Donostia Kirola

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

Exp. Zenbakia: 10/2025

Donostiako Jose Antonio Gasca udal kiroldegiko eta Atano III pilotalekuko taberna-kafetegiko eta alkoholik gabeko edarien eta/edo mixtoen (elikagaiekin konbinatutakoa) bi makinen ustiapenerako zerbitzu emakidaren preskripzio teknikoen agiria	**Pliego de prescripciones técnicas de la concesión de servicios del bar cafetería y de dos máquinas expendedoras de bebidas no alcohólicas y/o mixtas (combinadas con alimentos) del polideportivo municipal José Antonio Gasca y Frontón Atano III de San Sebastián**
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**.
Jose Antonio Gasca udal kiroldegian eta Atano III pilotalekuan, Donostiako Kiroletako Udal Patronatuari atxikitako instalazioetan, taberna-kafetegiko zerbitzuak eta soilik J.A. Gasca kiroldegian kokatutako alkoholik gabeko edariak eta/edo mixtoak (elikagaiekin konbinatutakoa) saltzeko bi makina ustiatzea. Kontratu honetan ingurumen-irizpideak ezartzen dira elikagaien ekoizpenaren eta zerbitzuaren inpaktuak murrizteko. Argitu tabernaren ustiapenak ez duela barne hartzen kaleko salmentarako eskubidea. Halaber, ez da inolaz ere onartuko elikagaiak manipulatzea, adingabeei edari alkoholdunak saltzea, ezta jokorako makinak instalatzea ere. Gainera, ezin izango da inola ere aldatu emakidaren xedean ezarritako erabilera.	Explotación en el polideportivo municipal de José Antonio Gasca y el Frontón Atano III, instalaciones adscritas al Patronato Municipal de Deportes de Donostia-San Sebastián, de los servicios de Bar-Cafetería y de dos máquinas expendedoras de bebidas no alcohólicas y/o mixtas (combinadas con alimentos) situadas solamente en el polideportivo J.A. Gasca. En este contrato se establecen criterios ambientales para reducir los impactos de la producción de los alimentos y del servicio. Aclarar que la explotación del bar no comprende el derecho al ejercicio de la venta ambulante. Asimismo, en ningún caso se permitirá la manipulación de alimentos, la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad, ni la instalación de máquinas de juego. Además, en ningún caso se podrá variar el uso establecido en el objeto de la concesión.
2. artikulua.- Kontratuaren prestazio osagarria.	**Artículo 2 .- Prestación accesoria de dicho contrato.**
Kontratu honetako prestazio osagarri bakarra, soilik, J.A. Gasca kiroldegian kokatutako alkoholik gabeko edariak eta/edo mixtoak (elikagaiekin konbinatutakoa) saltzeko bi makina ustiatzea.	La única prestación accesoria de este contrato será la explotación de las dos máquinas expendedoras de bebidas no alcohólicas y/o mixtas (combinadas con alimentos) situadas solamente en el polideportivo J.A. Gasca.
2. kapitulua.- Zerbitzu publikoa	**Capítulo 2.- Servicio público**
3. artikulua.- Zerbitzu publikoa.	**Artículo 3.- Servicio público.**
Kontratu honen xede den emakida zerbitzua zerbitzu publikoa denez, KUPek bere egin du. Bete beharreko araubide juridikoa, ekonomikoa eta administratiboa agiri honetan, Baldintza Administratibo Zehatzen Agirian eta lizitazioa	La concesión de servicios objeto del contrato, 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

