Ordiziako Udala

2023SPBC0002

BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

ERABILERA PRIBATIBOAREN ADMINISTRAZIO-EMAKIDA	CONCESION ADMINISTRATIVA DEL USO PRIVATIVO
XEDEA: OIANGU PARKEKO UDAKO TABERNA TXIKIAREN EDO TXIRINGITOAREN ERABILERA PRIBATIBOAREN ADMINISTRAZIO EMAKIDA	**OBJETO: CONCESIÓN ADMINISTRATIVA DEL USO PRIVATIVO DEL PEQUEÑO BAR O CHIRINGUITO DE VERANO DEL PARQUE OIANGU**
Prozedura: irekia **Izapidea: ohikoa**	**Procedimiento: abierto** **Tramitación: ordinaria**

Ordiziako Udala

2023SPBC0002

1.- EMAKIDAREN XEDEA	1.- OBJETO DE LA CONCESIÓN
2.- EMAKIDAREN EPEA	2.- PLAZO DE LA CONCESIÓN
3.- EMAKIDAREN ZERBITZUEN DESKRIBAPENA	3.- DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS DE LA CONCESIÓN
4.- HIZKUNTZA BALDINTZAK	4.- CONDICIONES LINGÜÍSTICAS
5.- JENDEARENTZAKO TARIFAK EDO SALMENTA-PREZIOAK	5.- TARIFAS AL PÚBLICO O PRECIOS DE VENTA
6.- GASTUAK	6.- GASTOS
7.-BETE BEHARREKO INGURUMENEKO IRIZPIDEAK	7.-CRITERIOS AMBIENTALES A CUMPLIR
8.- EMAKIDAREN TRANSFERENTZIA	8.- TRANSFERENCIA DE LA CONCESIÓN
9.- ASEGURUA	9.- SEGURO
10.- SEGURTASUN SOZIALAREN AFILIAZIOA	10.- AFILIACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL
11.- JARDUERA MUGATUAK	11.- ACTUACIONES LIMITADAS
12.- ORDEZKAPENAK	12.- SUSTITUCIONES
13.- URTEKO TXOSTENA	13.- INFORME ANUAL
I. ERANSKINA. Egutegia.	ANEXO I. Calendario.
II. ERANSKINA. Planoak	II. ANEXO. Planos
III. ERANSKINA. Udalak ematen dituen materialak	III. ANEXO. Materiales aportados por el Ayuntamiento

Ordiziako Udala

2023SPBC0002

OIANGU PARKEKO UDAKO TABERNA TXIKIAREN EDO TXIRINGITOAREN ERABILERA PRIBATIBOAREN ADMINISTRAZIO EMAKIDA

1.- EMAKIDAREN XEDEA:

Emakida honen xedea Oiangu parkeko udako taberna txikia edo txiringitoa eta komun zerbitzua udan (ekaina-uztaila-abuztua-iraila-urria) ustiatzea da.

Emakida burutzerakoan Baldintza Administratibo Berezien agirian eta Baldintza Teknikoen agiri honetan ezarritakoa eta udal teknikoek emandako irizpideak kontuan izan beharko dira.

Baldintza Administratibo Berezien Agiriak eta Baldintza Teknikoen Agiriak kontratu izaera izango dute eta adjudikaziodunak, onespenaren adierazle gisa, sinatu egin beharko ditu emakida izenpetzerakoan.

2.-EMAKIDAREN EPEA:

Emakidaren epea 2023ko ekainaren 1etik 2023ko urriaren 1 arte (biak barne) izango da, baldintza teknikoen agiriko I. Eranskinean ageri den egutegiaren arabera.

Edozein arrazoirengatik emakida 2023ko ekainaren 1a baino geroago formalizatzen bada, adjudikaziodunari egotzi ezin zaizkion arrazoiengatik, emakidaren exekuzioa hasiko da adjudikaziodunari eskura jartzen zaionean kantina. Kasu horretan, ordaindu beharreko prezioa gutxituko litzateke modu proportzionalean.

3. EMAKIDAREN ZERBITZUEN DESKRIBAPENA**:**

3.1.- TABERNA TXIKIA EDO TXIRINGITO ZERBITZUA:

II. eta III. eranskinean ageri diren elementuak egoera onean utziko ditu Udalak adjudikaziodunaren erabilerarako.

Udalarenak diren eta taberna txikia edo txiringitoan dauden material eta tresna hauek dira:

CONCESIÓN ADMINISTRATIVA DEL USO PRIVATIVO DEL PEQUEÑO BAR O CHIRINGUITO DE VERANO DEL PARQUE OIANGU

1.- OBJETO DE LA CONCESIÓN:

El objeto de esta concesión es la explotación en verano (junio-julio-agosto-septiembre-octubre) del bar pequeño de verano o chiringuito y servicio de aseos del parque Oiangu.

En el otorgamiento de la concesión se tendrá en cuenta lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en el presente Pliego de Cláusulas Técnicas y los criterios emitidos por los Ayuntamientos Técnicos.

El Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y el Pliego de Cláusulas Técnicas tendrán carácter contractual y deberán ser firmadas por el adjudicatario, en prueba de conformidad, en el momento de la firma de la concesión.

2.- PLAZO DE CONCESIÓN:

El plazo de la concesión será del 1 de junio de 2023 al 1 de octubre de 2023, ambos inclusive, según el calendario que figura en el Anexo I del pliego de prescripciones técnicas.

Si por cualquier causa la concesión se formalizase con posterioridad al 1 de junio de 2023, por causas no imputables al adjudicatario, se iniciará la ejecución de la concesión cuando se ponga a disposición del adjudicatario la cantina. En este caso, se reduciría proporcionalmente el precio a pagar.

3. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS DE LA CONCESIÓN:

3.1.- SERVICIO DE BAR PEQUEÑO O CHIRINGUITO:

El Ayuntamiento pondrá en buen estado los elementos que figuran en el Anexo II y III para uso del adjudicatario.

