

<b>, DEBAKO HONDARTZAKO “ONDARGAIN” TABERNA-KAFETEGIAREN USTIAPENAREN EMAKIDARAKO BALDINTZA TEKNIKOAK.</b>	<b>CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA “ONDARGAIN” DE LA PLAYA DE DEBA.</b>
<b>1-KONTRATUAREN XEDEA</b>	<b>1.- OBJETO DEL CONCURSO</b>
Honako kontratuaren xedea, Debako hondartzako “Ondagain” taberna-kafetegia ustiatzeko baldintzak teknikoak arautzea da.  Debako hondartzan taberna-kafetegi zerbitzua eskaintza da asmoa.	Es objeto de este contrato la regulación de las condiciones técnicas para la explotación del bar-cafetería “Ondagain” en la playa de Deba.  Se pretende dotar a la población de un servicio de bar-cafetería, terraza y aseos públicos en la playa de Deba.
<b>2-ZERBITZUAREN KUDEKETA</b>	<b>2. GESTION DEL SERVICIO</b>
Instalazioa Taberna-kafetegia jarduerarako soilik erabiliko da, agiri honetan eta jarduera horretarako indarrean dagoen araudian baimendutako modu eta ordutegian.  Jabari publikoko ondasuna jabetza-eskubidea izan ezik erabiliko da, hirugarrenari kalterik egin gabe.	La instalación se destinará únicamente a la actividad bar-cafetería en la medida y horario autorizado en este pliego, y en la normativa vigente para la citada actividad.  La utilización del bien de dominio público se efectúa salvo el derecho de propiedad, y sin perjuicio de tercero.
Zerbitzua eteteko eta, hala badagokio, ixteko agindu ahal izango du Udalak, baldin eta esleipendunari egotz dakizkiokeen arrazoiengatik zerbitzua gaizki ematen bada eta erabiltzaileen osasungarritasunerako, higienerako eta segurtasunerako beharrezko neurriak hartzen ez badira.	El Ayuntamiento podrá ordenar la interrupción del servicio y en su caso la clausura cuando por causas imputables al adjudicatario la prestación ésta fuera deficiente, no contará con las medidas necesarias para la salubridad, higiene y seguridad de las personas usuarias.
Berariaz debekatuta dago, salmenta ibiltariaren babesean, elemento mugikorrak edo instalazioak erabiltzea, izan energia-hornidurarekin edo gabe, geldirik badaude.	Queda expresamente prohibido, al amparo de realizar la venta ambulante, la utilización de elementos móviles o instalaciones, que con o sin suministro de energía, permanezcan parados.
<b>3.- ZERBITZUAREN DESKRIBAPENA</b>	<b>3.- DESCRIPCION DEL SERVICIO</b>

<p>Esleipendunak egin beharreko prestakuntza orokoren baren sartzen dira:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Taberna-kafetegi zerbitzua.</li> </ul> <p>Zerbitzua Debako hondartzaren mendebaldean dagoen lokallean emango da, ILJPren barruan, baita ondoko terrazan ere (kokapen-planoa erantsi da).</p> <p>Udalak ondoko egurrezko terraza muntatu eta desmuntatuko du Aste Santuan eta azaroaren hasieran, hurrenez hurren.</p> <p>Esleipendunak, zerbitzua modu egokian eskaintzeko beharrezko baliabide materialak izango ditu.</p> <p>Horrenbeste, hura modu hoherenean garatzeko beharrezko pertsonal kalifikatua izango du.</p> <h4>4- ZERBITZUAREN ANTOLAKETA</h4> <p>Eskaintzen aurkezpenean, lizitatzaillek beharrezko deritzoten barne antolaketaren planteamendua egingo dute, plegu honetan ezarritakoa betetzeko.</p> <p>Nolanahi ere, aldaketak egin ahal izango dira, gerta daitezkeen edo plantea daitezkeen inguruabarren arabera.</p> <p>Udalarekin harreman azkarra izateko, lizitatzailak <b>txostenak</b> egin beharko ditu, honako maiztasunekin:</p>	<p>Dentro de las prestaciones generales a realizar por la persona adjudicataria se incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servicio bar-cafetería.</li> </ul> <p>La prestación del servicio se llevará a cabo en el local situado en la zona oeste de la playa de Deba, dentro de DPMT, así como en la terraza adyacente (se adjunta plano de situación).</p> <p>El Ayuntamiento montará y desmontará la terraza adyacente de madera, en Semana santa y a principios de noviembre, respectivamente.</p> <p>La empresa adjudicataria contará con los recursos materiales necesarios para la adecuada prestación del servicio.</p> <p>Así mismo dispondrá de personal necesario y cualificado para el desarrollo óptimo del mismo.</p> <h4>4.- ORGANIZACION DEL SERVICIO</h4> <p>En la presentación de las ofertas, cada proponente planteará la organización interna que considere necesaria, para cumplir con lo indicado en el presente Pliego de Condiciones.</p> <p>Podrán en todo caso contemplarse variaciones en función de las diferentes circunstancias que puedan darse o plantearse.</p> <p>Para mantener una relación fluida con el Ayuntamiento, la empresa adjudicataria deberá realizar los siguientes <b>informes</b> con las siguientes periodicidades:</p>
---	--