arautzen duten gainontzeko dokumentuetan zehaztutakoa izango da.	Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en los demás documentos que rigen la licitación.
Enpresa esleipendunak honako betebehar hauek izango ditu: zerbitzua hitzartutako jarraitutasunarekin ematea, eta partikularrei zerbitzua ezarritako baldintzetan erabiltzeko eskubidea bermatzea, finkatutako kontraprestazio ekonomikoa ordainduz, hala badagokio; zerbitzuaren ordena egokia zaintzea, eta zerbitzuaren garapenak eskatzen dituen eragiketen ondorioz hirugarrenei eragindako kalteak ordaintzea, Administrazioari egotz dakizkiokeen arrazoiengatik sortutakoak izan ezik.	La empresa adjudicataria estará sujeta a las obligaciones de prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los/las particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones que hayan sido establecidas y mediante el abono en su caso de la contraprestación económica fijada; de cuidar del buen orden del servicio y de indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio, con la salvedad de aquellos que sean producidos por causas imputables a la Administración.
Enpresa esleipendunak kontratua ez betetzearen ondorioz zerbitzuan nahasmendu larria eta konponezina sortzen bada eta Udalak kontratua suntsiaraztea erabakitzen ez badu, hura desagertu arte hura bahitzea edo esku hartzea erabaki ahal izango du. Nolanahi ere, enpresa esleipendunak benetan eragin dizkion kalte-galerak ordaindu beharko dizkio KUPi.	Si del incumplimiento por parte de la empresa adjudicataria se derivase perturbación grave y no reparable por otros medios en el servicio y el PMD no decidiese la resolución del contrato, podrá acordar el secuestro o intervención del mismo hasta que aquella desaparezca. En todo caso, la empresa adjudicataria deberá abonar al PMD los daños y perjuicios que efectivamente le haya ocasionado.
Emakida zerbitzu publiko batena denez, direnak direlako zerbitzuek ondo dihardutela bermatzeko beharrezkoak diren polizia-ahalmenak gordeko ditu beretzat Administrazioak.	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.
Zerbitzuak ustiatzeko eskubideak emakidadunari eragiketa-arriskua eskualdatzea ekarriko du berekin.	El derecho de explotación de los servicios implicará la transferencia al concesionario del riesgo operacional.
3. kapitulua.– Instalazioen eta eskainitako ondareen deskribapena	**Capítulo 3.- Descripción de las instalaciones y bienes aportados**
4. artikulua.– Instalazioen deskribapena.	**Artículo 4.- Descripción de instalaciones**.
Kokapen bakoitzean jarduera hori garatzeko esleitutako espazioen banaketa eta ezaugarri fisikoak zehazten dira:	Se detalla la distribución y características físicas de los espacios asignados para el desarrollo de dicha actividad en cada emplazamiento:
a) Gasca kiroldegia:	a) Polideportivo Gasca:
- Pistara sartzeko bokalean dago, instalazioaren sarrerako ate nagusien parean. - 17 m²-ko barra-taberna. - 23 m²-ko atzealdeko biltegia.	- Ubicado en la bocana de acceso a pista, frente a las puertas principales de entrada a la instalación. - Barra-bar de 17 m². - Almacén trasero de 23 m².
b) Atano III pilotalekua. Bi gune bereizi ditu:	b) Frontón Atano III. Se compone de dos zonas diferenciadas:
1.- Beheko solairuan:	1.- En la planta baja:

- 30 m²-ko barra-taberna. - 27 m²-ko atzealdeko biltegia.	- Barra-bar de 30 m². - Almacén trasero de 27 m².
2.- Harmailen goiko solairuan:	2.- En la planta superior del graderío:
- 27 m²-ko barra-taberna.	- Barra-bar de 27 m².
5. artikulua.– Emakidadunaren eskura ipinitako ondareak (Inbentarioa).	**Artículo 5.- Bienes puestos a disposición de concesionario (inventario).**
Emakidadun berriaren esku jarriko diren ondasunak I. eranskinean zehazten dira.	Los bienes que se van a poner a disposición del nuevo concesionario se especifican en el Anexo I.
6. artikulua.– Planoa.	**Artículo 6.- Plano**.
II. eranskin modura atxikitzen da instalazioaren planoa.	Se adjuntan como Anexo II el plano de la instalación.
4. kapitulua.– Ordutegia.	**Capítulo 4.- Horario.**
7. artikulua.– Ordutegia.	**Articulo 7.- Horario**.
1.- Esleipendunak taberna eta kafetegiko zerbitzuak gutxienez irekita eduki beharko ditu baldin eta kiroldegiko edo pilotalekuko kirol-esparruetan ikuskizunak, norgehiagokak edo edozein motatako ekitaldiak egiten badira, hasten direnetik amaitzen diren arte, beti ere lokalaren lizentziaren araberako irekitzeko ordutegiaren muga errespetatuz. 2.- Halaber, Reale Arenan partida ofizialak edo kirolaz kanpoko ekitaldiak egiten diren bakoitzean, esleipendunak Atano III pilotalekuko beheko plantan kokatutako tabernaren zerbitzua emateko aukera izango du, beti ere gainerako instalaziora sarbidea mugatuz.	1.- El adjudicatario estará 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 o del frontón, desde el comienzo hasta su finalización, siempre y cuando respetando el límite horario de apertura en función de la licencia del local. 2.- Asimismo, el adjudicatario podrá tener abierto el servicio del bar del frontón de Atano III situado en la planta baja, siempre que se celebren partidos oficiales o eventos no deportivos en el Reale Arena, y restringiendo el acceso al resto de la instalación.
5. kapitulua.– Herritarrentzako informazioa eta zerbitzuaren publizitatea eta irudia.	**Capítulo 5.- Información al ciudadano y publicidad e imagen del servicio.**
8. artikulua.– Herritarrei emandako zerbitzuei buruzko informazioa helaraztea.	**Artículo 8.- Información al ciudadano de los servicios prestados**.
Adjudikaziodunak pertsona 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, KUPen aurretiazko baimenarekin. • Erakunde kudeatzailearen izena • Indarrean dagoen legediaren arabera nahitaezkoak diren alderdiak.	La empresa adjudicataria garantizará que las personas dispongan 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, con autorización previa del PMD. • El nombre de la entidad gestora. • Las que sean de obligado cumplimiento por la legislación vigente.

