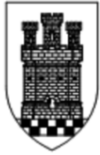


Ordiziako Udala

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	Procedimiento: abierto

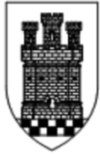


Ordiziako Udala

Izapidea: ohikoa

Tramitación: ordinaria

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 INGURUMENEN 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

**OIANGU PARKEKO UDAKO TABERNA
TXIKIAREN EDO TXIRINGITOAREN
ERABILERA PRIBATIBOAREN
ADMINISTRAZIO EMAKIDA**

1.- EMAKIDAREN XEDEA:

Emakida honen xedea Oiangu parkeko udako taberna txikia edo txiringittoa 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, onespeneraren adierazle gisa, sinatu egin beharko ditu emakida izenpetzerakoan.

2.-EMAKIDAREN EPEA:

Emakidaren epea 2024ko ekainaren 1etik 2024ko irailaren 30 arte (biak barne) izango da, baldintza teknikoan agiriko I. Eranskinean ageri den egutegiaren arabera.

Edozein arrazoiengatik emakida 2024ko 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

**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:

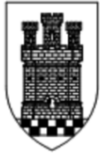
El plazo de la concesión será del 1 de junio de 2024 al 30 de septiembre de 2024, ambos inclusive, según el calendario que figura en el Anexo I del pliego de prescripciones técnicas.

Si por cualquier causa la concesión se formalizase con posterioridad al 1 de junio de 2024, 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



Ordiziako Udala

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

- * Ontzi garbigailua
- * Izotz makina
- * Kutxa erregistratzailea
- * Gas sukalea+ labea
- * Ke-erazgailua
- * Harraska
- * 2 Hozkailu baxua
- * Paper banagailua
- * Frijigailu bikoitza
- * Mikrouhin-labea
- * Hozkailu altu bikoitza
- * Intsektuen aurkako argia
- * Oilasko-erretegia

Adjudikaziodunaren esku geratuko da arlo honetan hobekuntzak eskaintzea.

Aurrerago aipatutako elementuak funtzionamenduan lagatzen dira; hortaz, mantentze eta konponketa lanak adjudikaziodunaren esku izango dira emakida egiten den egunetik aurrera.

Adjudikaziodunaren ardura izango da taberna txikia edo txiringittoa zerbitzua emateko bestelako elementuen horniketa egitea.

- Emakidadunaren betebeharrak:

AGINDUA, 2002ko martxoaren 15ekoa, Osasun sail- buruarena, jantoki kolektiboak bete behar dituzten neurri sanitarioak finkatzeko denaren arabera, Oianguko kantina, I taldean sailkatzen da:

I taldea: berehala kontsumitzeko janariak egiten dituzten jantoki kolektiboak, baina berariazko lokal edo eremuetan jatordu osoak zerbitzatzeko ez dituztenak.

Talde honetan sartuko dira pintxoak edo plater konbinatuak egiten dituzten tabernak, pizzeriak, ogitarteko eta hamburgesategiak, kafetegiak eta antzekoak.

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-

del adjudicatario.

Los materiales y utensilios que pertenecen al Ayuntamiento y que están en el pequeño bar o chiringuito son los siguientes:

- * 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

Quedará en manos del adjudicatario ofrecer mejoras en esta materia.

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.

Será responsabilidad de la adjudicataria el suministro de otros elementos para la prestación del servicio de bar pequeño o chiringuito.

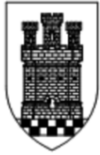
- Obligaciones del concesionario:

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:

Grupo I: comedores colectivos que elaboran comidas de consumo inmediato pero no sirven comidas completas en locales o zonas específicas.

En este grupo se incluirán los bares, pizzerías, bocadillos y hamburgueserías, cafeterías y similares que elaboren pintxos o platos combinados.

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



Ordiziako Udala

sasoitan betetzea.

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

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

Hortaz, aginduak ezartzen diren baldintzak bete beharko dira.

Elikagaien manipulatuak txartela behar duten langileek hori badutela egiaztatu beharko dute prestazioa hasi aurretik.

Adjudikaziodunak emakidaren barruan sortzen diren hondakinak era zuzenean kudeatu beharko ditu.

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

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

Emakidaren hasieran baimendutako kudeatzaileen zerrenda aurkeztu beharko du.

Zabor bilketa zerbitzuan sortutako gastuak adjudikaziodunak ordaindu beharko ditu.

