ZARAUZKO UDALA

EMAKIDA ADMINISTRATIBOA PROZEDURA IREKI BIDEZ ADJUDIKATZEKO BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA **ASTI KIROL GUNEAN KOKATUTAKO "ASTIKO KANTINA" MODU PRIBATIBOAN ERABILI ETA USTIATZEKO EMAKIDA**		**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN DE CONCESIÓN ADMINISTRATIVA, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO** **CONCESIÓN DEMANIAL PARA LA UTILIZACIÓN PRIVATIVA Y EXPLOTACION DE "ASTIKO KANTINA" SITA EN EL COMPLEJO DEPORTIVO DE ASTI**
2025IK200010		2025IK200010
1. KONTRATUAREN XEDEA Baldintza-agiri honetan oinarrituta egingo den kontratuaren xedea da Astiko kirol gunean dagoen "Asti" kantina udal higiezina modu pribatiboan erabili eta ustiatzeko, emakida administratiboa egitea. **2. EZAUGARRI OROKORRAK** **2.1. DESKRIBAPENA** Kantina behe-solairu batek osatzen du. Guztira 440,22 m²-ko azalera du, eta taberna-jatetxe gisa erabiliko da. Eraikina pieza exentu bat da, eta lorategi-zabalgune egokitu batean dago. Espazio hauek ditu: - Sarrera (5,03 m²). - Barruan bi jangela. Batek, sarreratik hurbilen dagoenak, 46,33 m² ditu; eta besteak 67,74 m². Horrez gain, eserlekuak dauden gune bat 4,33 m²-ko barran. - Zirkulazio-gunea: sarrera eta jangelak, barrako guneak, komunak eta kanpoko terrazak (34,93 m² eta 42,38 m²) komunikatzeko. - Sukaldea (18,20 m²) eta biltegia (12,30 m²). - Biltegietatik, gainera, bi aldageletara iritsi daitezke (bakoitza 5,42 m²-koa) jatetxeko langileak. - Komunen gunea (24,90 m²): komun aurre bat, egokitutako bi komun eta bi kabina. - Kanpoko bi jangela (41,93 m² eta 34,92 m²). - Kanpoko biltegia (5,67 m²), terrazako altzariak jasotzeko. - Kanpoko terraza (145,40 m²).		**1. OBJETO DEL CONTRATO** El contrato que en base al presente pliego se realice, tendrá por objeto la concesión administrativa para la utilización privativa del inmueble municipal Cantina "Asti" sita en el complejo deportivo de Asti para su explotación. **2. CARACTERISTICAS GENERALES** **2.1. DESCRIPCIÓN** La cantina se compone de planta baja destinada a bar restaurante con una superficie total de 440,22 m². El edificio se configura como una pieza exenta dispuesta sobre la explanada ajardinada acondicionada. Dispone de los siguientes espacios: - Vestíbulo de entrada, 5,03 m². - Dos zonas de comedores interiores de 46,33 m² la más próxima a la entrada y 67,74 m² la otra, además de una zona con asientos en la barra de 4,33 m². - Zona reservada a la circulación para comunicar la entrada con las zonas de comedores, la zona de barra, los aseos y las salidas a las terrazas exteriores, de 34,93 m² y 42,38 m². - Zona de cocina de 18,20 m² y almacén de 12,30 m². - Desde el almacén se accede además a dos vestuarios de 5,42 m² cada uno de ellos destinados a personal del restaurante. - Zona de aseos de 24,90 m² que dispone de un vestíbulo común de acceso, dos aseos adaptados y 2 cabinas. - Dos zonas de comedores exteriores de 41,93m² y 34,92m². - Zona de almacén exterior de 5,67 m² destinada a albergar el mobiliario de la terraza. - Terraza exterior de 145,40 m².

Eraikinak eraikuntza-elementu eta -sistema hauek ditu:

- EGITURA:
- Hormigoi armatuzko zola, zimendu gisa.
- Egitura: egur laminatuzko zutabeak eta CLT panelak, fatxadaren eta estalkiaren itxitura gisa.

- KANPOKO AKABERAK:
- Estalkia, zorrotenak eta elkarguneak zinkezkoak.
- Fatxadaren akabera:
    - Fatxada nagusietan, arrastrelatua eta Viroc panelak.
    - Barruko fatxadetan, egurrezko lamak.
- Iroko-egurrezko arotzeriak.
- Terrazen kanpoaldeko oholtza kanpoalderako iroko-egurrezko arrastelez eta tronaduraz osatuta dago.

- BARRUKO AKABERAK:
- Zoladurak: mahaien eremuan, hormigoi leundua; sukaldean, biltegian, aldageletan eta komunetan, zeramika-zorua.
- Tabikeak: kartoi-igeltsuzko sistema.
- Pareten estaldura: mahaien eremuan, hiru geruzako panela; eta biltegian, aldageletan eta komunetan, azulejuak.
- Sabai aizunak: mahaien eremuan, hiru geruzako panela; sukaldean, biltegian, aldageletan eta komun-aurrean, sabai aizun erregistragarria; eta komunen barruan, sabai aizun jarraitua.

Ekipamendua funtzionamenduan jartzeko moduan dago, I eranskinean definitutako inbentarioko elementu zehatzekin. Emakidadunaren kontura izango dira ostalaritzako jarduera osatzeko behar diren materialak.

Lokalaren ezaugarri fisikoak II eranskinean zehazten dira, kantinaren plano orokorrak eta instalazioenak barne.

2.2. JARDUERAREN SAILKAPENA, EPEAK ETA ORDUTEGIA

Oro har, instalazioak publikoarentzat irekita egongo dira urtean gutxienez apiriletik azarora (biak barne) eta astean 5 egunetan. Behin kontratua adjudikatuta, emakidadunak dagokion egutegia

El edificio dispone de los siguientes elementos y sistemas constructivos:

- ESTRUCTURA:
  - Solera de hormigón armado como cimentación.
  - Estructura: pilares de madera laminada y paneles de CLT como cierre de fachada y cubierta.

- ACABADOS EXTERIORES:
  - La cubierta, bajantes y encuentros de zinc.

  - Acabado de fachada:
    - Enrastrelado y paneles de Viroc en fachadas principales.
    - Lamas de madera en fachadas interiores de terrazas
  - Carpinterías de madera de iroko.
  - La tarima de exterior de las terrazas está compuesta de rastreles y tarima para exteriores de madera de iroko.

- ACABADOS INTERIORES:
  - Solados: hormigón pulido en la zona de mesas y suelo cerámico en cocina, almacén, vestuarios y aseos.
  - Tabiques: sistema de cartón yeso.
  - Revestimiento paredes: panel tricapa en la zona de mesas y alicatado en cocina, almacén, vestuarios y aseos.
  - Falsos techos: Panel tricapa en la zona de mesas, falso techo registrable en cocina, almacén, vestuarios y anteaseo y falso techo continuo en el interior de los aseos.

El equipamiento se encuentra apto para su puesta en funcionamiento con los elementos detallados en inventario definido en el Anexo I. Serán a cuenta del concesionario los materiales necesarios que complementen la actividad de hostelería.

Las características físicas del local se detallan en el Anexo II, en el que se incluyen los planos generales y de las instalaciones de la cantina.

2.2. CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDAD, PERIODOS Y HORARIO

Con carácter general, las instalaciones tendrán que estar abiertas al público al menos desde abril a noviembre (ambos meses incluidos) y 5 días a la semana. Una vez

aurkeztu beharko du, Udalak onar dezan. Halaber, urte bakoitzeko egutegia aurkeztu beharko du. Dena den, arrazoi justifikatuak daudenean itxi ahalko da, Udalak baimendu ondoren.

Jarduera abenduaren 16ko 296/1997 Dekretuaren arabera sailkatuko da (Jendaurreko ikuskizunak eta jolas jardueren ordutegiak eta jarduera horiei buruzko beste alderdi batzuk ezartzen dituena Euskal Autonomi Elkartearen eremuan): 2 TALDEA "*Alkoholdun edariak emateko baimena duten lokal eta instalazioak edo sukaldaritza jarduerak egiteko baimena dutenak, esaterako: tabernak, ardandegiak, barrak, kafe-barrak, snack-ak, jatetxeak, erretegiak, kafetegiak, autozerbitzuak, janari-etxeak, txokoak, elkarte gastronomikoak, sagardotegiak eta asimilagarriak.*"

Gehienezko ordutegia dekretu horrek berak jarritakoa izango da:

2 TALDEA	Negua	Negua	Uda*	Uda*
	Ireki	Itxi	Ireki	Itxi
Arrunta	06:00	01:00	06:00	01:30
Ostiral, larunbat eta jaiegun-bezperak	06:00	2:30	06:00	03:00

**Uda: ekainaren 1etik irailaren 30era*

Zarauzko Udalak baimendu beharko du ordutegietan egindako edozein aldaketa.

Establezimenduaren gehienezko okupazioa: **90 pertsona.**

Era berean, OSTALARITZAKO, JENDAURREKO IKUSKIZUNETAKO ETA JOKOETAKO LOKALEK BETE BEHARREKO BALDINTZAK ARAUTZEKO UDAL ORDENANTZAren arabera, ostalaritzaren, jendaurreko ikuskizunen eta jolas jardueren ordutegiak ezartzen dituen araudi autonomikoan jasotako sailkapen bera izango du.