9. artikulua.– Zerbitzuko publizitate eta irudiarekin lotutako betebeharrak.	**Artículo 9.- 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.	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.- Ezingo ditu instalazioei edo altzariei atxikitako publizitate-iragarkiak edo eranskailuak jarri, salgai dauden produktuen publizitateari buruzkoak badira.	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, publizitatea, salgaiak eta menuak, tarifak, ordutegiak, eta abar), baita produktuen salmenta makinen hizkuntz elementuak ere, bi hizkuntza ofizialetan idatziko dira, euskarari lehentasuna emanez.	3.- Todos los elementos escritos (rótulos, señales, avisos, publicidad, carteles y 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.
6. kapitulua.– Esleipendunaren betebehar espezifikoak.	**Capítulo 6.- Obligaciones específicas del adjudicatario**
10. artikulua.- Zerbitzua ematea.	**Artículo 10.- 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	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

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.	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.- Emakidaduna arduratuko da baimenik gabe sartzeko alarmaren armatzea eta desarmatzea kudeatzeaz, baldin eta zerbitzua ematen badu edo horrekin lotutako lanak instalazioa irekita dagoen ordutegitik kanpo egiten baditu. Horretarako, KUPek kodea edo giltza emango dio, pertsonala eta besterenezina izango dena.	6.- El concesionario será responsable de gestionar el armado y desarmado de la alarma de intrusión siempre que preste el servicio o desarrolle las tareas relacionadas con el mismo fuera del horario de apertura de la instalación. Para ello, el PMD le facilitará el correspondiente código o llave, que será personal e intransferible.
7.- Esleipendunak bere gain hartzen ditu kontratu honen ustiapenaren garapenak dituen arriskuak eta lortu nahi duen onura ekonomikoan eragina dutenak. Honekin ez da inolako lan-harremanik sortuko KUPentzat.	7.- La explotación será a riesgo y ventura del adjudicatario, sin que se derive relación laboral alguna para el PMD, con ocasión del presente contrato.
11. artikulua.- Enpresa esleipendunak instalazioak erabiltzea.	**Artículo 11.- Uso de las instalaciones por parte de la empresa adjudicataria.**
Enpresa esleipenduneko langileek ezingo dituzte, inola ere, kontratuaren xede diren instalazioak doan erabili. Gimnasioa, kirol pista, frontoia, trinketa, aldagelak edo beste edozein espazio erabiltzeko, kirol txartela indarrean izan beharko dute edo dagokion tasa publikoa ordaindu, gainerako erabiltzaileen baldintza berdinetan.	El personal de la empresa adjudicataria no podrá, en ningún caso, hacer uso gratuito de las instalaciones objeto del contrato. Para la utilización de espacios como el gimnasio, la pista polideportiva, el frontón, el trinquete, los vestuarios o cualquier otra dependencia, deberán disponer del carné deportivo en vigor o abonar la tasa pública correspondiente, en las mismas condiciones que el resto de usuarios.
7. kapitulua.– Instalazioen hornidura eta mantenuarekin lotutako derrigorrezko jarduerak.	**Capítulo 7.- Actividades obligatorias relacionadas con el suministro y el mantenimiento de las instalaciones.**
12. artikulua.- Beharrezko hornidurak kontratatzea.	**Artículo 12.- Contratación de los suministros necesarios**.
Enpresa emakidadunak bere gain hartuko du beharrezko **hornidura guztien** kostua: ura,	La empresa concesionaria asumirá el coste de todos los **suministros** necesarios: agua, energía