Los materiales y utensilios que pertenecen al Ayuntamiento y que están en el pequeño bar o

	chiringuito son los siguientes:
* Ontzi garbigailua * Izotz makina * Kutxa erregistratzailea * Gas sukalea+ labea * Ke-erauzgailua * Harraska * 2 Hozkailu baxua * Paper banagailua * Frijigailu bikoitza * Mikrouhin-labea * Hozkailu altu bikoitza * Intsektuen aurkako argia * Oilasko-erretegia	* Lavavajillas * Máquina de hielo * Caja registradora * Horno gas+ horno * Extractor de humos * Fregadero * 2 Frigorífico bajo * Distribuidor de papel * Frigorífico doble * Horno microondas * Doble refrigerador alto * Luz antiinsectos * Asador de pollo
Adjudikaziodunaren esku geratuko da arlo honetan hobekuntzak eskaintzea.	uedará en manos del adjudicatario ofrecer mejoras en esta materia.
Aurrerago aipatutako elementuak funtzionamenduan lagatzen dira; hortaz, mantentze eta konponketa lanak adjudikaziodunaren esku izango dira emakida egiten den egunetik aurrera.	Los elementos mencionados más adelante se ceden en funcionamiento, por lo que los trabajos de mantenimiento y reparación serán a cargo del adjudicatario a partir de la fecha de otorgamiento de la concesión.
Adjudikaziodunaren ardura izango da taberna txikia edo txiringitoa zerbitzua emateko bestelako elementuen horniketa egitea.	Será responsabilidad de la adjudicataria el suministro de otros elementos para la prestación del servicio de bar pequeño o chiringuito.
- Emakidadunaren betebeharrak:	- Obligaciones del concesionario:
AGINDUA, 2002ko martxoaren 15ekoa, Osasun sail- buruarena, jantoki kolektiboak bete behar dituzten neurri sanitarioak finkatzeko denaren arabera, Oianguko kantina, I taldean sailkatzen da:	Orden de 15 de marzo de 2002, del jefe del Departamento de Sanidad, por la que se fijan las medidas sanitarias a cumplir por los comedores colectivos, se clasifica la cantina de Oiangu, en el grupo I:
I taldea: berehala kontsumitzeko janariak egiten dituzten jantoki kolektiboak, baina berariazko lokal edo eremuetan jatordu osoak zerbitzatzen ez dituztenak.	Grupo I: comedores colectivos que elaboran comidas de consumo inmediato pero no sirven comidas completas en locales o zonas específicas.
Talde honetan sartuko dira pintxoak edo plater konbinatuak egiten dituzten tabernak, pizzeriak, ogitarteko eta hamburgesategiak, kafetegiak eta antzekoak.	En este grupo se incluirán los bares, pizzerías, bocadillos y hamburgueserías, cafeterías y similares que elaboren pintxos o platos combinados.
Arrisku gutxiko menu errazak kantitate txikitan eta berehala kontsumitzeko egiten dituzten jantoki kolektiboak ere talde honetan sartuko dira. Nahitaezko baldintza izango da lehengai galkorren hornidura eguneko kontsumoari doitzea eta baldintza hori astean zehar eta edozein urte-sasoitan betetzea.	También se incluirán en este grupo los comedores colectivos que realicen menús sencillos de bajo riesgo en pequeñas cantidades y de consumo inmediato. Será requisito indispensable que el suministro de materias primas perecederas se ajuste al consumo diario y cumpla este requisito durante la semana y en cualquier época del año.

Antzeko janari prestatuak egin eta azken kontsumitzaileari saltzen dizkioten establezimendu ez industrialak. Janariok lokalean bertan sal daitezke, edo bezeroaren etxera eraman.

Establecimientos no industriales que elaboran comidas preparadas similares y las venden al consumidor final. Estos alimentos pueden venderse en el propio local o llevarse al domicilio del cliente.

Dena dela, eskumena duen osasun-agintaritzak horrelako establezimendu batek, bere ezaugarriengatik, arrisku sanitario handiagoa duela uste badu, II. taldean sartzea erabaki dezake.

No obstante, cuando la autoridad sanitaria competente considere que un establecimiento de estas características presenta, por sus características, un mayor riesgo sanitario, podrá optar por su inclusión en el Grupo II.

Hortaz, aginduak ezartzen diren baldintzak bete beharko dira.

Por tanto, deberán cumplirse los requisitos que la orden establezca.

Elikagaien manipulatzaile txartela behar duten langileek hori badutela egiaztatu beharko dute prestazioa hasi aurretik.
Adjudikaziodunak emakidaren barruan sortzen diren hondakinak era zuzenean kudeatu beharko ditu.

Los trabajadores que necesiten el carné de manipulador de alimentos deberán acreditar su posesión antes del inicio de la prestación.
La adjudicataria deberá gestionar directamente los residuos generados en la concesión.

Zaborra gaika jaso beharko da horrela bereizita: papera eta kartoia, ontziak (plastikoak, latak, tetrabrikak, porexpana), beira, hondakin arriskutsuak eta errefusa.

La basura deberá recogerse selectivamente separada como papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetrabriks, porexpán), vidrio, residuos peligrosos y rechazo.

Adjudikaziodunak kaleko gaikako edukiontzietan bota beharko du zaborra eta hondakin arriskutsuak, aldiz, baimendutako kudeatzaile baten bitartez (olioa batik bat).

El adjudicatario deberá depositar la basura en los contenedores selectivos de la calle y los residuos peligrosos a través de gestor autorizado (principalmente aceite).

Emakidaren hasieran baimendutako kudeatzaileen zerrenda aurkeztu beharko du.

Deberá aportar relación de gestores autorizados al inicio de la concesión.

Zabor bilketa zerbitzuan sortutako gastuak adjudikaziodunak ordaindu beharko ditu.

Los gastos ocasionados en el servicio de recogida de basuras correrán a cargo de la adjudicataria.

Adjudikaziodunak kartelak jarriko ditu, ordutegiak, prezioak etab. adierazteko, aldez aurretik Udalarekin adostuz horien edukia, diseinua eta kokapena (adjudikaziodunak Udalari jakinarazi beharko dio edozein arazo sortuz gero).