ZARATA ETA BIBRAZIOEN UDAL ORDENANTZA bete beharko da. Bizilagunak zarataren ondorioz kexatzen badira, jardueraren titularrak neurketen bidez ziurtatu beharko du ordenantza horretako xedapenak betetzen direla.

Jarduera **II sailkapen taldean** sartu ahal izango da, agindu honen arabera: 2002ko martxoaren 15eko Agindua, Osasun sailburuarena, jantoki

adjudicado el contrato la concesionaria deberá presentar el calendario correspondiente para su aceptación por parte del Ayuntamiento. Asimismo, deberá presentar el calendario relativo a cada anualidad. No obstante, se podrá cerrar por motivos justificados, previa autorización municipal.

La actividad se clasificará, conforme al DECRETO 296/1997, de 16 de diciembre, por el que se establecen los horarios de los espectáculos públicos y actividades recreativas y otros aspectos relativos a estas actividades en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco: GRUPO 2, "*Locales e instalaciones con autorización para extender bebidas con alcohol o ejercer actividades de restauración, tales como: tabernas, bodegas, bares, cafés-bares, snacks, restaurantes, asadores, cafeterías. Autoservicios, casas de comida, txokos, sociedades gastronómicas, sidrerías y asimilables.*"

El horario máximo será el que establece ese mismo Decreto:

GRUPO 2	Invierno	Invierno	Verano*	Verano*
	Apertura	Cierre	Apertura	Cierre
Ordinario	06:00	01:00	06:00	01:30
Viernes, sábados y vísperas de fiesta	06:00	2:30	06:00	03:00

**Verano: del 1 de junio al 30 de septiembre*

Cualquier modificación del horario debe ser autorizado por el Ayuntamiento de Zarautz.

La ocupación máxima del establecimiento es de **90 personas.**

Asimismo, según la ORDENANZA MUNICIPAL REGULADORA DE LAS CONDICIONES A CUMPLIR POR LOS LOCALES DE HOSTELERÍA, DE ESPECTÁCULOS PÚBLICOS Y DE JUEGO tendrá la misma clasificación que la recogida en la Normativa autonómica que establece los horarios de las actividades de hostelería, espectáculos públicos y juego.

Deberá cumplirse la ORDENANZA MUNICIPAL DE RUIDOS Y VIBRACIONES. En caso de que se generen quejas debidas al ruido por parte del vecindario, la persona titular de la actividad deberá certificar mediante mediciones el cumplimiento de las disposiciones de esta ordenanza.

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

kolektiboak eta azken kontsumitzailearentzako janari prestatuak egiten dituzten establezimendu ez industrialak sailkatzeko eta horiek Euskal Autonomia Erkidegoan bete behar dituzten neurri sanitarioak finkatzen dituena. Horrek esan nahi du agindu horrek establezimendu-mota hauetarako baimentzen dituen jakiak bakarrik prestatu eta zerbitzatu ahalko direla.		clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco, podrá estar encuadrada en el **grupo de clasificación II,** por lo que sólo podrá elaborar y servir los alimentos autorizados por dicha orden para este tipo de establecimientos.
Jarduera martxan jarri aurretik, emakidadunak Udalean tramitatu beharko du jarduera, dagokionaren arabera. Hau da, aurrekomunikazioa egin beharko du, edo, bestela, jarduera sailkatua bada, baimena lortu, eta jarduera dagokion erakundean tramitatu.		Previa a la puesta en funcionamiento de la actividad, la concesionaria deberá tramitar la misma ante el Ayuntamiento, según corresponda, es decir, realizar comunicación previa o obtener autorización si fuese clasificada y tramitar la actividad ante los organismos correspondientes.
2.3. EKIPAMENDUAK ETA INSTALAZIOAK		**2.3. EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES**
Udalak bere jabetzako ondorengo materialak eta tresnak erabiltzen utziko dio enpresa emakidadunari: - Barraren gunea. - Sukaldea. - Aldagelak: o 2 konketa + kanilak o Esekitako 2 komunontzi - Komunak: o Egokitutako 2 konketa + kanilak o Egokitutako 2 komunontzi o 2 konketa + kanilak o Esekitako 2 komunontzi		El Ayuntamiento cederá a la concesionaria el uso de los siguientes materiales y herramientas de la cantina propiedad del mismo: - Zona barra. - Zona Cocina. - Vestuarios: o 2 Lavabos con grifería o 2 Inodoros suspendidos - Aseos o 2 lavabos adaptados con grifería o 2 Inodoros adaptados o 2 lavabos con grifería o 2 inodoros suspendidos
Jarraian, jarduera martxan jartzeko gutxieneko elementuak zehazten dira. Horiek enpresa emakidadunaren kontura izango dira. Elementu horiek beharrezkoak izango dira dagokion erakundearen aurrean eta jarduera-motaren arabera baimena lortzeko (sukaldeko eta barrako ekipamendua, armairuak, hozkailuak, ontziteria jasotzeko armairu itxia, etc.)		A continuación, los elementos mínimos exigidos para la puesta en marcha de la actividad que correrán por cuenta de la concesionaria, serán los necesarios para la obtención de la autorización en los organismos correspondientes y según el tipo de actividad (Equipamiento de cocina y barra, taquillas, cámaras frigoríficas, armario cerrado para utensilios etc).
Instalazioei dagokienez, lokalak honako hauek ditu: - Telekomunikazioak - Gas-hartunea - Klimatizazioa - Aireztapena - Ur bero sanitarioa - Elektrizitatea eta argiztapena - Suteen kontrako babesa		En relación a las instalaciones el local cuenta con las siguientes instalaciones: - Telecomunicaciones - Acometida Gas - Climatización - Ventilación - ACS - Electricidad e iluminación - Protección contra incendios

Sukaldean eta barran, instalazio horien hartuneak bakarrak utziko dira. Gero, emakidadunak osatuko du instalazioa, egin nahi den jarduera tramitatzeko jarri beharreko ekipamenduak behar duen banaketaren arabera, eta beti araudi aplikagarrian oinarrituta (jarrita dauden instalazioen azken planoak erantsi dira).

2.4. TERRAZA

Lizitatzailearen proposamenean, terrazan jarri beharreko elementuei buruzko informazioa aurkeztu beharko da. Terrazan erabiliko diren elementu guztiek, jarri aurretik, Udalaren oniritzia izan beharko dute.

Proposamenean ondorengo dokumentazioa zehaztuko da:

a) Instalatuko diren altzari eta/edo elementuen definizioa, materialen deskribapena, neurriak eta beharrezkoa den dokumentazio guztia (argazkiak, katalogoak…).

b) Emakida adjudikatu ondoren, beharrezkoa bada, udal langile teknikoek zehaztuko dute emakidadunak kasu bakoitzean zer dokumentazio osagarri aurkeztu behar duen.

Gehienezko ordutegia:

2. TALDEA	Negua	Negua	Uda*	Uda*
	Ireki	Itxi	Ireki	Itxi
Arrunta	06:00	01:00	06:00	01:30
Ostiral, larunbat eta jaiegun-bezperak	06:00	2:30	06:00	03:00

**Uda: ekainaren 1etik irailaren 30era*

Arau orokor gisa, mahaiak eta aulkiak ezingo dira jarri goizeko 08:00ak baino lehen. Nolanahi ere, establezimendua irekitzeko eta ixteko ordutegira egokituko da.

Terraza jarrita edukitzeko ordutegia bukatzen denean, terraza osatzen duten elementu guztiak bide publikotik jaso eta establezimenduan bertan edo lokal pribatu batean gorde beharko dira.

Emakidaduna arduratuko da bizilagunek lasaitasunerako duten eskubidea errespetarazteaz,

En cocina y barra sólo se dejarán las acometidas de dichas instalaciones, correspondiendo a la concesionaría completar la instalación según la distribución necesaria del equipamiento para la tramitación de la actividad que se pretenda llevar a cabo y, en todo caso, en base a la normativa de aplicación (se adjuntan los planos finales de las instalaciones existentes).

2.4. TERRAZA

En la propuesta de quien licite deberá presentar la información de los elementos a instalar en la terraza. Todos los elementos que se utilicen en la terraza deberán contar con el visto bueno del Ayuntamiento antes de ser instalados.

La propuesta deberá detallar la siguiente documentación:

a) Definición del mobiliario y/o elementos a instalar, descripción de los materiales, dimensiones y cuanta documentación sea necesaria (fotografías, catálogos...).

b) Una vez adjudicada la concesión, en caso necesario, el personal técnico municipal determinará la documentación complementaria necesaria que en cada caso deberá presentar la concesionaria.

Horario máximo:

GRUPO 2	Invierno	Invierno	Verano*	Verano*
	Apertura	Cierre	Apertura	Cierre
Ordinario	06:00	01:00	06:00	01:30
Viernes, sábados y vísperas de fiesta	06:00	2:30	06:00	03:00

**Verano: del 1 de junio al 30 de septiembre*

Como norma general, no podrán colocarse las mesas y sillas hasta pasadas las 08:00 horas de la mañana. En todo caso, quedará limitado al horario de apertura y cierre del establecimiento.

Finalizado el horario establecido para la terraza o velador deberán retirarse todos los elementos que lo componen de la vía pública y depositarse en el establecimiento o en un local privado.

