura guztien** kostua: ura, argindarra, zabor-zerbitzua eta hondakin-uren ebakuazioa, eta, oro har, zerbitzuaren ohiko garapenari erantzuten diotenak.	La empresa concesionaria asumirá el coste de todos los **suministros** necesarios: agua, energía eléctrica, servicio de basuras y evacuación de aguas residuales y los que, en general, respondan al desarrollo regular del servicio.
10. artikulua - Emakidadunak egiteko mantenu-eragiketak	**Artículo 10.- Operaciones de mantenimiento puro a cargo del concesionario.**
1.- Instalazioa mantentze eta kontserbazio egoera ezin hobean eduki beharko du, baita garbia ere, eta horretarako beharrezkoak diren baliabide guztiak jarri beharko ditu. Horretarako, mantentze lanetarako plan bat eduki eta inplementatu beharko du, non, gutxienez, elementu eta ekipo hauen mantentze lana aurreikusiko den: pintura, instalazio termikoa, iturgintza, saneamendua, argiztapena eta instalazio elektrikoa, baita garbitasuna eta izurrien kontrola ere. . 3.-Dagozkion araudiek eskatutako mantentze lan guztiak egin beharko dira eta, gainera, hala behar denean, langile baimendunek egin beharko dituzte. Era berean, Kontrol Erakunde Baimenduek eta araudiak ezarritako ikuskapen guztiak egin beharko dira.	1.- Deberá mantener en perfectas condiciones de mantenimiento y conservación así como de limpieza la instalación, para lo que deberá aportar todos los recursos necesarios. Para ello, deberá disponer e implementar un Plan de mantenimiento que como mínimo contemple el mantenimiento de los siguientes elementos: pintura, instalación térmica, fontanería, saneamiento, instalación eléctrica, así como de limpieza, y de control de plagas. 2.- Se realizarán todas aquellas operaciones de mantenimiento exigidas por las correspondientes normativas y además deberán ser realizadas por personal autorizado cuando así se exija. Asimismo, se deberán realizar tantas inspecciones por Organismos de Control Autorizados como la normativa establezca.
11. artikulua – Emakidadunari dagozkion	**Artículo 11.- Obligaciones de reparación y**

konponketa- eta birjarpen-betebeharrak.	**reposición a cargo del concesionario.**
Mantentzea berme osoko modalitatean egiten dela ulertuko da; hartara, mantentze lanetako konponketa eta berrikuspen guztiez gainera, horren barruan sartuko dira elementuak aldatzeko eta birjartzeko beharrezkoak diren inbertsio guztiak, kontratua indarrean dagoen bitartean, hura bukatzean instalazioa egoera ezin hobean entregatzeko	Se entenderá el mantenimiento en la modalidad de garantía total, de tal forma que estén incluidas además de todas las reparaciones y revisiones de mantenimiento, todas las inversiones necesarias para la sustitución o reposición de aquellos elementos que así lo requieran durante la vigencia del contrato, para su entrega en perfecto estado una vez finalizado éste.
12. artikulua – Instalazioan aldaketak egiteko debekua.	**Artículo 12.- Prohibición de modificaciones en la instalación.**
Ezingo dira obrak eta aldaketak egin instalazioetan, aldez aurretik KUPen baimena eduki gabe, eskuratu beharreko gainerako lizentziak eta baimenak edukitzeko beharra eragotzi gabe.	No se podrán realizar obras ni modificaciones en la instalación sin previa autorización del PMD, sin perjuicio del resto de licencias o permisos que deban obtenerse.
13. artikulua – Kontratuaren hastapenarekin aurkezteko planak.	**Artículo 13.- Planes a presentar con el inicio del contrato.**
Kontratua sinatu eta hiru hilabeteko epean, adjudikaziodunak KUPen esku uzteko prest edukiko du honako dokumentazio hau: • Urteko mantentze lanen plana • Izurriak kontrolatzeko plana. • Laneko arriskuen prebentziorako plana.	En el plazo de tres meses desde la firma del contrato, el adjudicatario deberá tener a disposición del PMD para su inspección la siguiente documentación: • El plan de mantenimiento anual. • El plan de control de plagas. • Plan de prevención de riesgos laborales.
