



**ERRETERIAKO LEKUONA FABRIKA KULTUR  
ZENTROAN OSTALARITZA ZERBITZUA  
KONTRATATZEKO BALDINTZA TEKNIKOEN  
AGIRIA.**

**1.- AURREKARIAK**

LEKUONA Fabrika Errenterian erdigunean egin berri den gunea da, garai bateko okindegiaren izena eta lekua mantenduz baina erabat birgaituz sortu den kultur espazio garrantzitsua.

LEKUONA, herrian dauden bestelako kulturako espazioekin batera, kultur ekosistemako elementu gako bat izango da eta martxan jartzeak, jauzi kualitatibo bat ematea suposatuko du. Herriko gainontzeko kultur espazio espezializatuak kontuan hartuko ditu eremu berri honek eta euren osagarria izango da.

LEKUONA pertsonen garapenerako eta esperientziarako espazio ireki bat da, herritarren harremanak, ezagutzaren trukea eta sorkuntza garatzeko gunea izango dena, kultur eragile, sortzaile eta publiko guztiek partekatuko dutena. Herritarrentzat 3. espazio gisa itxuratzeko bokazioarekin jaio da (lantoki eta etxebizitza ez den sozializatorako gunea), dauden sareak indartu eta komunitate sena indartuko duten berrien sorkuntza sustatzeko asmoz.

Espazio zabal bat da, erabilera anitzak ahalbidetzen dituen egitura malguekin diseinatu. Eta malgutasun hori espazio berri honen izaeraren parte ere izango da, non herritarrekiko gertutasuna eta elkarren arteko harreman-fluxua sustatuko diren.

LEKUONA herritar guztiei irekia dagoen espazioa izango da, denongandik gertu dagoena eta bertan egotea denontzat atsegina izango den espazio bat. Bertara joango gara gustuko gauzak egitera: filma bat ikusi, eskulanak egin, irakurri, bideo-jolasetan jolastu, musika entzun, ... bakoitzak dituen gustuen arabera, bere lekutxoak aurkitzeko aukera izango du, nahi bada bakarka, familiarekin, lagunekin, ikaskideekin edo bertan aurkitu dugun herritar edo LEKUONARA hurbildu den harekin.

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA  
LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE HOSTELERÍA  
EN LEKUONA FABRIKA DE ERRETERIA.**

**1.- ANTECEDENTES**

LEKUONA Fabrika es el nuevo espacio ubicado en el centro de Errenteria, un importante equipamiento cultural creado tras la reconstrucción de la antigua panificadora del mismo nombre.

LEKUONA Fabrika, junto con el resto de infraestructuras culturales del municipio, se convertirá en el elemento más importante del ecosistema cultural, lo que supondrá un salto cualitativo para Errenteria. Este nuevo espacio viene a complementar la amplia oferta de espacios especializados con los que ya cuenta el municipio.

LEKUONA Fabrika será un espacio abierto al desarrollo y experimentación, servirá para promover la interrelación de personas, el intercambio de conocimientos y el desarrollo de la creatividad. Será el espacio que compartirán los agentes culturales, los creadores y la ciudadanía usuaria en general. Nace con vocación de configurarse como el 3er espacio para la ciudadanía (aquel que no es ni el entorno laboral ni el domicilio), con el ánimo de impulsar la generación de nuevas redes ciudadanas, potenciar las existentes, y fortalecer el sentido de comunidad.

Se trata de un equipamiento amplio, diseñado con elementos y estructuras flexibles que posibilitarán usos y actividades diferentes en los espacios. Esa flexibilidad y mutabilidad será parte del carácter de este nuevo espacio, en el que se buscarán la cercanía con la ciudadanía y favorecer las relaciones entre diferentes.

LEKUONA Fabrika será un espacio abierto a toda la ciudadanía, cercano a todos y a todas, un espacio agradable y acogedor para sus usuarios y visitantes. La ciudadanía acudirá para realizar actividades como ver una película, participar en talleres, disfrutar de un espectáculo, leer, jugar con videojuegos, llevarse un libro, bailar, escuchar música,...



Lekuona Fabrikako kultur eskaintza bost ardatzen arabera antolatuko da:

- Herritar Labeategia (kudeaketa partekatu eta komunitate proiektuak)
- Arte bizien egonaldi eta mediazio programa
- Biblioteka
- Auditorioko programazioa
- Bestelako eduki eta tailerrak

Auditorioa programazio beharren arabera moldatzen den espazioa izango da. Gehienez ere 1.500 pertsona sartzen dira zutik eta 661 pertsona eserita, 8 konfigurazio ezberdin izan dezakelarik.

Espazio hau beste hiru espazio txikiagotan banatu daiteke. Egunerokoan sorkuntza edo produkzio egonaldian dauden konpainia eta taldeak hartuko ditu (antzerki, musika eta dantza), eta era berean formatu handiko ikuskizun eta ekitaldien gunea izango da.

## 2.- KONTRATUAREN XEDEA

Kontratuaren helburua LEKUONA Fabrikan ostalaritza zerbitzua ematea izango da, proiektuaren osagai bat gehiago, non slow food edota tokiko produktuak eta ekologikoen aldeko apustua egiteaz gain, giro eta tratu atsegina izango duen, kulturgunearen filosofiarekin bat egingo duena.

## 3.- ZERBITZUAREN EZAUGARRIAK

Taberna/kantina hori izango da produktuak, janariak eta edariak zerbitzatzeko tokia Lekuona Fabrikan. Lekuonako langile eta bisitariei elikadura osasungarria eta jasangarria emango die eta, aldi berean, tokiko ekonomiaren eragile aktibo bihurtuko da, zehazki lehen sektoreari dagokionez. Produktu edo elaboratu gehienak tokiko eta sasoiko ekoizpenekoak izatea lortu nahi da.

Kultura-proiektuaren helburuekin bat etorritik, ikastetxeko kontsumo-espazioa eta elikagaiekiko eta edariekiko harremana proiektuaren ikuspegian beste alderdi bat bezala txertatu behar dira, eta lehen

El programa cultural de Lekuona Fabrika se articulará en cinco ejes:

- Herritar Labea (programa de cogestión y proyectos comunitarios)
- Programa de residencias artísticas y mediación de proyectos de artes vivas
- Biblioteka
- Programación del Auditorio
- Otros talleres y actividades

El auditorio será un espacio adaptable según las necesidades. Consta de un aforo máximo de 1.500 personas de pie, ó 661 personas sentadas, con hasta 8 disposiciones o formatos diferentes.

Este espacio se puede subdividir en tres pequeños auditorios independientes. Habitualmente acogerá procesos de creación de compañías y grupos en residencia (teatro, danza y música) y será también el espacio que acoja los eventos o espectáculos de gran formato.

## 2.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato es la gestión del servicio de hostelería del bar/cantina de LEKUONA Fabrika, entendida esta como una pieza más integrada en el proyecto cultural, en el que además de ofrecer productos y servicios de calidad basados en la filosofía de slow food o producto local y ecológico, configure un espacio de encuentro acogedor, dinámico y coherente con la filosofía del centro cultural.

## 3.- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

Este bar/cantina será el lugar destinado a servir productos, comidas y bebidas en Lekuona Fabrika. Proporcionará alimentación saludable y sostenible a los empleados y visitantes de Lekuona y, al tiempo, se convertirá en un agente activo de la economía local, en concreto del sector primario. Se persigue que la mayoría de los productos o elaborados sean de producción local y de temporada.

En coherencia con los objetivos del proyecto cultural, el espacio de consumo y relación con los alimentos y las bebidas del centro debe integrarse como una parte más en la visión del proyecto, y contribuir a una



sektorearekin, elikadura osasungarriarekin, komunitate-ikuspegiarekin eta sorkuntzarekin sentsibilizatutako komunitate bat lortzen lagundu behar dute.

Filosofia horren ondorioz, sasoiko eta jatorri geografiko hurbileko produktuen eta ekoizpen ekologikoko produktuen kontsumoa sustatzen da.

Ostalaritza-zerbitzuaz gain, taberna/kantinak Lekuona Fabrikaren beste polo bat izan beharko du eduki kulturalak proposatzeko orduan. Horrek esan nahi du, betiere gastronomia-espazioaren ikuspegitik, elikadurarekin eta gastronomia-kulturekin lotutako jarduerak antolatu ahal izango direla, hala nola sukaldarien egoitzak eta trukeak, dastatzeak, ogia egiteko tailerrak eta antzekoak. Jarduera hauek Kultur Sailarekin adostutak egon beharko dira eta honen onarpena izan.

Jarduera horiek Lekuona Fabrika proiektuaren izaera sortzailea eta komunitarioa indartzera, elikadura osasuntsuarekin eta tokiko eta sasoiko produktuen kontsumoarekin lotutako balioak sustatzera eta gastronomiaren gaitasun sortzaileak eta izaera kulturala esploratzera bideratuko dira.

Jarduera mota horiek koordinatuta egin beharko dira, eta Kultura Sailak aldez aurretik onartu beharko ditu. Sail horrekin jarraipen-bileren dinamika erregularra ezarriko da, gutxienez hilean behin.