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

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

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

Guztiz galarazita dago komuna biltegi gisa

durante la semana y en cualquier época del año.

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.

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.

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

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.

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

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

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

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

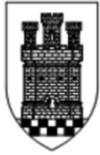
La adjudicataria colocará carteles, horarios, precios, etc., previo acuerdo con el Ayuntamiento sobre su contenido, diseño y ubicación (la adjudicataria deberá comunicar al Ayuntamiento cualquier problema que se presente).

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

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.

Queda totalmente prohibido el uso de los aseos



Ordiziako Udala

erabiltzea

3.2.- KOMUN ZERBITZUA:

2 . artikuluan azaroaren 3ko 33/2003 Legearen 4. Paragrafoan adierazten da jabari publikoaren erabilera pribatiborako edo aprobetxamendu berezirako emakidak doakoak izan daitezkeela, kontraprestazioarekin eta baita baldintzatuak ere.

Ikusita Oiangu parkea erabilera publikoko parkea dela, eta herritar denek erabiltzeko aukera dutela, ezinbestekoa da parkean dauden komunak egoki eta txukun mantentzea. Hori dela eta, zerbitzu hori emakidaren onuradunak kudeatzea eskatuko da. Emakidaren baldintza edo kontraprestazioa hori izango delarik: plegu honetan adierazten direnak betez komun horien kudeaketa egoki egitea.

Udalak Oiangu parkeko eraikinean dauden komunak esleipendunari utziko dizkio (II. eranskinean ageri da plano) eta adjudikaziodunak komunak 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 xaboez eta eskuak sikatzeko paperez hornituta egon behako dute.

Bainugelek, gutxienez, taberna txikiaaren ordutegia izango dute.

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

Garbiketari 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 lehertzeko paper-gailuak.
- * Paperontzia.
- * Eskuak garbitzeko xaboi likidoa.

como almacén

3.2.- SERVICIO DE ASEOS:

El artículo 2 de la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, señala en el apartado 4 que las concesiones para uso privativo o aprovechamiento especial del dominio público podrán ser gratuitas, con contraprestación e incluso condicionadas.

Visto que el parque de Oinargu es un parque de uso público, de uso común, es imprescindible mantener los aseos existentes en el parque de forma adecuada y ordenada. Por ello, se exigirá que dicho servicio sea gestionado por el beneficiario de la concesión. En consecuencia, la condición o contraprestación de la concesión consistirá en la adecuada gestión de dichos aseos con sujeción a lo dispuesto en el este mismo pliego de condiciones.

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.

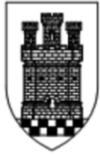
Los baños tendrán como mínimo el horario del bar.

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.



Ordiziako Udala

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.

Horretarako, garbiketa enpresa espezializatu bat kontratatu beharko du (ziurtagiria aurkeztu beharko da).

Garbiketa horien helburua, komunak, biltegia eta kantina garbitzea da.

3.4 ESLEIPENDUNAK HONAKO BETEBEHARRAK

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

- Irekiera eta itxiera ordutegiak errespetatzea: 11:00etatik 23:00etara. (Adierazitako ordutegia gutxienezkoa 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 txiringittoaren eta inguruaren segurtasuna kontrolatzea, txiringittoa irekitzea eta ixtea, eta bertako ordena eta elkarbizitza egokia izan dadin bermatzea.

- Erabilera publikoko komunen garbiketa esleipendunari dagozkio, baita inguruaren zainketa

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.

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.

3.4 LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

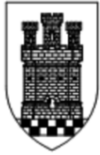
- Tener el chiringuito de verano abierto al público en época estival. El chiringuito se podrá cerrar los lunes como día de descanso semanal.

- 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



Ordiziako Udala

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 sasoiá 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.

- Era berean, zerbitzua ematean sor daitezkeen komunikazioetan modu berezian zainduko da emakumezkoen eta gizonezkoen arteko berdintasuna eta ez da inongo bereizketarik onartuko.

- Zarata mailak indarrean diren arauak definitzen dituzten mugak ez gaintzea zaintzea.

- 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.

- Jatorri edo nazionalitate ezberdina izateagatik ez diskriminatzearen printzipioa errespetatzea.

- Esleipendunak kontuan izango ditu zerbitzuaren funtzionamenduarentzat onuragarriak diren udal teknikarien aholkuak.