6.- kapitulua - Derrigorrezko jarduerak ingurumen eta bidezko merkataritza arloan.	**Capítulo 6.- Actividades obligatorias en materia medioambiental y de comercio justo.**
14. artikulua – Ingurumen arloan emakidadunari eskatutako esku-hartzeak.	**Artículo 14.- Actuaciones exigidas a la empresa concesionaria en materia medioambiental.**
1.- Erakunde esleipendunak kudeatuko ditu kontratua gauzatzean sortutako hondakinak, eta kudeaketa egokia egiteaz arduratuko da. Gaika jaso beharko ditu bertan sortutako hondakinak, eta honako frakzio hauek bereizi beharko ditu: papera eta kartoia, ontziak, beira, olio jangarri erabilia, hondakin arriskutsuak, errefusa eta beste frakzio batzuk, baldin eta Udalak gaikako bilketa-sistema bat ezartzen badu horietarako. Erakunde esleipendunak kanpoan utzi beharko ditu hondakinak, indarrean dagoen udal-ordenantzak ezarritako ordutegietan eta moduan.	1.- La entidad adjudicataria gestionará los residuos generados durante la ejecución del contrato y será responsable de realizar una gestión correcta. Deberá recoger selectivamente los residuos generados por ella, separando las siguientes fracciones: papel y cartón, envases, vidrio, aceite comestible usado, residuos peligrosos, rechazo y otras fracciones para las que el Ayuntamiento establezca un sistema de recogida selectiva. La entidad adjudicataria deberá ocuparse de depositar los residuos en el exterior, en los horarios y forma que establezca

Hondakin arriskutsuak biltzeko gune batera (Garbigune) eraman beharko dituzte.	la ordenanza municipal en vigor. Los residuos peligrosos deberá llevarlos a un punto de recogida de residuos peligrosos (Garbigune).
2.- Paperontziak taldekatuta jarriko dira beti, eta zatiki horietarako erabili ohi diren koloretakoak izango dira (urdina, horia, berdea, marroia eta grisa, hurrenez hurren). Leku bakoitzean sortzen ez diren zatiei dagozkien paperontziak alde batera utzi ahal izango dira.	2.- Las papeleras se colocarán siempre agrupadas, y serán de los colores que se utilizan habitualmente para esas fracciones (azul, amarillo, verde, marrón y gris respectivamente). En cada ubicación, se podrá prescindir de las papeleras correspondientes a las fracciones que no se generen en ese lugar.
3.- Hondakin arriskutsuak sortzen dituzten mantentze-lanak egiten dituzten enpresei (hala nola pintatzea, garbitzea, herbizidak edo biozidak aplikatzea, etab.) hondakin arriskutsuak kudeatzaile baimendu batekin kudeatu direla egiaztatzen duten agiriak eskatuko zaizkie.	3.-. Se exigirá a las empresas que realicen trabajos de mantenimiento en los que se generen residuos peligrosos (como puede ser el pintado, la limpieza, la aplicación de herbicidas o de biocidas, etc.) los documentos que acrediten que los residuos peligrosos se han gestionado con un gestor autorizado.
4.- Taberna-esparruan edalontzi, plater eta mahai-tresna berrerabilgarriak bakarrik erabili ahal izango dira (kristala, portzelana edo metala). Erabiltzaileek edo bezeroek ezin izango dituzte barrutitik atera plastikozko edalontzia ez den kristalezko, latazko edo ontziko ontziak. Azken hori berrerabilgarria izan beharko da. Horretarako, esleipendunak plastikozko edalontzi berrerabilgarriak izan beharko ditu bezeroen eskura, eta horiek garbitzeaz arduratu beharko da. Iturriko ura pitxerretan edo edalontzietan eskaini beharko zaio nahi duenari.	4.-En el recinto del bar solo se podrán utilizar vasos, platos y cubiertos reutilizables (cristal, porcelana o metal).Los usuarios o clientes no podrán sacar del recinto los envases de cristal, lata o envase que no sea el vaso de plástico. Este último deberá ser reutilizable. Para ello, el adjudicatario deberá tener a disposición de los clientes vasos de plástico reutilizables y se deberá encargar de su limpieza. Se deberá ofrecer agua del grifo en jarras o vasos a quien lo desee.
5. Komunetan eta aldageletan erabiltzen diren komuneko paperak eta lehortze-paperak I. motako oihartzun etikoren baten baldintzak bete beharko dituzte (aingeru urdina edo antzekoa). Erabiliko diren produktuen fitxa teknikoa eta hornitzaile batekin erosteko konpromisoa aurkeztu beharko dira.	5. El papel higiénico y el papel de secado que se utilicen en los aseos y vestuarios deberán cumplir los requisitos de alguna eco etiqueta de tipo I (ángel azul o similar). Se deberá presentar la ficha técnica de los productos que se van a utilizar y el compromiso de compra con un proveedor.
