2025ZAUN0120

DIES OIASSONIS JAIALDIKO ALDERDI GASTRONOMIKOAREN DISEINUA EKOIZPENA, KUDEAKETA ETA ANTOLAKETA-(A)REN KONTRATAZIOA
CONTRATACIÓN DEL DISEÑO, PRODUCCIÓN, GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL ASPECTO GASTRONÓMICO DEL FESTIVAL DIES OIASSONIS

– *PRESKRIPZIO TEKNIKOEN PLEGUA* / PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS –

***ARLO SUSTATZAILEA* / ÁREA PROMOTORA**	OGASUN, ZERBITZU OROKOR ETA HIRI SUSTAPEN ARLOA / AREA DE HACIENDA, SERVICIOS GRALES. E IMPULSO CIUD
***ESPEDIENTE KODEA* / CÓDIGO EXPEDIENTE**	2025ZAUN0120

1.- KONTRATUAREN XEDEA

Kontratu honen xedea Dies Oiassonis jaialdi erromatarraren alderdi gastronomikoa diseinatzea, ekoiztea, kudeatzea, antolatzea eta koordinatzea da.

Gutxienez, honako jarduerak eta ekitaldiak bilduko ditu:

- Lehiaketa gastronomikoa.
- Sukaldaritza-jardunaldia.
- Afari erromatarra.
- Erromatar pintxoaren ibilbidea.
- Jaialdiaren hedapena.

Nolanahi ere, proposatutako jarduerak Irungo Udalaren oniritzia eta baliozkotzea izan beharko dute, eta Bidasoa Activa Garapen Agentziaren (aurrerantzean Bidasoa Activa) laguntza jaso ahal izango dute:

Kontratu honen helburua Dies Oiassonis jaialdiaren alderdi gastronomiko eta historiko-kulturala bultzatzea da, baita Irun hiria bera bultzatzea ere. Hiriaren izaera erromatarra eta hiriaren balioa aintzat hartuta, hiria eta ostalaritza- eta merkataritza-sarea bultzatzeko. Era berean, hiriaren iragan erromatarra ikusaraztea du helburu, antzinako Erromaren

1. OBJETO DEL CONTRATO:

El objeto de este contrato es el diseño, producción, gestión, organización, coordinación y difusión del aspecto gastronómico del festival romano Dies Oiassonis.

Como mínimo, incluirá las siguientes actividades y eventos:

- Concurso gastronómico.
- Jornada culinaria.
- Cena romana.
- Ruta del Pincho Romano.
- Difusión del festival.

En todo caso las actividades propuestas deberán contar con el visto bueno y validación del Ayuntamiento de Irun, el cual podrá ser asistido por la Agencia de Desarrollo Bidasoa Activa S.A (en lo sucesivo Bidasoa Activa):

Este contrato tiene como objetivo impulsar el aspecto gastronómico e histórico-cultural del festival Dies Oiassonis, así como impulsar la propia ciudad de Irun. Tomando como punto de partida el carácter romano de la ciudad y puesta en valor del mismo, para el impulso de la ciudad y del tejido hostelero y comercial. Igualmente, tiene como finalidad visibilizar el

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en: http://www.irun.org/validador Balioztapen kodea/Código de verificación: IBQZ-B29Y-60KH-QHPR
Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica Edurne Altxu Elizagaray DIRECTORA HACIENDA SERVICIOS GENERALES E IMPULSO DE CIUDAD (01/12/2025 09:12 CET)

presentziari lotutako beste helmuga batzuei dagokienez.

2.- TOKI ETA EGUNA

Kontratuaren xede diren jarduerak jaialdiaren egitarauaren parte izango dira eta, beraz, uztailaren erdialdean egingo den Dies Oiassonis jaialdi erromatarraren programazioaren barruan garatuko dira.

Gutxi gorabehera, 2026. urtean uztailaren 15etik 19ra bitartean izango da.

Jarduera bakoitzaren eguna eta ordua Irungo Udalak zehaztuko ditu, jaialdiaren programazio orokorraren barruan.

3.- GIZA BALIABIDEAK ETA BALIABIDE MATERIALAK

Enpresa esleipendunak beharrezkoak diren giza baliabideak eta baliabide materialak izango ditu kontratuaren xede diren prestazioei erantzuteko, eta proposamenean adieraziko ditu.