- Esleipenduna zerbitzua modu egokian emateko beharrezkoak diren produktuak erosteaz eta saltzeaz arduratuko da eta bere gain hartuko ditu produktuen kalitatearen gaineko ardurak.

- Esleipendunak lan arloan eta laneko higieña eta segurtasun arloetan indarrean dauden lege xedapenak beteko ditu eta Administrazioa horien ez betetzeetik sor daitezkeen erantzukizun orotik salbuetsita egongo da.

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.

- 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.

- Vigilar que los niveles de ruido no superen los límites definidos por la normativa vigente.

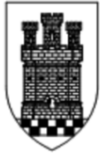
- El adjudicatario realizará acciones que promuevan la conservación del medio ambiente. Además de realizar una adecuada gestión de los residuos generados por el servicio, se adoptarán medidas para la recogida selectiva de los residuos generados por los usuarios. En las mesas de las terrazas se colocarán ceniceros.

- Respeto al principio de no discriminación por razón de diferente origen o nacionalidad.

- El adjudicatario tendrá en cuenta el asesoramiento de los técnicos municipales beneficiosos para el funcionamiento del servicio.

- 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.

- El adjudicatario cumplirá las disposiciones legales vigentes en materia laboral, de higieña y seguridad en el trabajo y la Administración estará exenta de toda responsabilidad que pudiera derivarse de su incumplimiento.



Ordiziako Udala

3.5 ZERBITZUAREN ETENALDIA

Eguraldi txarra dela eta, Udalak adjudikaziodunari baimena eman diezaike 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.

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.

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 pertsonak 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...

3.5 SUSPENSIÓN DEL SERVICIO

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.

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.

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).

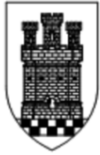
La empresa deberá acreditar previamente a la concesión que las personas que vayan a prestar el servicio tienen la competencia lingüística requerida ante el público. Asimismo, en el caso de que se incorporen nuevas personas que presten el servicio con posterioridad a la contratación de la empresa, éstas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



Ordiziako Udala

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 arabera.

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

- Komun en erabilera: Doan

6.- GASTUAK:

2. artikulua. Azaroaren 3ko 33/2003 Legearen 4. paragrafoa. Oinarrizko izara duen xedapenak honako hau ezartzen du lehenengo lerroan: «Jabari publikoaren erabilera pribatiborako edo aprobetxamendu berezira emakidak doakoak izan daitezke, kontraprestazioarekin edo baldintzarekin eman ahal izango dira.

Emakida baldintzatua dago Udalak Oiangu parkeko eraikinean dauden komunak esleipendunak kudeatu eta garbitzera. Zerbitzu hori Oinaguko Parkea erabiliko duten herritar guztien onurarako izango da, eta ez da kantinaren erabilera soilik mugatzen.

Ondorioz, komun en erabilera librea eta doakoa izango da; hau da, tabernako erabiltzaileak ez direnak ere erabili ahal izango dute.

Kontraprestazio horren ezaugarri eta baldintza bereziak Plegu teknikoaren 3.2 puntuan adierazten

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.- 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 LOS ASEOS

- Uso de aseos: gratuito

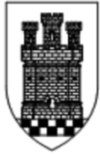
6.- GASTOS:

El art. 93, apartado 4º de la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, precepto de carácter básico que establece lo siguiente en su párrafo primero: «Las concesiones de uso privativo o aprovechamiento especial del dominio público podrán ser gratuitas, otorgarse con contraprestación o condición.

La presente concesión está condicionada a que el concesionario gestione y limpie los aseos existentes en el edificio del parque de Oiangu. Este servicio redundará en beneficio de todos los ciudadanos que van a utilizar el Parque de Oiangu y no se limita al uso de la cantina exclusivamente.

En consecuencia, el uso de los aseos será libre y gratuito, es decir, podrán utilizarse también aquellos que no sean los propios del bar.

Las características y condiciones particulares de esta contraprestación se indican en el punto 3.2 del



Ordiziako Udala

dira, eta ezin bestean bete beharko da emakida eman dadin.

7.- BETE BEHARREKO INGURUMENEN IRIZPIDEAK:

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

1.-Edukiontzia 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 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 pixatokitarako
- Sprayak

Desinfektatzaileak edo desinfektatzaileen bat duten produktuak (adibidez, lixiba), garbiketa orokorra egiteko, komunak eta adierazten diren azalera 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.