6. Debekatuta dago txikleak, pipitak, etab. bezalako produktuak saltzea, instalazioaren garbiketan duten eraginagatik.	6. Se prohíbe la venta de productos como chicles, pepitas, etc. por su repercusión en la limpieza de la instalación.
15. artikulua—Bidezko merkataritzarekin eta garapenerako lotutako betekizunak.	**Artículo 15.- Requisitos sobre comercio justo y desarrollo**.
Tabernan zerbitzutako kafe eta azukre guztiak Europako Parlamentuaren Bidezko Merkataritzari eta Garapenari buruzko Ebazpenaren parametroen arabera ekoitzitakoa izan beharko du (A6-0207/2006). Produktu horien hornitzaile batekin erosteko konpromisoa eta ziurtagiria aurkeztu beharko dira, eta esleipen-proposamenaren ondoren eta eskatzen zaionean	Todo el café y el azúcar que se sirvan en el bar deberán haberse producido cumpliendo los parámetros de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006). Se deberá presentar el compromiso de compra con un proveedor de estos productos y su certificado, que deberá presentarse tras la propuesta de adjudicación y una vez que se le

aurkeztu beharko da.	requiera.
7. kapitulua - Ondareen itzulera.	**Capítulo 7 .- Reversión de los bienes.**
16. artikulua – Emakidadunak eskuratu eta instalazioetara atxikitako ondareei buruzko jabetza.	**Artículo 16.- Propiedad sobre los bienes adquiridos por el concesionario adscritos a la instalación.**
KUPen eskura geratuko dira, inolako konpentsaziorik gabe, emakidadunak edo prestazio osagarriak azpikontratatuta dituzten pertsonek instalazioetan egindako hobekuntzak. Era berean, KUPen esku geratuko dira emakidadunak edo azpikontratistak eskuratutako ondareak, haien lotura fisikoa instalazioarekin haiek hartatik bereiztea kalte garrantzitsu eta ekidinezinak eragiteko modukoa denean. Emakidadun berriaren alde eroste-eskubide lehentasunezkoa esleitzen da haren kontabilitate hondar-balioan emakidadunak edo azpikontratistak emakida-aldian zehar eskuratutako eta ondare amortizagarri izanik balio osoan amortizatu ez diren ondareen gainean. Emakidadun berriak haiekiko interesa aitortuko du emakida hasteko aktan.	Quedarán en poder del PMD sin compensación alguna las mejoras realizadas en las instalaciones por el concesionario o por las personas a las que haya subcontratado las prestaciones accesorias. Asimismo quedarán en poder del PMD los bienes adquiridos por el concesionario o subcontratista cuya vinculación física a la instalación sea de tal índole que su separación de la misma conllevase perjuicios importantes e inevitables. Se atribuye un derecho preferente de compra en favor del nuevo concesionario por su valor residual contable sobre los bienes que el concesionario o el subcontratista haya adquirido durante el periodo concesional y que siendo bienes amortizables no se hubiesen amortizado en su valor total. El nuevo concesionario declarará su interés en los mismos en el acta de inicio de la concesión.
Esleipenduna beharturik dago, denboraldia bukatu ondorengo bost eguneko epean, instalazioarekin harturiko jabari publikoko ondasunaren gunea utzi eta KUP-aren esku jartzera, behar den bezalako egoeran, Udal Zerbitzu Teknikoek ontzat emateko moduan.	El adjudicatario se obliga a abandonar y dejar libre y a disposición del PMD en las debidas condiciones a juicio de los Servicios Técnicos Municipales, en el plazo de los cinco días siguientes al de finalización de cada temporada, el sector del bien de dominio público ocupado con la instalación.
8. kapitulua.- Alkoholik gabeko edariak edo elikagaiak saltzeko makinei buruzkoa.	**Capítulo 8- Sobre las máquinas expendedoras de bebidas no alcohólicas o alimentos**
17. artikulua- Makinetako elikagaien nutrizio baldintzak	**Artículo 17.- Condiciones nutricionales de los alimentos expedidos en las máquinas**
1. Gantz, azukre eta gatz edukiei begira ezarritako mugak ontziratu edo merkaturatutako puska bakoitzeko: Elikagai solidoek eta edari hotzen gutxienez % 60k bete beharko dituzte atal honetan zehaztutako nutrizio gomendioak.	1. Límites establecidos para el contenido de grasas, azúcares y sal, por porción envasada o comercializada: Todos los alimentos sólidos y al menos el 60% de las bebidas frías disponibles en las máquinas deberá cumplir las recomendaciones nutricionales establecidas en este apartado.