argindarra, zabor-zerbitzua eta hondakin-uren ebakuazioa, eta, oro har, zerbitzuaren ohiko garapenari erantzuten diotenak.	eléctrica, servicio de basuras y evacuación de aguas residuales y los que, en general, respondan al desarrollo regular del servicio.
13. artikulua.- Emakidadunak egiteko mantenu-eragiketak	**Artículo 13.- Operaciones de mantenimiento puro a cargo del concesionario**.
1.- Ekitaldien eta partiden egunetan, mantentze- eta kontserbazio-egoera onean mantendu behar ditu instalazioa eta bainugelak, eta, horretarako, beharrezkoak diren baliabide guztiak jarri beharko ditu. Komunen ohiko garbiketa instalazioaren garbiketaz arduratzen den enpresak egingo du, baita emakumeen komun guztietako edukiontzi higienikoak hornitu, birjarri eta kudeatu ere. 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. .	1.- Deberá mantener en perfectas condiciones de mantenimiento y conservación así como de limpieza tanto la instalación como los baños, los días de eventos y partidos. Para lo que deberá aportar todos los recursos necesarios. Sin embargo, la limpieza ordinaria de los baños lo realizará la empresa responsable de la limpieza de la instalación, incluido el suministro, reposición y gestión de los contenedores higiénicos en todos los aseos de mujeres. 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.-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.	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.
14. artikulua.– Emakidadunari dagozkion konponketa- eta birjarpen-betebeharrak.	**Artículo 14.- Obligaciones de reparación y 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.
Hala ere, egitura-konponketek (iturgintza, elektrizitatea, etab.) KUPen berariazko baimena eta ikuskapena izan behar dute.	Sin embargo, las reparaciones estructurales (de fontanería, electricidad, etc.) deberán contar con la autorización expresa y supervisión del PMD.
15. artikulua.– Instalazioan aldaketak egiteko debekua.	**Artículo 15.- Prohibición de modificaciones en la instalación**.
Ezingo dira obrak eta aldaketak egin instalazioetan, aldez aurretik KUPen baimena	No se podrán realizar obras ni modificaciones en la instalación sin previa autorización del PMD,

eduki gabe, eskuratu beharreko gainerako lizentziak eta baimenak edukitzeko beharra eragotzi gabe.	sin perjuicio del resto de licencias o permisos que deban obtenerse.
16. artikulua.– Kontratuaren hastapenarekin aurkezteko planak.	**Artículo 16.- 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 plana. • Garbitasun plana. • Izurriak kontrolatzeko plana. • Laneko arriskuen prebentziorako plana, indarrean dagoen legedian ezarritakoarekin bat etorrita.	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 limpieza. • El plan de control de plagas. • El plan de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo dispuesto en la legislación vigente.
8.- kapitulua - Derrigorrezko jarduerak ingurumen eta bidezko merkataritza arloan.	**Capítulo 8.- Actividades obligatorias en materia medioambiental y de comercio justo.**
17. artikulua.– Ingurumen arloan emakidadunari eskatutako esku-hartzeak.	**Artículo 17.- 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, materia organikoa, 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. Etxeko hondakinak gaika biltzeko gune batera (Garbigune) eraman beharko dituzte.	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, materia orgánica, 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 la ordenanza municipal en vigor. Los residuos peligrosos deberá llevarlos a un punto de recogida selectiva de residuos domésticos (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

4.- Ingurugiroko legedia kontuan hartuta, 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.	con un gestor autorizado. 4.- Teniendo en cuenta la normativa medioambiental, 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.
5.- Ezpainzapiak paper birziklatuzkoak izango dira.	5.- Las servilletas serán de papel reciclado.
6.- Esleipendunak komunetan eta aldageletan erabiltzen diren komuneko papera eta lehortze-papera hornitu eta birjarri beharko ditu. Horiek I. motako oihartzun etikoren baten baldintzak bete beharko dituzte (Aingeru Urdina edo antzekoa). Erabiliko diren produktuen fitxa teknikoa aurkeztu beharko da kontratua formalizatu eta hilabeteko epean.	6.- El adjudicatario deberá dotar y reponer el papel higiénico y el papel de secado que se utilicen en los aseos y vestuarios. Estos 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 en el plazo de un mes desde la formalización del contrato.
7.- Debekatuta dago txikleak, pipitak … bezalako produktuak saltzea, instalazioaren garbiketan duten eraginagatik.	7.- Se prohíbe la venta de productos como chicles, pepitas, … por su repercusión en la limpieza de la instalación.
18. artikulua.- Nekazaritza ekologikoarekin, eta bidezko merkataritzarekin eta garapenerarekin lotutako betekizunak.	**Artículo 18.- Requisitos sobre agricultura ecológica, y comercio justo y desarrollo**.
1.- Nekazaritza ekologikotik datozen infusio, freskagarri edo zuku bat eta snack bat eskainiko dira gutxienez, 2018/848 (EB) Erregelamenduaren edo ondorengo bertsioen arabera. Kopuru handiagoa baloratuko da. Produktu horien hornitzaile batekin hartutako erosketa konpromisoa eta haren ziurtagiria aurkeztu beharko dira kontratua formalizatu eta hilabeteko epean.	1.- Se ofrecerán al menos una infusión, un refresco o zumo y un snack procedentes de la agricultura ecológica según el Reglamento (UE) 2018/848 o versiones posteriores. Se valorará un número mayor. Se deberá presentar el compromiso de compra con un proveedor de estos productos y su certificado en el plazo de un mes desde la formalización del contrato.
2.- 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 hartutako erosketa konpromisoa eta haren ziurtagiria aurkeztu beharko dira kontratua formalizatu eta hilabeteko epean.	2.- 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 en el plazo de un mes desde la formalización del contrato.
19. artikulua.- Garbiketa-produktuak.	**Artículo 19.- Productos de limpieza.**
Erakunde esleipendunak I. motako etiketa	La entidad adjudicataria deberá utilizar un