8.- EMAKIDAREN TRANSFERENTZIA:

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

Pliego Técnico, debiendo cumplirse en todo caso para el otorgamiento de la concesión.

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 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:

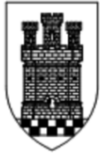
- Ambientadores
- Pastillas o artículos perfumados para urinarios
- Sprays
- Productos que contengan desinfectantes o algún tipo de desinfectante, como lejía), excepto para la limpieza general, aseos y superficies que se indiquen.

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.- TRANSFERENCIA DE LA CONCESIÓN:

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



Ordiziako Udala

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 beharko da.

10.- SEGURTASUN SOZIALEAN AFILIAZIOA:

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

11.- JARDUERA MUGATUAK:

Kontratatistak 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.

Kontratatistak errespetatu beharko du 18 urte azpikoei edari alkoholikoa eta tabakoa saltzeko debekua.

12.- ORDEZKAPENAK:

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

Udalari alde zuzen jakinaraziko zaio aurreko apartatuko egoera ematen den kasuan.

Ordezkoak esleipendunak dituen baldintza tekniko berdinak bete beharko ditu.

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 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.

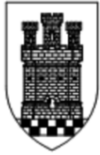
El contratista deberá respetar la prohibición de venta de bebidas alcohólicas y tabaco a menores de 18 años.

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.



Ordiziako Udala

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 eta garbiketen ziurtagiriak aurkeztu beharko dira.

14.- ADJUDIKATZEKO IRIZPIDEAK:

Lehiaketa adjudikatzeko oinarri gisa erabiliko diren irizpideak, garrantziaren eta egotzi zaien haztapenaren arabera hurrenkeran, ondokoak dira:

C artxiboa: automatikoki kalkulatzen diren irizpideak.

- Taberna, Kantina edo ostalaritza zerbitzuen kudeaketan eskarmentua izatea20 ptu

4 urte edo gehiago 20 puntu
3 urte eta 4 urte bitarte 15 puntu
2 urte eta 3 urte bitarte 10 puntu
1 urte eta 2 urte bitarte 5 puntu
Urte bat baino gutxiago 1 puntu

-Zerbitzuan egindako hobekuntzak edo lizitatuak proposatutakoak.....15 ptu

-Ingurumen baldintzen arabera zerbitzua ematea.....20 ptu

B artxiboa: Balio-iritzi bidez ebalua daitezkeen irizpideak

-Proposamenaren balio teknikoa.....45 ptu

14.1.-IRIZPIDE AUTOMATIKOAK

14.1.1 TABERNA, KANTINA EDO OSTALARITZA ZERBITZUETAN ESKARMENTUA IZATEA

(20 puntu gehienez)

Baldintza administratiboen agiriko II. eranskineko ereduaren arabera aurkeztuko da.

4 urte edo gehiago 20 puntu
3 urte eta 4 urte bitarte 15 puntu
2 urte eta 3 urte bitarte 10 puntu
1 urte eta 2 urte bitarte 5 puntu
Urte bat baino gutxiago 1 puntu

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 y el documento que certifique la limpieza de los aseos diarios.

14.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

Los criterios que servirán de base para la adjudicación del concurso, por orden de importancia y ponderación atribuida, son los siguientes:

Archivo C: criterios que se calculan automáticamente.

-- Experiencia en gestión de cantinas, bares o establecimientos hosteleros..... 20 ptos

4 años o más años 20 puntos
Entre 3 años y 4 años .15 puntos
Entre 2 años y 3 años ..10 puntos
Entre un 1 y 2 años 4 puntos
Menos de un año1 punto

- Mejoras en el servicio o propuestos por el licitador..... 15 ptos

- Servicio según condiciones ambientales.. 20 ptos.

Archivo B: Criterios evaluables mediante juicio de valor

- El valor técnico de la propuesta 45 ptos.

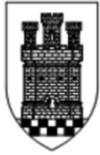
14.1.-CRITERIOS AUTOMÁTICOS

14.1.1 EXPERIENCIA EN GESTIÓN DE CANTINAS, BARES O ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS

(Maximo 20 puntos)

Se presentará según modelo del Anexo II del Pliego de Cláusulas Administrativas

4 años o más años 20 puntos
Entre 3 años y 4 años .15 puntos
Entre 2 años y 3 años ..10 puntos
Entre un 1 y 2 años 4 puntos
Menos de un año1 punto



Ordiziako Udala

*ostalaritza-eskoletan edo ostalaritza-establezimenduen kudeaketarekin lotutako ikasketak amaitu ondoren praktikak egin izana justifikatzen duten izangaiei puntuak emango zaizkie.