La adjudicataria colocará carteles, horarios, precios, etc., previo acuerdo con el Ayuntamiento sobre su contenido, diseño y ubicación (la adjudicataria deberá comunicar al Ayuntamiento cualquier problema que se presente).

Aldi berean, jendaurrean eta ikusten den lekuan, prezioen zerrenda jarriko du, dagokion oniritzi ofizialarekin.

A su vez, expondrá públicamente y en lugar visible, con el visto bueno oficial correspondiente, la relación de precios.

Espresuki debekatzen dira alkoholdun edari eta tabakoari buruzko iragarkiak, baita ere emakumeen izaera gutxiesten dituztenak edo sexistak direnak.
Horrez gain, erreklamazio liburu bat edukiko du, erabiltzaileen kexak jasotzeko.

Se prohíben expresamente los anuncios sobre bebidas alcohólicas y tabaco, así como los que menosprecien la condición femenina o sean sexistas.Además, dispondrá de un libro de reclamaciones en el que se recogerán las quejas de los usuarios.

Guztiz galarazita dago komuna biltegi gisa erabiltzea

Queda totalmente prohibido el uso de los aseos como almacén

3.2.- KOMUN ZERBITZUA:

Udalak Oiangu parkeko eraikinean dauden komunak esleipendunari utziko dizkio (II. eranskinean ageri da planoa) eta adjudikaziodunak komunen kudeaketa eta garbiketa ere bere gain hartuko ditu.

Komunen erabilera librea eta doakoa izango da; hau da, tabernako erabiltzeileak ez direnak ere erabili ahal izango dute.

Komunak, gutxienez, egunean 4 aldiz garbitu beharko dira. Une oro komuneko paperez, komuneko eskuilak, eskuak garbitzeko xaboiez eta eskuak sikatzeko paperez hornituta egon behako dute.

Bainugelek, gutxienez, taberna txikiaaren ordutegia izango dute.

Komun garbiketan, gutxienez, lurra, komunak, pixa-lekuak eta konketak garbitu beharko dira.

Garbiketak egin direla ziurtatzeko, komunean izango den dokumentuan, data, hasierako ordua eta amaierako ordua idatzi beharko dira, garbitzailearen izen eta sinadurarekin batera.

Adjudikaziodunaren kontu izango dira komunak erabiltzeko beharrezko gaiak edukitzea eta kokatzea; hala nola:
* Eskuak lehortzeko paper-gailuak.
* Paperontzia.
* Eskuak garbitzeko xaboi likidoa.

3.3.-GARBIKETA ZERBITZUA:

Adjudikaziodunaren ardura da zerbitzua emateko beharrezko guneen nahiz materialen garbiketa: komunak, taberna eta terraza.

Komunak, gutxienez, egunero lau aldiz garbitu beharko dira. Adjudikaziodunaren ardura da instalakuntzak egoera onean izatea. Bestelako espazio publikoak gutxienez egunean bi aldiz garbituko dira eta era berean garbiketa ziurtatu beharko da (terraza, taberna...)

Adjudikaziodunaren kontu izango dira instalakuntza erabiltzeko garbitzeko gaiak edukitzea.

Emakidaren amaieran garbiketa sakon eta zehatz bat egin beharko du adjudikaziodunak.

3.2.- SERVICIO DE ASEOS:

El Ayuntamiento cederá a la adjudicataria los aseos existentes en el edificio del parque Oiangu (plano que figura en el anexo II), asumiendo la adjudicataria la gestión y limpieza de los mismos.

El uso de los aseos será libre y gratuito, es decir, también podrán utilizarlos los no usuarios del bar.

Los aseos deberán limpiarse al menos 4 veces al día. En todo momento deberán estar provistos de papel higiénico, cepillos higiénicos, jabones para lavarse las manos y papel secante.

Los baños tendrán como mínimo el horario del bar.

En la limpieza de aseos se deberá limpiar, como mínimo, el suelo, aseos, urinarios y lavabos.

Para asegurar la realización de las limpiezas, en el documento que constará en el baño, se anotará la fecha, hora de inicio y hora de fin, junto con el nombre y firma de la limpiadora.

El adjudicatario será responsable de la tenencia y ubicación de las materias necesarias para el uso de los aseos, tales como:
* Papeleras de secado de manos.
* Papelera.
* jabón líquido lavamanos.

3.3.-SERVICIO DE LIMPIEZA:

Es responsabilidad de la adjudicataria la limpieza de los espacios y materiales necesarios para la prestación del servicio: aseos, bar y terraza.

Los aseos deberán limpiarse al menos cuatro veces al día. El adjudicatario es responsable del buen estado de las instalaciones. Otros espacios públicos se limpiarán al menos dos veces al día y se deberá asegurar la limpieza (terraza, bar...)

El adjudicatario será responsable de la tenencia de productos de limpieza para el uso de la instalación.

Al final de la concesión la adjudicataria deberá realizar una limpieza profunda y exhaustiva.

Horretarako, garbiketa enpresa espezializatu bat kontratatu beharko du (ziurtagiria aurkeztu beharko da).
Garbiketa horien helburua, komunak, biltegia eta kantina garbitzea da.

Gainera, izurriteen aurkako tratamendua egin beharko balitz adjudikaziodunaren kargu izango litzake.

Para ello deberá contratar a una empresa de limpieza especializada (se deberá aportar certificado).

El objetivo de estas limpiezas es limpiar los baños, el almacén y la cantina.

Además, si fuera necesario un tratamiento contra plagas, el adjudicatario podría hacerse cargo de él.

3.4 ESLEIPENDUNAK HONAKO BETEBEHARRAK

- Udako txiringitoa publikoarentzat irekita izatea uda garaian. Txiringitoa, astelehenetan ixteko aukera izango da, asteko deskantsu egun gisa.

- Irekiera eta itxiera ordutegiak errespetatzea: 11:00etatik 23:00etara. (Adierazitako ordutegia gutxienekoa da)

Itxiera ordutegia areagotzeko aukera izango da beti ere udalaren baimenarekin eta Covid19-ak eragindako jendaurreko ikuskizunen eta jolas jardueren inguruko indarrean dagoen legedia aintzat hartuta.