<p>-<u>Berehalako txostena</u>, presazko eran bidaliko dena, ezohiko gertakari bat jasotakoan.</p>	<p>- <u>Informe inmediato</u>, será aquel enviado de manera urgente, siempre que ocurra un incidente no rutinario.</p>
<p>-<u>Urteko txostena</u>, gutxienez, egutegi urtea bukatu eta 30 eguneko epean,( azaroaren 30) memoria xehatu gisa emango dena da, ondorengoak adieraziz:</p>	<p>- <u>Informe anual</u>, será aquel que al menos, en un plazo de 30 días, una vez finalizado el año de calendario,( 30 de noviembre) deberá entregarse a modo de memoria detallada, indicando:</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zerbitzuan zehar edo Ingurumen Kudeaketa Sistemarekin izan diren gertaerak edo aipatzeko moduko kontuak.</li> <li>- Instalakuntzetan gertatutako kalteak, konpondu diren edo ez adierazita, eta konpondu badira nola</li> <li>- Hobekuntza-proposamenak</li> <li>- Egindako gastuak aipatzen diren balantze ekonomikoa (personal, materiala, erosketak, makinaria, kudeaketa eta bestelakoak zehatztuz) eta zerbitzua dela eta izandako diru sarrerak.</li> <li>- sortutako mota bakoitzeko hondakinak: ontziak, beira, papera, bestelakoa, oliao eta pilak.</li> <li>- Argi indar, propano eta uraren urteko kontsumoa, dagokion fakturen kopiaren bidez.</li> <li>- Kontratatutako langileak eta haietako bakoitzaren kontratuaren kopia, eta baita ere, dagozkion TCak aurkeztuz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Incidentes u aspectos destacables ocurridos durante el servicio.</li> <li>- Desperfectos ocasionados en las instalaciones, especificando si se han solventado o no, y como.</li> <li>- Propuestas de mejora</li> <li>- Balance económico simple, en el que conste los gastos efectuados (especificando: personal, compras, maquinaria, gestión y resto) y los ingresos debidos al servicio.</li> <li>- tipo de residuo generado: envases, vidrio, papel, resto, aceite, y pilas</li> <li>- consumo anual de propano mediante copia de las facturas correspondientes. El Ayuntamiento tendrá derecho a acceder a los datos de consumos de electricidad y de agua mediante la distribuidora.</li> <li>- Personal contratado y copia del contrato de cada uno de ellos, así como, la presentación de los correspondientes TCs.</li> </ul>
<p>Berehalako txostena posta elektronikoz bidali ahal izango da, baita telefonoz edo whatsAppez ere. Denboraldiaren amaierako txostena, ordea, erregistro bidez aurkeztu beharko da ofizialki.</p>	<p>El informe inmediato, podrá ser enviado vía email, incluso telefónico o WhatsApp, pero el informe final de temporada deberá presentarse oficialmente mediante registro.</p>
<p><b>5- ANTOLAKETA ETA BALIABIDEAK</b></p>	<p><b>5.- DISPOSICION Y MEDIOS</b></p>
<p>Ustiapena egiteko, esleipendunak honakoak izango ditu kontutan:</p>	<p>Para la realización de la explotación la entidad o persona adjudicataria deberá tener en cuenta las siguientes consideraciones:</p>
<p>1. Taberna-kafetegi zerbitzua gutxienez Aste</p>	<p>1.- El servicio de bar-cafetería se realizará al</p>

<p>Santutik urriaren 31era bitartean egingo da, eta denbora gehiagoz irekita egon ahal izango da Udalari hala eskatuz gero.</p>	<p>menos durante el periodo comprendido de Semana Santa al 31 de octubre, pudiendo permanecer abierto durante más tiempo si así lo solicita al Ayto.</p>
<p>Taberna-kafetegiko zerbitzua honako <b>gutxieneko ordutegi eta egutegian</b> egingo da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Udan (ekainaren 1etik irailaren 30era), 10:30-20:00.</li> </ul>	<p>El servicio de bar-cafetería se realizará en el siguiente <b>horario y calendario mínimo</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En temporada estival (1 de junio hasta el 30 septiembre) de 10:30 a 20:00 h. No pudiendo cerrarse ningún día.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aste Santutik (barne) maiatzaren 31ra eta urriaren 1etik 31ra, taberna irekita egon beharko da, gutxienez, asteberuetan (ostirala-igandea) eta, gutxienez, udako ordutegi berean.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De Semana Santa (incluida) al 31 de mayo y del 1 al 31 de octubre, el bar deberá permanecer abierto, al menos durante los fines de semana (viernes-domingo), y al menos en el mismo horario que en verano.</li> </ul>
<p>Itxiera-ordutegia luzatuz gero, honakoa gehienez ere establezimendua sailkatzen den taldeari dagokiona izango da.</p>	<p>En caso de prolongar el horario de cierre, éste será como máximo el que corresponda al grupo en que se incluya el establecimiento.</p>
<p>Baldintza klimatologiko txarrak ez dira aitzakia izango esleipendunak zerbitzua emateari uzteko.</p>	<p>Las malas condiciones climatológicas no serán excusa para que la persona adjudicataria deje de prestar el servicio.</p>
<p><b>2- Taberna-kafetegi zerbitzua emateko beharrezko baliabide material guztiak daudela bermatzeko ardura hartuko du esleipendunak.</b></p>	<p>2-La persona adjudicataria se encargará de garantizar la existencia de todos los elementos materiales necesarios para prestar el servicio bar-cafetería.</p>
<p>Ustiapena hasterako instalatuta izango ditu udalak taberna-jantokiaren funtzionamendu normalerako beharrezkoak diren lanabes eta tresna batzuk. Esleipendunak, bere kontura eta arriskuaren baitan, beharrezkotzat jotzen dituen elementuak jarri ahal izango ditu, instalazioetan obra edo aldaketarik ekartzen ez duten bitartean; halakorik egitekotan Udalaren baimena beharko da.</p>	<p>El Ayuntamiento, en el momento de comenzar la explotación, tendrá instalados varios útiles y enseres necesarios para el normal funcionamiento del bar-comedor, pudiendo el adjudicatario por su cuenta y riesgo, instalar los elementos de la explotación que estime necesarios, siempre que no impliquen obras o modificaciones de las instalaciones, salvo que sean autorizados por el Ayuntamiento.</p>
<p>Udalaren jabetzakoak diren ondasunak plegu</p>	