#### 4.- KONTRATUAREN IRAUPENA

Emakidak lau urte iraungo du emakidaren dokumentua sinatzen denetik kontatzen hasita, eta bi urtero luzatzeko aukera izango du gehienez ere 10 urte egin arte.

#### 5.- LIZITAZIOAREN KANONA

Urteko 10.800,00 €-ko gutxieneko kanona ezartzen da, enpresa lehiatzaileek egiten duten eskaintzetan hobetu dezaketena.

Emakida bat denez, balio erantsiaren gaineko zergan

komunidad sensibilizada con el sector primario, la alimentación saludable, la visión de comunidad y la creatividad.

Esta filosofía se traduce en la promoción de consumo de productos de temporada y de origen geográfico próximo y de producción ecológica.

Además del servicio de hostelería, el bar/cantina deberá ser un polo más de Lekuona Fabrika a la hora de proponer contenidos culturales. Esto significa que siempre desde su perspectiva de espacio gastronómico, podrán organizarse actividades vinculadas con la alimentación y la cultura gastronómica, como residencias e intercambios de cocineros, catas, talleres de elaboración de pan, y similares. Estas actividades deberán de ser siempre contrastadas y validadas por el departamento de Cultura.

Este tipo de actividades estarán orientadas a reforzar el carácter creativo y comunitario del proyecto Lekuona Fabrika, a promocionar los valores vinculados con una alimentación sana y el consumo de productos locales y de temporada, y a explorar las capacidades creativas y el carácter cultural de la gastronomía.

Este tipo de actividades deberán de ir coordinadas y contar siempre con la aprobación previa del departamento de Cultura, con el que se establecerá una dinámica regular de reuniones de seguimiento, como mínimo mensuales.

#### 4.- DURACIÓN DEL CONTRATO

La concesión tendrá una duración de cuatro años contados a partir de la fecha de formalización del documento de la concesión, prorrogable cada dos años hasta un máximo de 10 años.

#### 5.- CANON DE LICITACIÓN

El canon mínimo de licitación será de 10.800,00€ anuales, importe que podrá ser mejorado al alza por las empresas licitadoras en sus ofertas.

Al tratarse de una concesión, es una operación no



kargarik ez duen eragiketa bat da, BEZari buruzko 102/1992 Foru Dekretuaren 7.9 artikuluan xedatutakoaren arabera.

gravada en el Impuesto sobre el Valor Añadido, según lo dispuesto en el artículo 7.9 del Decreto Foral 102/1992, del IVA

#### 6.- KONTRATISTARI ORDAINKETA

Enpresa adjudikazio-hartzaileak ordain gisa zerbitzuaren ustiapenetik ateratzen dituen diru-sarrerak jasoko ditu.

#### 6.- RETRIBUCIÓN DEL CONTRATISTA

La empresa adjudicataria recibirá como contraprestación los ingresos que obtenga de la explotación del servicio.

#### 7.- ZERBITZUA EMATEKO LEKUA

Zerbitzua LEKUONA Fabrikako beheko solairuan horretarako egokitutako espazioan emango da. (Planoa gehitzen da)

#### 7.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se ofrecerá en el espacio identificado como bar/cantina Lekuona Fabrika, sito en la planta baja del mencionado equipamiento. (Se adjunta plano)

Espazioaren deskribapena:

Tabernak honako espazio eta baliabide hauek izango ditu:

Udalak jarritako azpiegitura:

- 13 metro karratuko sukalde ekipatua.
- 52 metro karratuko barra.
- 14 metro karratuko komunak
- 26,6 metro karratuko biltegia beheko solairuan.
- Gehienez ere 16 mahai jartzeko terraza.
- Aulkiak eta mahaiak

Descripción del espacio:

El bar/cantina contará con los siguientes espacios y recursos:

Infraestructura municipal:

- 13 m2 metros de cocina equipada
- 52 m2 metros de bar
- 14 m2 de baños
- 26,6 m2 metros de almacén en la planta baja.
- Terraza con espacio para 16 mesas máximo
- Mesas y sillas

Udalak jarritako makineria eta materiala:

Taberna/kantina:

- Botilenzako hozgailua 1500 mm
- Mostradore barneko harraska 1350mm
- Edalontzi garbigailua 470 mm
- Kafe-makinarentzat altzaria 3000 mm
- Izotza egiteko makina 497 mm

Maquinaria y material colocado por el Ayuntamiento:

Bar/cantina:

- Botellero Frigorífico de 1500 mm
- Interior de Mostrador con Fregadero 1350 mm
- Lavavasos 470 mm
- Mueble Cafetero 3000 mm
- Fabricado de Hielo 497 mm

Sukaldea:

- Harraskak dituen altzaria 1800 mm, altzairu herdoilgaitzean egina
- Ontzi-garbigailua 600 mm
- Hotzagailua
- Ke-erazgailua
- Lanerako mahaiak, altzairu herdoilgaitzean egina
- Plantxa elektrikoa
- Sukalde elektrikoa, bitrozeramikoa, 4 surekin

Cocina:

- Mueble de lavado en acero inoxidable 1800 mm
- Lavavajillas industrial 600 mm
- Frigorífico
- Campana extractora
- Sistema extinción protech-T
- Mesa de trabajo construido en acero inoxidable
- Plancha eléctrica
- Cocina eléctrica placa vitrocerámica 4 zonas cocción

Enpresa esleipendunak jarri beharrekoa:

Elementos a cargo de la empresa adjudicataria:



- Terrazarako toldo, mahai eta aulkiak. Ez dute publizitaterik eramango.

- Biltegia antolatu eta osatzeko beharrezko apal, mahai edo altzariak.

- Ontziteria, mahai-tresnak, ezpainzapiak, mahai-zapiak, etab.

- Sukaldeko tresna eta makinaria txikia, hala nola, ebakitze makina, erretiluak, kazolak, zartaginak ...

- Kutxa erregistratzaileak, kontrol informatikoko ekipamendua (terminal informatikoak, softwarea, etab.), soinu-ekipoak, ...

- Langileen lan-arropa

- Garbiketako produktuak

- Oro har, zerbitzua egoki emateko beharrezko beste edozein elementu edo instalazio. Udalak jarritako azpiegitura eta materialen zerrendan jasota ez dagoen guztia adjudikaziodunak eskuratu eta ordaindu beharko du.

- Adjudikaziodunak, beti ere Udalaren baimena lortu ondoren eta udal teknikari baten oniritzia jaso ondoren, espazio zein makinarian hobekuntzak egin ditzake. Horien ordainetan ez du indemnitzaziorik jasoko eta kontratua amaitzean ezin izango ditu eraman.

- Tabernan egin beharreko edozein konponketarako Kultura sailaren idatzizko baimena beharko da. Behin adjudikaziodunak proposatu eta Udalak onartutako inbertsio eta hobekuntzak gauzatutakoan, Udalaren inbentaria gehituko da eta instalazioaren parte izatera pasako da, Errenteriako Udalaren jabetzan geldituz.

## 8.- ERABILTZAILEEN PROFILA

LEKUONA Fabrika eta ondorioz taberna/kantina, jende askoren bilgune izango da, guztientzat produktu egokia eskaintze aldera, hauek dira

- Toldos, mesas y sillas para la terrazas. No llevarán ninguna publicidad.

- Estanterías, mesas o mobiliario necesario para organizar o equipar el almacén

- Vajilla, cubertería, servilletas, manteles, ...

- Maquinaria pequeña, menaje y utillaje de cocina. Por ejemplo, máquinas cortadoras, bandejas, cazuelas, sartenes...

- Máquinas registradoras, equipamiento de control informático (terminal informático, software, ... ), equipo de sonido, ...

- Ropa de trabajo de los trabajadores/as

- Productos de limpieza

- En general, cualquier otro elemento o instalación necesarios para ofrecer un buen servicio. Todo aquel elemento no incluido en el inventario previo de infraestructura y elementos a aportar por el Ayuntamiento, correrá a cargo de la empresa adjudicataria.

- La empresa adjudicataria, previo permiso del Ayuntamiento y supervisado por un técnico municipal, podrá realizar mejoras tanto en el espacio como en la maquinaria y no percibirá indemnización alguna por ello y no lo podrá retirar una vez finalice el contrato.

- Para cualquier mejora que haya que realizar en el bar se necesitará la autorización escrita del departamento de Cultura. Una vez realizadas las propuestas por el adjudicatario y aceptadas por el Departamento, las inversiones y mejoras realizadas se añadirán al inventario del Ayuntamiento y formarán parte de la instalación, pasando a ser titularidad del Ayuntamiento de Errenteria.