- Esleipendunaren ardura izango da txiringitoaren eta inguruaren segurtasuna kontrolatzea, txiringitoa irekitzea eta ixtea, eta bertako ordena eta elkarbizitza egokia izan dadin bermatzea.

- Erabilera publikoko komunen garbiketa esleipendunari dagozkio, baita inguruaren zainketa lanak burutzea ere. Garbiketa lanak burutzeko tresnak eta produktuak kontratu hartzailearen kontura izango dira. Komunen garbiketa egunero egingo da (gutxienez 4 aldiz eta eguerdian bereziki), baita txiringitoarena eta sukaldearena ere.

- Uda sasoia amaituta, hau da, txiringitoaren zerbitzua amaitzen denean, zerbitzua ematen hasi aurretik zegoen egoera berean utziko da. Emakida sinatzerakoan txiringitoaren egoeraren inbentarioa jasoko da, amaieran utzitako egoera ziurtatzeko erabiliko dena.

- Kudeaketa zerbitzua emango duten pertsonak eta, bereziki, bezeroekin harremana izango dutenak, euskaraz komunikatzeko gai izan beharko dira.

3.4 LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

- Tener el chiringuito de verano abierto al público en época estival. El chiringuito se podrá cerrar los lunes como día de descanso semanal.

- Respetar los horarios de apertura y cierre: de 11:00 a 23:00 horas (El horario reflejado es el mínimo)

Se podrá incrementar el horario de cierre siempre con autorización municipal y teniendo en cuenta la legislación vigente en materia de espectáculos públicos y actividades recreativas afectadas por la Covid19.

- El adjudicatario será responsable del control de la seguridad del chiringuito y del entorno, de la apertura y cierre del chiringuito y de garantizar el buen orden y convivencia del mismo.

- Corresponde al adjudicatario la limpieza de los aseos de uso público, así como el mantenimiento del entorno. Los útiles y productos necesarios para la realización de las operaciones de limpieza serán de cuenta del contratante. La limpieza de los aseos se realizará diariamente (al menos 4 veces y especialmente al mediodía), así como del chiringuito y de la cocina.

- Una vez finalizada la época estival, es decir, cuando finalice el servicio del chiringuito, se dejará en la misma situación que existía antes del inicio de la prestación del servicio. En el momento de la firma de la concesión se incluirá un inventario del estado del chiringuito, que se utilizará para certificar la situación dejada al final.

- Las personas que presten el servicio de gestión y, en particular, las que tengan relación con los clientes, deberán ser capaces de comunicarse en euskera.

• Era berean, zerbitzua ematean sor daitezkeen komunikazioetan modu berezian zainduko da emakumezkoen eta gizonezkoen arteko berdintasuna eta ez da inongo bereizketarik onartuko.	• Asimismo, en las comunicaciones que se produzcan en la prestación del servicio se velará especialmente por la igualdad de mujeres y hombres y no se admitirá discriminación alguna.
• Zarata mailak indarrean diren arauek definitzen dituzten mugak ez gainditzea zaintzea.	• Vigilar que los niveles de ruido no superen los límites definidos por la normativa vigente.
• Esleipendunak ingurugiroaren zaintza bultzatuko dituzten ekintzak gauzatuko ditu. Zerbitzuak sortzen dituen hondakinen kudeaketa egokia egitez gain erabiltzaileek sortutako hondakinak gaika biltzeko neurriak hartuko dira. Terrazetako mahaietan hautsontziak jarriko dira.	• El adjudicatario realizará acciones que promuevan la conservación del medio ambiente. Además de realizar una adecuada gestión de los residuos generados por el servicio, se adoptarán medidas para la recogida selectiva de los residuos generados por los usuarios. En las mesas de las terrazas se colocarán ceniceros.
• Jatorri edo nazionalitate ezberdina izateagatik ez diskriminatzearen printzipioa errespetatzea.	• Respeto al principio de no discriminación por razón de diferente origen o nacionalidad.
• Esleipendunak kontuan izango ditu zerbitzuaren funtzionamenduarentzat onuragarriak diren udal teknikarien aholkuak.	• El adjudicatario tendrá en cuenta el asesoramiento de los técnicos municipales beneficiosos para el funcionamiento del servicio.
• Esleipenduna zerbitzua modu egokian emateko beharrezkoak diren produktuak erosteaz eta saltzeaz arduratuko da eta bere gain hartuko ditu produktuen kalitatearen gaineko ardurak.	• El adjudicatario se responsabilizará de la compra y venta de los productos necesarios para la correcta prestación del servicio y se responsabilizará de la calidad de los mismos.
• Esleipendunak lan arloan eta laneko higiene eta segurtasun arloetan indarrean dauden lege xedapenak beteko ditu eta Administrazioa horien ez betetzetik sor daitekeen erantzukizun orotik salbuetsita egongo da.	• El adjudicatario cumplirá las disposiciones legales vigentes en materia laboral, de higiene y seguridad en el trabajo y la Administración estará exenta de toda responsabilidad que pudiera derivarse de su incumplimiento.
3.5 ZERBITZUAREN ETENALDIA	3.5 SUSPENSIÓN DEL SERVICIO
Eguraldi txarra dela eta, Udalak adjudikaziodunari baimena eman diezaioke zerbitzuak eteteko. Udaleko zerbitzuen arduradunari, adjudikaziodunak horretarako egindako eskaeraren berri emango zaio eta honek baimendu egin beharko du. Beraz, lanaldia eta zerbitzuak ematea udaldian etenik gabe izan beharko du, etenik egiteko baimenik eman ezean.	Debido a las inclemencias meteorológicas, el Ayuntamiento puede autorizar al adjudicatario a suspender los servicios. El responsable de los servicios municipales será informado y autorizado por el adjudicatario de la solicitud realizada al efecto. Por tanto, la jornada laboral y la prestación de servicios deberán ser ininterrumpidas durante el periodo estival, salvo autorización de interrupción.
Kasu hauetarako, eta aurkako agindurik izan ezean, adjudikaziodunak bitartekoak eduki beharko ditu eguraldi aldaketa zakar horiek gertatzen direnean zerbitzua bermatzeko eta, aldi berean, ondorenean ahal den azkarren zerbitzua normalizatzea bermatzeko.	En estos casos, y salvo orden en contrario, la adjudicataria deberá disponer de medios para garantizar el servicio en caso de cambios bruscos de tiempo y, al mismo tiempo, la normalización del servicio en el tiempo más rápido posible.