La concesionaria velará para que se respete el derecho a la tranquilidad del resto del vecindario por lo que no permitirá escándalos, riñas y ruidos, con especial

eta, horregatik, ez du iskanbila, haserre eta zaratarik ateratzen utziko, batez ere gaueko 22:00etatik aurrera, eta goizeko 8:00etatik 9:00etara.		atención a partir de las 22:00 horas y de 08:00 a 09:00 horas.
Altzariak Altzariak, nagusiki, material hauetakoak izango dira: corten altzairua, altzairu lakatua, aluminio lakatua, erretxina trinkoa, polipropileno trinkoa eta metakrilato gardena. Altzariak arrastaka eramaten direnean edo kolperen bat izaten dutenean zaratarik ez ateratzeko moduko gomazko elementuak jarriko zaizkie.		Mobiliario El mobiliario será, preferentemente, acero corten, acero lacado, aluminio lacado, resina compacta, polipropileno compacto y metacrilato transparente. Todo mobiliario será de material que no produzca ruidos por impacto y arrastre, o dispondrá de elementos de goma que recojan totalmente todos los apoyos para evitar estos ruidos.
Mahaiak pilagarriak, irmoak eta egonkorrak izango dira. Ezingo da upelik erabili, ez mahai gisa ezta alboetako babes gisa ere. Aulki pilagarriak, irmoak eta egonkorrak erabili ahal izango dira. Mahaien gainak, nagusiki, erretxina trinkozkoak izango dira, eta oinak, aluminio lakatuzkoak, edo egitura eta gaina polipropileno trinkozkoak.		Las mesas serán apilables, firmes y estables. No se autorizarán barricas a modo de mesa ni como protección lateral. Se podrán emplear sillas apilables, firmes y estables. Las mesas preferentemente serán de encimera de resina compacta y pie de aluminio lacado o bien de estructura y encimera de polipropileno compacto.
Ezingo dira erabili publizitate komertzialarekin edo babesleen izenarekin apaindutako elementuak. Salbuespena egin ahal izango da horien neurriak edo begi-inpaktuak ez badu distortsio larririk eragiten kokatuta dauden hiri-paisaian, eta Udal Zerbitzu Teknikoek aldeko txostena egiten badute.		No podrá utilizar mobiliario que esté decorado con publicidad comercial o de esponsorización, excepto cuando por sus dimensiones o impacto visual no provoquen graves distorsiones en el paisaje urbano en el que se ubiquen, previo informe favorable del personal técnico municipal.
Terrazaren azalera I. eranskinean adierazten da terrazaren azalera.		Superficie de terraza En el Anexo I se indica la superficie de terraza.
3.- GIZA BALIABIDEAK		**3.- RECURSOS PERSONALES**
Emakidadunak zerbitzuaren kalitate-maila gorena lortzeko behar diren langile egokiak jarriko ditu jardueraren eskura.		La concesionaria pondrá a disposición de la actividad el personal necesario y adecuado para obtener el máximo nivel de calidad para el servicio.
Berariaz behartuta dago laneko legedian jarritakoa betetzera, bere zerbitzura dituen langileekin. Jarduera martxan jartzeko behar diren langileak emakidadunaren mende egongo dira, bai funtzionalki bai organikoki. Emakidadunak, enpresario gisa, dagozkion eskubide eta betebehar guztiak izango ditu, beti ere une bakoitzean indarrean dagoen legedi laboralaren arabera. Emakidadunak kontratatuko ditu langile horiek, eta berak ordainduko ditu ordainsariak, Gizarte Segurantzaren kuotak eta gainerako zerga-betebeharrak. Emakidadunak estaliko ditu bere zerbitzura dituen langileen laneko istripuen edo gaixotasun profesionalen kontingentziak, bai eta		Queda obligada expresamente a cumplir lo dispuesto en la legislación laboral, respecto al personal a su servicio. El personal necesario para atender la actividad dependerá tanto funcional como orgánicamente de la concesionaria, quien tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario/a, siempre a tenor de la legislación laboral vigente en cada momento. Dicho personal será contratado por cuenta de la concesionaria, siendo a su cargo el pago de todas las obligaciones derivadas por el pago de haberes, cuotas a la Seguridad Social y demás obligaciones fiscales. la concesionaria queda obligada a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales del personal a su servicio, así como cualesquiera otros a que las disposiciones legales

indarrean dauden beste edozein legezko xedapenek behartutakoak. Langileek ez dute eskubide edo lotura laboralik izango Zarauzko Udalarekin.		vigentes obliguen. El personal no tendrá derecho ni vinculación laboral alguna con el Ayuntamiento de Zarautz.
Kantinan lan egiten duten langile guztiak txukun eta egoki jantzita egongo dira (gutxieneko uniformea jantzita), eta Udalak horri buruz emandako jarraibideak bete beharko dituzte.		Todo el personal que preste servicios en la cantina estará pulcro y adecuadamente vestido (mínimamente uniformado), debiendo atenerse a cuantas instrucciones se reciba del Ayuntamiento a tal respecto.
4. EMAKIDADUNAREN BETEBEHARRAK		**4. OBLIGACIONES DE LA CONCESIONARIA**
4.1.- OROKORRAK		**4.1.- GENERALES**
Emakidadunak funtzionamendu-, garbitasun-, higiene-, segurtasun- eta kontserbazio-egoera ezin hobean eduki beharko ditu instalazioak kontratua amaitu arte. Beti txukun edukiko ditu mostradorea, jangela, sukaldea, aldagelak, komunak eta erabilera publikoko beste elementuak.		La concesionaria deberá de conservar las instalaciones en perfecto estado de funcionamiento limpieza e higiene, seguridad y conservación hasta que finalice el contrato. Deberá tener en perfecto estado el mostrador, comedor, cocina, vestuarios, aseos y otros elementos de uso público.
Era berean, garbiketa-, segurtasun- eta kontserbazio-egoera ezin hobean eduki beharko du erabiltzen duen sektorearen zatia, bai eta haren mugakidea ere. Emakidadunari dagokio, halaber, kontratuaren xede diren instalazioen zaintza eta segurtasuna, eta horiek irekitzeaz eta ixteaz eta espazioen ordenaz arduratuko da.		Asimismo, está obligada a mantener en perfectas condiciones de limpieza, seguridad y conservación la porción del sector que utiliza, así como la colindante con el mismo. Corresponde asimismo a la concesionaria la vigilancia y seguridad de las instalaciones objeto del contrato, ocupándose de su apertura y cierre, así como del orden en las dependencias.
Emakidadunak bete beharko ditu kontratuan eskatzen diren betebeharrak.		La concesionaria deberá cumplir las obligaciones que se exigen en el contrato.
Emakidadunak zorrotz beteko du Alkoholaren Publizitatea, Salmenta eta Kontsumoaren Ordenantzan aurreikusitakoa (Gipuzkoako Aldizkari Ofiziala, 2004ko abuztuaren 30ekoa, 166. zk.), eta 18 urtetik beherakoei edari alkoholdunak hornitzeko eta saltzeko debekua errespetatu beharko du.		La concesionaria deberá dar estricto cumplimiento a lo previsto en la Ordenanza Municipal reguladora de la Publicidad, Venta y Consumo de alcohol, publicada en el Boletín Oficial de Gipuzkoa nº 166, de 30 de agosto de 2004 y respetar la prohibición de suministro y venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.
Negozioaren ustiapenari dagozkion gastuak emakidadunaren kontura izango dira. Era berean, gastu horien artean sartuko da jarduera ekonomikoen gaineko zergaren ordainketa; emakidadunak alta eman beharko du zerga horretan.		Correrán de cuenta de la concesionaria los gastos propios de la explotación del negocio. Así mismo entre estos gastos se incluirá el pago del Impuesto sobre Actividades Económicas, en el que la concesionaria deberá darse de alta.
Langile horiek ez dute inolako lotura edo harreman laboralik izango Udalarekin, eta emakidadunarekiko mendekotasun bakarra eta esklusiboa izango dute. Emakidadunak, bere langileekiko harremanetan, lan-		La concesionaria será la responsable de la tramitación de la actividad ante los organismos correspondientes. En particular, deberá tramitar la actividad ante el Ayuntamiento, según corresponda, y ante el Departamento de Sanidad. Previa a la puesta en