4.- ANTOLATU BEHARREKO GUTXIENEKO EKINTZAK: EZAUGARRIAK

Honako hauek izango dira:

4.1.- GASTRONOMIA LEHIAKETA
Enpresa esleipendunak lehiaketaren oinarriak idatzi beharko ditu, eta, gutxienez, honako atal hauek izango ditu:

4.1.a) Sukaldarien parte-hartzea:

- Gutxienez 4 sukaldarik parte hartuko dutela bermatuko da.
- Enpresa esleipendunak parte-hartzaileen artean izen handiko sukaldariak daudela zaindu beharko du.

4.1.b) Proba:

- Lehiaketa proba bakarra izango da.
- Parte-hartzaileek uniformez jantzita joan behar dute, sukaldaritzako janzkerarekin, eta

pasado romano de la ciudad, en relación a otros destinos vinculados a su presencia de la antigua Roma.

2. LUGAR Y FECHA:

Las actividades objeto del contrato serán parte del programa del festival y por lo tanto se desarrollarán dentro de la programación del festival romano Dies Oiassonis, que tendrá lugar a mediados de julio.

A modo orientativo, en el año 2026 será entre los días 15 y 19 de julio.

El día y hora concretos de cada actividad serán fijados por el Ayuntamiento de Irun, dentro de la programación general del festival.

3. MEDIOS PERSONALES/MATERIALES

La empresa adjudicataria dispondrá de los medios personales y materiales necesarios para atender a las prestaciones objeto del contrato y los indicará en su propuesta.

4.ACTIVIDADES MÍNIMAS A ORGANIZAR: CARACTERÍSTICAS

Serán las siguientes:

4.1.- CONCURSO GASTRONÓMICO
La empresa adjudicataria deberá redactar las bases del concurso, que como mínimo contará con los siguientes apartados:

4.1.a) Participación de cocineros y cocineras:

- Se garantizará la participación de al menos 4 cocineros y cocineras.
- La empresa adjudicataria deberá velar por que entre los participantes, se encuentren cocineros y cocineras de renombre.

4.1.b) Prueba:

- El concurso consistirá en una única prueba.
- Las personas participantes deben asistir uniformadas con indumentaria propia de cocina

erromatarren garaiko osagaiak dituen sukaldaritza-proposamen bat prestatu beharko dute.

- Probatik ateratzen diren kopuruek nahikoa izan beharko dute epaimahai profesionalari eta herri-epaimahaiari dagozkien anoak zerbitzatzeko.

4.1.c) Epaimahaia:

Bi epaimahai eratuko dira:

- Gutxienez 3 kidez osatutako epaimahai profesionala. Epaimahai profesionala osatzen duten pertsonen profilak honako profil hauetakoren bat izango du gutxienez:
  - Sukaldari/sukaldari ospetsuak.
  - Kritikoak/Kritika gastronomikoak.

- Herri-epaimahaia, gutxienez 35 lagunekoa

Epaimahai profesionala arduratuko da parte-hartzaileen sukaldaritza proposamenak ebaluatzeaz, lehiaketaren oinarriei jarraituz puntuazio bat emanez eta horrela irabazle bat esleituz.

4.1.d) Eguna eta lekua:

Lehiaketaren data eta ordu zehatza eta horretarako lekua Irungo Udalarekin hitzartuko dira jaialdiaren programazio orokorraren barruan.

4.2.- SUKALDARITZA JARDUNALDIA

Gutxieneko ezaugarriak:

4.2.a) Jardunaldiaren gaia

Sukaldaritza jardunaldiak, erromatar garaiarekin lotutako alderdi gastronomikoei buruzkoa izango da, hala nola: garaiko elikagaiak, egiteko moduak, jatorria edo horiek lortzeko ibilbide komertzialak, etab.

4.2.b) Jardunaldian parte-hartzea:

Honako hauen parte-hartzea bermatuko da:

- Gastronomia-arloan izen handia duten pertsonak.
- Kultura gastronomiko erromatarrean adituak diren pertsonak.

y deberán preparar una propuesta culinaria con ingredientes de la época romana.

- Las cantidades resultantes de la prueba habrán de ser suficientes para servir las raciones correspondientes al jurado profesional y al jurado popular.

4.1.c) Jurado:

Se constituirán dos jurados:

-Jurado profesional compuesto por al menos 3 miembros. El perfil de las personas que conformen el jurado profesional, contará al menos con alguno de los siguientes perfiles:

- Cocineros/Cocineras de renombre.
- Críticos/Críticas gastronómicas.

- Jurado popular compuesto como mínimo de 35 personas

El jurado profesional se encargará de evaluar las propuestas culinarias de los participantes dándoles una puntuación siguiendo las bases del concurso y así adjudicar un ganador/a.