<p>honen <b>I. eranskinean</b> ageri dira, eta esleipendunari lagako zaizkio hark erabil ditzan.</p>	<p>Estos bienes, propiedad del Ayuntamiento, figuran en el <b>anexo I</b> de este pliego, los cuales serán cedidos al adjudicatario/a el uso de los mismos.</p>
<p>Zerrenda hori hirigintza-sailak zehaztu eta eguneratuko du, kontratua sinatu aurretik eta erreferentziatzat hartuko da, gero itzulketa egiteko.</p>	<p>Este listado será detallado y actualizado por el departamento de urbanismo previo a la firma de contrato, el cual se tomará como referencia para hacer posteriormente la reversión.</p>
<p>Esleipendunak ustiaketaren xedeko lokalean egun dauden ondasun higikorrik erabili ahal izango ditu (labea, garbigailua, hozkailuak, eta abar). Ondasun higiezin horiek kontratua sinatzen denean emango zaizkio esleipendunari, eta horren guztiaren akta jasoko da. Era berean, esleipendunaren kontura joango dira altzari berriak erotea eta daudenak mantentzea edo birjartzea.</p>	<p>El adjudicatario podrá utilizar estos bienes muebles contenidos actualmente en el local objeto de la explotación (horno, lavavajillas, frigoríficos,...etc.), bienes muebles que serán entregados al adjudicatario una vez que el contrato sea formalizado y de lo cual se levantará el acta pertinente. Será de cuenta de la persona adjudicataria tanto la adquisición de nuevo mobiliario como el mantenimiento o reposición del existente</p>
<p>Esleipendunaren kontura izango da ustiategiak irauten duen bitartean hondatzen den taberna-zerbitzurako tresneria birjartzea eta konpontzea, bai eta garbiketa-lanabesen eta -produktuen gastuak ere, hala nola fregonak, erratzak, xaboiak, komuneko papera, etab.</p>	<p>Será de cuenta del adjudicatario la reposición y reparación del material de menaje destinado al servicio de bar que se deteriore durante el periodo de la explotación y, asimismo los gastos por útiles y productos de limpieza, tales como fregonas, escobas, jabones, papel higiénico, etc.</p>
<p>Esleipendunak, halaber, tabernaren funtzionamendurako beharrezkoak izanik, lortu nahi den jardueraren estilokoak diren tresnak ere ipiniko ditu, hala nola baxera, edalontziak, platerak, dekorazioa, errezelak, ezpainzapiak, etab. Bere kontu geratuko da kontratazioak irauten duen bitartean hondatzen den materiala birjartzea eta konpontzea.</p>	<p>El adjudicatario también aportará aquellos enseres que siendo necesarios para el funcionamiento del bar son más propios del estilo de la actividad que se pretenda lograr, enseres tales como vajilla, vasos, platos, decoración, cortinas, servilletas, etc. siendo de su cuenta la reposición y reparación de dicho material que se deteriore durante el periodo de la contratación.</p>
<p><b>6.- BETEBEHARRAK</b></p>	<p><b>6. OBLIGACIONES</b></p>
<p>Honako kontratuaren araudi juridikotik datozenet eta administrazio baldintzen</p>	<p>Además de las derivadas del régimen jurídico del presente contrato y de las</p>