araubideari, istripuei eta gizarte-segurantzari buruzko legerian xedatutakoa bete beharko du.		funcionamiento de la actividad deberá presentar justificante de tramitación en el Departamento de Sanidad, así como la obtención de la correspondiente autorización.
Emakidadunak edozein unetan baimendu beharko du emakidaren kudeaketari buruzko ikuskapen teknikoa, ekonomikoa eta ingurumenekoa, kantinaren funtzionamendua pleguan eta legezko xedapenetan aurreikusitakora egokitzen dela egiaztatzeko. Emakidadunak Udalaren jarraibide guztiak bete beharko ditu, eta ebazpen horien aurka ezin izango du erreklamaziorik egin, ezta kalte-ordainik eskatu ere.		La concesionaria está obligada a permitir y a atender en cualquier momento, la inspección técnica, económica y medioambiental del Ayuntamiento sobre la gestión de la concesión, a fin de comprobar que el funcionamiento de la cantina se ajusta a lo prevenido en el Pliego y las disposiciones legales. La concesionaria deberá de atenerse a cuantas instrucciones dicte el Ayuntamiento, sin que contra tales resoluciones puedan entablar reclamación ni solicitar indemnización alguna.
Erabilera desegokiaren ondorioz udal-instalazioak suntsitu, hondatu edo kaltetzen badira, emakidadunak Udalari ordaindu beharko dio berreraikuntza- edo konponketa-gastuen kostu osoa.		Si como consecuencia de la inadecuada utilización, se produjese la destrucción, deterioro o desperfecto de las instalaciones municipales, la concesionaria deberá reintegrar al Ayuntamiento el coste total de los gastos de reconstrucción o reparación.
Kalteak konponezinak badira, Udalari kalte-ordaina emango dio, hondatutako ondasunen balioaren edo kaltetutako ondasunen narriaduraren zenbatekoaren bestekoa, eta jarritako bermearekin erantzungo dio horri guztiari.		Si los daños son irreparables, indemnizará al Ayuntamiento en cuantía igual al valor de los bienes destruidos o al importe del deterioro de los bienes dañados, respondiendo de todo ello con la garantía depositada.
Ematen zaion emakida administratiboaren ondorioz pertsonei eta abarri sortutako edozein kalteren erantzulea emakidaduna izango da.		La concesionaria será responsable de cualquier daño que pueda ocasionarse a personas, etc., como consecuencia de la concesión administrativa que se le conceda.
Udala ez da erantzule izango ez enpresa hornitzaileei ez ordaintzeagatik, ez instalazioetan egindako kalte edo lapurretengatik, ez eta emakidadunak hirugarrenei eragindako kalte edo galerengatik ere; horretarako, erantzukizun zibileko aseguru-poliza bat sinatu beharko du.		El Ayuntamiento no se hará responsable de la falta de pago a las empresas proveedores, de los deterioros o robos que se puedan cometer en las instalaciones ni de los daños o perjuicios que la concesionaria pueda producir a terceros, a cuyo efecto deberá suscribir una póliza de seguro de responsabilidad civil.
Udalak emakiden ustiapenei buruzko kontabilitate-informazioa eskatuko dio emakidadunari, eta hark eman egin beharko dio. Hala, urte bakoitzeko abenduaren 31 baino lehen, emakidadunak txosten bat aurkeztuko du, enplegatutako langileen zerrenda eta kantinako balantze ekonomiko sinple batekin. Bertan, egindako gastuak (langileak, edateko/jateko produktuak, material suntsikorra, kanona eta zergak) eta jardueratik datozen diru-sarrerak zehaztuko dira.		El Ayuntamiento pedirá, y le será entregada, la información contable referente a la explotación de la concesión otorgada. Así, antes del 31 de diciembre de cada año, la concesionaria presentará un informe con una relación del personal empleado y un balance económico simple de la cantina. En el mismo se detallarán los gastos realizados (especificando personal, productos de bebida/comida, material fungible, canon e impuestos) e ingresos procedentes de la actividad.

Ezin izango da salgai dauden produktuen inguruko iragarkirik, kartelik edo eranskailurik jarri hiri-altzariei atxikita, prezioen ohola izan ezik; azken hori bi hizkuntzetan egongo da, eta lehentasuna eman beharko zaio euskarari, udal ordenantzak jasotzen duen moduan.		No podrán colocarse anuncios, carteles ni pegatinas adosadas al mobiliario urbano relativas a los productos en venta a excepción del tablón de precios, que deberá estar en bilingüe, dando prioridad al euskera como recoge a este respecto la ordenanza municipal.
Seinaleak eta kartelak: Kantinaren espazio guztiak behar bezala erabiltzen direla bermatzeko beharrezko seinaleak jarri beharko dira, bai kanpoaldean (errotulu nagusia) baita barrualdean ere (komunak, sukaldea, biltegia, aldagelak). Karteletan euskarazko testuak eta piktogramak erabiliko dira.		Señalización y cartelería: Se deberá incluir la señalización necesaria para garantizar la correcta utilización de todos los espacios de la cantina, tanto exterior (rótulo principal) o interior (aseos, cocina, almacén, vestuarios…). En los carteles se utilizarán textos en euskera y pictogramas.
Lizitazioaren esleipendunak seinaleztapen-proposamen bat aurkeztu beharko du, erabili beharreko seinaleztapenaren mota (tamaina, kolorea, diseinua...) eta kokapena adieraziz, eta udalak onartu beharko du.		La persona adjudicataria de la licitación deberá presentar una propuesta de señalización indicando el tipo (tamaño, color, diseño...) y ubicación de la señalización a utilizar que deberá ser aprobada por el ayuntamiento.
Kantinak izen hau izango du: "ASTIKO KANTINA".		El nombre de la cantina deberá ser: "ASTIKO KANTINA".
4.2.- GARBIKETA		**4.2.- LIMPIEZA**
Emakidadunak garbi-garbi edukiko ditu jardueraren ordutegi osoan emakidaren xede diren espazio guztiak eta ingurukoak (piknik-gune berdea, II. Eranskinean adierazitakoa). Arreta berezia jarriko du kontsumitutako produktuen ontziak eta hondakinak jasotzean, eta hiri-hondakin solidoak bereizita jasoko ditu. Ondoren, bakoitza bere edukiontzian botako du (beirak, koipeak, papera, ontziak, olio eta bilgarriak, etab.).		La concesionaria deberá tener en perfectas condiciones de limpieza durante todo el horario de la actividad todos los recintos objeto de la concesión y los espacios aledaños (zona verde de picnic indicada en el Anexo II) con especial atención a la retirada de envases y restos derivados del consumo de los productos ofertados, así como participar en la recogida selectiva de los residuos sólidos urbanos, depositándolos de forma separada en cada uno de los contenedores que a tal efecto se instalen (vidrios, grasas, papel, envases, aceite y embalajes, etc.).
Emakidadunak egingo ditu II. Eranskinean adierazitako gune berdeko lan hauek ere: - Gune horretako mahaiak, parrillak eta beste elementu batzuk garbitu. Elementuren bat hondatzen bada, Udalari jakinarazi beharko zaio. - Ingurua garbi eduki. - Zaborra jaso.		Compete a la parte concesionaria realizar los siguientes trabajos de la zona verde indicada en el Anexo II: - La limpieza de las mesas, parrillas y de los elementos existentes en el entorno. En caso de haber desperfectos en estos elementos se deberá comunicar al Ayuntamiento. - Mantener la zona limpia. - Recogida de basuras
Emakidadunak erosi, birjarri eta kokatuko ditu espazioak garbitzeko behar dituen elementuak. Gutxienez honako hauek egingo dira:		Será por cuenta de la parte concesionaria el adquirir, reponer y ubicar los elementos necesarios para la limpieza de los espacios que le corresponde. Se efectuará como mínimo:

– Lokala egunero garbitu (taberna-jatetxea, sarrera, aldagelak, komunak eta terrazak). – Honako hauek ere egunero garbitu: labea, ontzi-garbigailua, hozkailua, sukaldeko altzariak, sukaldeko tresnak, platerak, mahai-tresnak, makinak, kafetera, mikrouhina… – Zakarrontzietan jasotako zaborra egunero jaso, behar bezala birziklatuta. – Honako hauek astero garbitu: azulejuak, biltegiko altzariak, izozkailuak, ke-kanpaia. – Ke-kanpaiko iragazkiak aldiro garbitu (gutxienez urtean behin) eta frijigailua (olioa aldatu eta birziklatu). – Fatxadako eta toldoko elementuak hilero garbitu, baldin eta jartzen badira. Emakidaduna arduratuko da zerrendatutako elementuak garbi edukitzeaz. Horretarako, leku ikusgarri batean jarriko du taberna-jatetxean, aldageletan eta komunetan egindako lanen frogagiri bat. Hor, egunero-egunero egindako lanak adieraziko dira, eta arduradunak sinatuko du. Alde emakidadunak hornituko ditu aldagelak eta komunak erabiltzeko behar diren produktuak. – Gainerako espazioei dagokienez: • Lurrean erratza pasatu eta urez garbitu, erabileraren eta egoeraren araberako maiztasunarekin. • Lurrari distira atera. • Altzarietako hautsa garbitu. Ostalaritzako beste establezimenduek bezala, kantinaren emakidaduna UKUEren hondakin-bilketa zerbitzura egokitu beharko da. Alegia, mankomunitateak atez ate jasoko du zaborra, bereizita, edukiontzi txikien bidez. Hain zuzen ere, frakzio hauek izango dira: errefusa, papera/kartoia eta hondakin organikoak. Eta beste bi frakzioetarako kaleko edukiontziak erabili beharko dituzte. UKUEk jarritako maiztasun eta ordutegiak errespetatuko dira. **4.3.- HORNIDURAK, EKIPAMENDUA, MANTENTZE-LANAK ETA KONPONKETAK** <u>Hornidurak</u> Emakidadunak ordainduko ditu kontratu honen xede den kantinan gai hauen kontsumoak eragindako zenbatekoak: ura, elektrizitatea, gasa, telefonoa eta antzeko beste batzuk, edo	– Limpieza diaria del local (bar-restaurante, acceso, vestuarios, aseos y terrazas). – Limpieza diaria de horno, lavavajillas, cámara de mantenimiento, muebles de cocina, menaje, vajilla, cubertería, maquinaria, de cafetería, microondas... – Retirada diaria de la basura depositada en cubos, siendo esta debidamente reciclada. – Limpieza semanal de azulejos, mobiliario del almacén, cámaras congeladoras, campana extractora. – Limpieza periódica de filtros de campana extractora (una vez al año como mínimo), y freidora (con el cambio de aceite y reciclaje del mismo). – Limpieza mensual de elementos de la fachada y del toldo, en caso de solicitar su colocación. La parte concesionaria deberá encargarse de mantener los elementos enumerados en condiciones satisfactorias y, para ello, se colocará en un lugar visible un certificado de los trabajos realizados en la zona de bar-restaurante, vestuarios y los aseos, en el que se definirán los trabajos realizados diariamente firmado por la persona responsable. La parte concesionaria será la encargada de suministrar los consumibles para el uso de los vestuarios y de los aseos. – En relación con el resto de los espacios: • Barrido y fregado de suelos ajustando la frecuencia de la limpieza al uso y estado de los mismos. • Abrillantado de suelos. • Limpieza de polvo en el mobiliario. Al igual que otros productores de hostelería, la concesionaria de la cantina deberá adaptarse al servicio de recogida selectiva de residuos que ofrece UKUE. Así, la mancomunidad recogerá a la concesionaria varias fracciones puerta a puerta a través de pequeños contenedores. En concreto, fracciones de rechazo, papel/cartón y residuos orgánicos. Y para las otras 2 fracciones deberán utilizar contenedores callejeros. Siempre ajustado a las frecuencias y horarios de recogida que determine la UKUE. **4.3.- SUMINISTROS, EQUIPAMIENTO MANTENIMIENTO Y REPARACIONES** <u>Suministros</u> La concesionaria correrá con los importes de los consumos de agua, electricidad, gas, teléfono y otros cualquiera similares que correspondan a las instalaciones de la cantina objeto del presente contrato o sean