Ordiziako Udala

2023SPBC0002

4. HIZKUNTZA BALDINTZAK:

1.- Administrazioarekin eta hirugarrenekin harremana duten neurrian, kontratatutako enpresako langileek administrazioak berak bete behar lituzkeen pareko baldintzak bermatu beharko dituzte, hizkuntza gaitasunei dagokienez.

Emakidak herritarrekin harremana izatea eskatzen duenean, langile horiei Europako Erreferentzia Markoaren B2 euskara maila izatea eskatuko zaie, ahozko trebetasunean (batxilergoa euskaraz ikasi izana nahikoa).

Emakida egin aurretik egiaztatu beharko du enpresak jendearen aurrean zerbitzua emango duten pertsonek badutela eskatutako hizkuntza gaitasuna. Era berean, enpresa kontratatu eta geroago zerbitzua emango duen pertsona berririk sartuko balitz, horiek ere eskatutako hizkuntza gaitasuna egiaztatu beharko dute.

Hizkuntza gaitasuna egiaztatzeko honako bi bideak erabili ahal izango dira:

1. Zerbitzua eman behar du(t)en pertsonak/ek eskatutako hizkuntza gaitasuna dauka(te)la ziurtatzen duen agiria aurkeztea edo, 2. Udalak erabakitako proba egitea.

2.- Errotuluak, oharrak, prezio zerrendak eta gainerako komunikazio orokorrak ele bitan egongo dira, euskarari lehentasuna emanez.

OIANGUKO KANTINA izena erabiliko da irudiko korporatiboko elementu guztietan: karta edo menuetan, iragarkietan, karteletan, jantzietan…

3.- Zerbitzuaren erabiltzaileari harrera euskaraz egingo zaio, eta erabiltzaileak aukeratutako hizkuntzan jarraituko da.

4.- Euskarazko testuen kalitatea ziurtatzeko, zabalpen handiko testuak edota behin eta berriz erabiltzekoak Udaleko Euskara Zerbitzura eramango dira.

5.- Enpresak administrazioarekin dituen ahozko zein idatzizko harremanak (kontratu, faktura, txosten, bilera, kontsultak...) euskaraz izango dira, administrazioaren lan hizkuntzaren araberakoak.

4. CONDICIONES LINGÜÍSTICAS:

1.- En la medida en que se relacionen con la Administración y con terceros, el personal de la empresa contratada deberá garantizar unas condiciones de competencia lingüística equivalentes a las que debería cumplir la propia Administración.

Cuando la concesión requiera relación con la ciudadanía, se exigirá a este personal que posea el nivel de euskera B2 del Marco Europeo de Referencia en destreza oral (suficiente haber cursado el bachillerato en euskera).

La empresa deberá acreditar previamente a la concesión que las personas que vayan a prestar el servicio tienen la competencia lingüística requerida ante el público. Asimismo, en el caso de que se incorporen nuevas personas que presten el servicio con posterioridad a la contratación de la empresa, éstas también deberán acreditar la competencia lingüística requerida.

La acreditación de la competencia lingüística podrá realizarse por los siguientes medios:

1. Presentar el certificado acreditativo de la aptitud lingüística exigida por la persona o personas que presten el servicio o realizar la prueba que determine el Ayuntamiento.

2.- Los rótulos, notas, listas de precios y demás comunicaciones generales deberán estar bilingües, dando prioridad al euskera.

Se utilizará el nombre de OIANGUKO KANTINA en todos los elementos de la imagen corporativa: cartas o menús, anuncios, carteles, prendas de vestir

3.- La atención a la persona usuaria del servicio se realizará en euskera y se mantendrá en el idioma elegido por la persona usuaria.

4.- Con el fin de asegurar la calidad de los textos en euskera, los textos de gran difusión y/o reutilización se trasladarán al Servicio de Euskera del Ayuntamiento.

5.- Las relaciones orales y escritas de la empresa con la Administración (contratos, facturas, informes, reuniones, consultas...) serán en euskera, según la lengua de trabajo de la Administración.

5.- JENDEARENTZAKO TARIFAK EDO SALMENTA-PREZIOAK**:**

Zerbitzu ezberdinen salneurriak toki agerian jarriko dira. Adjudikaziodunari salneurriak agertzen diren kartelak kokatzeko guneen proposamena egingo dio udalari eta honek bere adostasuna emango beharko dio hauek kokatu aurretik.

5.1.- TABERNAKO GAIEN SALNEURRIA:

Tabernari dagozkion jaki eta edarien salneurria adjudikaziodunak Udalari proposatuko dio eta honek bere adostasuna gertu beharko die salneurri hauei.

5.2-KOMUNEN ERABILPENA

- Komunen erabilera: Doan

6.- GASTUAK**:**

Adjudikaziodunaren kontu izango dira zerbitzuak emateko beharrezko gastu arruntak, hala nola, argi indarra (kantina, biltegia eta komunak), (instalakuntza zerbitzua martxan ipintzea barne), ur kontsumoa, lagatzen diren elementuen mantentze lanak eta konponketak, garbiketak, izurriteen aurkako tratamenduak, Legionellaren tratamendua, zaborraren tasak eta suteen aurkako sistemaren kostua ordaindu beharko du adjudikaziodunak.

7.- BETE BEHARREKO INGURUMENEKO IRIZPIDEAK**:**

Ondoren definitzen dira eman beharreko zerbitzua ingurumen irizpideen arabera emateko betebeharrak:

1.-Edukiontziak behar bezala egokituta izatea hondakinak bereizteko —hau da, papera, ontziak, beira eta hondakinen gainerako frakzioa—, tabernako langileek zein erabiltzaileek erabili ditzaten. Enpresak, zerbitzua ematen duen bitartean, gaikako zabor-bilketa egiteko konpromisoa hartuko du.