## 8.- PERFIL DE LOS USUARIOS/AS

LEKUONA Fabrika y en consecuencia el bar/cantina, tiene vocación de espacio de encuentro para público diverso. Con el objeto de ofrecer un producto



erabiltzaileen profilaren inguruko zenbait irizpide:

- Adin eta interes-profil desberdineko liburutegi-zerbitzuen eta ekipamendu-baliabideen erabiltzaileak.
- Ohiko erabiltzaileak (adibidez, zentroko langileak, prentsa-irakurtzera datozen erretiratuak eta haurrak dituzten familiak)
- Unean uneko erabiltzaileak, auditorioko ikuskizunetako publikoa
- Sorkuntza egonaldietan dauden antzerki eta dantza artista eta sortzaileak
- Taberna/kantinako zerbitzuaz gozatzen hurbiltzen diren herritarrak, ibaiaren ondoan gune lasaia eta trafikorik gabea delako
- Tokiko produktu ekologikoaren gastronomia kontzeptuak erakarritako pertsonak

#### 9.- PREZIO POLITIKA

Loteslea denez, taberna-kantinaren eskaintako produktu eta zerbitzuen publikoarentzako salmenta-prezioak enpresa esleipendunak lizitazioan proposatutako prezioak izango dira.

Zerbitzua hasi ondoren, beste produktu batzuk gehitu ahal izango zaizkie aurkeztutako eskaintzei, baina kontratu honetan onartutako prezioen antzekoak edo proportzionalak izango dira.

Enpresa esleipendunak prezioak eguneratu ahal izango ditu, urteko KPIaren arabera.

Salbuespen gisa, produktu jakin batzuen prezioak eguneratu edo igotzea eskatu ahal izango da, betiere inguruko antzeko kategoriakoekin parekatzen badira. Aldaketa honetarako kultura sailaren onarpena beharrezkoa izango da.

Taberna-kantinaren eskaintzen diren produktuen prezioa gizarte- eta belaunaldi-espekto zabalarik eskainia izango da (gazteak eta helduak), eta, beraz, eskaintzan ekonomikoki eskuragarriak diren produktuak sartuko dira, besteak beste.

#### 10.- LANGILEEN PRESTAKUNTZA ETA ESKARMENTUA

adecuado para todos y todas, estas son algunas indicaciones del perfil de usuarios/as previsto:

- Usuarios/as de los servicios de biblioteca y de los recursos del equipamiento, de diferente edad y perfil de intereses.
- Usuarios habituales (por ejemplo empleados/as del centro, personas jubiladas lectoras de prensa, y familias con niñas/os)
- Usuarios puntuales, público de espectáculos.
- Artistas y creadores en residencia de grupos teatrales o de danza
- Ciudadanía que se acerque a disfrutar del servicio del bar/cantina, por resultar un espacio tranquilo, sin tráfico, junto al río.
- Personas atraídas por el concepto de gastronomía de producto local y ecológico

#### 9.- POLÍTICA DE PRECIOS

Dado su carácter vinculante, los precios de venta al público de los productos y servicios ofertados en el bar-cantina serán los precios propuestos por la empresa adjudicataria en la licitación.

Una vez iniciado el servicio se podrán añadir otros productos a las ofertas presentadas pero serán similares o proporcionales a los precios aprobados en este contrato.

Los precios podrán ser actualizados por la empresa adjudicataria en función del IPC anual.

Excepcionalmente podrá solicitarse una actualización superior de precios de determinados productos siempre y cuando se equiparen a los de categoría similar de la zona. Esta actualización requerirá de la aceptación del departamento de cultura

El precio de los productos ofertados en el bar-cantina responderá a un amplio espectro social y generacional (jóvenes y adultos), por tanto, y entre otros, en la oferta se incluirán productos económicamente asequibles.

#### 10.- FORMACIÓN Y EXPERIENCIA DE TRABAJADORES/AS



Kontratuak irauten duen bitartean proposatutako langile horiek mantentzeko ahalegina egingo da eta aldatu behar balira, gutxienez eskatuko da proposamenean jasotako formakuntza eta eskarmentu maila berdina izatea.

#### 11.- ORDUTEGIA ETA ALDIZKAKO ITXIERAK

Ostalaritza-zerbitzuak irekita egon beharko du, gutxienez, Lekuona zentroaren ohiko egutegiaren eta ordutegiaren arabera, bai eta zentroan programatutako ekitaldien egun eta ordutegian ere.

Urtero, Udalak kultur zentroa erabiltzeko egutegi bat onartuko du. Egutegi horretan, zentroa irekita egongo den ohiko egun eta ordutegiak finkatuko dira eta zentroa itxita egongo den jaiegunak adieraziko dira.

Enpresa esleipendunak establezimendua irekita eduki beharko du gutxienez kultura-zentroa irekita dagoen ohiko egun eta ordutan. Ohiko irekiera ordutegiaz gain, kulturagunean programatutako jardura eta ikuskizunak jakinaraziko zaizkio, ostalaritza zerbitzua denbora horretan ere irekita egongo delarik.

Salbuespen gisa, enpresak kulturagunea irekita dagoen egun edo aldietan itxi nahi badu, arrazoia edozein dela ere, Errenteriako Udalari idatziz eskatuko zaio, eta hark erabakiko du itxiera hori baimendu ala ez.

Egutegi hori urtero helaraziko zaio enpresa esleipendunari.

Erreferentzi gisa, LEKUONA zentruak ondoko gutxi gorabeherako ordutegia izango du:

- Irailaren 1etik ekainaren 30era:  
Astelehenetik ostiralera: 09:00 – 20:00  
Larunbatetan: 09:00 – 14:00
- Uztailaren 1etik abuztuaren 31ra:  
Astelehenetik larunbatera: 09:00 – 14:00

#### 12.- ATEEN IREKIERA ETA ITXIERA

Durante el contrato se intentará mantener el mismo personal propuesto y en caso de tener que sustituirlo, se requerirá por lo menos, el mismo nivel de formación y experiencia.

#### 11.- HORARIO Y CIERRES TEMPORALES

El servicio de hostelería deberá estar abierto, como mínimo, de acuerdo al calendario y el horario de apertura habitual del centro LEKUONA y además, los días y horario de eventos programados en el centro.

Cada año el Ayuntamiento aprobará un calendario de utilización del centro cultural en el que se reflejarán los días y horario habitual que estará abierto y los días festivos en los que el centro permanecerá cerrado.

La empresa adjudicataria deberá de mantener abierto el establecimiento como mínimo los días y horario habitual en el que el centro cultural esté abierto. Además del horario habitual de apertura, se notificará los actos y espectáculos programados en el centro cultural, debiendo permanecer el establecimiento hostelero abierto durante ese espacio de tiempo.

Si de manera excepcional la empresa quisiera cerrar en días o periodos en los que el centro cultural está abierto, sea cual sea el motivo, se solicitará por escrito al Ayuntamiento de Errenteria que será quien decida si se autoriza o no dicho cierre.

Este calendario será trasladado anualmente a la empresa adjudicataria.

Como referencia, el horario aproximado de apertura será el siguiente:

- Del 1 de septiembre al 30 de junio:  
De lunes a viernes: de 09:00 – 20:00  
Los sábados: 09:00 – 14:00
- Del 1 de julio al 31 de agosto:  
De lunes a sábado: 09:00 – 14:00

#### 12.- APERTURA Y CIERRE DE PUERTAS



Tabernak sarrera independentea izango du Gernika plazako atetik. Ostalaritza zerbitzuaren arduradunek taberna ireki eta ixteko aukera izango dute, giltzak izango ditu bere ardurapean eta horien erabileraren gaineko erantzukizuna, eta instalazioen barruan ordena eta elkarbizitza egokia eta segurua izateaz arduratuko da.

### 13.- PERTSIANA

Tabernak betetzen duen espazioa eta kulturgunea pertsiana baten bidez banatuak daude. Pertsiana hori ezingo du adjudikaziodunak ireki eta itxi, kulturguneko erabilerarekin bat egingo du eta kulturguneko zaintzaren arduradunek ireki eta itxiko dute.

### 14.- TERRAZAKO TOLDO, MAHAI ETA AULKIAK

Adjudikaziodunak terraza jartzeko aukera izango du beti ere Udalak horretarako duen araudia beteaz eta halako zerbitzu osagarriak sortu ditzakeen gastuak bere gain hartuz, bai inbertsioei zein udal tasei dagokionez.

### 15.- EROSKETAK NON EGIN ETA ZER EROSI

Lehengaiak eta hornidurak erosteko orduan eskualdeko denda eta komertzioetan egitea lehenetsiko da eta ahal den neurrian produktu osasungarriak, ekologikoak, sasoiko produktuak, eskualdekoak edo ingurukoak (km 0) izango dira eta ingurumena eta animaliak errespetatzen dituzten produkzioetan erosiko dira.

Horretarako, hurrengo jarraibideak beteko dira:

- Elikagaiak, nagusiki, gehienez 150 km-ko erradioan ekoizitakoak izan beharko dira.
- Lehengai bat baino gehiago dutenak, osagaien gehiengoa 150 kilometroko erradioan ekoizitakoak izan beharko dute.
- Itsasoko elikagaien kasuan, lehentasuna izango du euskal ontzidiak harrapatutako edo lehorreko euskal arrain-haztegietan hazitako arrainak.
- Haragi-produktuetarako eta animalia-jatorriko produktuetarako, 150 km-ko erradioan hazita egon beharko dute.

El bar tendrá entrada independiente por la puerta de la plaza Gernika. El adjudicatario podrá abrir y cerrar el bar, siendo depositaria de las llaves de acceso y respondiendo de su uso, cuidando del orden y la adecuada y segura convivencia dentro de las instalaciones.