<p>pleguen ezartzen direnez gain, ondorengo betebeharak izango dira:</p>	<p>establecidas en el pliego de cláusulas administrativas existirán las siguientes obligaciones:</p>
<p>1-Honako pleguan eta administrazio klausuletakoan aurreikusitako moduan kontratua exekutatzea.</p>	<p>1-Ejecutar el contrato en la forma prevista en este pliego y en el de cláusulas administrativas.</p>
<p>2-Kontratuaren exekuzioa, kontratistaren arrisku eta zorionera egingo da.</p>	<p>2-La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del contratista.</p>
<p>3-Bere eskura jarritako eraikina eta instalakuntzak, funtzionamendu, garbiketa eta mantenu egoera onean mantentzera behartzen da esleipenduna. Baita egindako instalakuntzena eta utzitako ekipamenduarena ere.</p>	<p>3-La persona adjudicataria se obliga a mantener en buen estado de funcionamiento, limpieza y conservación, la construcción e instalaciones puestas a su disposición así como las instalaciones efectuadas y el equipamiento dispuesto.</p>
<p>Era berean, terraza, argiztapena, sarbideak eta, hala badagokio, ondoko hondartzako gune egoera onean mantendu beharko dira.</p>	<p>Así mismo se obliga a mantener en buen estado de funcionamiento, limpieza y conservación, la terraza, la iluminación, los accesos, y en su caso la zona de playa adyacente.</p>
<p>4-Esleipendunak ezingo ditu egin obrak dagokion udaleko baimenik gabe.</p>	<p>4-La persona adjudicataria no podrá realizar obras sin la correspondiente autorización municipal.</p>
<p>5-Honako pleguan, zerbitzuaren ustiapenerako Udalak esleipendunari emango dion oinarrizko egitura ezartzen da.</p>	<p>5-En el presente pliego se establece la infraestructura básica que el Ayuntamiento proporcionará al adjudicatario para la explotación del servicio.</p>
<p>6- Pertsona edo erakunde esleipendunak edo erakundeak ustiapen horretatik eratorritako gastu guztiak ordaindu beharko ditu (zergagastuak, hornidurak eta mota guztietako zerbitzuak).</p> <p>Era berean, Udalari edo hirugarrenei jardueraren garapenean eragindako kalteak ordaintzea.</p>	<p>6- La persona o entidad adjudicataria deberá sufragar todos los gastos derivados de esta explotación (tributarios, suministros y servicios de toda clase)</p>
<p>7- <b>Hondakinei</b> dagokienez, horretarako behar diren zakarrontziak eduki beharko ditu</p>	<p>Así como indemnizar los daños que se causen al Ayuntamiento o a terceros en el desarrollo de la actividad.</p> <p>7. En lo relativo a <b>residuos</b>, deberá disponer de las papeleras necesarias a tal</p>

<p>eta, nahitaez, gaikako bilketarako ontziak jarri beharko ditu jendearen eskura, koloreagatik argi eta garbi identifikatuko direnak, espazio guztieta. Gutxienez, ontzientzako (horia), organikoentzako (marroia) eta errefusarentzako (grisa) edukiontziak eduki beharko ditu terrazan eta taberna barruan. Sukaldean eta barraren barruan bereizita jaso beharko dira ontziak, papera edo kartoia, beira, oliao eta gainerakoak.</p>	<p>efecto, debiendo obligatoriamente poner a disposición del público papeleras de recogida selectiva claramente identificables por su color, en todos los espacios. Al menos, deberá disponer de papeleras para envases (amarillo), orgánico (marrón) y resto (gris) en la terraza y dentro del bar. En la cocina y dentro de la barra se deberá recoger separadamente los envases, el papel o cartón, el vidrio, el aceite y el resto.</p>
<p>Eta horiek biltzeari dagokionez, hondakin bakoitza dagokion hiri-edukiontzieta utzi beharko da, betiere, udal Ingurumen Sailaren jarraibideei jarraituz. Hondakin horiek ez dira inolaz ere hondartzako edo pasealekuko edukiontzieta utziko.</p>	<p>Y cuanto a la retirada de éstos, cada residuo deberá depositarse en los contenedores urbanos viarios correspondiente, siempre, siguiendo las instrucciones del departamento de medio ambiente municipal. En ningún caso se depositarán estos residuos en los contenedores de playa o paseo.</p>
<p>Era berean, bezeroekin biodegradagarriak ez diren plastikozko poltsak edo ontziteria erabiltzea saihestuko du, eta poltsak eta baxera konpostagarriak edota baso jasangarrietatik (con sello FSC o PEFC ) datozen paperezkoak lehenetsiko ditu eramateko.</p>	<p>Así mismo, evitirá el uso de bolsas o vajilla de plástico no biodegradable con la clientela, priorizando siempre tanto las bolsas como la vajilla para llevar, de que sean compostables y/o las de papel de origen de Bosques Sostenibles (FSC edo PEFC zigidunak).</p>
<p>Plastikozko lastotxoak erabiltzea ere debekatuta egongo da. Konpostagarriak izan behar dute.</p>	<p>Estará prohibido también el uso de pajitas de plástico. Éstas deberán ser compostables.</p>
<p>Alde horretatik, plastikoaren sorrera murrizteko, iturriko ura eskaini beharko die beirazko botila edo pitxer berrabilgarrietan, plastikozko botilen ordez, behintzat, bertan otordua egingo duten bezeroei.</p>	<p>En este aspecto, con el fin de disminuir la generación de plástico, deberá ofrecer agua del grifo en jarras o botellas de vidrio reutilizables, en lugar de botellas de plástico, al menos a la clientela que vaya a comer.</p>
<p>Udalak pitxer horietako batzuk eskainiko ditu.</p>	<p>El Ayuntamiento proporcionará un número determinado de estas jarras.</p>
<p>Erabilitako oliao baimendutako kudeatzaileen bitartez kudeatuko du.</p>	<p>El aceite usado deberá gestionarlo mediante gestores autorizados.</p>