14.1.2.- HOBEKUNTZAK EDO LIZITATZAILEAK PROPOSATUTAKOAK (Gehienez 35 puntu)

- Gosariak eskaintzea (5 puntu)
- Arlo horretako goi mailako ikasketak dituela egiaztatzen duenari 10 puntu (Sukaldaritzan hobetzeko masterra) emango zaizkio eta erdi mailako ikasketak dituenari 5 puntu (Gastronomia eta Sukaldaritzako Arteen Gradua) emango zaizkio. Esleipenduna Enpresarien Elkartea izango balitz, bera osatzen duten pertsonen ikasketak batuko dira, gehienezko 10 puntuak lortu arte.

14.1.3.-INGURUMEN BALDINTZEN ARABERAKO ZERBITZUA EMATEA (Gehienez 20 puntu)

- Ingurumena errespetatzen duten garbiketa-produktuak erabiltzea, gutxienez ondorengo etiketa ekologikoetako bat eduki beharko dutelarik: "Etiqueta ecológica de la Unión Europea", "Ecoetiqueta Cisne Nórdico", "Ecoetiqueta Angel Azul" (5 puntu).
- Komuneko papera klororik gabe (TCF) erostea. (5 puntu)
- Kafea nekazaritza ekologikotik etorriko da, 834/2007 (EE) Erregelamenduaren edo ondorengo bertsioen arabera. (5 puntu)
-Janari-hondarrak ahalik eta txikiak izan daitezen, enpresa lizitatuak prozedura bat aurkeztu beharko dute emakida gauzatzen den bitartean elikagai-hondarrak ahalik eta gehien murrizteko aplikatuko diren neurriekin, haiek baloratzeko. Neurri horiek, irabazi asmorik gabeko entitateekin sortutako soberakinak edo beste batzuk helburu sozialetarako bideratzeko hitzarmenak sinatu direla aurkeztuz egiaztatuko dira. (5 puntu).

14.2.- BALIO-IRITZI IRIZPIDEAK:

14.2.1.-PROPOSAMENAREN BALIO TEKNIKOA (Gehienez 45 puntu)

Memoria proiektua gehienez 5 orritan egingo da, orriak DIN A4koak izango direla, eta bi aldeetatik.

Zerbitzuarekiko harremana plangintza eta ekintza

* los candidatos que justifiquen haber finalizado prácticas en escuelas de hostelería o estudios relacionados con gestión de establecimientos hosteleros se les computará para otorgar los puntos.

14.1.2.- PROPUESTAS POR MEJORA O LICITADOR (Máximo 35 puntos)

- Ofrecer desayunos (5 puntos)
- A quien acredite tener estudios superiores en esta materia se le otorgarán 10 puntos (Máster en Perfeccionamiento en cocina) y a quien tenga estudios medios se le otorgarán 5 puntos (Grado en Gastronomía y Artes Culinarias) . Si el adjudicatario fuera la Asociación de Empresarios, se sumarán los estudios de las personas que la integran hasta alcanzar los 10 puntos máximos.

14.1.3.-SERVICIO SEGÚN CONDICIONES AMBIENTALES (Máximo 20 puntos)

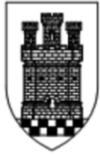
- Utilización de productos de limpieza respetuosos con el medio ambiente que incluyan, al menos, una de las siguientes etiquetas ecológicas: «Etiqueta ecológica de la Unión Europea», «Ecoetiqueta Cisne Nórdico», «Ecoetiqueta Angel Azul» (5 puntos).
- Compra de papel higiénico sin cloro (TCF). (5 puntos)
- El café provendrá de la agricultura ecológica según el Reglamento (CE) 834/2007 o versiones posteriores. (5 puntos)
- Con el fin de minimizar los restos de alimentos, las empresas licitadoras deberán presentar un procedimiento de valoración con las medidas que se apliquen durante la concesión para reducir al mínimo los restos de alimentos. Estas medidas se acreditarán mediante la presentación de la suscripción de convenios para destinar a fines sociales excedentes u otros generados con entidades sin fines lucrativos. (5 puntos).