Osasungarri gisa eskainitako produktuek ondoko nutrizio eskakizun hauek bete beharko dituzte: • Ontziratutako edo merkaturatutako puskak 200 kcal-eko balio energetikoa izango du gehienez. • Gehienez ere, kcal-en % 35ek izango dute gantz jatorria (7,8 g-ren baliokide da, 200 kcal-eko puska batean). • Gehienez ere, kcal guztien % 10ek izango dute jatorria gantz aseetan (2,2 g-ren baliokideda, 200 kcal-eko puska batean). • Ez dute izango gantz azido trans-ik, esnekiek eta haragiek berez dituztenak salbu. • Gehienez ere, kcal-en % 30ek izango dute jatorria azukre osoetan (15 g-ren baliokide da, 200 kcal-eko puska batean). • Gehienez ere, 0,5 g gatz (0,2 g sodio). Muga horiek ez zaizkie aplikatuko fruitu lehorrei, baldin eta azukre eta gantz erantsirik ez badute (ez frijituak, ez oliotan txigortuak), eta gatz kopuruari dagokionean atal honetan adierazitako muga gainditzen ez badute.	Los productos ofertados como saludables deberán cumplir las siguientes exigencias nutricionales: • La porción envasada o comercializada tendrá un valor energético máximo de 200 kcal. • Como máximo un 35% de las kcal procederán de las grasas (equivale a un contenido de 7,8 g en una porción de 200 kcal). • Como máximo un 10% de las kcal procederán de las grasas saturadas (equivale a un contenido de 2,2 g en una porción de 200 kcal). • Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos. • Como máximo un 30% de las kcal procederán de los azúcares totales (equivale a un contenido de 15 g en una porción de 200 kcal). • Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio). Estos límites no serán de aplicación a los frutos secos siempre que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite), y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido en este apartado. Tampoco se computará el azúcar presente naturalmente en frutas y verduras.
2. 1829/2003 eta 1830/2003 Erregelamenduen (EE) arabera, bata genetikoki eraldatutako pentsu eta elikagaiei buruzkoa, eta bestea elikagai eta pentsu horien trazabilitateari eta etiketei eta haietan oinarrituta egindako elikagaiei eta pentsuei buruzkoa, genetikoki eraldatutako organismoetatik (GEO) etorritako osagaiak izateagatik etiketatua egon behar duen produkturik ez da eskainiko.	2. No se ofrecerá ningún producto que deba estar etiquetado por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMG) y de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.
18. artikulua.- Zerbitzuaren ezaugarriak.	**Artículo 18.- Características del servicio.**
1. Edari beroak saltzeko makinetan azukre kopurua erregulatzeko aukera izango da beti.	1. En las máquinas expendedoras de bebidas calientes siempre existirá la opción de regular el contenido del azúcar.
2. Hotzean kontserbatu beharreko produktuak ez dituzten makinak programatuta egongo dira,	2. Las máquinas que no contengan productos que deban conservarse en frío deberán estar

dauden eraikineko langileen lan ordutegian bakarrik egon daitezen piztuta.	programadas para que estén encendidas solo durante el horario de trabajo del personal del edificio donde se ubiquen.
3. Makinek ematen dituzten edalontziek birziklagarriak izan behar dute.	3. Los vasos que suministran las máquinas deberán ser reciclables.
4. Edari beroen makina guztiek kafe alea erabiliko dute (kafe deskafeinatua izan ezik).	4. Todas las máquinas de bebidas calientes serán de café en grano (excepto el café descafeinado).