ekologikoren baten (Ecolabel, Angel Azul edo baliokidea) irizpideak betetzen dituen erabilera anitzeko garbitzaile bat erabili beharko du. Erabiliko dituen garbiketa-produktuen dokumentazioa aurkeztu beharko du kontratua formalizatu eta hilabeteko epean.	limpiador multiuso que cumplan con los criterios de alguna etiqueta ecológica tipo I (Ecolabel, Angel Azul o equivalente). Deberá presentar la documentación de los productos de limpieza que vaya a utilizar en el plazo de un mes desde la formalización del contrato.
20. artikulua.- Ingurumen-jardunide egokiak.	**Artículo 20.- Buenas prácticas ambientales.**
Erakunde esleipendunak baliabideen kontsumo jasangarriko neurriak ezarriko ditu bere jardueran, hala nola argia itzaltzea beharrezkoa ez denean, ur-txorrotak ixtea eta mantentze-lan egokiak egitea ihesak saihesteko.	La entidad adjudicataria implementará medidas de consumo sostenible de los recursos en su actividad, como apagar la luz cuando ésta no sea necesaria, cerrar los grifos de agua y realizar un mantenimiento adecuado para evitar fugas.
9. kapitulua.- Ondareen itzulera.	**Capítulo 9.- Reversión de los bienes.**
21. artikulua.– Emakidadunak eskuratu eta instalazioetara atxikitako ondareei buruzko jabetza.	**Artículo 21.- 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.
10. kapitulua.- Alkoholik gabeko edariak eta/edo mixtoak (elikagaiekin konbinatutakoa) saltzeko makinei buruzkoa, J.A. Gasca kiroldegian kokatuak soilik.	**Capítulo 10.- Sobre las máquinas expendedoras de bebidas no alcohólicas y/o mixtas (combinadas con alimentos), situadas solamente en el polideportivo J.A.Gasca.**
22. artikulua.- Makinetako elikagaien nutrizio baldintzak	**Artículo 22.- 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	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

zehaztutako nutrizio gomendioak. 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.	máquinas deberá cumplir las recomendaciones nutricionales establecidas en este apartado. 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.

3.- Gutxienez hiru produktu eskainiko dira (bat edateko eta bi jateko), 2018/848 (EB) Erregelamenduaren edo ondorengo bertsioen arabera nekazaritza ekologikotik datozenak. Kopuru handiagoa baloratuko da. Produktu horien izena eta ziurtagiria aurkeztuko dira kontratua formalizatu eta hilabeteko epean.	3.- Se ofrecerán al menos tres productos (uno para beber y dos para comer) que provengan de la agricultura ecológica según el Reglamento (UE) 2018/848 o versiones posteriores. Se valorará un número mayor. Se presentará el nombre y certificado de estos productos en el plazo de un mes desde la formalización del contrato.
23. artikulua.- Zerbitzuaren ezaugarriak.	**Artículo 23.- 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, dauden eraikineko langileen lan ordutegian bakarrik egon daitezen piztuta.	2.- Las máquinas que no contengan productos que deban conservarse en frío deberán estar 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, (WTO, FairTrade edo baliokidea), 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 (WTO, FairTrade o equivalente), 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.
11. kapitulua.– Zehapen araubidea.	**Capítulo 11.- Régimen sancionador**
Baldintza hauek ezeztatzen dituen edozein jarduketaren ondorioz hau gerta daiteke: KUPek behar diren neurriak hartzea bidegabeko jarduketaren ondorioz urratutako ordena juridikoa eta aldatutako errealitate fisikoa berrezartzeko. Bidegabeko jarduketa ustez babes daitekeen egintza administratiboak eten eta azkentzeko prozedurak hastea. Arduradunei zehapen ekonomikoak ezartzea, aurrez dagokion zehapen prozedura tramitatuta, alde batera utzi gabe izan ditzaketen zigor ordenako ardurak. Kalteak eta galerak ordaindu behar izatea arduradun deklaratzen direnek.	Toda actuación que contradiga el presente pliego podrá dar lugar a: 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. La iniciación de los procedimientos de suspensión y extinción de actos administrativos en los que presuntamente pudieran ampararse la actuación ilícita. 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. La obligación de resarcimiento de daños e indemnización de los perjuicios a cargo de quienes sean declarados culpables.
12. kapitulua.- Arau hausteak	**Capítulo 12.- Infracciones**
24. artikulua.– Ez betetze arinak.	**Artículo 24.- Incumplimientos leves**.
1.- Instalazioa berandu irekitzea, hartarako halabehar handiren bat izan ez bada behintzat. 2.- 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.	1.- Demora en la apertura de la instalación siempre que no exista causa de fuerza mayor. 2.- 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.
25. artikulua.- Ez betetze larriak.	**Artículo 25.- Incumplimientos graves**.