14.2.- CRITERIOS DE VALORACIÓN:

14.2.1.-VALOR TÉCNICO DE LA PROPUESTA (Máximo 45 puntos)

El proyecto de memoria se realizará en un máximo de 5 páginas, que serán de DIN A4, y por ambos lados.

La relación con el servicio dependerá de la



Ordiziako Udala

memoriaren arabera izango da, lan programa. Gutxienez aurkeztu beharreko agiriez gain, langileen curriculum vitae, formazioa eta kualifikazioa baloratuko da, eta zerbitzuaren arduradun izango den eta Ordiziako Udalaren saileko zuzendaritzarekin harremanetan egongo den pertsonaren izena adieraziko da. Besteak beste, honako gaiak landu beharko dira:

-Zerbitzu ezberdinen deskribapena eta lan jardueraren definizioa: pertsona kopurua, funtzioak...(sexuen arabera xehatuak. 4/2005 Legearen arabera)(8 puntu)

-Proposatzen diren inbertsioen deskribapena: tresna eta material ezberdinen deskribapena (zenbatekoa, kokapena, ezaugarri teknikoak...) (6 puntu)

-Lan ezberdinetan izan daitezkeen gatazka edo arazoaren deskribapena.(4 puntu)

- Langileen gaitasuna.(6 puntu)

- Eskaintzaren aniztasuna: 8 puntu. (pintxoak, razioak, ogitartekoak, plater konbinatuak, menuak, menu bereziak...)

- Tabernako bezeroei emango zaizkien prestazioak: 5 puntu. (eramateko erraztasuna, terraza zerbitzua....)

- Parkera bezeroak erakartzeko proposatzen diren ekintzak, (batez ere familia eta nerabeei zuzendutakoak):8 puntu

memoria de planificación y acción, del programa de trabajo. Además de la documentación mínima a presentar, se valorará el curriculum vitae, formación y cualificación del personal, indicando el nombre de la persona que será responsable del servicio y que estará en contacto con la dirección del departamento del Ayuntamiento de Ordizia. Entre otros, se deberán tratar los siguientes temas:

- Descripción de los diferentes servicios y definición de la actividad laboral: número de personas, funciones... (desglosados por sexo. Según la Ley 4/2005) (8 puntos)

- Descripción de las inversiones propuestas: descripción de los diferentes instrumentos y materiales (importe, ubicación, características técnicas...) (6 puntos)

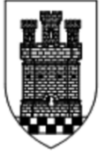
- Descripción de los conflictos o problemas que pueden surgir en los diferentes trabajos. (4 puntos)

- Capacitación del personal. (6 puntos)

- Variedad de la oferta: 8 puntos (pintxos, raciones, bocadillos, platos combinados, menús, menús especiales para todos)

- Prestaciones a los clientes del bar: 5 puntos. (Accesibilidad, servicio de terraza...)

- Acciones que se proponen para atraer clientes al parque, especialmente dirigidas a familias y adolescentes: 8 puntos