4.1.d) Fecha y lugar:

La fecha y hora exacta del concurso y el lugar para el desarrollo del mismo, será convenido con el Ayuntamiento de Irun dentro de la programación general del festival.

4.2.- JORNADA CULINARIA

Características mínimas:

4.2.a) Temática de la jornada

La jornada culinaria deberá versar sobre aspectos gastronómicos relacionados con la época romana; tales como por ejemplo: alimentos de época, formas de elaboración, procedencia o rutas comerciales para su obtención,…

4.2.b) Participación en la jornada:

Se garantizara la participación de:

- Personas de renombre en el ámbito gastronómico.
- Personas expertas en cultura gastronómica romana.

4.2.c) Jardunaldiaren formatua:
Sukaldaritza-jardunaldiak hitzaldi-elementuak eta tailer/dastatze gastronomikoko esperientzia izan beharko ditu.

4.2.d) Eguna eta lekua:
Jardunaldiaren data eta ordua eta eguna Irungo Udalarekin hitzartuko dira jaialdiaren programazio orokorraren barruan.

4.3.- AFARI ERROMATARRA
Gutxieneko ezaugarriak:

4.3.a) Erromatar menua:
- Gutxienez 4 plater izan beharko ditu, eta gutxienez plater nagusi bat eta postre bat.
- Platerak erromatarren garaiko osagaiekin bakarrik egingo dira.
- Menua prestatzeko osagaiak enpresa esleipendunaren kontura izango dira.
- Enpresa esleipendunak proposatutako menua eman beharko dio Irungo Udalari, baliozkotu dezan.

4.3.b) Ikuskizuna/Emanaldia:

- Afarian zehar, emanaldiak/ikuskizunak egingo dira erromatarren garaiko dinamizazioekin. Animazio-jarduera egiteko espazioen proposamena aurkeztu beharko da.
- Afariarekin batera zeremoniako irakasle zeremonia-maisu bat egongo da, eta hark aurkeztuko du afarian zerbitzatzen den plater bakoitz, baita afariaren dinamizazio-jarduerak/ikuskizunak gidatzea ere.
- Horretan zehar, plater bakoitza osatzen duten osagaiak azaldu beharko dituzte, baita elikagai horiek erromatarren garaian zuten eragina, ohiturak edo kontsumitzen zen uneari buruzko informazioa ere (Adibidez, jaiegunen bati lotuta zegoen, ospakizuna, egunero kontsumitutako elikagaiak ziren, erromatar inperioko beste leku batzuetatik ekartzen ziren, produktu horiek hornitzeko merkataritza-bideak, eta abar).

4.2.c) Formato de la jornada:
La jornada culinaria deberá incorporar elementos de ponencia y experiencia taller/degustación gastronómica

4.2.d) Fecha y lugar:
La fecha y hora exacta de la jornada y el lugar para el desarrollo de la misma, será convenido con el Ayuntamiento de Irun dentro de la programación general del festival.

4.3.- CENA ROMANA
Características mínimas:

4.3.a) Menú romano:
- Deberá constar de al menos 4 platos, donde al menos constará de un plato principal y un postre
- Los platos exclusivamente se elaborarán a partir de ingredientes de la época romana.
- Los ingredientes para preparar el menú serán a cargo de la empresa adjudicataria.
- La empresa adjudicataria deberá facilitar para su validación el menú propuesto al Ayuntamiento de Irun

4.3.b) Espectáculo/Actuación:

- Durante la cena se llevarán a cabo actuaciones/espectáculos de dinamización ambientados en la época romana. Se deberá incluir una propuesta de los espacios donde se desarrollarán las actividades de la animación de la misma.
- La cena estará acompañada de un maestro o maestra de ceremonia que será la encargada de presentar cada plato que se sirva en la cena, así como la conducción de las actividades de dinamización /espectáculos de la cena.
- Durante el transcurso de la misma deberán explicar los ingredientes que componen cada uno de los platos y la incidencia de dichos alimentos en la época romana, costumbres o información sobre el momento en el que se consumía (Por ejemplo: si estaba ligado a alguna festividad, celebración, si se trataba de alimentos consumidos diariamente, si se traían de otros lugares del imperio romano, rutas comerciales por las cuales se abastecían dichos productos,…).

- Euskal Autonomia Erkidegoko bi hizkuntza ofizialen erabilpena bermatu beharko da.

4.3.c) Eguna eta lekua:
Afaria egingo den eguna eta ordua Irungo Udalarekin hitzartuko dira, jaialdiaren programazio orokorraren barruan.

Hori garatzeko tokiari dagokionez, zirku erromatarraren erdigunea izango da, San Juan plazan.