1.- KUPen errekerimenduei kasurik ez egitea edo betetzearen kontra egitea.	1.- La resistencia a los requerimientos hechos por el PMD o su inobservancia.
2.- Instalazioa ixtea KUPi 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.- Instalazioa eta inguruak garbi ez edukitzea.	3.- Falta de limpieza en la instalación y sus espacios anexos.
4.- Instalazioa eta haren elementuak behar bezala kasu eginda eta konpondu gabe edukitzea.	4.- Falta de mantenimiento y reparación de la instalación y sus elementos.
5.- Laneko arriskuei aurre hartzeko araudi orokorrak agintzen dituen betebeharrak ez betetzea, arau hauste oso larritzat tipifikatutzeko modukoa ez bada.	5.- El incumplimiento siempre que no constituya falta muy grave, derivadas de la normativa general sobre prevención de riesgos laborales.
6.- Hiru arau hauste arin egitea	6.- La realización de tres faltas leves.
7.- BTA honetako 14. eta 15. artikuluetako ingurumen-arloko ez-betetzeak.	7.- Incumplimientos de carácter medioambiental de los artículos 14 y 15 de este PPT.
26. artikulua.– Ez betetze oso larria.	**Artículo 26.- 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.	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.- Hiru arau hauste larri egitea.	2.- La realización de tres infracciones graves
3.- Pleguetan edo Erregelamenduan (Kiroletako Udal Patronatuaren zerbitzu eta instalazioen araudia, 2020ko otsailaren 20ko GAOn argitaratuta) ezarritakoaren aurka jokatuz, Patronatuaren irudi eta zerbitzuarentzat kalte oso larria eragiten duten betebeharrak ez betetzea.	3.- El incumplimiento en las obligaciones previstas en estos pliegos o reglamento (Reglamento de servicios e instalaciones deportivas del Patronato Municipal de Deportes, publicada en el BOG de 20 de febrero de 2020), que causen un perjuicio muy grave a la imagen del servicio y del patronato
4.- Kontratuan jarritako zerbitzu guztiak erabat gelditzea, emakidadunari botatzeko moduko arrazoiren bat dela eta.	4.- La paralización total y absoluta de la ejecución de las prestaciones objeto de este contrato imputable al concesionario.
5.- KUPari, Agiri honetako eskakizunak betetzeari dagokionez, aurkeztutako dokumentazioa faltsutzea	5.- El falseamiento de la documentación presentada al PMD en cumplimiento de las exigencias del presente Pliego
6.- Errespetu falta izatea, hitzez edo ekintzaz, zerbitzua erabiltzen duten pertsonekin.	6.- La falta de respeto, verbal o de acción, a las personas usuarias del servicio.
7.- Beste pertsona bati lagatzea, preziopean,	7.- La cesión, bajo precio, del uso de los

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

guneen erabilera. 8.- Edozein obra egitea dagokion baimenarik gabe. 9.- Ez ordaintzea edo berandu ordaintzea esleipendunaren kargurako kanona eta gastuak.	espacios a otra persona. 8.- Realizar cualquier tipo de obra sin el correspondiente permiso. 9.- No abonar o incurrir en demora a la hora de abonar el canon, así como los gastos que sean a cuenta del adjudicatario.
27. artikulua.– Zehapenen zenbatekoa.	**Artículo 27.- Cuantía de las penalizaciones.**
Ez betetze arinek 50 eta 200 eurora bitarteko zehapena izango dute. Ez betetze larriek 201 eta 500 eurora bitarteko zehapena izango dute. Ez betetze oso larriek 501 eta 3.000 eurora bitarteko zehapena izango dute. Ez betetze larriek eta oso larriek kontratuaren suntsiarazpena ekarri ahalko dute.	Los incumplimiento leves serán penalizadas con una penalidad de entre 50 y 200€. Los incumplimientos graves serán penalizadas con una penalidad de entre 201 y 500€. Los incumplimientos muy graves serán penalizadas con una penalidad de entre 501 y 3.000€. Los incumplimientos graves y muy graves podrán dar lugar a la resolución del contrato.