<p>8-Esleipenduna, 300.000€ko kopuruagatik erantzukizun zibileko aseguru poliza bat sortu eta indarrean mantentzera behartzen da.</p>	<p>8-El adjudicatario se obliga a suscribir y tener vigente una póliza de seguros de responsabilidad civil por importe de 300.000€.</p>
<p>Erabilerak berekin baldin badakar jabari publikoa suntsitzea, hondatzea edo hondatzea, esleipendunak Udalari itzuli beharko dio berreraikitze- edo konponketa-gastuen kostu osoa.</p>	<p>Si la utilización lleva aparejada la destrucción, deterioro o desperfectos del dominio público, el adjudicatario se obliga a reintegrar al Ayuntamiento el coste total de los gastos de reconstrucción o reparación.</p>
<p>Kalteak konponezinak badira, suntsitutako ondasunen balio bereko kalte-ordaina emango dio Udalari, edo kaltetutako ondasunenak jasandako kaltearen zenbatekoa.</p>	<p>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.</p>
<p>9-Edozein istripu gertatu ezkerro, esleipendunaren ardura izango da lehen bait lehen Udalaren jakinean jartzea.</p>	<p>9-Será obligación del adjudicatario comunicar a la mayor brevedad sobre la ocurrencia de cualquier siniestro al Ayuntamiento.</p>
<p>10- Bozgorailu, irrati edo antzeko tresnak erabiltzaileen, oinezkoen eta auzokoien erosotasunean eraginik ez izateko moduan graduatuko dira.</p>	<p>10-El uso de altavoces, radios o instrumentos similares se graduarán de manera que no afecte a la comodidad de las personas usuarias, transeúntes y vecindad.</p>
<p>11-Upel, botila, etab.era zuzendutako zerbitzu lagunzaileak egoera ezin hobean eduki beharko ditu. Horiek, kafetegiaren barnean horretarako egokitutako tokian egon beharko dute, publikoaren bistan egon gabe.</p>	<p>11-Deberá tener en perfecto estado los servicios accesorios destinados a depósitos de barriles, botellas, etc. Los cuales deberán permanecer en el lugar habilitado para ello dentro del recinto de la cafetería sin hallarse visibles al público.</p>
<p>Inolaz ere ez da onartuko horretarako etxola osagarriak egokitzea.</p>	<p>En ningún caso se autorizará la habilitación de casetas complementarias para estos fines.</p>
<p>12-Komunak erabilera askekoak, publikoak eta doakoak izango dira, bai bezeroentzako, bai ez direnentzako.</p>	<p>12. Los WCs deberán ser de uso libre, público y gratuito tanto para clientes como no clientes.</p>
<p>13-Komunak, garbitasun eta mantenu egoera ezin hobean eduki beharko dira.</p>	<p>13. Los WC deberán mantenerse en perfecto estado de limpieza y conservación.</p>
<p>14- Esleipendunak jarritako altzariek</p>	<p>14. El mobiliario aportado por el</p>

<p>multzoaren estetikari eutsi beharko diote. Udalak aukera izango du estetika mantentzen ez duten elementuak kendu edo ordeztu daitezen agintzeko.</p>	<p>adjudicatario deberá mantener la estética del conjunto. El Ayto. tendrá opción de poder retirar o mandar sustituir aquellos elementos que no mantengan la estética.</p>
<p>15-Esleipenduna egunero arduratuko da zerbitzurako erabiltzen diren terraza, kartelak eta beste edozein elementu lanaldi hasieran jartzeaz eta hora amaitzen kentzeaz.</p>	<p>15-Diariamente la persona adjudicataria se responsabilizará de colocar al inicio de la jornada y retirar al finalizar la misma, la terraza así como los carteles y cuantos elementos se utilicen destinados al servicio.</p>
<p>16-Kontratuaren exekuzioan erabiltzen duen pertsonalarekiko, lan, gizarte segurantza eta laneko segurtasun eta higiene kontuetan indarrean dauden lege ezarpenak betetzera behartuta dago esleipenduna.</p>	<p>16-El adjudicatario está obligado al cumplimiento de las disposiciones legales vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo con respecto al personal que emplee en la ejecución del contrato.</p>
<p>17-Edari alkoholiko eta tabakoaren iragarkiak espresuki debekatzen dira.</p>	<p>17- Se prohíben expresamente los anuncios sobre bebidas alcohólicas y tabaco.</p>
<p>18-Dagokion kex-a-liburua izan beharko du.</p>	<p>18- Deberá contar con el correspondiente libro de reclamaciones.</p>
<p>19- Hondakinak behar bezala kudeatzeaz gain, esleipendunak beharrezko ekintzak egin beharko ditu inguruneko ingurumen-inpaktu murritzeko: uraren kudeaketa jasangarria izango da, adibidez, eta kontsumoa behar den gutxienekora murriztuko da.</p> <p>Ildo horretan, hondartzetako Ingurumena Kudeatzeko Sistematik erator daitezkeen jarraibideetara egokituko da.</p>	<p>19- Además de la correcta gestión de los residuos, la persona adjudicataria deberá realizar las acciones necesarias para disminuir el impacto ambiental del entorno: La gestión del agua será sostenible por ejemplo, reduciendo su consumo al mínimo necesario.</p> <p>En tal sentido se ajustará a las directrices que desde el Sistema de Gestión Ambiental de las playas puedan derivarse.</p>
<p>20. Esleipendunak bere jardueragatik eta kokapenagatik aplikagarriak zaizkion ingurumen-arloko lege-baldintzak bete beharko ditu, bai eta UNE-EN ISO 14001 arauaren arabera ingurumena kudeatzeko sistemaren berezko betekizunak ere gaur egun Debako hondartzan ezarrita dago.</p>	<p>20. La persona adjudicataria deberá cumplir aquellos requisitos legales en materia de medioambiente que le sean aplicables por su actividad, y por su ubicación, así como los requisitos propios del sistema de gestión Medioambiental según norma UNE-EN ISO 14001, actualmente implantado en la playa de Deba.</p>