### 13.- PERSIANA

El espacio que ocupa el bar/cantina y el centro cultural están separados a través de una persiana. Esta persiana no podrá ser abierta y cerrada por el adjudicatario, estará vinculado a la apertura del centro cultural y será abierta y cerrada por los responsables del centro cultural.

### 14.- TOLDOS DE TERRAZA, MESAS Y SILLAS

El adjudicatario tendrá derecho a instalar servicio de terraza, debiendo para ello de ajustarse a la normativa municipal de terrazas de hostelería, y asumiendo los gastos derivados de la misma, tanto de inversión como de tasas y mantenimiento.

### 15.- DÓNDE ABASTECERSE DE GÉNERO Y REALIZAR LAS COMPRAS

Se priorizará la compra de las materias primas y suministros en las tiendas y comercios de la comarca y en la medida de lo posible serán productos saludables, ecológicos, productos de temporada, de la comarca o cercanos (km 0) y se adquirirán a productores que respeten el medioambiente y a los animales.

Para ello:

- Los productos alimentarios deberán estar producidos, principalmente, en un radio máximo de 150 Km.
- Aquellos que tengan más de una materia prima, las producidas en un radio de max. 150 Km deberán pesar más del 50% del total de componentes.
- En el caso de los alimentos marinos, deberá tener preferencia el pescado capturado por la flota vasca o criado en piscifactorias vascas de tierra.
- Para los productos cárnicos y de origen animal, deberán de estar en su mayoría criados en un radio de 150 km.
- Entre la oferta de bebidas tendrán preferencia las



- Edarien eskaintzaren artean, modu ekologikoan edo artisautzan ekoiztutakoek izango dute lehentasuna.

producidas de manera ecológica o artesanal.

#### 16.- ESKAINIKO DEN AZKEN PRODUKTUA

#### 16.- OFERTA DEL PRODUCTO FINAL

- Tabernan bertan prestatutako produktuak eskainiko dira, ahal den neurrian behintzat.

- Los productos cocinados, en la medida de lo posible, se elaborarán en el propio establecimiento.

- Eskaintza nabarmen aldatzen bada, edo hornitzaileen eta produktuen proposamena nabarmen aldatzen bada eta tokiko produktuen, produktu ekologikoen eta hurbilekoen gastronomia-espazioaren kontzeptuari eragiten badio, Kultura Sailaren oniritzia beharko du.

- Cualquier modificación importante en la oferta, así como cualquier cambio sustancial en la propuesta de proveedores y productos, que afecte al concepto de espacio gastronómico de productos locales, ecológicos y de cercanía, deberá contar con el visto bueno del Departamento de Cultura.

- Kulturgunearen ordutegi zabala kontutan izanda, egingo den eskaintza gastronomikoaren ordutegia ere aniztasun honi erantzungo dio, bezeroek edozein momentutan izango dutelarik jateko zerbait kontsumitzeko aukera, gosaritik hasi, hamaiketarik jarraitu, otordu arin eta askariraino, gutxienez.

- Teniendo en cuenta el amplio horario del centro cultural, la oferta gastronómica responderá también a esta diversidad, ofreciendo a los usuarios la posibilidad de que puedan consumir algo para comer a cualquier hora, desde el desayuno, pasando por el almuerzo, una comida ligera y algo de merienda, como mínimo.

- Alergia edo intolerantziak dituzten erabiltzaileei erantzun ahal izateko eskaintza bete beharko da, esaterako, ogirik gabeko pintxoak edo antzeko eskaintzarekin.

- Se atenderá a la clientela con alergias e intolerancias, disponiendo de productos adaptados para dicho público.

- Produktuak plater eta ontzi iraunkorretan aurkeztuko dira, eta gehienez ere berriro erabiltzeko materialetan.

- Los productos se presentarán en platos y recipientes duraderos, y como mínimo, en material reutilizable.

- Janariak ez dira ohiko modu batez plastikozko edo antzeko materialetako ontzietan prestatuak egongo, entsaladak, gozoak eta antzeko produktuak, momentuan prestatuko dira, eta ez dira plastikozko ontzietan prestatuak egongo denbora luzez.

- De forma habitual las comidas no estarán preparadas durante largo tiempo en envases de plástico o material similar, productos como ensaladas, dulces, o similares, se prepararán al momento sin tenerlos preparados con anterioridad en envases.

- Eramateko edari eta janariak. Ahal den neurrian berriro erabiltzeko ontzietan prestatuko dira, beti ere bezeroari eskatuz produktua kontsumitzerakoan berriro ere ontzia tabernara itzuli dezala.

- Bebidas y comidas para llevar: en la medida de lo posible se prepararán en envases reutilizables, solicitando a la clientela que los devuelva una vez consumido el producto.

- Ura pitxarretan edo kristalezko edalontzietan emango da, hala eskatuz gero.

- El agua, si así se demanda, se servirá en jarras o vasos de cristal.

- Edariak: kafeen, teen, infusioen eta edari alkoholduen ohiko eskaintza bete beharko da. Baina, horrez gain, eskaintza zuku eta/edo likidotu naturalekin osatzea baloratuko da.

- Bebidas: habrá que cubrir la oferta habitual de cafés, té e infusiones, y bebidas alcohólicas. Pero además se valorará complementar la oferta con zumos y/o licuados naturales.

- Elikagaien eskaintza aldatu eta aldatu egingo da

- La oferta de alimentos variará e irá cambiando a lo

ESKU4e15a362-011b-4bc6-98ae-e52d8b1ccb2d



urtean zehar, sasoiko produktuetara egokituz eta, horrela, kultur proiektuaren espiritu aldakor eta dinamikoari gehituz.

largo del año, adaptándose así a los productos de temporada, y sumándose de este modo al espíritu cambiante y dinámico del proyecto cultural.

#### 17. ERRENTERIAKO UDALAREN ESKUMENAK

#### 17. FACULTADES DEL AYUNTAMIENTO DE ERRENTERIA

Salbuespen gisa, Udalak taberna-kantina-ko espazio edo zerbitzuak erabiltzeko aukera izango du. Kasu horietan Udalak lehentasuna izango du erabileran eta egun batzuk lehenago abisatuko da, proposatutako programazioaren arabera.

De manera excepcional el Ayuntamiento podrá utilizar el espacio o servicios del bar/cantina. En esos casos el Ayuntamiento tendrá prioridad en su utilización y se avisará con días de antelación en función de la programación propuesta.

Salbuespen horiek urtean gehienez 6 izango dira.

Estas excepciones serán como máximo 6 al año.

#### 18.- AFOROA

#### 18.- AFORO

Mahaiak eta aulkiak jarrita daudela tabernak izango duen gehienezko aforoa 25 pertsonakoa izango da, eta 38ra zabaldu daiteke bezeroak zutik daudenean.

El aforo de la zona del bar con mesas y sillas colocadas es de 25 personas, pudiendo ampliarlo a 38 si los clientes están de pie.

#### 19.- WIFI ZERBITZUA

#### 19.- SERVICIO WIFI

Udalak kontratatuko du WI-FI zerbitzua baina esleipendunak erabiltzaileei erraztasunak emango dizkie erabilerarako.

El Ayuntamiento contratará el servicio WI-FI pero la empresa adjudicataria dará facilidades de utilización a la clientela.

#### 20.- UDALAREN BETEBEHARRAK

#### 20.- OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO

Udalak ondoko gastuak hartuko ditu bere gain:

El Ayuntamiento asumirá los gastos relativos a los siguientes servicios:

- Karga-jasogailuaren mantentze lanak, bai eta aldizkako ikuskapen ofiziala ere.

- Servicios de mantenimiento de ascensores / montacargas del bar y del edificio e inspección oficial de los mismos.

- Taberna eta eraikinaren klimatizazio sistemaren mantentze lanak.

- Mantenimiento del sistema de climatización del bar y del edificio.

- Taberna eta eraikineko su itzalgailuen mantentze lanak.

- Mantenimiento de los extintores del bar y del edificio.

- Taberna eta eraikinaren intrusioaren aurkako sistemaren eta grabazioarako kameraren mantentze lanak.

- Mantenimiento del sistema anti-intrusismo y de cámaras de grabación del bar y del edificio.

#### 21.- ENPRESA ESLEIPENDUNAREN

#### 21.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA

ESKU4e15a362-011b-4bc6-98ae-e52d8b1ccb2d



## BETEBEHARRAK

1.- Taberna/kantinaren ustiapena modu zuzenean egingo du.

2.- Zerbitzua modu jarrai eta erregular batean emango da Udalak modu justifikatu batean zentroa isteko erabakia hartzen ez badu behintzat.

3.- Jendaurrean egongo diren langileek bezeroengana euskaraz eta gazteleraz zuzentzeko gaitasuna izango dute.

4.- Adjudikazio-hartzaileak instalazioak beti mantendu beharko ditu higiene-egoera bikainean: sarbideak, zoruak, komunak, paramentu bertikalak, sabaiak, kristalak, karga-jasogailua, igogailua, etab. Horretarako, berak jarri beharko ditu beharrezko produktu eta tresnak, betiere aplikatu beharreko ingurumen-araudia beteta.