2.-Adjudikaziodunak eskatzen zaizkion datuak eman beharko ditu adierazleak kalkulatzeko (hau da, gutxienez, garbiketa-materialen kontsumoa, energia-kontsumoa eta sortutako hondakin-kopurua gaika); halaber, ingurumenneurriak ezartzerakoan

5.- TARIFAS AL PÚBLICO O PRECIOS DE VENTA:

Los precios de los diferentes servicios se harán visibles. Propondrá al ayuntamiento la ubicación de los carteles en los que aparezcan los precios y éste deberá dar su conformidad antes de su colocación.

5.1.- PRECIO DE LOS ARTÍCULOS DE BAR:

El precio de los alimentos y bebidas correspondientes al bar será propuesto por la adjudicataria al Ayuntamiento, quien deberá ajustar su conformidad a estos precios.

5.2-USO DE LAS COMUNIDADES

- Uso de aseos: gratuito

6.- GASTOS:

Serán de cuenta del adjudicatario los gastos corrientes necesarios para la prestación de los servicios, tales como energía eléctrica (cantina, alamcen y aseos), (incluida la puesta en marcha del servicio de instalación), consumo de agua, mantenimiento y reparación de los elementos cedidos, limpiezas, tratamientos contra plagas, tratamiento de Legionella, tasas de basura y coste del sistema contra incendios.

7.- CRITERIOS AMBIENTALES A CUMPLIR:

Los requisitos para la prestación del servicio a prestar de acuerdo con criterios ambientales se definen a continuación:

1.- Tener los contenedores debidamente acondicionados para la separación de residuos, es decir, papel, envases, vidrio y demás fracción de residuos, para su uso tanto por el personal del bar como por los usuarios. La empresa se compromete a realizar la recogida selectiva de basuras durante la prestación del servicio.

2.-La adjudicataria deberá facilitar los datos requeridos para el cálculo de los indicadores (consumo de, al menos, materiales de limpieza, consumo energético y cantidad de residuos generados selectivamente), así como las

gerta daitezkeen gorabeheren berri eman beharko du.

3.-Ingurumen-jardunbide egokiak jakinaraztea erabiltzaileei (horretarako, leku agerian kartel bat jarriko da).

4.- Gainera, janari eta afarietako ura grifokoa izango da eta pitxarretan zerbitzatuko da, ezingo da botilako urik jarri.

5.- Instalazioen garbiketari dagokionez:

Honako gai hauen erabilera debekatuta dago:

 Aire-gozagarriak
Pastilla edo gai perfumatuak pixatokietarako
 Sprayak
 Desinfektatzaileak edo desinfektatzaileren bat duten produktuak adibidez, lixiba), garbiketa orokorra egiteko, komunak eta adierazten diren azalerak garbitzeko izan ezik.

6 .-Eskaintzaileak zerbitzua ematerakoan erabiliko dituen produktuen zerrenda aurkeztu beharko du eta, gainera, bertan adierazi beharko du produktu bakoitzaren funtzioa eta zer azalera garbitzeko erabiltzen den.
7.- Ezingo da plastikozko baxerarik erabili.

posibles incidencias en la aplicación de las medidas ambientales.

3.-Comunicar a los usuarios las buenas prácticas ambientales, mediante la colocación de un cartel en lugar visible.

4.- Además, el agua de comidas y cenas será grifo y se servirá en jarras, no se permitirá el agua embotellada.

5.- Respecto a la limpieza de las instalaciones:

Se prohíbe el uso de las siguientes materias:

• Ambientadores
• Pastillas o artículos perfumados para urinarios
• Sprays
• Productos que contengan desinfectantes o algún tipo de desinfectante, como lejía), excepto para la limpieza general, aseos y superficies que se indiquen.

6.- El ofertante deberá presentar una relación de los productos que utilizará en la prestación del servicio, indicando la función de cada producto y la superficie que se utiliza para su limpieza.

7.- No se podrán utilizar vajillas de plástico.

8.-. EMAKIDAREN TRANSFERENTZIA**:**

Kontratistak ezingo dio emakida hirugarren bati transferitu udalaren aldez aurreko baimenik gabe.

8.- TRANSFERENCIA DE LA CONCESIÓN:

El contratista no podrá transferir la concesión a un tercero sin autorización municipal previa.

9.- ASEGURUA:

Esleipendunak bere egite edo ez egiteen ondorioz pertsonen edo ondasunen gain sortzen diren kalteengatik erantzungo du.

Betebehar hori asetzeko erantzukizun zibileko 50.000 euroko poliza egin beharko du.

Era berean, instalazioari egindako kalteengatik 25.000 euroko poliza egingo da.

Bietan onuradun bezala Ordiziako Udala agertu

9.- SEGURO:

El adjudicatario responderá por los daños que se causen a las personas o bienes como consecuencia de sus actos u omisiones.

Para satisfacer esta obligación deberá suscribir una póliza de responsabilidad civil por importe de 50.000 euros.

Asimismo, se realizará una póliza de daños a la instalación por importe de 25.000 euros.

En ambos casos deberá figurar como beneficiario

beharko da.

10.- SEGURTASUN SOZIALEAN AFILIAZIOA**:**

Kontratistak alta emango du Jarduera ekonomikoen lizentzian eta Segurtasun Sozialen afiliazioa eta kotizazioa, azken hori langile autonomoen erregimen berezipean.

11.- JARDUERA MUGATUAK:

Kontratistak ezin izango du inongo lanik egin, ezta konponketa soilik ere udalaren baimen espresarekin eta idatzizkoarekin ez bada.

Halaber, ez du merkatal edo politika izaerako txartel, letrero edo iragarkirik jartzerik izango.

Espresuki debekatzen da txanpon-makinak edo jokokoak jartzea.

Kontratistak errespetatu beharko du 18 urte azpikoei edari alkoholdunak eta tabakoa saltzeko debekua.