emakidadunak berak jarritakoak. Emakidadunak ordainduko ditu kontratuaren epeari dagozkion faktura guztiak.

Emakidaduna arduratuko da legeztatu beharreko instalazio bakoitza legeztatzeaz, jarduera hasi aurretik eta ekipoak jartzen direnean.

Ekipamendua
Altzariak:
Emakidadunak bere kontura dekoratuko eta hornituko du lokala, funtzionamenduan jartzeko.

Kontratua sinatu ondoren, emakidadunak eskainitako dekorazioaren, ekipamenduaren eta altzarien dokumentazioa aurkeztuko du. Besteak beste, horren balorazio ekonomiko banakatua aurkeztuko da. Etorkizunean aldatzen badira, Administrazioak onartu egin beharko ditu.

Emakidadunak terrazetako batean fatxadako toldoa jarri nahi badu, berariaz eskatu beharko du.

Etxetresna elektrikoak:
Etxetresna elektrikoek gutxienez A eraginkortasun energetikoa edukiko dute, energia-kontsumoa murrizteko eta gas kutsatzaile gutxiago isurtzeko.

Soinu-ekipoa:
Soinu-ekipoa jartzeko, lokalaren barrualdea 75 dB(A) mailara mugatuta egongo da.

Mugatze hori ZARATA ETA BIBRAZIOEN UDAL ORDENANTZAren arabera egingo da:

a) *Edozein establezimenduko musika-tresna guztiak, hurrengo taulan adierazten denaren arabera mugatuko dira:*

Jarduera mota	***Soinu-igorpen maila maximoa dB(A)***
Eguneko ordutegia eta 1. Taldeko eta 2. Taldekoak diren (Eusko Jaurlaritza) ostalaritza jarduerak	*75 dB(A)*

b) *Musika tresna bat edota 75 dB(A)-ko zarata-mailak sortu dezakeen edozein zarata-iturri duen lokal orok, frekuentziaren araberako*

instalados por esta. Todos los recibos correspondientes al periodo del contrato serán pagados por la concesionaria.

La concesionaria se hará cargo de las legalizaciones de cada una de las instalaciones que así lo requieran antes de comenzar con la actividad y cuando se instalen los equipos correspondientes.

Equipamiento
Mobiliario:
La concesionaria deberá realizar a su costa la decoración/equipamiento del local para la puesta en funcionamiento.

Una vez firmado el contrato, la concesionaria deberá presentar la documentación relativa a la decoración, equipamiento y mobiliario ofertado incluyendo la valoración económica desglosada de la misma. Cualquier modificación futura de la misma requiere que sea aceptado por esta Administración.

La concesionaria deberá realizar solicitud expresa en caso de estar interesada en colocar un toldo de fachada en alguna de las terrazas.

Electrodomésticos:
Los electrodomésticos deben contar con una clasificación de eficiencia energética mínima de A, garantizando un consumo reducido de energía y minimizando la emisión de gases contaminantes.

Equipo de sonido:
Para colocar un equipo de música el interior del local deberá estar limitado a 75 dB(A).

Dicha limitación se hará conforme a la ORDENANZA MUNICIPAL DE RUIDOS Y VIBRACIONES:

a) *Todos los equipos de música de cualquier establecimiento se limitarán conforme a la siguiente tabla:*

Tipo de actividad	***Máxima emisión sonora dB(A)***
Actividades hosteleras, con horario diurno y del Grupo 1 y Grupo 2 (horarios Gobierno Vasco)	*75 dB(A)*

b) *Todo local dotado de un equipo de música o cualquier otro elemento que pueda generar niveles acústicos iguales o*

mugatzaile bat ezarri beharko du. Behin soinu-aparatua eta mugatzaileak instalatuz gero, ENAC bidez egiaztatutako agiri akustikoa igorriko da, hurrengo datu hauekin: - *Soinu- tresna, zarata arrosa (Laeq) igorriz eta gehienezko bolumena jarriz, lokalaren barruan dagoen zarata- maila.* - *Aurretik aipatutako baldintzetan, gehien kaltetutako etxebizitzako jasotze-maila (LAeq,Ti) (egongela edota logeletan), ezin da 20dB(A) baino altuagoa izan, zortziko bandetarako.* - *Musika-tresnaren edota ezarritako edozein soinu-iturriren ezaugarrien deskribapena (marka, modeloa, ezaugarriak eta abar…).* - *c) Zerbitzua eskaintzearen ardura duen Udal edota enpresak frekuentzia-mugatzailearen instalazioa eta agiria duela aztertu eta gainbegiratuko du. Instalazioaren kostuak eta agiriak luzatzearenak, jardueraren jabea den pertsonaren esku egongo dira.* *Soinu tresna batean egiten den edozein ordezkapen edo tresna berri baten gehitzea, Udalari jakinarazi behar zaio eta egokitzen zaion mugaketa egin behar zaio. Tresna berriari aplikatu behar zaizkion mugaketa berriak, zarata- iturri berriei dagozkienak dira.* <u>Mantentze-lanak eta konponketak</u> Mantentze-lanen helburua da kontratuaren xede diren instalazioak eta altzariak eta ekipamendua funtzionamendu, garbiketa, higiene eta segurtasun egoera ezin hobetan edukitzea. Horretarako, mantentze-lan prebentiboak egingo dira, eta, instalazioak huts eginez gero, jarduketa zuzentzaileak ere bai. Mantentze-lanak kontratuaren xede eta irismeneko instalazioen multzoari aplikatuko zaizkio: • Berokuntza eta ur bero sanitarioaren instalazioa. • BT instalazioa. • Gas instalazioa. • Klimatizazioko eta aire girotuko instalazioa. • Sutetik babesteko instalazioa: detekzioa, itzaltzea, eta larrialdi eta ebakuazio sistemak. • Iturgintza instalazioa. • Intrusioaren aurkako instalazioa	*superiores a 75 dB(A) debe instalar un limitador registrador frecuencial. Una vez instalado el equipo sonoro y el limitador, se emitirá un certificado acústico emitido bajo acreditación ENAC, con los siguientes datos:* - *Nivel de ruido existente en el interior del local con el equipo a volumen máximo, emitiendo ruido rosa (LAeq)* - *Niveles de inmisión (Lkeq,Ti) en la vivienda más afectada (en zonas de estancia y/o dormitorios), en las condiciones indicadas anteriormente. Se deberá verificar que en ninguna banda de octava el nivel en el receptor es superior a 20 dB(A).* - *Descripción del equipo de música o cualquier otro elemento instalado, (marca, modelo, características, etc.)* c) *El Ayuntamiento o empresa que lo represente, adjudicataria del correspondiente servicio, gestionará la instalación y certificación del limitador frecuencial sonógrafo. El coste de la instalación y su certificación se repercutirá a la persona titular de la actividad.* *Cualquier sustitución o inclusión de un nuevo equipo sonoro, se deberá comunicar al Ayuntamiento y realizar su correspondiente limitación. Los límites aplicables al nuevo equipo, serán los aplicables a nuevos focos de ruido.* <u>Mantenimiento y reparaciones</u> El mantenimiento tiene por objeto asegurar el perfecto estado de funcionamiento, limpieza, higiene y seguridad de las instalaciones y mobiliario y equipamiento objeto del contrato, para lo cual se realizan las correspondientes operaciones de mantenimiento preventivo y las actuaciones correctivas en caso de fallo de la instalación. El mantenimiento aplica al conjunto de instalaciones del objeto y alcance del contrato: • Instalación de calefacción y ACS. • Instalación BT. • Instalación Gas. • Instalación de climatización y aire acondicionado. • Instalación de PCI: detección, extinción, así como sistemas de emergencia y evacuación. • Instalación de fontanería. • Instalación anti intrusión