Enpresa esleipendunak higiene eta segurtasun politikaren deskribapena egin beharko du, kalitate, analisi eta periodikotasun kontrolak azalduz.

5.- Prezioen zerrenda ikusten den toki batean jartzea, behar bezala zigilatua, eta erreklamazio orri ofizialak eskura jartzea.

6.- Errenteriako Udalak, dagokien organoen bidez, behar diren inspektzioak egin behar dituenen, esleipendunak sartzen uzteko obligazioa izango du.

7.- Ardura izango du instalazioetan, ekipamenduan eta makinetan egin behar diren konponketa txikiak kudeatu eta egiteko. "Konponketa txikitza" honako hauek hartuko dira: langile espezializaturik edo dedikazio handirik eskatzen ez duten konponketak edo hobekuntzak, betiere zerbitzuaren garapen arrunta arriskuan jartzen ez badituzte. Azkenik, Errenteriako udalari instalazioek behar dituzten eta aurreko atalean bildu ez diren konponketen edo hobekuntzen berri emango dio.

8.- Ezin izango du inolako obrarik egin Udalaren berariazko baimenik gabe.

## ADJUDICATARIA

1.- Explotar de forma directa el servicio de bar/cantina

2.- Prestar el servicio de manera regular y continuada salvo que el Ayuntamiento decida cerrar el Centro por alguna causa justificada.

3.- El personal que tenga atención al público deberá ser al menos bilingüe, pudiendo relacionarse tanto en euskara como en castellano.

4.- La adjudicataria deberá mantener en todo momento las instalaciones en perfecto estado de higiene, incluidos los accesos, suelos, aseos, paramentos verticales, techos, cristales, montacargas, ascensor, etc..., a cuyo efecto deberá aportar los productos, instrumentos y útiles precisos respetando en todo momento la normativa ambiental aplicable.

La empresa adjudicataria deberá realizar una descripción de la política de higiene y seguridad, indicando los controles de calidad, análisis y periodicidad

5.- Colocar y mantener en lugar visible la lista de precios, debidamente sellada por el órgano pertinente y disponer de las correspondientes hojas oficiales de reclamaciones.

6.- Se tendrá el deber de permitir inspecciones del servicio por el Ayuntamiento de Errenteria a través de los órganos competentes.

7.- Será responsable de la gestión y supervisión de pequeñas reparaciones que precisen las instalaciones, equipamiento y maquinaria, entendiéndose por "pequeñas reparaciones" aquellos arreglos o mejoras que no requieran de un personal especializado ni una dedicación mayor, que pongan en peligro el normal desarrollo del resto del servicio. Por último, comunicará al Ayuntamiento las reparaciones o mejoras que precisen las instalaciones, no contempladas en el apartado anterior.

8.- No podrá realizar obra alguna sin autorización expresa del Ayuntamiento



9.- Jarduerari hasiera ematean fase desberdineko plana adostuko da eta baita enpresa eta Udalaren arteko bilera egutegi bat ere. Enpresak erabateko prestasuna izango du Kultura Saileko zerbitzu teknikoek hala eskatzen dutenean.

Enpresa esleipendunak proposatuko du zein pertsonak ordezkatzeko duen Udalaren aurrean bilera horiek aurrera eramanez ahal izateko.

10.- Esleipendunak, kontsumitzaileak babesteko legeen arabera, burututako kontsumizio edo zerbitzu bakoitzeko faktura edo tiket bat emango du.

11.- Kontratua indarren dagoen urte bakoitzeko urtarila bukatu baino lehen, esleipendunak urteko Memoria aurkeztuko du: finantza emaitzak, arazoak, egindako kudeaketa, hobekuntza proposamenak,...

12.- Tabernari dagozkion ura, elektrizitate edo gainontzeko horniduren kontsumoak ordaindu beharko ditu.

13.- Horniduren mantentze lanak eta aldizkako ikuskatze ofizialak esleipendunaren kargu izango dira.

14.- Jardueraren berezko gastuei aurre egin hala nola altzari eta makineria industrialaren mantenua dagozkienak

15.- Berariaz debekatuta dago joko-makinak edo txanpon-makinak instalatzea

16.- Tabernan girotzeko musika jartzen bada zerbitzuak suposatzen dituen gastuak esleipendunak ordaindu beharko ditu (SGAE edo besteren bat). Nolanahi ere, instalazio horretarako Kultura Sailaren onepena beharko da beti.

17.- Adjudikazio-hartzaileak beharrezko ardura zibileko beharrezko segurua izan beharko du.

18.- Udalak lokalaren funtzionamenduaren zaintza eta kontrola egongo du, barruko ordena, irekitzeko eta ixteko ordutegia, lokalen eta instalazioen garbitasun eta higiene baldintzak mantentzea. Horretarako, Udalak sarbide libre izango du kafetegiko toki eta

9.- Al comienzo de la actividad se establecerá un plan con etapas y un calendario de reuniones entre la empresa adjudicataria y el Ayuntamiento, debiendo poseer una disposición total al ser requerido por el Departamento de Cultura.

La empresa adjudicataria deberá proponer la persona representante ante el Ayuntamiento para poder llevar a cabo las reuniones.

10.- La adjudicataria, en conformidad con las leyes de protección de las personas consumidoras, emitirá una factura o ticket por cada consumición o servicio efectuado.

11.- Antes del fin de enero de cada año de vigencia del contrato, la empresa adjudicataria presentará al Ayuntamiento una Memoria anual con los resultados contables, incidencias, gestión efectuada, propuestas de mejora, etc.

12.- El pago de los consumos de agua, electricidad o distintos suministros correspondientes al bar.

13.- El mantenimiento de las provisiones y las inspecciones periódicas oficiales serán de cargo del adjudicatario.

14.- Gastos derivados de la propia actividad como el mantenimiento del mobiliario y maquinaria industrial

15.- Queda expresamente prohibida la instalación de máquinas tragaperras.

16.- Si se instala música ambiente en el bar los gastos derivados del mismo serán de cargo del adjudicatario (SGAE u otro). En cualquier caso, siempre se deberá contar con la aprobación del Departamento de Cultura para dicha instalación.

17.- El contratista deberá de contar con un seguro de responsabilidad civil.

18.- El Ayuntamiento realizará la función de vigilancia y control respecto al funcionamiento del local, orden interior, horario de apertura y cierre, limpieza y condiciones sanitarias de las instalaciones. Para ello el Ayuntamiento tendrá libre acceso a todos los lugares e



instalazio guztietara.

19.- Akatsen bat aurkituko balitz horren akta egindo da. Lehenengo aldian idatzizko abisua emango zaio, eta bigarren bat gertatuz gero kontratua eten egingo da. Horrelakoetan enpresa adjudikazio-hartzaileak ez du inolako eskubiderik izango eta lokala utzi eta Udaletxearen esku utzi beharko du errekerimendua egiten zaion egunetik hiru eguneko epean.

instalaciones de la cafetería

19.- Si se encontrase alguna deficiencia se levantará la oportuna Acta, que en la primera ocasión dará lugar a apercibimiento por escrito, y en la segunda producirá el efecto de rescisión del contrato sin derecho alguno para la empresa contratante que habrá de abandonar el local y ponerlo a disposición del Ayuntamiento en el plazo de tres días a contar desde la fecha del requerimiento.

## 22.- ESLEIPENDUNAREN ESKUBIDEAK.

- Kontratu honetan ezarritako baldintzen arabera jarduera betetzea, baldintza pleguetan eta gainontzeko legedietan ezarritako arauen baldintzak betez.

- Ezarritako salmenta prezio publikoak osotasunean jasotzea.

- Udalak kontratua bertan behera uzteko ahalmena erabiliko balu, interes publikoko arrazoiak tarteko, ematen den epea bete aurretik, esleipendunak Udalari itzuli behar ez diren ondasun edo elementuen dagokion balioaren indemnizazioa jasotzeko eskubidea izango du, dauden egoeraren arabera, kontutan izanda zerbitzuaren funtzionamendu egokia betetzeko egindako ordezkapenak udalaren jabetzara gehituak kontsideratuko direla, amortizatutako kapitalaren kontura. Indemnizazio hori ez da aplikagarria izango kontratuaren ebazpena enpresa esleipendunari egotzitako kasuetan.

## 23.- BESTELAKO BALDINTZAK

- Gaur egun kulturenearen egoitza den LEKUONA Fabrika garai bateko ogi fabrika izan zen. Udalak taberna/kantina osatzen duen espazio edo zerbitzuen beharra balu erakusketaren bat antolatzeke, bai eraikinarekin berarekin erlazioa duena edo kulturenean antolatutako programazioarekin, enpresa esleipendunak onartu egingo ditu egin beharreko moldaketak, esaterako, argazkiak jarri, garai bateko makinaren bat, edo erakusketa osatuko duten

## 22.- DERECHOS DEL CONTRATISTA.

- Ejercer la actividad en los términos del contrato con sujeción a las prescripciones establecidas en los pliegos de condiciones y demás preceptos legales aplicables.