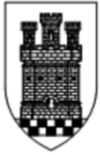
Ordiziako Udala

I.ERANSKINA. EGUTEGIA
ANEXO I. CALENDARIO



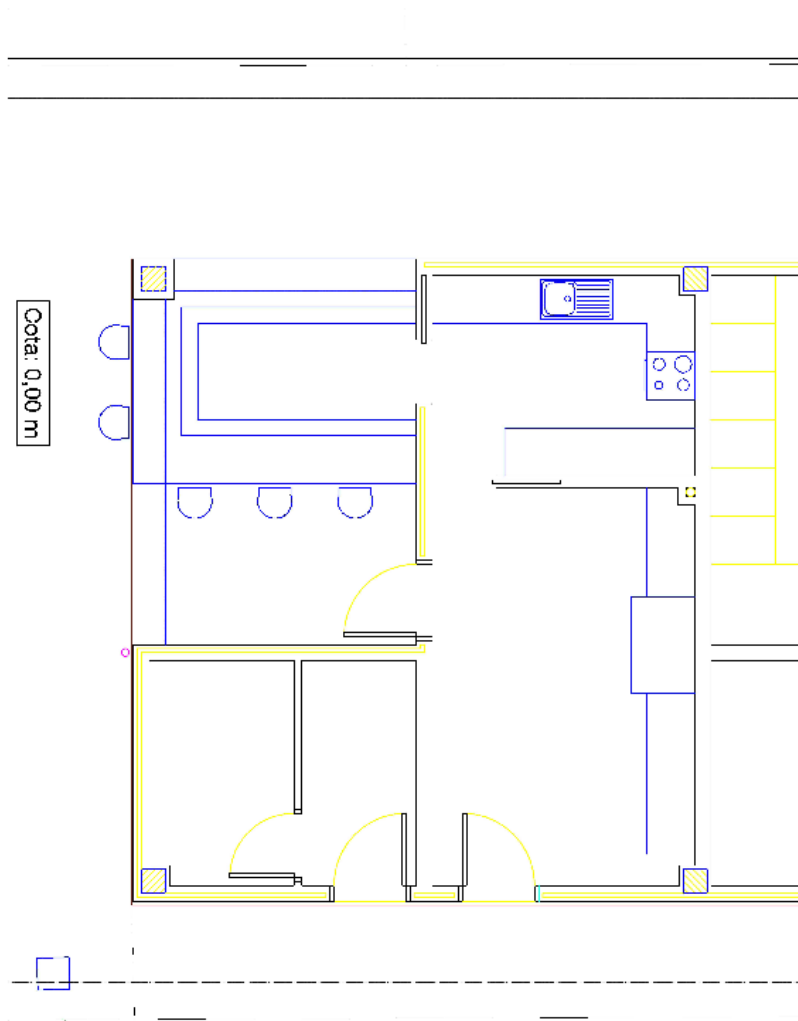
Ordiziako Udala

URTARRILA							22	OTSAILA							21	MARTXOA							19	APIRILA							
AS	AST	ASZ	OS	OST	LAR	IGA		AS	AST	ASZ	OS	OST	LAR	IGA		AS	AST	ASZ	OS	OST	LAR	IGA		AS	AST	ASZ	OS	OST	LAR	IGA	
1	2	3	4	5	6	7					1	2	3	4						1	2	3		1	2	3	4	5	6	7	
8	9	10	11	12	13	14		5	6	7	8	9	10	11		4	5	6	7	8	9	10		8	9	10	11	12	13	14	
15	16	17	18	19	20	21		12	13	14	15	16	17	18		11	12	13	14	15	16	17		15	16	17	18	19	20	21	
22	23	24	25	26	27	28		19	20	21	22	23	24	25		18	19	20	21	22	23	24		22	23	24	25	26	27	28	
29	30	31						26	27	28	29					25	26	27	28	29	30	31		29	30						
MAIATZA							22	EKAINA							20	UZTAILA							19	ABUZTUA							
AS	AST	ASZ	OS	OST	LAR	IGA		AS	AST	ASZ	OS	OST	LAR	IGA		AS	AST	ASZ	OS	OST	LAR	IGA		AS	AST	ASZ	OS	OST	LAR	IGA	
		1	2	3	4	5							1	2		1	2	3	4	5	6	7					1	2	3	4	
6	7	8	9	10	11	12		3	4	5	6	7	8	9		8	9	10	11	12	13	14		5	6	7	8	9	10	11	
13	14	15	16	17	18	19		10	11	12	13	14	15	16		15	16	17	18	19	20	21		12	13	14	15	16	17	18	
20	21	22	23	24	25	26		17	18	19	20	21	22	23		22	23	24	25	26	27	28		19	20	21	22	23	24	25	
27	28	29	30	31				24	25	26	27	28	29	30		29	30	31						26	27	28	29	30	31		
IRAILA							21	URRIA							23	AZAROA							20	ABENDUA							
AS	AST	ASZ	OS	OST	LAR	IGA		AS	AST	ASZ	OS	OST	LAR	IGA		AS	AST	ASZ	OS	OST	LAR	IGA		AS	AST	ASZ	OS	OST	LAR	IGA	
						1			1	2	3	4	5	6						1	2	3								1	
2	3	4	5	6	7	8		7	8	9	10	11	12	13		4	5	6	7	8	9	10		2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15		14	15	16	17	18	19	20		11	12	13	14	15	16	17		9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22		21	22	23	24	25	26	27		18	19	20	21	22	23	24		16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29		28	29	30	31					25	26	27	28	29	30			23	24	25	26	27	28	29	
30																								30	31						