• Sareak eta ekipoak: telefonia, datuak (Internet), telebista eta bitarteko audiobisualak. • Saneamendu-sarea (kutxetak, koipe-banatzaileak…) • Puntu elektrikoak, elektronikoak eta argiztapenekoak konpontzea. • Ur hotz eta beroaren sareak konpontzea. • Jardinak (eta jardinerak) zaintzea eta berritzea, bai eta partzela osoa ere. • Espazio guztien desinsektazioa, desinfekzioa, arratoi-garbiketa eta desparatizazioa. • Legionellaren kontrako tratamendua, ur-sarean. • Estalkiak, teilatu-hodiak eta zorrotenak zaindu, hondatutako zatiak eta horiek eragindako hezetasunak konpondu. • Mantentze-lan edo garbiketa txar batek eragindako edozein elementu konpondu. • Fatxada zaindu eta aldiro garbitu, hondatu ez dadin. • Espazioak, azalerak eta materialak zaindu eta konpondu, igeltserotza, arotz eta pintaketa lanen bidez. • Informazioko seinale eta kartelak jarri eta zaindu, bai eta beste apaingarri batzuk ere. • Jardueraren funtzionamendurako beharrezkoak diren beste lan batzuk. • Ateak, leihoak eta horien mekanismoak zaindu eta garbitu.		• Redes y equipos de telefonía, datos (internet), televisión y medios audiovisuales. • Red de saneamiento incluido arquetas, separador de grasas… • Reparación de redes y puntos eléctricos, electrónicos y de iluminación. • Reparación de redes de Agua fría y ACS. • Mantenimiento y reposición de jardines (y jardineras), y del conjunto de la parcela. • Programas de desinsectación, desinfección, desratización y desparasitación de todas las dependencias. • Tratamiento anti legionella en redes de agua. • Mantenimiento de cubiertas, canalones y bajantes, reparación de partes deterioradas y de posibles humedades provenientes de ellas. • Reparación de cualquier elemento afectado por un mantenimiento o limpieza deficiente. • Mantenimiento de la fachada y limpieza periódica de la misma evitando su deterioro. • Conservación y reparación de espacios, superficies y materiales mediante trabajos de albañilería, carpintería y pintura. • Colocación y mantenimiento de señalización y cartelería de información, así como de elementos decorativos. • Otros que sean necesarios para el funcionamiento de la actividad. • Mantenimiento y limpieza de puertas y ventanas, incluyendo todos los elementos y mecanismos que las componen.
Taberna-jatetxearen zuzeneko eragin-gunearen mantentze-lan orokorra ere egin beharko da, baita bertan dauden elementu, ekipo, altzari eta instalazio eta gune auxiliarrena ere (biltegia, komunak, sukaldea, terrazak, etab.) Emakidadunak bere gain hartuko ditu emakidaren xede den lokaleko mantentze-lan zuzentzaile eta prebentiboarekin lotutako kostu eta erantzukizun guztiak, eta une oro ondo funtzionatuko duela bermatuko du. Mantentze-lan zuzentzaileetan honako hauek sartzen dira: lokalean edo bertan dauden ekipo eta instalazioetan gertatutako aberiak edo funtzionamendu txarrak konpontzea. Emakidadunak premiaz eta eraginkortasunez egin		También se deberá realizar el mantenimiento general del área de influencia directa del Bar-restaurante y de todos sus elementos, equipos, mobiliario e instalaciones, así como de los espacios auxiliares (almacén, servicios, cocina, terrazas, etc.). La concesionaria se compromete a asumir integralmente todos los costos y responsabilidades relacionados con el mantenimiento correctivo y preventivo del local objeto de la cesión, garantizando su correcto funcionamiento en todo momento. El mantenimiento correctivo comprende todas las reparaciones necesarias para subsanar cualquier avería o mal funcionamiento que pueda presentarse en el local, así como en los equipos y sistemas instalados en el mismo. La concesionaria deberá realizar las reparaciones de manera

beharko ditu konponketak, tabernaren jarduna ez eragozteko edo eteteko.

Mantentze-lan prebentiboetan honako hauek sartzen dira: lokaleko ekipo, sistema eta azpiegituretako aberiak prebenitzea eta ondo daudela bermatzea. Emakidadunak aldizkako ikuskapenak, berrikuspen teknikoak eta programatutako garbiketa eta mantentze-lanak egingo ditu, arazoei aurre hartzeko eta funtzionamenduan etenik ez egiteko.
Aurreko obligazioa betetzeko egin beharreko konponketen gastuak —bai emakidadunaren ekimenez egindakoak, bai Udalak eskatutakoak— emakidadunak ordainduko ditu, baita instalazioen aldizkako ikuskapenenak ere.

4.4.- ELEMENTUEN ETA INSTALAZIOEN INBENTARIOA

Emakidaren hasieran eta bukaeran, bi aldeek inbentarioa frogatuko dute, eta akta batean bilduko dute ustiapeneko elementuen eta instalazioen egoera. Akta hori Udalak eta kontratistak sinatuko dute. Instalazioek eta ekipamenduak behar bezala funtzionatzen dutela egiaztatzeko prozesuak hilabeteko epea izango du. Aldi horretan, dena egoera ezin hobean dagoela ziurtatzeko behar diren probak egingo dira. Epe hori amaitzen denean, beste berrikuspen bat egingo da, eta dagokion aktan dokumentatuko da. Akta horretan berariaz jasoko da instalazioen eta altzarien eta tresnen egoera (argazki eta guzti). Emakida indarrean dagoen bitartean, emakidadunak bere gain hartuko ditu entregatzen zaion materialaren matxura-gastuak. Era berean, adjudikazioa bukatzen denean itzuli egin beharko ditu entregatu zaizkion gauza guztiak, erabiltzeko egoera egokietan. Egoera hori egiaztatzeko, eta kontratuaren harrera egin aurretik, Udalak ikuskapen tekniko bat egingo du.

Elementuren batek matxura konponezina badu, Zarauzko Udalak dagokion txosten teknikoa egingo du matxuraren kausa zehazteko. Horretarako, Udalak egokitzat eta beharrezkotzat jotzen dituen beste txosten tekniko batzuk eskatu ahal izango ditu, bere txostenean hartzen duen erabakia oinarritzeko. Matxura konponezinaren arrazoia erabilera txarra izan dela erabakitzen bada, emakidadunak beste bat jarriko du, eta bere kontura izango dira horrek sortutako gastu

urgente y eficiente, a fin de minimizar cualquier inconveniente o interrupción en la operación del bar.

El mantenimiento preventivo comprende todas las tareas necesarias para prevenir posibles averías y garantizar el óptimo estado de los equipos, sistemas e infraestructura del local. La concesionaria deberá llevar a cabo inspecciones periódicas, revisiones técnicas y labores de limpieza y mantenimiento programadas, con el fin de anticiparse a posibles problemas y garantizar un funcionamiento ininterrumpido.
Los gastos producidos por las reparaciones necesarias para el cumplimiento del anterior deber, bien sean realizadas a iniciativa de la concesionaria o a requerimiento municipal, serán única y exclusivamente por cuenta de la concesionaria, así como las inspecciones periódicas obligatorias de todas las instalaciones.

4.4.- INVENTARIADO DE LOS ELEMENTOS E INSTALACIONES

Al inicio y finalización de la concesión, ambas partes realizarán la comprobación del inventario levantando la correspondiente acta que indique el estado de los elementos e instalaciones de la explotación y la cual será firmada por el Ayuntamiento y la contratista. El proceso de verificación del correcto funcionamiento de las instalaciones y el equipamiento incluirá un plazo de un mes. Durante este período, se llevarán a cabo las pruebas necesarias para asegurar que todo esté en óptimas condiciones. Al finalizar este plazo, se realizará una nueva revisión y se documentará en el acta correspondiente. En dicha acta se incluirá, expresamente, estado de las instalaciones y de mobiliario y utillaje, con fotografías acreditativas. Durante el tiempo de vigencia de la concesión la concesionaria se hará cargo de los gastos de averías del material que se le entregue, igualmente tendrá que devolver en el momento que termine la adjudicación, en condiciones adecuadas para su uso, todos los enseres entregados. Con la finalidad de comprobar dicho estado y antes de recepcionar el contrato, el Ayuntamiento realizará una inspección técnica.

En caso de que algún elemento tenga una avería irreparable el Ayuntamiento de Zarautz realizará el correspondiente informe técnico para determinar la causa de la avería. Para ello el Ayuntamiento podrá solicitar los informes técnicos de terceras partes que estime oportunos y necesarios para fundamentar la decisión que adopte en su informe. En caso de que se determine que la causa de la avería irreparable ha sido el mal uso, la concesionaria se hará cargo de la sustitución de uno nuevo siendo a su cargo en su totalidad los gastos del mismo. Si según