KUPeko Hurbileko Teknikaria

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

I. ERANSKINA / ANEXO I

BAR FRONTÓN ATANO

- Kafetera 1 / 1 Cafetera



- 2 kafe-errota / 2 molinillos de café



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

- Izotz makina 1 / 1 maquina de hielo



- 6 apal barra-eremuan / 6 baldas en la zona de barra



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

- 3 herdoilgaitzezko harraska / 3 fregaderos de inoxidable







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

- 3 apalategi-modulu, tabernako biltegian / 3 módulos de estanterías en el almacén de bar



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

- Barra ixteko pertsianak / Persianas de cierre de barra



- Pantaila lauko 2 telebista sarrerako atondoan / 2 televisiones de pantalla plana en el vestíbulo de entrada





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

- 2 mikrouhin-labe / 2 microondas



- Kutxa erregistratzaile 1 / 1 caja registradora



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

BAR POLIDEPORTIVO GASCA

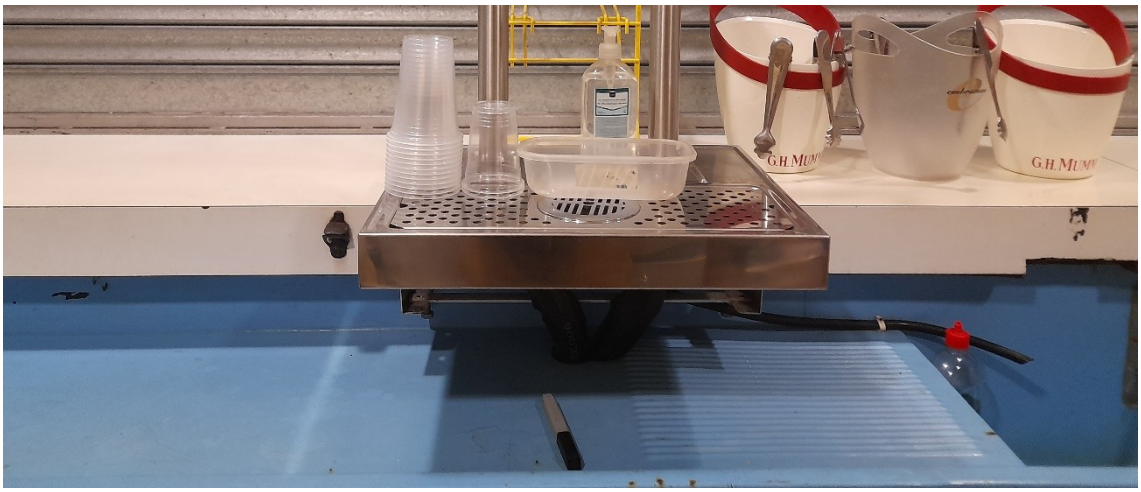
- Kafetera 1 / 1 Cafetera



- Kafe-errota 1 / 1 molinillos



- Barra 1 eta beira-zuntzezko harraska / 1 barra y fregadero de fibra de vidrio



- Pantailla lauko telebista 1 / 1 televisión de pantalla plana