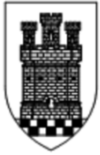
Ordiziako Udala

II.ERANSKINA. PLANOAK
ANEXO II. PLANOS

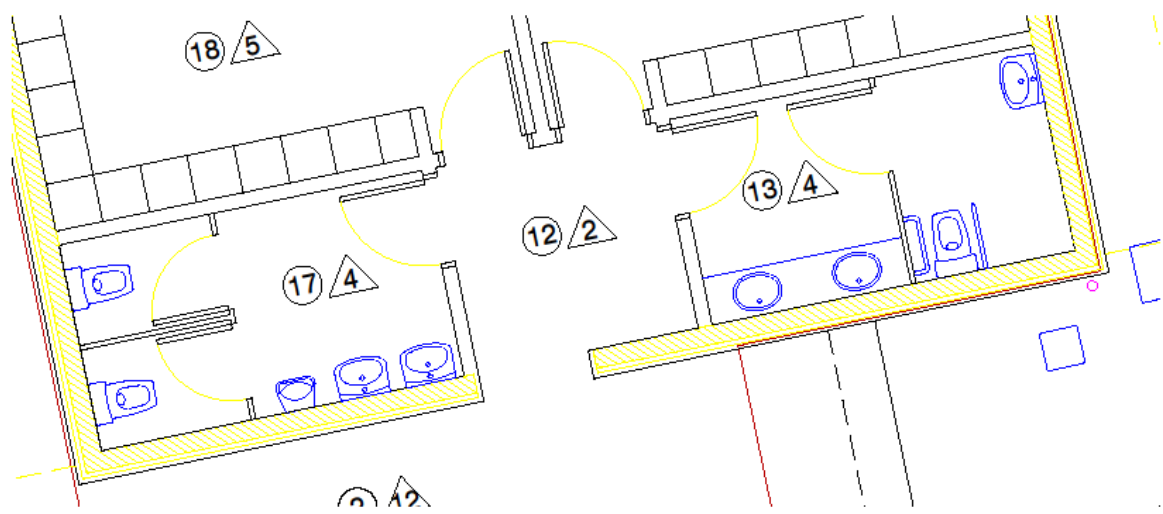


Arg

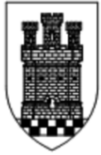
Taberna



Ordiziako Udala



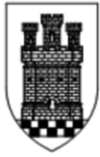
Komunak



Ordiziako Udala


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

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| * 2 Wok | * 2 Wok |
| * 4 Zartagi | * 4 sartenes |
| * 1 Tipulantzako labana | * 1 Cuchilla de cebolla |
| * 2 Puntillo | * 2 Puntillo |
| * Ralladorea | * Rallador |
| * Lechuga eskurridorea | * Escurridor Lechuga |
| * 4 "mingainak" | * 4 espatulas |
| * 2 Patata zurigailuak | * 2 peladoresde patatas |
| * 1 Mozketa taula | * 1 Tabla de corte |
| * 8 plater urdin | * 8 platos azules |
| * 5 plater grixak | * 5 platos grises |
| * 18 plater bol | * 18 platos bol |
| * 43 plater oianguren (30+13) | * 43 platos (30+13) |
| * 11 plater postre | * 11 platos de postre |
| * 13 plater pizarra | * 13 platos pizarra |
| * 8 bol txuri | * 8 bol blanco |
| * 5 bol metalezko | * 5 boles metálicos |
| * 4 coladore | * 4 coladores |
| * 26 Kazuelatxo gorri | * 26 cazuelitas rojas |
| * 3 Cazo | * 3 Cazos |
| * 3 Lecherita | * 3 Lecherita |
| * Pasta olla | * Pasta olla |
| * 3 bandeja | * 3 bandejas |
| * 5 ogi zesto handi | * 5 paneras grandes |
| * 8 ogi zesto txiki | * 8 paneras pequeñas |
| * 2 tapa | * 2 tapas |
| * 126 sagardo edalontzi | * 126 vasos de sidra |
| * 8 plastikozko bandeja | * 8 bandejas de plástico |
| * 10 metalezko gastronorm | * 10 gastronorm metálicos |
| * 2 bandeja | * 2 bandejas |
| * 80 labana | * 80 cuchillos |
| * 80 sardeskak | * 80 tenedores |
| * 30 goilarak | * 30 cucharas |
| * 60 goilaratxoak | * 60 cucharaditas |



Ordiziako Udala

2024SPBC0009

Sinatzailea Firmante	Zerbitzburua 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/AAAAPQY7L.DG4C