5. Makinak behar bezala identifikatuta egongo dira, eta argi eta ageriko tokian adieraziko dute, makinen kanpoko aldean, euskaraz eta gaztelaniaz (euskarari lehentasuna emanez) bakoitzaren modeloa eta kodea, bai eta makinen mantentze lanaz arduratuko den pertsonaren edo enpresaren izena, helbidea eta telefonoa ere, eta erabiltzaileek hari zuzendu ahal izango dizkiote beren kexak eta erreklamazioak. Horretarako, saltzeko makina guztietan argi adieraziko da, euskaraz eta gaztelaniaz (euskarari lehentasuna emanez), zein produktu saltzen den, zein prezio duen eta zein txanpon mota onartzen dituen, bai eta nahi den produktu hori eskuratzeko jarraibideak ere.	5. Las máquinas estarán debidamente identificadas, indicando la forma clara y visible, en la parte exterior de la máquinas, en euskara y castellano (dando prioridad al euskara) el modelo y código de la máquina, así como el nombre, la dirección y el teléfono de la persona o empresa responsable del mantenimiento de la máquinas, donde el usuario podrá dirigir quejas y reclamaciones. A tal objeto, en todas las máquinas de venta deberá figurar con claridad, en euskera y en castellano (dando prioridad al euskera), cuál es el producto que se expende, su precio, tipo de monedas que admiten e instrucción para la obtención del producto deseado.
6. Edari beroen makinetako kafeak "Bidezko merkataritza" jatorrikoa izan behar du, hura egiaztatzen duen egiaztagiriarekin, "UTZ ziurtagiria", eta KUPek baimenaren edozein unetan ikuskatu ahal izango du baldintza hori betetzen den. Kafe makinetan argi eta garbi azaldu behar du kafea "Bidezko merkataritza" jatorrikoa dela eta makina guztietan marka eta kalitate berdineko kafea erabili beharko da.	6. El café de las máquinas de bebidas calientes deberá ser adquirido a través del denominado "Comercio Justo", con su correspondiente certificación acreditativa "Certificado UTZ", la cual podrá ser revisada por el PMD en cualquier momento de la autorización a efectos de su verificación y cumplimiento. En las máquinas de café, deberá figurar con claridad el certificado que acredite que el café ha sido adquirido a través del "Comercio Justo" y se deberá utilizar el café de la misma marca y calidad en todas las máquinas.
7. Saltzeko makina guztiek, eskatutako salgaia eman ezean, sartutako zenbatekoa automatikoki berreskuratzeko aukera emango dute.	7. Todas las máquinas de venta deberán permitir la recuperación automática del importe introducido en el caso de no facilitarse el artículo solicitado.
8. Emakiduna salmenta automatikoari dagozkion betebeharrak betetzearen erantzulea izango da eroslearen aurrean.	8. El concesionario responderá frente al comprador del cumplimiento de las obligaciones derivadas de la venta automática.
9. Edari beroen makinetan produktuak edalontzirik eta koilaratxorik gabe eskuratzeko aukera eman beharko du emakidunak.	9. El concesionario está obligado a ofertar en las máquinas de bebidas calientes la posibilidad de obtener los productos sin vaso y sin cucharilla.
10. Kafe mota guztiak bertsio deskafeinatuan ere eskuratzeko aukera eman beharko da.	10. Todos los tipos de café deberán poder adquirirse también en su versión descafeinada.
9. kapitulua – Zehapen araubidea.	**Capítulo 9- Régimen sancionador**

Baldintza hauek ezeztatzen dituen edozein jarduketaren ondorioz hau gerta daiteke:	Toda actuación que contradiga el presente pliego podrá dar lugar a:
KUPek behar diren neurriak hartzea bidegabeko jarduketaren ondorioz urratutako ordena juridikoa eta aldatutako errealitate fisikoa berrezartzeko.	La adopción por parte del PMD de las medidas precisas para que se proceda a la restauración del orden jurídico infringido y de la realidad física alterada o transformada como consecuencia de la actuación ilícita.
Bidegabeko jarduketa ustez babes daitekeen egintza administratiboak eten eta azkentzeko prozedurak hastea.	La iniciación de los procedimientos de suspensión y extinción de actos administrativos en los que presuntamente pudieran ampararse la actuación ilícita.
Arduradunei zehapen ekonomikoak ezartzea, aurrez dagokion zehapen prozedura tramitatuta, alde batera utzi gabe izan ditzaketen zigor ordenako ardurak.	La imposición de sanciones económicas a los responsables, previa tramitación del correspondiente procedimiento sancionador, sin perjuicio de las posibles responsabilidades de orden penal en que hubieran incurrido.
Kalteak eta galerak ordaindu behar izatea arduradun deklaratzen direnek.	La obligación de resarcimiento de daños e indemnización de los perjuicios a cargo de quienes sean declarados culpables.