Kontrako fenomeno meteorologikoen kasuan, gorabeheren arabera, Irungo Udalak kokapen berria edo afaria bertan behera uztea erabakiko du.

4.3.d) Mahaikide kopurua: 200 pertsona.

4.3.e) Azpiegitura eta katerin-zerbitzua:
- 200 mahaikideentzako mahaiak eta aulkiak hornitu eta instalatu beharko dira, afaria erromatarren garaian testuinguruan kokatu ahal izateko motiboekin eta mahai-zapiekin apainduta. Afari-formatuaren proposamen bat aurkeztu beharko du, mahaien posizioak adieraziz.

- Enpresak afari-formatuaren proposamen bat aurkeztu beharko du memorian, mahaien posizioak eta animazio-jarduerak egiteko espazioak adierazita.

- Beharrezko azpiegitura osagarria jarri beharko da. Beste elementu osagarri batzuen artean, nahitaez jarri beharko dira beharrezko tresneria eta mahai-tresnak, janariak eta afariko edariak mantentzeko hozkailuak, eta plateretarako sukaldea.

- Katerin-zerbitzuak zerbitzu egokia bermatzeko behar den zerbitzari-kopurua izango du gutxienez, guztira 200 mahaikide baitaude.

- Afariarekin batera zerbitzatuko den edaria enpresa esleipendunaren kontura izango da.

Deberá garantizarse las dos lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

4.3.c) Fecha y lugar:
La fecha y hora exacta en la que se llevará a cabo la cena será convenida con el Ayuntamiento de Irun dentro de la programación general del festival.

En cuanto al lugar para el desarrollo de la misma, será el centro del circo romano en la Plaza de San Juan.

En caso de fenómenos meteorológicos adversos, en función de la incidencia de los mismos, el Ayuntamiento de Irun optará por una nueva ubicación o bien la cancelación de la cena.

4.3.d) Número de comensales: 200 personas.

4.3.e) Infraestructura y servicio de catering:
- Se deberán suministrar e instalar mesas y sillas para 200 comensales, decoradas con motivos y mantelería que permitan la contextualización de la cena en la época romana. Se deberá incluir una propuesta de formato de cena, indicando las posiciones de las mesas

La empresa deberá presentar en la memoria una propuesta de formato de cena, indicando las posiciones de las mesas, así como los espacios donde se desarrollarán las actividades de animación de la misma.

Se deberá colocar la infraestructura auxiliar necesaria. Entre otros elementos auxiliares deberán obligatoriamente colocarse el menaje y mantelería necesaria, frigoríficos para mantener los alimentos y bebidas de la cena, y cocina para el emplatado.

El servicio de cátering contará como mínimo con el número de camareros y camareras necesarias para garantizar un servicio correcto atendiendo al número total de 200 comensales.

La bebida que se servirá junto a la cena será de cuenta de la empresa adjudicataria. Al

Gutxienez, ura, ardoa, garagardoa, sagardoa eta freskagarriak zerbitzatu beharko dira.

- Esleipendunak kontratuaren xedea bete beharko du, indarrean dagoen araudiaren arabera, baita abenduaren 13ko 1021/2022 Errege Dekretuan xedatutakoaren arabera ere (1021/2022 Errege Dekretua, abenduaren 13koa, txikizkako merkataritza-establezimenduetan elikagaien ekoizpenaren eta merkaturatzearen higienearen arloko zenbait betekizun arautzen dituena).

menos se deberá servir agua, vino, cerveza, sidra y refrescos.

Quien resulte adjudicatario quedará obligado a la ejecución del objeto del contrato, de conformidad con la normativa vigente, también a lo dispuesto en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

4.3.f) Sarrerak:
Irungo Udala izango da, indarrean dauden tasa eta prezio publikoen arabera, sarreren prezioa finkatu eta salmenta egingo duena.

Enpresa esleipendunak sarbidea kontrolatu beharko du, bertaratzen diren pertsonak eta horiek aurkezten dituzten sarrerak egiaztatuz.

4.3.f) Entradas:
Será el Ayuntamiento de Irun quien, de conformidad con las tasas y precios públicos vigentes, fije el precio de las entradas y realice la venta de las mismas.

La empresa adjudicataria deberá controlar el acceso mediante la comprobación de las personas asistentes y las entradas que presenten las mismas.

4.4.- ERROMATAR PINTXOAREN IBILBIDEA

Jarduera honetan datza: atxikitako ostalaritza establezimenduek erromatar garaiko osagaiekin egindako pintxo bat proposatzea.