12.- ORDEZKAPENAK**:**

Emakidaren arduradunak gaixotasunagatik edo istripuagatik, baimenengatik etab. baja izanez gero kontratistak ordezkoak izendatu beharko ditu, zerbitzua eten ez dadin eta emakidan jasotakoaren baitan modu egokian bete dadin.

Udalari aldez aurretik jakinaraziko zaio aurreko apartatuko egoera ematen den kasuan.

Ordezkoak esleipendunak dituen baldintza tekniko berdinak bete beharko ditu.

13.-URTEKO TXOSTENA**:**

Urteko jardueraren txosten bat aurkeztu beharko da, bertan, gutxienez, merkataritza erregistroan aurkeztutako urteko kontuak, intzidentziak, zerbitzuan aritu direnen izenak, eguneroko komunen garbiketa ziurtatzen duen dokumentua, izurriteen aurkako tratamenduen eta garbiketen ziurtagiriak aurkeztu beharko dira.

Alkatetzaren 2023ko martxoaren 10eko 358/2023 Dekretuaren bidez onartutako

el Ayuntamiento de Ordizia.

10.- AFILIACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL:

El contratista se dará de alta en la licencia de Actividades Económicas y en la afiliación y cotización a la Seguridad Social, esta última bajo el régimen especial de trabajadores autónomos.

11.- ACTUACIONES LIMITADAS:

El contratista no podrá realizar ningún trabajo o reparación, salvo autorización expresa y escrita del Ayuntamiento.

Tampoco podrá colocar tarjetas, letreros o anuncios de carácter comercial o político.

Se prohíbe expresamente la instalación de máquinas tragaperras o de juego.

El contratista deberá respetar la prohibición de venta de bebidas alcohólicas y tabaco a menores de 18 años.

12.- SUSTITUCIONES:

En caso de baja del responsable de la concesión por enfermedad o accidente, permisos, etc., el contratista deberá designar sustitutos para evitar la interrupción del servicio y su correcta ejecución en los términos previstos en la concesión.

Se informará previamente al Ayuntamiento en el caso de que se dé la situación del apartado anterior.

El sustituto deberá cumplir las mismas condiciones técnicas que el adjudicatario.

13.- INFORME ANUAL:

Se deberá presentar un informe de la actividad anual en el que, al menos, se aporten las cuentas anuales presentadas en el registro mercantil, las incidencias, los nombres de las personas que han prestado servicio, el documento que certifique la limpieza de los aseos diarios, los certificados de tratamientos y limpiezas contra plagas.

Pliegos aprobados por Decreto de Alcaldia 358/2023 de fecha 10 de marzo de 2023

Ordiziako Udala

2023SPBC0002

pleguak

I.ERANSKINA. EGUTEGIA
ANEXO I. CALENDARIO

2023 LAN EGUTEGIA

URTARRILA/ENERO							21
A	A	A	O	O	L	I	
						1	
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						

OTSAILA/FEBRERO							20
A	A	A	O	O	L	I	
		1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28						

MARTXOA/MARZO							23
A	A	A	O	O	L	I	
		1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30	31			

APIRILA/ABRIL							17
A	A	A	O	O	L	I	
					1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	

MAIATZA/MAYO							22
A	A	A	O	O	L	I	
1	2	3	4	5	6	7	
8	9	10	11	12	13	14	
15	16	17	18	19	20	21	
22	23	24	25	26	27	28	
29	30	31					

EKAINA/JUNIO							22
A	A	A	O	O	L	I	
			1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30			

UZTAILA/JULIO							16
A	A	A	O	O	L	I	
					1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31							

ABUZTUA/AGOSTO							21
A	A	A	O	O	L	I	
	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31				

IRAILA/SEPTIEMBRE							21
A	A	A	O	O	L	I	
				1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		

URRIA/OCTUBRE							20
A	A	A	O	O	L	I	
						1	
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	

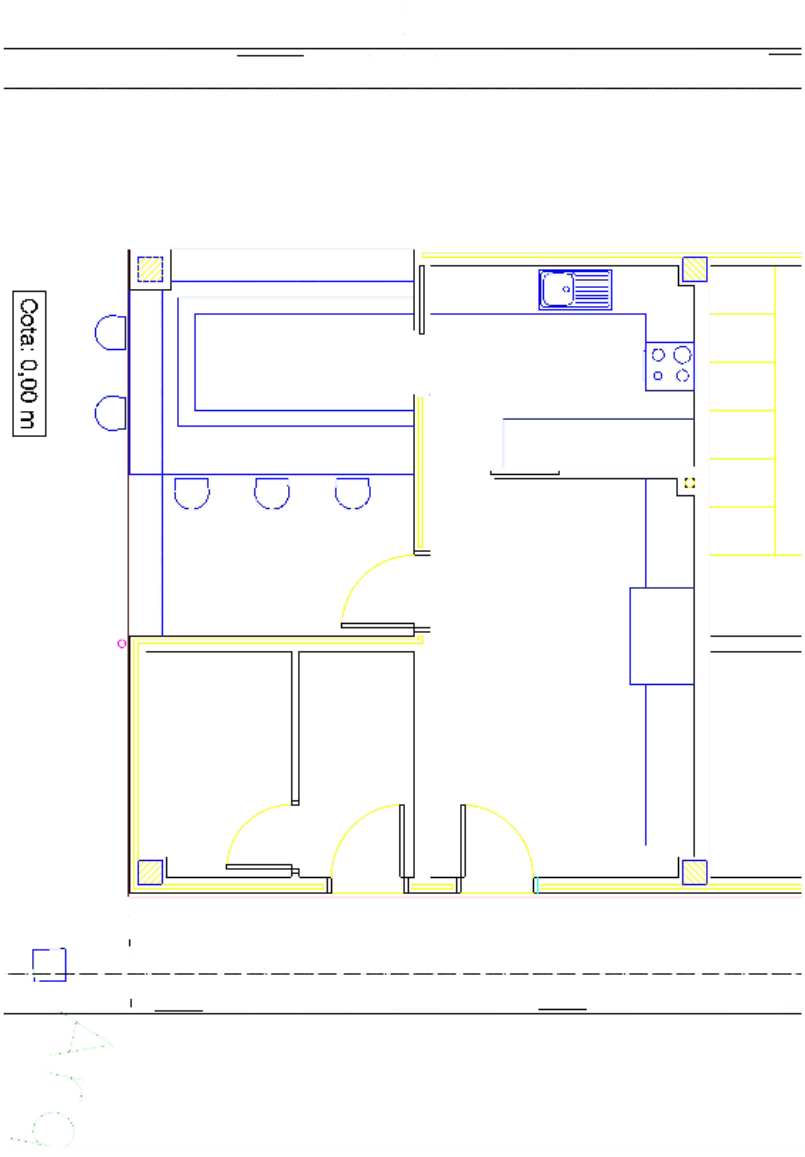
AZAROA/NOVIEMBRE							21
A	A	A	O	O	L	I	
		1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30				