- Kutxa erregistratzaile 1 / 1 caja registradora



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

- Mikrouhin-labe 1 / 1 microondas



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

II. ERANSKINA / ANEXO II

DUCHAS

DUCHAS

VESTUARIO

CUARTO ELECTRICO

Cuadro General

SALA DE REUNIONES

BOTIQUIN

ALMACEN
PELOTA

ALMACEN
BAR
27 m2

BAR
30 m2

CAFETERIA
KAFETEGIA

ASEOS
SEÑORAS

ASEOS
CABALLEROS

CUARTO
CORREDEROS

ALMACEN

ALMACEN—BAR

VESTUARIO
PERSONAL

BAÑO
MISNUVALIDO
MUJERES

BAÑO
MISNUVALIDO
HOMBRES

DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN
Donostia Kirola

PLANO BASE-PLANTA 0
FRONTON ATANO III

Estado actual
Escala 1:100
MARZO 2025

KAFETERIA
KAFETEGIA

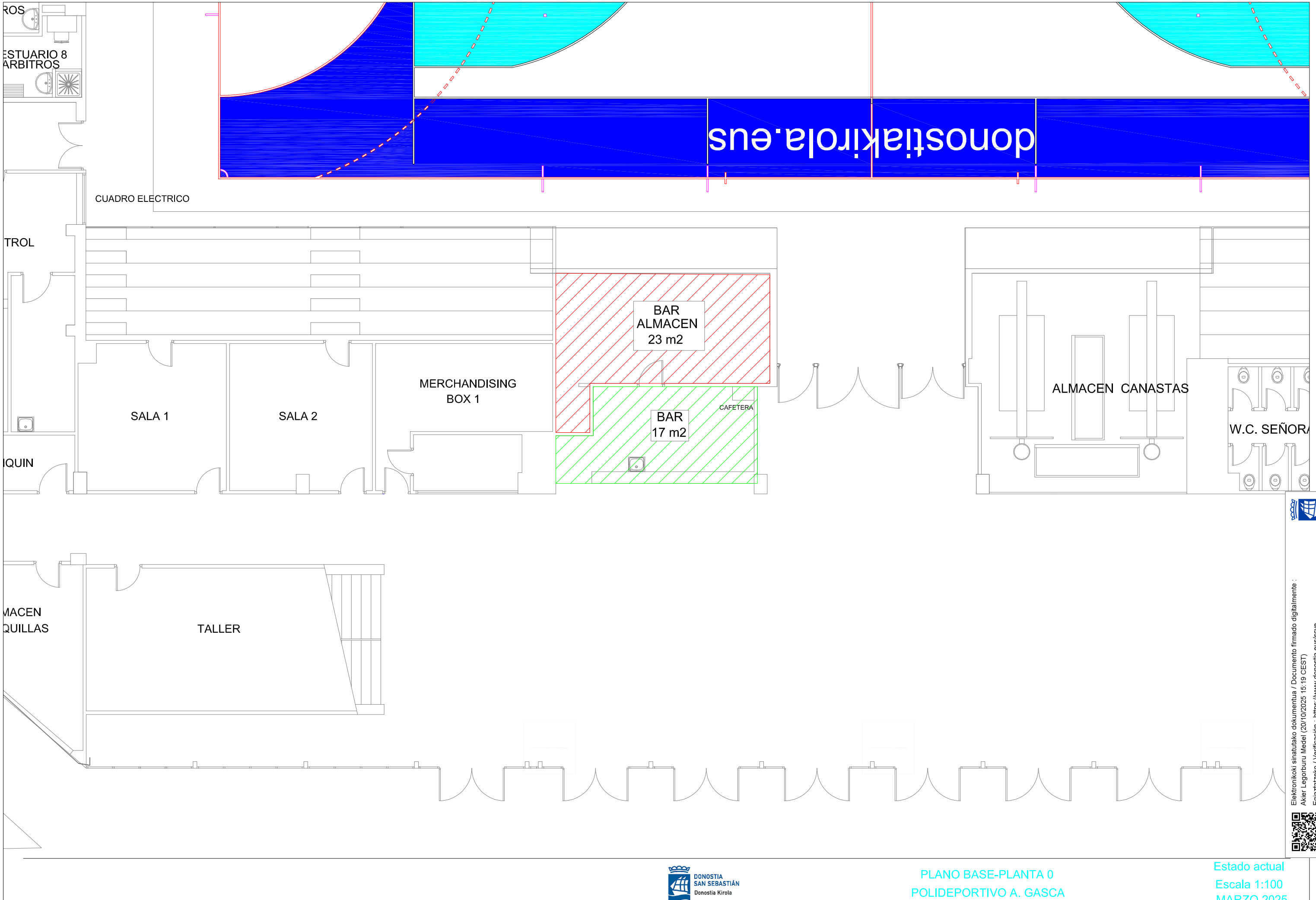
27 m2

ASEOS
SEÑORAS

DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN
Donostia Kirola

PLANO BASE-PLANTA 2
FRONTON ATANO III

Estado actual
Escala 1:100
MARZO 2025



Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado digitalmente :
Akier Legorburu Medel (20/10/2025 15:19 CEST)
Egiaztatzeko / Verificación : https://www.donostia.eus/scve
Eskaera kodea / Código de petición : FG0B-AZXP-1H83-ESUA

DONOSTIA SAN SEBASTIÁN
Donostia Kirola

PLANO BASE-PLANTA 0
POLIDEPORTIVO A. GASCA

Estado actual
Escala 1:100
MARZO 2025