<p>Udalak, beharrekoa izanez gero, ur eta energiaren (elektrizitatea eta propanoa) kontsumoa eta hondakin mota bakoitzaren sorrera eskatuko dio esleipendunari, hornitzaile bakoitzaren fakturen edo formulario propioen bidez.</p>	<p>El Ayto. En caso de ser necesario, requerirá a la persona adjudicataria, el consumo de agua, energía (electricidad y propano) y generación de cada tipo de residuo, mediante facturas de cada suministrador o mediante formularios propios</p>
<p>21- Udalak hondartzeta eta bere inguruari buruz antolatzen dituen kampaña guztietan lagundu beharko du esleipendunak. Adibidez, ingurumen kampainak, kulturalak, kiroletakoak, .etab.</p>	<p>21.- El Adjudicatario deberá colaborar en todas aquellas campañas que el Ayuntamiento organice, con respecto de la playa y su entorno, como puedan ser, campañas medioambientales, culturales, deportivas, ...</p>
<p>Hori dela eta, Udalak kafetegian lankidetza horri dagozkion erreklamazio edo errotuluak jarri ahal izango ditu, baita iragarki, bando edo publizitate mota guztiak ere.</p>	<p>Con tal motivo, el Ayuntamiento podrá colocar en la cafetería los reclamos o rótulos correspondientes a dicha colaboración, así como todo tipo de anuncios, bandos o publicidad.</p>
<p>22. Esleipendunak edozein unetan utziko dio Udalari zerbitzuaren kudeaketari buruzko ikuskapen teknikoa eta ekonomikoa egiten, zerbitzuaren funtzionamendua pleguan eta indarrean dauden legezko xedapenetan ezarritakoaren araberakoa dela egiaztatzeko.</p>	<p>22. La persona adjudicataria permitirá en cualquier momento la inspección técnica y económica del Ayuntamiento sobre la gestión del servicio, a fin de comprobar que su funcionamiento se ajusta a lo prevenido en el Pliego y a las disposiciones legales vigentes.</p>
<p>23. Esleipendunak bete egingo ditu udalzaingoari, osasun- eta higiene-arloari, lan-araubideari, istripuei eta gizarte-segurantzari buruz aplikatu beharreko arauak, langileekin eta publikoarekin dituen harremanetan.</p>	<p>23. La persona adjudicataria acatará las normas aplicables de policía urbana, sanidad e higiene, régimen laboral, accidentes y seguridad social en sus relaciones con el personal empleado y el público.</p>
<p>Beraz, langile guztiak, besteak beste, manipulatzaile-txartela izan beharko dute, eta kartako plateretan, ageriko leku batean, alergenoei buruzko informazioa jarriko da.</p>	<p>Todo el personal deberá por lo tanto, disponer, entre otros requisitos, del correspondiente carnet de manipulador y en los platos de la carta, se colocará en un lugar visible la información de posibles alergenos.</p>
<p>24. Enpresa esleipendunak zuzeneko ikuskizun artistiko edo musicalak antolatu ahal izango ditu, bere kategoriari dagokion</p>	<p>24. La empresa adjudicataria podrá llevar a cabo espectáculos artísticos o música en directo, dentro del horario correspondiente a su categoría, avisando al menos, con 10</p>