- Percibir íntegramente los precios de venta al público que se fijen .

- En el supuesto de que el Ayuntamiento haga uso de la facultad de dejar sin efecto el contrato, por motivos de interés público, antes de cumplirse el plazo por el que se otorga, el contratista tendrá derecho a indemnización equivalente a valor de los bienes o elementos no revertibles al Ayuntamiento, según el estado en que se encuentren, teniendo en cuenta que las sustituciones que se hayan realizado para el perfecto funcionamiento del servicio se considerarán incorporadas a la propiedad municipal, con cargo al capital amortizado. Esta indemnización no será aplicable a los casos de resolución del contrato por causa imputable a la empresa adjudicataria.

## 23.- OTRAS CONDICIONES

- El edificio en el que actualmente se encuentra el centro cultural antiguamente era la panificadora LEKUONA. En caso de que el Ayuntamiento requiera del espacio o servicios del bar/cantina para realizar alguna exposición, bien sea relacionada con la historia del propio edificio o relacionado con la programación del centro, la empresa adjudicataria aceptará las modificaciones que requiera la realización de la exposición, como puede ser, colocación de fotografías,



elementu edo adierazpen desberdinak.

- Enpresa adjudikaziodunak kultur zentruko erabilera arauak onartuko ditu.

- Enpresa adjudikaziodunak taberna-kantinako komunetara doan sartzeko aukera emango du nahi duten pertsona guztiei, taberna kafetegiko zerbitzuaren erabiltzaileak izan edo ez.

- Udalaren berariazko baimenik gabe ezin izango du inolako kartel edo publizitate iragarkirik jarri.

- Establezimenduaren izena Udalak ezarriko du.

#### 24.- INGURUMEN NEURRIAK

- Ostalaritza jardueran (mahaiak, barra, terraza eta sukaldea) sortutako hondakinak jatorrian bereizita jasoko dira, bezeroei ere betebeharrak hau errazten: biohondakinak, ontzi arinak, papera eta kartoia, beira, hondakin arriskutsuak eta errefusa. Kanean kokatutako gaikako edukiontzietara garraiatuko dira hondakinak. Hondakin arriskutsuak baimendutako enpresa baten bidez kudeatuko dira: erabilitako sukaldeko olioak,...).

- Erabiliz gero, mahai-zapiak eta ezpainzapia gutxienez paper birziklatuaz edo berrerabilgarriez eginak izango dira.

- Langileek ura eta energia arduraz erabiliko dute, Udalarekin batera adostutako neurriak pixkanaka ezarriko direlarik.

- Elektrogailuei, argiztapenari eta berokuntza-sistemari lotutako aldaketak eta konponketak egitea suertatzen denean, aurrezpen eta eraginkortasun energetikoko irizpideak ezarri beharko dira ezinbestez.

- Esleipendunak erabilera bakarreko plastikoen erabilera pixkanaka gutxituko du erabat desagertu arte, Udalarekin batera adostutako neurriak pixkanaka ezarriko direlarik.

máquinas antigua, o diferentes elementos o manifestaciones que complementen la exposición.

- La empresa adjudicataria respetará las normas de utilización del centro cultural.

- La empresa adjudicataria permitirá el acceso libre y gratuito a los baños del bar-cantina de todas las personas que deseen utilizarlos, con independencia de que sean o no usuarias del propio servicio de bar.

- No podrá colocar carteles o anuncios publicitarios de ningún género sin autorización expresa del Ayuntamiento.

- La denominación del establecimiento la establecerá el Ayuntamiento.

#### 24.- MEDIDAS MEDIOAMBIENTALES

- Los residuos generados en la actividad hostelera (mesas, barra, terraza y cocina) se separarán en origen, posibilitando también esta cuestión a la clientela mediante papeleras de recogida selectiva múltiple: biorresiduos, envases ligeros, papel y cartón, vidrio, residuos peligrosos y rechazo. Los residuos se transportarán hasta los contenedores de recogida selectiva instalados en la vía pública. Los residuos peligrosos se gestionarán mediante empresa gestora privada: aceite usado de cocina,...

- En su caso, las servilletas de mesa y barra serán de papel reciclado o reutilizables.

- El personal trabajador consumirá el agua y la energía con responsabilidad, implementando progresivamente medidas coordinadas con el Ayuntamiento.

- Los cambios y reparaciones generados en los electromésticos, iluminación y sistemas de calor y frío, incorporarán obligatoriamente medidas de ahorro y eficiencia energética.

- La empresa contratista reducirá progresivamente hasta su eliminación los productos plásticos de un solo uso, implementando progresivamente medidas coordinadas con el Ayuntamiento.



25.- KONTRATUA LAGATZEA

Ezin izango zaio kontratua hirugarren batzuei laga

26.- DATUEN BABESA

Datuen babesa urriaren 31ko 14/2019 Dekretuan xedatutakoarekin bat etortzeko, kontratua gauzatzean ez da beharrezkoa kontratistak datu pertsonalak tratatzea.

27.- EMERGENTZI ETA AUTOBABESERAKO PLANA

Enpresa esleipendunak Errenteriako Udalari bere laguntza eskainiko dio Emergentzi eta autobabeserako planetan jarritakoak betetzeko orduan, simulakroak, ebakuazioetan, katastrofeak, ...

28.- UDALARI BIDALI BEHAR ZAION LAN ARRISKUEN PREBENTZIO ARLOKO DOKUMENTAZIOA

Enpresa adjudikazio-hartzailea behartuta dago lan arloan, Gizarte Segurantzakoan eta Laneko Osasunean kontratuaren xede diren lanen inguruan indarrean dauden arauak betetzera.

Halaber, Udalari aurkeztu beharko dio lan arriskuen prebentzioko dokumentazioa, I. ERANSKINA

Dokumentazioa kontrolatuko du lan-arriskuen prebentzioko teknikariak eta aurkeztu beharko da gutxienez zerbitzua ematen hastea aurreikusten den baino 10 egun lehenagotik.

29.- KONTRATOA GAUZATZEAN BETE BEHARREKO HIZKUNTZA BALDINTZAK

Baldintza-agiri honetan ezarritako betebeharrak exekuzio baldintza moduan ezarri dira, eta kontratua gauzatzean egiaztatu beharrekoak dira.

25.- CESIÓN DEL CONTRATO

No se podrá ceder el contrato a terceros

26.- PROTECCIÓN DE DATOS

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Ley 14/2019 de 31 de octubre, en la ejecución de este contrato no se requiere el tratamiento por el contratista de datos personales.

27.- PLAN DE EMERGENCIA Y DE AUTOPROTECCIÓN

La empresa adjudicataria colaborará con el Ayuntamiento de Errenteria en todas aquellas actuaciones que se especifiquen en relación a los Planes de Emergencia y Autoprotección, incluso simulacros, evacuaciones, catástrofes, etc.

28.- DOCUMENTACIÓN A APORTAR AL AYUNTAMIENTO SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

La empresa adjudicataria está obligada al cumplimiento de la normativa vigente en materia laboral, de Seguridad Social y Salud en el Trabajo, respecto de los trabajos objeto del contrato.

Asimismo deberá presentar al Ayuntamiento la documentación de prevención de riesgos laborales que se acompaña como ANEXO I

El control de la documentación se ejecutará por el/la técnico municipal de prevención de riesgos laborales y deberá aportarse con una antelación de al menos 10 días a la fecha prevista de la efectiva prestación del servicio.

29.-CONDICIONES LINGÜÍSTICAS QUE DEBERÁN CUMPLIRSE DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Las obligaciones impuestas en en este pliego se establecen como condiciones especiales de ejecución y deberán ser acreditadas en el marco de ejecución del contrato.

ESKU4e15a362-011b-4bc6-98ae-e52d8b1ccb2d



Kontratu honek nahitaez bete behar du hizkuntza ofizialtasun bikoitzaren araubidea. Hori horrela, zerbitzu honetako zerbitzu hizkuntzak euskara eta gaztelania izango dira.

Kasu guztietan erabiltzailearen hizkuntza skubideak bermatuko dira.

a) Hizkuntza gaitasuna:

Kontratuaren indarraldi osoan enpresa adjudikazio hartzaileak erabiltzaileekin zuzeneko harremanean lana burutzeko izendatzen dituen langileek beren eginkizunak bi hizkuntza ofizialetan gauzatzeko gaitasuna izan behar dute.

Enpresak hizkuntza ofizialtasun bikoitzaren araubidea betetzeko konpromiso-orria (II. ERANSKINA) sinatuko du baldintza-agirian zehaztutako hizkuntza gaitasun maila duten langileak kontratatuko dituela adierazteko, une oro herritarren hizkuntza eskubideak bermatzeko.

Lehiatzaileak lana egingo duten pertsonen zerrenda aurkeztuko du bere eskaintzan, horien guztien euskararen ezagutza adierazita.