Arau hausteak	**Infracciones**
19. artikulua – Ez betetze arinak.	**Artículo 19.- Incumplimientos leves.**
1.- Instalazioa berandu irekitzea, hartarako halabehar handiren bat izan ez bada behintzat.	1.- Demora en la apertura de la instalación siempre que no exista causa de fuerza mayor.
2.- Instalazioa eta inguruak garbi ez edukitzea.	2.- Falta de limpieza en la instalación y sus espacios anexos.
3.- Instalazioa eta haren elementuak behar bezala kasu eginda eta konpondu gabe edukitzea.	3.- Falta de mantenimiento y reparación de la instalación y sus elementos.
4.- Oro har, Donostiako Kiroletako Udal Patronatuaren Kirol Zerbitzu eta Instalazioen Araudia edo Araudia betetzen ez duten jarduera guztiek ez badiote kalterik egiten KUPen zerbitzuari eta irudiari; kasu horretan, larria edo oso larria izango litzateke.	4.- En general toda actuación que incumpliendo el pliego o el Reglamento de Servicios e Instalaciones Deportivas del Patronato Municipal de Deportes de San Sebastián no perjudique el servicio ni la imagen del PMD, en cuyo caso sería grave o muy grave.
20. artikulua - Ez betetze larriak.	**Artículo 20.- Incumplimientos graves.**
1.- Udalaren Kirol Patronatuaren errekerimenduei kasurik ez egitea edo betetzearen kontra egitea.	1.- La resistencia a los requerimientos hechos por el PMD o su inobservancia.
2.- Instalazioa ixtea Udalaren Kirol Patronatuari aurrez jakinarazi gabe, baldin eta hartarako halabehar handirik ez bada, agiriz erakusteko modukorik.	2.- El cierre de la instalación sin notificación previa al PMD, siempre que no exista causa de fuerza mayor debidamente documentada.

3.- Laneko arriskuei aurre hartzeko araudi orokorrak agintzen dituen betebeharrak ez betetzea, arau hauste oso larritzat tipifikatutzeko modukoa ez bada. 4.- Hiru arau hauste arin egitea 5.- BTA honetako 14. eta 15. artikuluetako ingurumen-arloko ez-betetzeak.	3.- El incumplimiento siempre que no constituya falta muy grave, derivadas de la normativa general sobre prevención de riesgos laborales. 4.- La realización de tres faltas leves. 5.- Incumplimientos de carácter medioambiental de los artículos 14 y 15 de este PPT.
21. artikulua – Ez betetze oso larria.	**Artículo 21.- Incumplimiento muy graves.**
1.- Udalaren Kirol Patronatuak zerbitzua ematearen gainean idatziz emandako aginduei kasurik ez egitea behin eta berriz. Hiru aginduri edo gehiagori kasurik ez egitea izango da behin eta berriz kasurik ez egite hori. 2.- Hiru arau hauste larri egitea. 3.- Pleguetan edo Erregelamenduan ezarritakoaren aurka jokatuz, Patronatuaren irudi eta zerbitzuarentzat kalte oso larria eragiten duten betebeharrak ez betetzea. 4.- Kontratuan jarritako zerbitzu guztiak erabat gelditzea, emakidadunari botatzeko moduko arrazoiren bat dela eta. 5.- KUPari, Agiri honetako eskakizunak betetzeari dagokionez, aurkeztutako dokumentazioa faltsutzea 6.- Errespetu falta izatea, hitzez edo ekintzaz, zerbitzua erabiltzen duten pertsonekin. 7.- Beste pertsona bati lagatzea, preziopean, guneen erabilera. 8.- Edozein obra egitea dagokion baimenarik gabe. 9.- Ez ordaintzea esleipendunaren kargurako hala kanona nola gastuak. 10. COVID-19 arauak ez betetzea	1.- La desobediencia reiterada a las ordenes escritas del PMD, relativas a la prestación del servicio. Por reiteración se entenderá el incumplimiento de tres o más órdenes. 2.- La realización de tres infracciones graves 3.- El incumplimiento en las obligaciones previstas en estos pliegos o reglamento, que causen un perjuicio muy grave a la imagen del servicio y del patronato 4.- La paralización total y absoluta de la ejecución de las prestaciones objeto de este contrato imputable al concesionario. 5.- El falseamiento de la documentación presentada al PMD en cumplimiento de las exigencias del presente Pliego 6.- La falta de respeto, verbal o de acción, a las personas usuarias del servicio. 7.- La cesión, bajo precio, del uso de los espacios a otra persona. 8.- Realizar cualquier tipo de obra sin el correspondiente permiso. 9.- No abonar el canon, así como los gastos que sean a cuenta del adjudicatario. 10.- No cumplir con las medidas del COVID-19.