<p>ordutegiaren barruan, gutxienez 10 egun lehenago jakinarazita. Bainaz ezin izango du gauzatu Udalaren onespina lortu arte, eta hark egokitzat jotzen dituen baldintzak bete gabe.</p>	<p>días de antelación. Éste no podrá llevarse a cabo hasta conseguir la aprobación del Ayuntamiento, y en las condiciones que éste estime oportunas.</p>
<p><b>7-ENPRESAKO PERTSONALA</b></p>	<p>7.- <b>PERSONAL DE LA EMPRESA.-</b></p>
<p>Enpresa esleipendunak baldintza teknikoen plegu honetan zehaztutako lanak egiteko beharrezko pertsonala izango du, bai langile kopuruari dagokionez bai eta bete behar dituzten baldintzei dagokionean.</p>	<p>La Empresa Adjudicataria deberá disponer en todo momento del personal necesario en número y condiciones para efectuar todos los trabajos especificados en el presente Pliego de Condiciones Técnicas.</p>
<p>Kafetegiko langileak behar bezala jantzik dira. Laneko arropa garbi eduki behar da.</p>	<p>El personal de la cafetería, se vestirá con decoro. La ropa de trabajo deberá mantenerse limpia.</p>
<p>Langileen profila honako hau izango da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>jendaurrean ez dauden langileak:</b> elikagaien manipulatzaile ikastaroa. Euskararen hizkuntza-gaitasuna: ahozko B1 maila.</li> <li>- <b>Jendaurreko langileak:</b> janari-manipulatzaile ikastaroa. Euskararen hizkuntza-gaitasuna: ahozko B2 maila.</li> </ul>	<p>El perfil del personal será el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>personal no frente al público</b> curso de manipulador de alimentos. Capacitación lingüística de euskera: nivel B1 oral.</li> <li>- <b>Personal frente al público:</b> curso de manipulador de alimentos. Capacitación lingüística de euskera: nivel B2 oral.</li> </ul>
<p>Langile horien buru <b>arduradun bat</b> egon beharko da, koordinazio-funtzioak izango dituena. Funtzio horretaz arduratu den pertsonak euskararen erabilera menderatuko du, bai ahoz, bai idatziz (C1 maila). Udalak bidezko deritzon ohar guztiak esandako arduradun horri zuzenduko dizkio.</p>	<p>Al frente de este personal deberá existir una <b>figura responsable</b> con funciones de coordinación. La persona encargada de esta función dominará el uso del euskera tanto a nivel oral como a nivel escrito (nivel C1), Todas las indicaciones que el Ayuntamiento crea necesarias, serán dirigidas al citado/a responsable.</p>
<p>Esleipenduna zerbitzuaren kalitatearen arduraduna izango da, eta berak edo berak izendatzen duen pertsonak telefono mugikor baten bidez aurkitzeko moduan egon beharko du lanaldi osoan. Udalari jakinaraziko zaio izendapena.</p>	<p>La adjudicataria será responsable de la calidad del servicio, y el mismo o la persona que designe, y de cuya designación se informará al Ayuntamiento, deberá estar localizable por medio de un teléfono móvil, durante toda la jornada de trabajo.</p>

<p>Kontratua hasi eta hamabost eguneko epean, pertsonal guztiaren zerrenda bat emango zaio Udalari.</p>	<p>En el plazo de 15 días a contar desde el inicio del contrato, se entregará al Ayuntamiento una relación del personal.</p>
<p>Era berean, uda-denboraldi bakoitzaren hasieran, ekainaren 1etik 15era, zerrenda bat emango zaio Udalari, zerbitzuko langile guztien izen-abizenak eta bakoitzaren destinoa eta eginkizunak adieraziz, dagozkien egiaztagiriarekin batera. Aldaketarik izanez gero, horiek ere jakinarazi egin beharko dira, eta behar den hizkuntza-gaitasuna egiaztatu.</p>	<p>Igualmente, al comienzo de cada temporada estival, del 1 al 15 de junio, se entregará al Ayuntamiento una relación indicando nombre y apellidos, así como el destino y la función a desempeñar de todo el personal del servicio acompañado de su acreditación correspondiente. En el caso de que hubiere modificaciones, éstas también deberán ser notificadas y acreditar la competencia lingüística precisa.</p>
<p>Esleipendunak ezingo du inolaz ere pertsonalaren gabezia argudiatu plegu honetan adierazten diren zerbitzuak bertan behera uzteko edo atzeratzeko. Une oro izan beharko du horien exekuzioa aurrera ateratzeko beharrezko pertsonala, hileroko kuota finkoa eraginik izan gabe.</p>	<p>El Adjudicatario no podrá pretextar en ningún caso la falta de personal para suspender o retrasar los servicios indicados en este Pliego debiendo disponer en todo momento del personal necesario para su ejecución, sin repercusión alguna sobre la cuota mensual fija.</p>
<p>Empresa esleipendunaren pertsonalak ez du inolaz ere izango inongo lan, kontratu, funtzio edo beste motako loturariik izango Debako Udalarekiko.</p>	<p>El personal de la Empresa Adjudicataria en ningún supuesto tendrá vinculación o relación laboral, contractual, funcional o de naturaleza alguna con respecto al Ayuntamiento de Deba.</p>
<p><b>8- MATERIALA ETA TRESNERIA</b></p>	<p><b>8.- MATERIAL Y UTENSILIOS</b></p>
<p>Esleipendunak beharrezkoak diren baliabide material guztiak jarri beharko ditu zerbitzuak behar bezala ematen direla bermatzeko. Beraz, lizitazaleek beren eskaintzetan osatu beharreko materiala adieraziko dute.</p>	<p>La persona adjudicataria deberá aportar cuantos medios materiales sean necesarios para garantizar la correcta prestación de los Servicios. Por lo tanto, las personas licitadoras indicarán el material a completar en sus ofertas.</p>
<p><b>9- INSTALAKUNTZA FINKOAK</b></p>	<p><b>9.- INSTALACIONES FIJAS</b></p>
<p>Honako pleguan adierazitako zerbitzuak behar bezala emateko, esleipendunak horretarako udalak hondartzan (ILJP barruan)</p>	<p>Para la debida prestación de los servicios indicados en el presente Pliego la persona adjudicataria utilizará el local que para este</p>