guztiak. Udalaren txosten teknikoaren arabera, matxura konponezinaren arrazoia zaharkitzea bada, Administrazioaren kontura izango da ordezkapena.		informe técnico municipal la causa de la avería irreparable es la obsolescencia o el transcurso de tiempo la sustitución será a cuenta de la Administración.
Emakidadunak urtero memoria bat aurkeztuko dio Udalari; hor adieraziko dira mantentze-kontratuak, egindako mantentze-jarduerak eta ikuskapen- eta mantentze-ziurtagiriak.		La concesionaria presentará al Ayuntamiento una memoria anual que incluya los contratos de mantenimiento, las actuaciones de mantenimiento realizadas, así como los certificados de inspección y mantenimiento efectuados.
5. BALDINTZA HIGIENIKO SANITARIOAK		**5. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Emakidadunak apirilaren 7ko 1/2016 Legea beteko du (adikzioen eta droga mendekotasunen gainerako arreta integralari buruzkoa).		La concesionaria deberá cumplir la normativa de Ley 1/2016, de 7 de abril, de Atención Integral de Adicciones y Drogodependencias.
Emakidadunak ostalaritzako establezimendu eta jardueretan aplikatzekoa den osasun-, ingurumen- eta kontsumo-araudia bete beharko du. Elikagaiak kontserbatzeko, biltegiratzeko, prestatzeko eta zerbitzatzeko, indarrean dagoen araudian aurreikusitakoa bete beharko da.		La concesionaria habrá de cumplir la normativa sanitaria, medio-ambiental y de consumo que sea aplicable a los establecimientos y actividades de hostelería. La conservación, el almacenamiento de los alimentos, la preparación y servicio de las comidas deberá ajustarse a lo previsto en la normativa en vigor.
Emakidaduna arduratuko da salgai dauden artikuluen eta produktuen baldintza higieniko eta sanitarioez, bai eta horiek prestatzean aplikatzekoak diren baldintzez ere, eta dagoen araudia zorrotz beteko du.		La concesionaria habrá de responsabilizarse tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que estén a la venta, como de los que sean de aplicación en la preparación de los mismos, con escrupulosa observancia de la reglamentación existente.
Lehengai freskoak zein izoztuak kontserbatzeko eta manipulatzeko, jantoki kolektiboetako araudi tekniko-sanitarioa bete beharko da. Horretarako, jarraibide hauek bete beharko dira:		La conservación y manipulación de las materias primas, tanto frescas como congeladas deberá de cumplir la reglamentación técnica-sanitaria de comedores colectivos. A tal efecto se deberán de cumplir las siguientes directrices:
- Hondakinak edo zaborra biltzeko, aparte dagoen leku bat egongo da. Ontziak erraz garbitu eta desinfektatzeko modukoak izango dira. Hermetikoki ixten den tapa bat izango dute, eta egunero hustuko dira.		– Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos o basuras, que dispondrá de recipientes de fácil limpieza y desinfección, con tapa de cierre hermético que se evacuarán diariamente.
- Elikagai guztiak anakel edo apaletan utziko dira (ez zurezkoak, gainazalak lauak eta erraz garbitzekoak izango dira), zoruarekin kontakturik ez izateko moduan.		– Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles o estanterías (no de madera, las superficies serán lisas y de fácil limpieza), de forma que se impida el contacto con el suelo.
- Jendaurrean dauden ontziratu gabeko produktuak (ogitartekoak, pintxoak, etab.) bitrinetan babestuta egongo dira, hotzean, hala behar badute, eta eguzkiaren argitik babestuta.		– Los productos sin envasar (bocadillos, tapas etc.) expuestos al público, estarán protegidos por vitrinas, en refrigeración, si así lo precisan y protegidos de la luz del sol.
- Lanerako mahaiak eta gainazalak lauak eta erraz garbitzekoak izango dira.		– Las mesas y superficies de trabajo serán lisas y de fácil limpieza.

- Instalazioak garbi eduki behar dira, eta aldian behin desinfektatu eta arratoi-hilketak egin.
 	
- Garbitzeko, desinfektatzeko eta arratoiak hiltzeko produktuak elikagaien biltegitik bereizita gordeko dira.
- Erabiltzen diren tresnak ur beroarekin eta xaboiarekin garbituko dira, eta behar bezala urberrituko dira, hondakin arrarorik egon ez dadin.
- Tenperatura jakinetan kontserbatzeko ekipoak eta instalazioak izango dituzte, hala behar duten elikagaietarako edukiera nahikoarekin. Ekipo horiek erraz ikusteko moduko lekuetan jarritako kontrol-sistemak izango dituzte (termometroak).
- Hotz-ganberen barrualdea egoera onean eta hondatu gabe mantenduko da. Elikagaiak ordenatuta eta babestuta biltegiratuko dira, haien arteko kontaktua eta usainen transmisioa saihesteko.
- Elikagaiak manipulatzen dituzten pertsonek honako baldintza hauek bete beharko dituzte, gutxienez:
  - Egiaztatu beharko dute elikagaien higieneari buruzko prestakuntza dutela.
  - Erabateko garbi-itxura izango dute, eta garbitasun-egoera egokian dauden aldagela esklusiboak erabiliko dituzte lanean.
 	
6. UDALAREN BETEBEHARRAK
 	
Udalak bere gain hartuko ditu gastu hauek:
- Eraikinaren beraren inguratzailea eta eraikuntza-sistema mantendu eta kontserbatzea; hala nola, egitura, inpermeabilizazioa eta estankotasuna. Ez ordea eraikinaren gainerako elementuetan mantentze-lan edo garbiketa ez egiteagatik eragindako kalteen kasuan.
- Ezkutuko akatsen ondoriozko patologiak konpontzeko jarduketen gastuak; erabilera orokorreko instalazioetan aldaketak dakartzaten konponketak; eta eraikinaren egituran eta obra zibilean sortutako kalteak, ez badira emakidadunaren erabilera okerraren ondorio.
- Estalkia, fatxada eta, oro har, edozein eraikuntza-sistema. Hor sartzen dira egoera ona, segurtasuna eta funtzionaltasuna zaintzeko egin beharreko lanak. Era berean, Udalak egin beharko ditu elementu horiek
	– Las instalaciones deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizarse periódicamente.
	– Los productos de limpieza, desinfección y desratización, se guardarán separados del almacén de alimentos.
	– Los utensilios que se usen, se lavarán con agua caliente y jabón, y se aclararán debidamente de forma que no queden restos extraños.
	
	– Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran. Estos equipos contarán con sistemas de control colocados en lugares fácilmente visibles (termómetros).
	– El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrá en perfecto estado de limpieza y sin deterioro. Los alimentos se almacenarán ordenadamente y protegidos para evitar el contacto entre ellos y la transmisión de olores.
	– Las personas manipuladoras de alimentos, cumplirán al menos los siguientes requisitos:
	
	  • Deberán acreditar que poseen la formación en higiene de alimentos establecida.
	  • Observarán la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizarán en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.
	
	6. OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO
	
	El Ayuntamiento se hará cargo de los gastos de:
	– Mantenimiento y conservación de la envolvente y sistema constructivo del edificio en sí, tales como estructura, impermeabilización y estanqueidad. Salvo casos en los que por falta de un mantenimiento o limpieza adecuado del resto de elementos del edificio hayan sufrido daños.
	
	– Gastos de actuaciones de reparación de patologías por vicios ocultos, reparaciones que impliquen modificar instalaciones de uso general y desperfectos producidos en la estructura del edificio y obra civil, si no son consecuencia de un uso incorrecto por parte de la concesionaria.
	
	– Mantenimiento de la cubierta, fachada y cualquier sistema constructivo en general. Esto incluye la realización de las labores necesarias para preservar su buen estado, seguridad y funcionalidad. Asimismo, el ayuntamiento deberá encargarse de las

baldintza egokietan edukitzeko konponketak eta hobekuntzak.

- Eraikinaren inguruan dauden udal elementuen mantentze-lanak (konponketa edo berriak jartzea); adibidez, mahaiak eta aulkiak, zakarrontziak eta parrillak.

7. INGURUMEN-JASANGARRITASUNEKO IRIZPIDEAK

Kantinaren emakidadunak jarraian xedatutakoa bete beharko du:

- Materiala:
  - Komuneko papera, % 100 birziklatutako materialarekin egina, fabrikazioan produktu kloraturik erabili gabe.
  - Eskuak lehortzeko papera, %100 birziklatutako materialarekin egina, fabrikazioan produktu kloraturik erabili gabe.
  - Zabor-poltsak, birziklatutako materialarekin eginak (gutxienez %80).
  - Garbiketako produktuak, ingurumena hobekien errespetatzen duten materialez egindakoak. Garbiketako produktuen ontziak behar bezala etiketatuta egongo dira. Ekoetiketaren batean definitutako irizpideak bete behar dituzte; esate baterako Europako Batasuneko Etiketa Ekologikoan, Zisne Nordikoa Etiketan edo, produktuaren formulazioan dauzkaten osagai kimikoei dagokienez, antzekoetan. Salbuespena lixiba izango da, eta pixalekuetan erabiliko da, Osasun Sailak hala aginduta.
  - Debekatuta egongo da erabilera bakarreko plastikozko ontziteria eta mahai-tresnak erabiltzea (edalontziak, platerak, koilarak…)
  - Lastoak ere biodegradarriak izango dira.

- Hondakinen kudeaketa:
  - Zabor mota bakoitza biltzeko, gaikako edukiontziak eduki beharko dira, erabiltzaileek eta enpresa berak sortutako zaborrerako: PAPERA, ONTZIAK, BEIRA, ORGANIKOA ETA ERREFUSA.
  - Erabilitako olioak birziklatu eta behar bezala kudeatzeko edukiontziak eduki

reparaciones y mejoras que sean requeridas para mantener dichos elementos en condiciones óptimas.

- Trabajos de mantenimiento (reparación o reposición) de los elementos municipales ubicados en el entorno del edificio, tales como mesas y sillas, basuras y parrillas.

7. CRITERIOS SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL

La concesionaria de la cantina deberá cumplir lo dispuesto a continuación:

- Material:
  - Papel higiénico de material 100 % reciclado y libre de productos clorados en su fabricación.
  - Papel secamanos de material 100 % reciclado y libre de productos clorados en su fabricación.
  - Bolsas de basura de material reciclado (mínimo 80 %).
  - Productos de limpieza más respetuosos con el medio ambiente. Los envases de productos de limpieza estarán correctamente etiquetados. Deben cumplir con los criterios definidos en alguna ecoetiqueta, como la Etiqueta Ecológica de la Unión Europea, Cisne Nórdico o equivalentes en cuanto a la presencia de compuestos químicos en la formulación del producto, excepto la lejía que se utilizará por prescripción del Departamento de Sanidad en los urinarios.
  - Queda prohibida la utilización de material de vajilla y cubiertos de plástico de un solo uso (vasos, platos, cubiertos…)
  - Las pajitas deberán ser de materiales biodegradables.