22. artikulua – Arau hausteen preskripzioa.	**Artículo 22.- Prescripción de las infracciones.**
Arau hauste arinak 6 hilabetera preskribatuko dira, astunak 2 urtera eta oso astunak 3 urtera.	Las infracciones de carácter leve prescribirán a los 6 meses, las graves lo harán a los 2 años y las muy graves a los 3 años.

Arau hausteak preskribatzeko epea arau haustea gertatuko zen egunetik hasiko da kontatzen. Preskripzioa eten egingo da, interesduna jakinaren gainean egonda, ehapen prozedura hasten bada.	El plazo de prescripción de las infracciones comenzará a contarse desde el día en que la infracción se hubiera cometido. Interrumpirá la prescripción la iniciación, con conocimiento del interesado, del procedimiento sancionador.
23. artikulua.- Zehapen zenbatekoa	**Artículo 23.- Cuantía de las sanciones**
Arau hauste arinek 50 eta 200 eurora bitarteko isuna izango dute. Arau hauste astunek 201 eta 500 eurora bitarteko izuna izango dute. Arau hauste oso astunek 501 eta 3.000 eurora bitarteko isuna izango dute.	Las infracciones leves serán sancionadas con multa entre 50 y 200 euros. Las infracciones graves serán sancionadas con multa entre 201 y 500 euros. Las infracciones muy graves serán sancionadas con multa entre 501 y 3.000 euros.

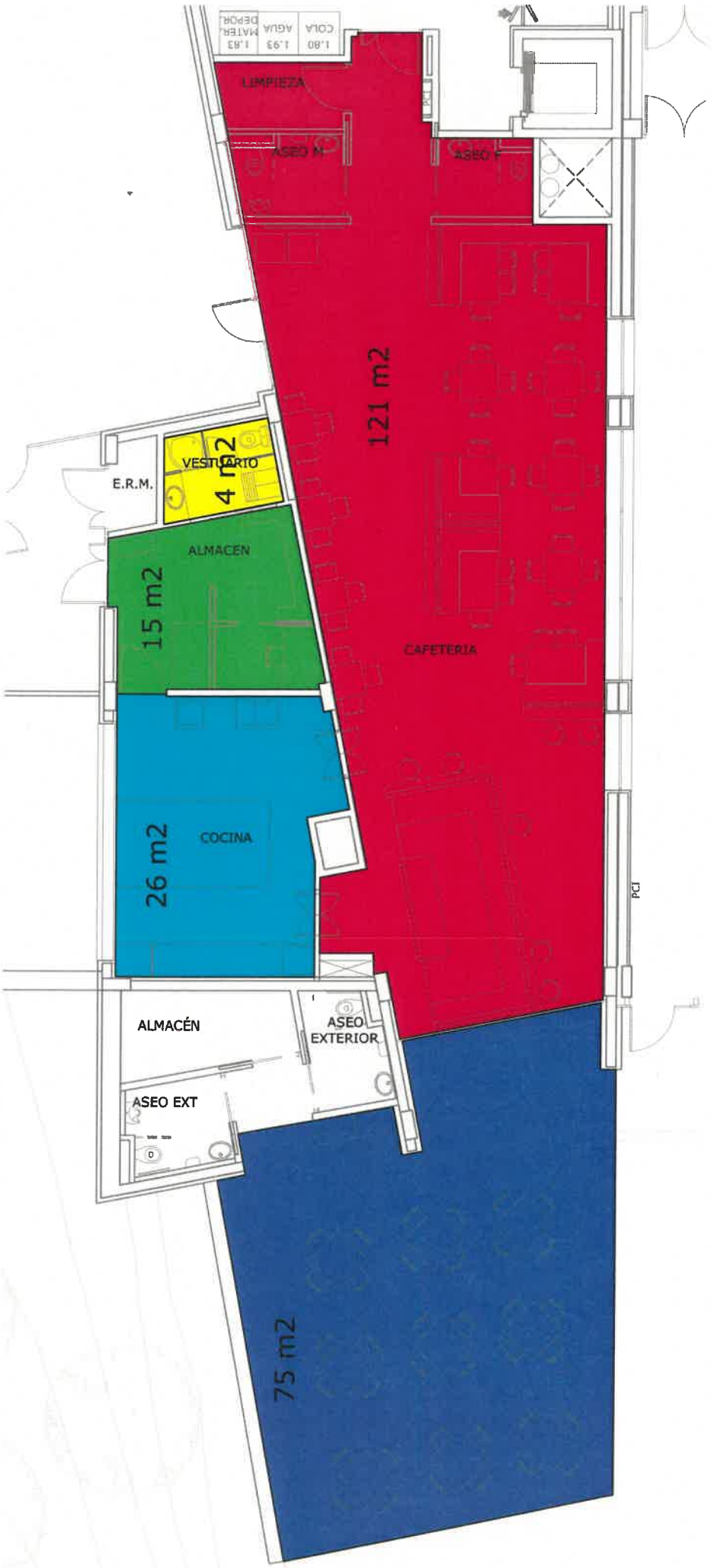
KUPeko Hurbileko Teknikaria

Juan Alvarez

I. Eranskina / Anexo I
Ondasunen inbentarioa / Inventario de bienes

PATIO EXTERIOR (planta calle)	1 plato ducha con mampara	28 sillas de color gris
4 sillas de terraza	1 zapatero (baldas)	9 mesas blancas
1 mesa de terraza	1 mampara blanca de separación	3 floreros metálicos
1 cubo de basura	1 inodoro	13 servilleteros
10 placas de suelo	1 distribuidor de papel de inodoro	4 cuadros de pared
11 placas de suelo	2 extractores de humos	4 lámparas de pared
1 cuadro de luces y panel de mando de aire acondicionado		6 altavoces blancos
	OFICINA	1 amplificador señal de móvil
PATIO EXTERIOR (nivel inferior)	8 baldas blancas	1 sirena de incendios