<p>duen lokala erabiliko du. Baita haren aurrean dagoen plataforma ere (terraza finkoa eta desmuntatzen dena)</p>	<p>menester tiene el Ayuntamiento en la playa (dentro de DPMT) así como la plataforma existente delante del mismo (terraza fija, más la desmontable)</p>
<p>Lanaldia amaitzean, empresa esleipendunak instalazio guztiak behar bezala garbitu beharko ditu.</p>	<p>La empresa adjudicataria deberá asegurar una correcta limpieza en todas las instalaciones al finalizar la jornada.</p>
<p>Zerbitzua emateko udalak utzitako lokaletan honako pleguan adierazten diren erabilera eta zerbitzuen desberdinak egitea erabat debekatuta dago.</p>	<p>Queda totalmente prohibido realizar aprovechamientos y servicios diferentes a los indicados en el presente Pliego, en los locales municipales cedidos para la realización del Servicio.</p>
<p><b>10. ZAINTZA ETA IKUSKAPENA</b></p>	<p><b>10. VIGILANCIA E INSPECCION</b></p>
<p>Udalak ahalmen osoa du plegu honetan ezarritakoa betetzeko empresa esleipendunak egunero egindo dituen lanak uneoro ikuskatu eta zaintzeko.</p>	<p>El Ayuntamiento tiene plena facultad para inspeccionar y vigilar en todo momento los trabajos que, para dar cumplimiento a lo establecido en el presente Pliego, efectuará diariamente la empresa adjudicataria.</p>
<p>Enpresak, bere aldetik, era guztietako erraztasunak eman behar dizkie lan eta instalazio finkoak ikuskatzeko bisitei, baldin eta Udalak izendatutako pertsonak ohiko zaintza egiteaz gain, behar bezala baimenduta dagoen Udaleko langileek egiten baditzute.</p>	<p>Ésta, por su parte, está obligada a dar toda clase de facilidades a las visitas de inspección de los trabajos e instalaciones fijas, que además de la vigilancia normal por parte de la persona asignada por el Ayuntamiento, sean realizadas por el personal del Ayuntamiento que esté debidamente autorizado.</p>
<p><b>11. ITZULKETA</b></p>	<p><b>11. REVERSION</b></p>
<p>Emakida amaitzen denean Udalari itzuliko zaizkio instalazioak egoera onean. Horretarako, eta kontratuaren epea amaitu baino gutxienez bi hilabete aurretik, Udalak teknikariak izendatuko ditu instalazioak zein egoeratan dauden ikuska ditzaten eta haien egoera onean mantentzeko beharrezko iritzitako obra eta konponketa zein birjartze lanak egin daitezela aginduko du.</p>	<p>Al término de la concesión revertirán al Ayuntamiento las instalaciones en buen estado de conservación. A tal efecto, y con una antelación mínima de dos meses antes de finalizar el plazo del contrato, el Ayuntamiento designará técnicos para inspeccionar el estado en que se encuentran y ordenará la ejecución de las obras y trabajos de reparación y reposición que</p>

<p>Egin beharreko konponketa edo birjarpen lanak esleipendunaren kontura joango dira.</p>	<p>estimasen necesarios para mantener aquéllas en las condiciones adecuadas. Las obras y trabajos de reparación o reposición que deban efectuarse serán de cuenta del adjudicatario.</p>
---	--

I Eranskina / ANEXO I	
TABERNA-BAR	
2 Edalontzi garbitzailea - 2 Lavavasos	
X Hozkailuak (botilategia) -- X Cámaras frigoríficas (botellero)	
Altzairu herdoilgaitzeko apalak - Baldas de acero inoxidable	
Kafeko makinarako armairua - Armario para la maquina del cafe	
Altzairu herdoilgaitzeko harraska - Fregadera de acero inox	
Ura hozteko gailua - Enfriador de agua	
SUKALDEA - COCINA	
Sukaldea - Cocina fuegos	
Ke kanpaia - Campana extractora	
Plantxa - Plancha	
Altzairu herdoilgaitzeko lan mahaia eta tiradera-altzariak - Mesa de trabajo y cajoneras de acero inox.	
Ontzi garbigailua - 1 Lavavajillas	
X Hozkailua - X Frigorífico	
Hozteko kamara mostradore azpian -- Cámara frigorífica bajo mostrador	
Mostradore - Mostrador	
Altzairu herdoilgaitzeko apalak - Baldas de acero inoxidable	
Harraska - Fregadera	
BILTEGIA - ALMACEN	
Apalak - Baldas	
Hozkailu-armairua - Armario frigorífico	
Hondakinak gaika jasotzeko ontziak - Contenedores de recogida selectiva	