- Gestión de residuos:
  - Disponer de contenedores de recogida selectiva para cada fracción, PAPEL, ENVASES, VIDRIO, ORGÁNICO Y RESTO (tanto para los residuos generados por las personas usuarias, como para los producidos por la propia empresa).
  - Disponer de contenedor para el reciclaje de los aceites usados y gestionarlos adecuadamente.

beharko dira.

8. IKUSKAPENAK ETA KONTRATUAREN JARRAIPENA

Udalak ahalmena izango du emakidadunaren kudeaketa fiskalizatzeko —jarduera, instalazioak eta lokalak ikuskatuz— eta kontratua behar bezala gauzatzen jarraitzeko edo egoera onera itzultzeko aginduak emateko. Emakidadunak derrigorrez bete beharko ditu aginduok. Beraz, Udalak aldizka kalitate-kontrolak egingo ditu, bere kabuz edo enpresa espezializatuen bidez. Horien ondorioz, eskubidea izango du plegu hauetan adierazitako baldintzak betetzen ez dituzten produktuak erretiratu daitezela eskatzeko, baita haien izaera edo prestakuntza-moduagatik desegokiak direnak ere. Eskaera idatziz egingo da, eta emakidadunak derrigorrez bete beharko du, gehienez ere 15 eguneko epean.

Urte bakoitzaren hasieran, eskumena duten udal-zerbitzuek ikuskapen bat egingo dute, ikusteko ea emakidari atxikitako instalazioek betetzen dituzten zerbitzuaren funtzionamendu egokirako beharrezkoak diren baldintzak. Dena den, beste edozein unetan ere egin ahal dituzte ikuskapenak, jarritako baldintzak betetzen diren ikusteko.

Udalak kontratuaren jarraipena egingo du izendatutako pertsona baten bitartez, eta beharrezkotzat jotzen dituen ikuskapenak egin ahal izango ditu. Urtean 2 bilera egingo dira emakidaren titularrarekin (edo egokitzat jotzen den aldizkakotasunarekin), funtzionamendua aztertu, zuzendu eta hobetzeko.

Udalak edozein unetan egin ahal izango ditu betebehar guztiak behar bezala betetzen direla egiaztatzeko ikuskapenak.

Kontratua amaitu baino hiru hilabete lehenago, Udalak ikuskapena egingo du emakidaren titularrarekin batera, instalazioen egoera aztertzeko.

9. OBRAK

Emakidaduna arduratuko da sukaldea instalatzeaz, baita beharrezko ekipoak erosi, muntatu eta martxan jartzeaz ere, indarrean dagoen araudia betez. Horrela, emakidadunari aukera ematen zaio sukaldea nahierara eta bere

8. INSPECCIONES Y SEGUIMIENTO DEL CONTRATO

El Ayuntamiento se reserva la facultad de fiscalizar la gestión de la concesionaria, inspeccionando la actividad, instalaciones y locales, y dictar las órdenes oportunas para mantener o restablecer la debida ejecución del contrato, que será de cumplimiento obligatorio para la concesionaria. Para ello, el Ayuntamiento podrá realizar periódicamente controles de calidad por sí mismo o mediante empresas especializadas. Como resultado de los mismos se reserva el derecho de exigir por escrito la retirada de los productos que no reúnan las condiciones expresadas en el presente pliego, así como aquellos que por su naturaleza o forma de preparación resulten inapropiados. La concesionaria deberá atender este requerimiento en un plazo máximo de quince días.

Al comienzo de cada una de las anualidades, los servicios municipales competentes, llevarán a cabo una inspección con el fin de garantizar que las instalaciones afectas a la concesión reúnen las condiciones necesarias para el buen funcionamiento del mismo, sin perjuicio de aquellas otras inspecciones que pudieran efectuarse en cualquier momento en garantía del cumplimiento de las obligaciones impuestas.

El Ayuntamiento realizará seguimiento del contrato a través de la persona designada y podrá realizar las inspecciones que considere necesarias. Se realizarán 2 reuniones al año con la persona titular de la concesión (o con la periodicidad que se estime oportuna) para analizar, corregir y mejorar en el funcionamiento de las mismas.

El Ayuntamiento podrá realizar en cualquier momento las comprobaciones necesarias para verificar el cumplimiento fiel de todas las obligaciones.

Tres meses antes de finalizar el contrato, el Ayuntamiento realizará una inspección junto con la persona titular de la concesión para analizar el estado de las instalaciones.

9. OBRAS

La persona que resulte concesionaria será responsable de la instalación de la cocina, incluyendo la adquisición, montaje y puesta en funcionamiento de los equipos necesarios cumpliendo la normativa vigente. De esta manera, se brinda a la concesionaria la oportunidad de

kalitate-estandarren arabera diseinatzeko, sukaldea bere behar espezifikoetara egokitzeko, eta taberna/jatetxerako duen ikuspegiarekin eta kontzeptuarekin bat datorren funtzionamendu egokia bermatzeko. Ke-kanpaia eta sistema auto itzalgailua izan ezik, obran egindako leihoek baldintzatzen baitute. Gainera, behin instalatuta, emakidaduna arduratu beharko da sukaldea legeztatzeaz. Horrek esan nahi du dagozkion baimenak eta lizentziak lortu behar direla, eta beharrezko kudeaketa guztiak egin behar direla agintari eskudunen aurrean, jarduteko legezko baldintzak betetzen direla bermatzeko. Emakidari dagozkion instalazioen edozein obra edo hobekuntza, ekipoen erabilera edo zerbitzuan eragina duen beste edozein aldaketa emakidadunaren kontura izango da, eta aldez aurretik berariazko baimena eskatu beharko dio Udalari, eta hark izango du horiek baimentzeko edo ez baimentzeko eskumena. Horretarako, jarduera justifikatzeko memoria bat aurkeztu beharko du, egin beharreko aldaketak kontuan hartuta. Emakidadunak emakidaren xede den lokalean egin nahi dituen obrek ez dute inola ere aldatuko higiezinaren konfigurazio arkitektonikoa, eta ez diete eragingo higiezinaren instalazio orokorrei eta egiturazko elementuei. Kontratua amaitzean, emakidadunak Udalari itzuliko dizkio egindako obra/hobekuntza guztiak. Udalak ez du ezer ordaindu beharko horien truke. Ezin izango dira eraikina kaltetu gabe kendu desmuntagarriak ez diren instalazioak.		diseñar la cocina a su gusto y según sus propios estándares de calidad, permitiéndole adecuarla a sus necesidades específicas y asegurar un funcionamiento óptimo acorde a su visión y concepto para el bar/restaurante. A excepción de la campana extractora y el sistema de auto extinción que queda condicionado por aberturas realizadas en obra. Además, la concesionaria deberá encargarse de la legalización de la cocina una vez instalada. Esto implica obtener los permisos y licencias correspondientes, así como realizar todas las gestiones necesarias ante las autoridades competentes para garantizar el cumplimiento de los requisitos legales para su operación. Cualquier obra o mejora de las instalaciones correspondientes a la concesión, la utilización de equipos o la introducción de cualquier otro cambio que tenga incidencia en el servicio, será a cargo de la concesionaria y previamente deberá pedir autorización expresa al Ayuntamiento, quien se reserva la facultad de autorizarlas o no. Para ello, deberá presentar una Memoria justificativa de la actividad teniendo en cuenta las modificaciones a realizar. En ningún caso las obras que pretenda ejecutar la concesionaria en el local objeto de concesión alterarán la configuración arquitectónica del inmueble ni afectará a las instalaciones generales y los elementos estructurales del mismo. A la finalización del contrato todas las obras/mejoras realizadas por la concesionaria revertirán en el Ayuntamiento. El Ayuntamiento no tendrá que abonar cantidad alguna por ellas. No se podrán retirar las instalaciones que sean desmontables sin dañar el edificio
10. JARDUERAREN TRAMITAZIOA Emakidadunak dagozkion erakundeen aurrean tramitatu beharko du jarduera. Zehazki, jarduera Udalean tramitatu beharko du, dagokionaren arabera, baita Osasun Sailean ere. Jarduera hasi aurretik, emakidadunak dagozkion baimenak izan beharko ditu, eta hori justifikatzen duen dokumentazioa emango dio Udalari. Gainera,		**10. TRAMITACIÓN DE LA ACTIVIDAD** La concesionaria deberá realizar la tramitación de la actividad ante los organismos correspondientes. En particular, deberá tramitar la actividad ante el Ayuntamiento, según corresponda, y ante el Departamento de Sanidad. Previa al inicio de la actividad la concesionaria deberá contar con las autorizaciones correspondientes y aportará al Ayuntamiento la documentación que lo justifique. Además, presentará justificante de tramitación en el

Osasun Saileko tramitazioaren egiaztagiria aurkeztuko du, bai eta lortutako baimenarena ere.		Departamento de Sanidad, así como la obtención de la correspondiente autorización.

I ERANSKINA / ANEXO I

II ERANSKINA / ANEXO II