Nolanahi ere, eskaintza egiteko unean lehiatzaileak ez badu lana garatuko duten pertsonen zerrenda zehazterik, adjudikaziohartzaile suertatzen bada, adjudikazioa egin aurretik bermea jartzeko ematen zaion epean eskatutako euskara gaitasuna duten langileak izendatu beharko ditu. Adjudikaziohartzaileak Errenteriako Udalari aditzera emango dio pertsona horien zerrenda.

Enpresa kontratatu eta geroago zerbitzua emango duen pertsona berririk hartu edo kideren bat aldatuko balitz, adjudikaziohartzaileak aurretiaz emango dio administrazio kontratatzaileari horren berri. Langile horiek ere eskatutako hizkuntza gaitasuna izan beharko dute. Beste horrenbeste egin beharko du subrogazio bidez kontratatutako langilerik balego horiek ordeztuko kasuan ere.

Kontratu honetan zehazki:

Este contrato se halla sujeto al régimen de doble oficialidad lingüística. Es por ello que las lenguas de servicio serán el euskera y el castellano.

En todo caso, siempre se respetarán los derechos lingüísticos de las personas usuarias.

a) Competencia lingüística:

Durante todo el periodo contractual, las personas trabajadoras que la empresa adjudicataria designe para llevar a cabo su trabajo de relación directa con las personas usuarias del servicio deberán estar capacitadas para trabajar en las dos lenguas oficiales.

La empresa adjudicataria firmará una hoja de compromiso (ANEXO II) al objeto de declarar que contratará personal con la capacidad lingüística señalada en el pliego de condiciones técnicas, y garantizar de esa manera los derechos lingüísticos de la ciudadanía.

Las empresas presentarán en sus ofertas la relación de personas que emplearán e indicarán el conocimiento de euskera de las mismas.

Si en el momento de realizar la oferta las empresas no están en disposición de precisar la relación de personas que emplearán, tras la adjudicación del servicio aquella que resulte adjudicataria deberá designar el personal con la capacidad lingüística en el plazo concedido para depositar la fianza. Deberá, asimismo, presentar la relación de dichas personas al Ayuntamiento de Errenteria.

Una vez realizada la contratación, en el caso de que alguna nueva persona se incorpore al servicio o alguna de las personas trabajadoras sea sustituida, la empresa adjudicataria deberá comunicárselo a la administración contratante. Quien realice la sustitución o quien se incorpore deberá disponer de la capacidad lingüística solicitada. Habrá de cumplir ese mismo requisito en los casos de sustitución de personal contratado mediante subrogación, si lo hubiera.

En este contrato, en concreto:



Kontratuaren helburu den zerbitzua emateak herritarrekin zuzeneko harremanean lan egitea eskatzen du, eta bi hizkuntza ofizialetan berme osoz eskaintzeko, kontratuari atxikitako langileek Hizkuntzen Europako Erreferentzia Markoak jasotako gaitasun mailen pareko gaitasunaren jabe izan behar dute (III. ERANSKINA)

Kontratuaren zereginak jendaurrean gauzatuko dituzten pertsonak B2 gaitasunaren ahozko mailaren pareko maila izango dute.

• Ahozkoan : Hizkuntza eskakizun honen jabeak gai izan behar du informazioa eman eta eskatzeko, aurrez aurre zein telefonoz, eta elkarrizketak aietasun nahikoarekin egiteko.

b) Zerbitzuan erabiliko den hizkuntza

Azken urteotan euskararen erabilera areagotzeko egiten ari den ahalegina osatu nahi du Udalak zerbitzu honen bidez. Hori horrela, enpresa adjudikazio-hartzaileak zerbitzua emango du Errenteriako Udalak emango lukeen baldintza bertsuetan.

Kontratuaren xedea osatzen duten zereginak bi hizkuntza ofizialetan egingo dira, betiere zerbitzuaren berezko ezaugarriek beste hizkuntza batean edo batzuetan ere egitea eskatzen ez badute. Horiek horrela, enpresa adjudikazio-hartzaileak honela jardungo du:

Herritarrak udalarekin harremanetan jartzen direnean harreman horiek zein hizkuntzatan izan nahi dituzten galdetzen die Udalak. Enpresa adjudikazio-hartzaileak herritarren hizkuntza hautua kontuan hartu eta zereginak betetzerakoan honela jardungo du:

• Ahozko harremanak : lehen hitza, telefonoz zein aurrez aurrekoan, euskaraz izango da. Erabiltzaileak edozein unetan erabili ahal izango du harremanetarako hizkuntza aukeratzeko eskubidea.

La prestación del servicio objeto del contrato exige una relación directa con la ciudadanía, por lo que al objeto de ofrecerlo con total garantía es necesario que en función de las tareas que desempeñen las personas trabajadoras durante la duración del contrato tengan una competencia lingüística similar a la recogida en el Marco Europeo de Referencia para las Lenguas (ANEXO III).

Las personas encargadas de la ejecución de las tareas del contrato en contacto con la ciudadanía tendrán un nivel de competencia oral similar al B2.

• Competencia oral: tendrán capacidad lingüística para solicitar y ofrecer información, tanto en las relaciones presenciales como telefónicas, y para mantener una conversación de manera fluida.

b) Idioma que se utilizará en la prestación del servicio

Mediante la prestación de este servicio el Ayuntamiento de Errenteria quiere reforzar el esfuerzo que viene realizando durante los últimos años a favor de un mayor uso del euskera. Es por ello que la empresa adjudicataria realizará el servicio en unas condiciones similares a las que de hecho se exigen al Ayuntamiento de Errenteria.

Las tareas que constituyen objeto del contrato se realizarán en ambas lenguas oficiales, salvo que de las características intrínsecas de la prestación se derive que exigen además su realización en otra u otras lenguas.

En sus relaciones con la ciudadanía el Ayuntamiento consulta su opción lingüística. empresa adjudicataria del servicio respetará dicha opción lingüística de tal manera que:

• Atención verbal: la atención inicial de la empresa adjudicataria a las personas usuarias del servicio, tanto telefónica como presencial, será en euskera. La persona usuaria podrá ejercitar en cualquier momento su derecho a la elección de lengua de relación.



• Idatzizko harremana : era guztietako jakinarazpen eta komunikazioak (inprimakiak, oharak, abisuak, ordutegiak, ...) bi hizkuntza ofizialetan egingo dira.

c) Hizkuntza paisaia

Enpresa adjudikazio-hartzaileak zerbitzua ematean herritarrei begira jartzen dituen errotulu, seinale, ohar, kartel eta gainerako komunikazio orokorrak euskaraz edo bi hizkuntza ofizialetan egongo dira.

• Mezuak piktograma bidez egingo dira

• Piktograma bidez egin ezin direnean, euskaraz egingo dira euskaraz eta gaztelaniaz antzeko grafia duten hitzetan, edota oso zabaldua daudenetan (udaletxea, kultur etxea,...)

• Aurreko kasuak ezinezkoak direnean, ele bitan egongo dira, euskarari lehentasuna emanez, betiere Udalarekin adostuta.

d) Administrazioari aurkeztu beharreko dokumentazioa

Kontratuan zehar eratu eta Udalari entregatzen zaizkion agiriak bi hizkuntza ofizialetan egingo dira.

e) Hizkuntza baldintzen jarraipena

Udalak enpresa adjudikazio-hartzaileak ematen duen zerbitzuaren jarraipena egingo du kontratua gauzatzen den epe osoan, indarrean dagoen araudia bete eta herritarren eskubideak bermatzeko.

Kultura azpisailak harremanetan jarriko ditu enpresa adjudikazio-hartzailea eta Udal Hizkuntza Politika saila, jendaurrean arituko diren langileei euskara gaitasuna egiaztatzeko elkarriketa egin diezaien, zerbitzua bi hizkuntza ofizialetan berme osoz eskain dezaketen egiaztatzeko asmoz. Hizkuntzen Europako Erreferentzia Markoak jasotako titulazioren bat aurkeztuz gero, berriz, ez dute elkarriketa egin beharrik izango. Era berean, apirilaren 3ko 47/2012 Dekretuaren arabera, aintzat hartuko dira euskaraz

• Relación escrita con la ciudadanía: se harán en los dos idiomas oficiales todas las notificaciones y comunicaciones dirigidas a las personas usuarias (impresos, notas, avisos, horarios,...).

c) Paisaje lingüístico

Los rótulos, señalización, avisos, carteles y resto de comunicaciones de carácter general que instale la empresa adjudicataria al prestar el servicio, se harán en euskera o en los dos idiomas oficiales.

• Los mensajes se realizarán mediante pictogramas.

• Cuando no pueda utilizarse un pictograma, se realizarán en euskera cuando la grafía de las palabras sea similar en euskera y en castellano o se trate de palabras de uso extendido (udaletxea, kultur etxea...)

• Si los casos anteriores no son posibles, se harán de forma bilingüe, dando prioridad al euskera, previa conformidad del Ayuntamiento.

d) Presentación de documentos a la Administración

Los documentos producto de la prestación del servicio se realizarán en los dos idiomas oficiales.

e) Seguimiento de los criterios lingüísticos

El Ayuntamiento realizará el seguimiento del servicio ofrecido por la empresa adjudicataria durante toda la fase de ejecución del contrato, con el fin de cumplir la legislación vigente y garantizar los derechos lingüísticos de la ciudadanía.