1 maquinaria de aire acondicionado con dos ventiladores marca "GENERAL"	1 encimera blanca	19 focos de techo
	1 termo eléctrico	13 lámparas blancas redondas de techo
ALMACÉN DEL BAR	1 caja fuerte "CISA"	5 luces de emergencia
4 baldas	1 perchero de pared	2 cámaras de vigilancia
2 cubos de basura	1 teclado de ordenador	9 salidas de aire redondas (techo)
1 extintor de CO2	1 botiquín	7 extractores de aire
1 escalera de mano pequeña	1 cajetín portallaves	3 maceteros blancos grandes
1 teclado sistema de alarma	1 repartidor de señal de cámaras TV	3 separadores individuales de madera con cristal más 1 doble
1 cámara detección de intrusos	1 luminaria de emergencia	1 panel porta menús
9 plaquetas pared blancas, rectangulares		5 estores blancos
8 plaquetas negras suelo	**COCINA**	9 balizas de pared
1 cuadro eléctrico	1 cocina	
1 cajetín central de alarma de gas	1 campana extractora, sin las lamas	**BARRA-CAFETERÍA**
1 detector de humos	1 motor de campana extractora	1 puerta separadora con ruedas de color gris
2 baldas	1 reloj de pared	mostrador y armarios de obra (fregadera...)
1 cubo de limpieza	1 cajetín del sistema de detección de incendios de la campana extractora	2 botelleros de techo
2 fluorescentes	Cazuelas y diversos utensilios de cocina	vasos y tazas
3 luminarias de emergencia	3 fluorescentes de techo	
	1 cámara circuito cerrado TV	**TERRAZA PISCINA**
W.C. PERSONAL	3 luminarias de emergencia	16 mesas
1 lavabo con pedal de pie marca "ROCA"	1 sensor de movimiento	64 mesas grises

1 dispensador de jabón líquido	1 sensor de humos	3 maceteros rectangulares
1 dispensador de papel de manos		1 toldo eléctrico de terraza
1 espejo de pared	**CAFETERÍA**	1 vallado de madera delimitando la terraza
1 perchero de pared	4 mesas negras de mármol de pie	1 cámara de vigilancia
2 baldas	23 taburetes altos de color rosa	2 altavoces


COLA
AGUA
MATER.
DEPOR.
LIMPIEZA
ASEO M
ASEO F
121 m2
VESTUARIO
4 m2
E.R.M.
ALMACEN
15 m2
CAFETERIA
COCINA
26 m2
PCI
ALMACÉN
ASEO
EXTERIOR
ASEO EXT
75 m2