ABENDUA/DICIEMBRE							17
A	A	A	O	O	L	I	
				1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30	31	

Ordiziako Udala

2023SPBC0002

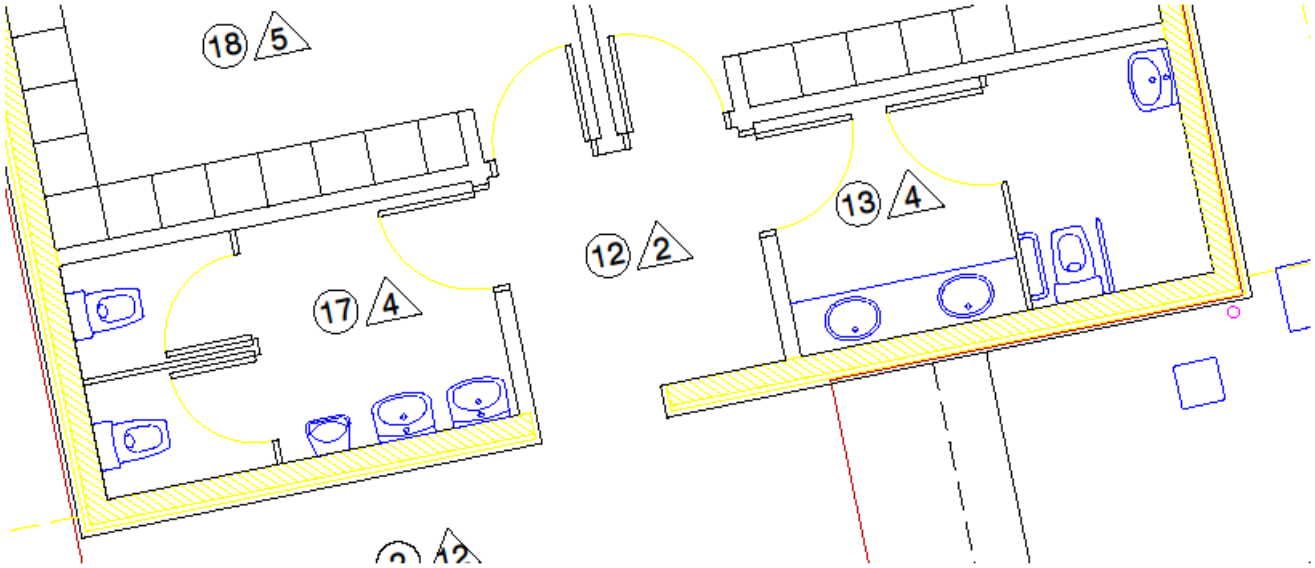
II.ERANSKINA. PLANOAK
ANEXO II. PLANOS



TABERNA / BAR

Ordiziako Udala

2023SPBC0002



KOMUNAK / BAÑOS

Ordiziako Udala

2023SPBC0002

III. ERANSKINA. UDALAK EMATEN DITUEN MATERIALAK
ANEXO III. MATERIALES QUE APORTA EL AYUNTAMIENTO

* 2 Wok
* 4 Zartagi
* 1 Tipulantzako labana
* 2 Puntillo
* Ralladorea
* Lechuga eskurridorea
* 4 “mingainak”
* 2 Patata zurigailuak
* 1 Mozketa taula
* 8 plater urdin
* 5 plater grixak
* 18 plater bol
* 43 plater oianguren (30+13)
* 11 plater postre
* 13 plater pizarra
* 8 bol txuri
* 5 bol metalezko
* 4 coladore
* 26 Kazuelatxo gorri
* 3 Cazo
* 3 Lecherita
* Pasta olla
* 3 bandeja
* 5 ogi zesto handi
* 8 ogi zesto txiki
* 2 tapa
* 126 sagardo edalontzi
* 8 plastikozko bandeja
* 10 metalezko gastronorm
* 2 bandeja
* 80 labana
* 80 sardeskak
* 30 goilarak
* 60 goilaratxoak

* 2 Wok
* 4 sartenes
* 1 Cuchilla de cebolla
* 2 Puntillo
* Rallador
* Escurridor Lechuga
* 4 espatulas
* 2 peladoresde patatas
* 1 Tabla de corte
* 8 platos azules
* 5 platos grises
* 18 platos bol
* 43 platos (30+13)
* 11 platos de postre
* 13 platos pizarra
* 8 bol blanco
* 5 boles metálicos
* 4 coladores
* 26 cazuelitas rojas
* 3 Cazos
* 3 Lecherita
* Pasta olla
* 3 bandejas
* 5 paneras grandes
* 8 paneras pequeñas
* 2 tapas
* 126 vasos de sidra
* 8 bandejas de plástico
* 10 gastronorm metálicos
* 2 bandejas
* 80 cuchillos
* 80 tenedores
* 30 cucharas
* 60 cucharadita

Sinatzailea Firmante	**Zerbitzuburua** Ricardo Landa Oñate Jefe de Servicios
	Dokumentu hau elektronikoki sinatu da, honen sinesgarritasuna ziurtatzeko jo interneteko orrialde honetara: / Este documento se ha firmado electrónicamente. Para verificar la veracidad de este documento ir a la página de Internet: https://uzt.gipuzkoa.eus/PortalV/r/0/76/AAAAEKW8M.NF4Q

Ordiziako Udala

2023SPBC0002