La subárea de Cultura pondrá en contacto a la empresa adjudicataria con el departamento de Política Lingüística Municipal al objeto de que realice una entrevista a las personas designadas para la prestación del servicio de atención directa al público, en la que se verifique que tienen la capacidad lingüística necesaria para trabajar con total garantía en los dos idiomas oficiales. Quienes presenten alguna de las titulaciones recogidas en el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas no



egindako ikasketa ofizialak, eta kontuan hartuko dira euskara-maila hizkuntza-tituluen eta ziurtagirien bidez egiaztatzetik salbuetsitako kasuak.

Elkarriketa eguna eta ordua Udal Hizkuntza Politikak adostuko du zerbitzua jendaurrean emango duten langileekin, eta gehienez ere zerbitzua ematen hasi eta hamabost egunera egingo da.

Udal Hizkuntza Politika sailak elkarriketa egin duten langile guztien euskara gaitasunaren inguruko txostena emango du. Zerbitzua jendaurrean ematen jarraitzeko ezinbestekoa da Udal Hizkuntza a Politikaren aldeko txostena eskuratzea. Elkarriketan jendaurreko funtzioak bi hizkuntzetan betetzeko beharrezko gaitasuna egiaztatu ezean, langilea ordeztzeko eskatuko zaio enpresari.

Zerbitzua ematen den bitartean, eta hizkuntzari dagokionez zerbitzuari egindako jarraipenean oinarrituta, Udalak uste badu baldintza teknikoan agiritan jarritako hizkuntza betebeharrak ez direla bete, arauhausteen ondoriozko prozedura jarriko du martxan (kontratua amaitu edo penalizazioak ezarri, kasuan-kasuan).

### 30.- BERDINTASUN IRIZPIDEAK

Emakume eta Gizonen arteko berdintasunari buruzko obligazioak zehazki araututa daude honako hauetan: 3/2011 Legegintzako Errege Dekretuaren 118. artikuluan; 2004/18/EE Zuzentarauaren 24. artikuluan; 3/2007 Lege Organikoaren 33. eta 34. artikuluetan; 4/2005 Legearen, otsailaren 18koaren, 20.2. artikuluan; eta Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazioaren eta haren sektore publikoaren kontratazioan gizarte-irizpideak, ingurumenekoak eta beste politika publikoak barne hartzeari buruzko Eusko Jaurlaritzaren Erabakiaren IX.3. atalean.

Kontratu honetan emakumeen eta gizonen arteko berdintasunarekin lotutako hurrengo exekuzio baldintza sozialak sartuko dira:

tendrán que realizar la entrevista. Asimismo, en base al Decreto 47/2012 de 3 de abril, se reconocerán los estudios oficiales realizados en euskera y serán considerados los casos de exención de la acreditación con títulos y certificaciones lingüísticas en euskera.

El día y hora de la entrevista serán consensuadas entre el departamento de Política Lingüística Municipal y las y los profesionales, y se realizará como máximo dentro del plazo de quince días desde el comienzo de la prestación del servicio.

El departamento de Política Lingüística Municipal emitirá informe sobre cada persona que realice la entrevista. Para prestar servicio de cara a la ciudadanía es imprescindible el informe favorable del departamento de Política Lingüística Municipal, por lo que se exigirá a la empresa que sustituya a las personas que en la entrevista no acrediten la capacidad lingüística necesaria para desempeñar sus funciones de atención al público en los dos idiomas oficiales.

Si durante la prestación del servicio el Ayuntamiento considera que no se han cumplido las obligaciones lingüísticas establecidas en el pliego de condiciones técnicas, pondrá en marcha el procedimiento derivado de las infracciones cometidas (finalización del contrato o imposición de penalidades, según corresponda).

### 30.- CRITERIOS DE IGUALDAD

Las obligaciones relativas a la igualdad de mujeres y hombres están expresamente reguladas en el artículo 118 del Real Decreto Legislativo 3/2011, el artículo 24 de la Directiva 2004/18/CE, los artículos 33 y 34 de la Ley Orgánica 3/2007, el artículo 20.2. de la Ley 4/2005, de 18 de febrero, y el apartado IX.3 del Acuerdo de Gobierno Vasco «sobre incorporación de criterios sociales, ambientales y otras políticas públicas en la contratación de la Administración de la Comunidad Autónoma y de su sector público».

Se incorporan al presente contrato condiciones de ejecución de carácter social relacionadas con la igualdad de mujeres y hombres:



Eusko Legebiltzarreko 4/2005 Legean, otsailaren 18koan, Emakumeen eta Gizonen arteko Berdintasunerakoan, eta 3/2007 Lege Organikoan, martxoaren 22koan, Emakumeen eta Gizonen arteko Berdintasun Eragingarriak, ezarritako printzipioak eta betekizunak betetzea.

Dokumentazio, publizitate, irudi edo material orotan, eta bi hizkuntza ofizialetan, ahoz zein idatziz, ez da hizkera sexista erabiliko, ezta emakumeen diskriminazioa edo estereotipo sexistarik erakusten duen irudirik ere. Halaber, balio hauek sustatu behar dira emakumeen irudiari dagokionez: berdintasuna, ordezkartza orekatua, kultur aniztasuna nahiz bestelako aniztasunak islatzeko, baterako erantzukizuna eta genero rolen eta identitateen aniztasuna.

6/2019 Errege Lege Dekretuaren arabera, martxoaren 1ekoa, Enplegu eta lanaren arloan emakumeen eta gizonen arteko tratua eta aukeraberdintasuna bermatzeko presako neurriena, aurreko emakumezko eta gizonekoen berdintasun eraginkorrerako 3/2007 Lege Organikoa, martxoaren 22koa, aldatzen duena, 2020ko martxoaren 7tik aurrera 150 langiletik gorako enpresek berdintasunerako plan bat eduki beharko dute, 2021eko martxoaren 7tik aurrera 100 langiletik gorako enpresek eta 2022ko martxoaren 7tik aurrera, 50 langile baino gehiago dituztenek. Berdintasun Planak 901/2020 Errege Lege Dekretuan bere arauketari eta erregistroari buruz jasotakoa bete beharko dute.

Enpresa esleipendunaren plantilarako, emakumeen eta gizonen arteko berdintasun printzipioa aplikatuko dela bermatuko da, honako hauekin lotutako politiketan: prestakuntza, langileen hautaketa, sailkapen edo kategoria profesionalak, arreta, mailaz igotzea, soldatak, egonkortasuna edo lanean jarraitzea, ordezkartza, lan segurtasuna eta osasuna, lanaldiaren iraupena eta antolamendua.

Kontratazio berrietan Udalak enpresari hurrengo irizpideak har ditzan gomendatuko dio:

Kontratuaren prestazioa emateko lanerako kontratatutako pertsonetatik, gutxienez %40 emakume izan behar dute.

Entitate edo enpresa adjudikazio-hartzailearen lanpostu kualifikatuen, ardurazkoen edo

Cumplir los principios y obligaciones establecidos en la Ley 4/2005, de 18 de febrero, del Parlamento Vasco, para la Igualdad de Mujeres y Hombres; y en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres.

Toda la documentación, publicidad, imagen o materiales deberán emplear un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar una imagen con valores de igualdad, presencia equilibrada, diversidad cultural así como otras diversidades, corresponsabilidad, y pluralidad de roles e identidades de género.

Tras la aprobación del Real Decreto-ley 6/2019, de 1 de marzo, de medida urgentes para la garantía de la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres en el empleo y la ocupación, que modifica la anterior Ley Orgánica, de 22 de marzo, para la Igualdad Efectiva de Hombres y Mujeres, a partir del 7 de marzo de 2020 tendrán que disponer de un plan de igualdad las empresas de más de 150 personas trabajadoras; a partir del 7 de marzo de 2021 las de más de 100 personas trabajadoras y a partir del 7 de marzo de 2022 las de más de 50 personas trabajadoras. Los Planes de Igualdad deberán cumplir lo recogido en el Real Decreto ley 901/2020 sobre su regulación y registro.

Se garantizará la aplicación del principio de igualdad de mujeres y hombres para la plantilla de la entidad adjudicataria del contrato en cuanto a políticas de formación, selección, clasificación profesional, atención, promoción, remuneración, estabilidad o permanencia, representación, seguridad y salud laboral, duración y ordenación de la jornada laboral.

El Ayuntamiento recomendará a la empresa que en nuevas contrataciones aplique los siguientes criterios:

Al menos un 40% de las personas contratadas laboralmente para la prestación del contrato deberán ser mujeres.

Al menos un 40% de los puestos de trabajo cualificados, de responsabilidad o gerencia de la



gerentziazkoen %40 gutxienez emakumeek bete behar dute.

entidad o empresa adjudicataria deberán estar ocupados por mujeres.



## Sinaduren laburpena / Resumen de firmas

**Titulua / Título:**

2021OZER0004-Plegu teknikoak/Pliegos técnicos ()

Data / Fecha: 2021/02/24 13:29:56

Sinatzailea 1 / Firmante 1: IKER TOLOSA LAFUENTE - 44149681P