Enpresa esleipenduna pintxo bakoitzaren argazkiak egiteaz arduratuko da, paperezko euskarrietan, euskarri digitaletan eta sare sozialetako komunikazioan txertatzeko.

Establezimenduekin koordinatu beharko da pintxo bakoitzaren argazkiak egiteko.

Gainera, osagarri edota ekintza berritzaileren bat sartzea baloratuko da, hiriko ostalaritza-sarearen bultzada handiagoa ekarriko duena.

4.4.a) Establezimenduen deialdia:
Bidasoa Activak hartuko ditu Irungo establezimenduak, atxiki eta pintxoa proposa dezaten.

4.4.- RUTA DEL PINTXO ROMANO

La actividad consiste en que aquellos establecimientos hosteleros de Irun adheridos propongan un pintxo realizado a base de ingredientes de la época romana.

La empresa adjudicataria se encargará de realizar fotografías de cada pintxo, para incorporarlas en los soportes en papel, digital y en la comunicación en redes sociales.

Deberá coordinarse con los establecimientos para la realización de las fotografías de cada uno de los pintxos.

Además se valorará la incorporación de algún complemento y/o acción innovadora, que a su vez suponga un mayor impulso del tejido hostelero de la ciudad.

4.4.a) Convocatoria de establecimientos:
Será Bidasoa Activa quien realice la captación de los establecimientos de Irun para que se adhieran y propongan su pintxo.

Enpresa esleipendunari establezimenduen zerrenda jakinaraziko dio.

Enpresa esleipendunak nahi dituen establezimenduak proposatu ahal izango dizkio Bidasoa Activari.

4.4.b) Eguna:
Pintxo Erromatarraren Ibilbidearen data eta iraupena jaialdiaren aurreko larunbatetik jaialdiaren igandera izango dira. Orientazio moduan, 2026an uztailaren 11etik 19ra izango litzake.

4.5.- EKITALDIAREN DIFUSIOA

- Ekitaldiaren zabalkundea Irungo Udalarekin eta haren prentsa-zerbitzuarekin koordinatu beharko da.

- Ekitaldia herriko komunikabide batean, eskualdeko komunikabide batean eta Iparraldeko komunikabide batean iragarriko da gutxienez.

- Ekitaldiaren berri emango da jaialdiaren jarduerak hasi aurretik, ekitaldia amaitu bitartean eta ondoren. Zabalkundea gutxienez 2 aste lehenago hasi behar da.

- Enpresa esleipendunak Irungo Udalak jaialdiaren XIII. ediziorako berariaz sortutako ilustrazio edo diseinu ofiziala erabili beharko du.

- Argazkiak eta zabalkunde-irudia Irungo Udalaren esku jarriko dira, bera baita sortutako eduki horien jabea, eta hark izango baititu horien jabetzari dagozkion eskubideak eta betebeharrak.

Pintxo erromatarraren difusioa:

- Enpresa esleipenduna arduratuko da ekitaldia zabaltzeko kartelak eta liburuxkak diseinatzeaz eta inprimatzeaz. Bertan, pintxoaren argazkiak establezimenduaren deskribapena, ordutegia eta pintxoak eskuragarri egongo diren egunak jasoko dira.
- Enpresa esleipendunak Euskal Autonomia

Comunicará a la empresa adjudicataria la lista de establecimientos.

La empresa adjudicataria podrá proponer a Bidasoa Activa los establecimientos que considere.

4.4.b) Fecha:
La fecha y duración de la "Ruta del Pintxo Romano" será del sábado anterior al festival hasta el domingo del festival. De forma orientativa, en el año 2026 previsiblemente será del 11 al 19 de julio de 2026.

4.5.- DIFUSIÓN DEL EVENTO

- La difusión del evento deberá estar coordinada con el Ayuntamiento de Irun y su servicio de prensa.

- El evento se publicitará como mínimo en un medio de comunicación local, un medio de comunicación comarcal y un medio de comunicación de la zona de Iparralde.

- El evento se publicitará con anterioridad al inicio de las actividades del festival, durante y tras la finalización del mismo., La difusión debe comenzar con al menos 2 semanas de antelación

- La empresa adjudicataria deberá utilizar la ilustración o diseño oficial creado expresamente para el festival, por el Ayuntamiento de Irun.

- Las fotografías e imagen de difusión serán puestas a disposición del Ayuntamiento de Irun, propietario de dichos contenidos creados y quien ostentará los derechos y obligaciones correspondientes a la propiedad de los mismos.

- Difusión de la Ruta del Pintxo Romano:

- La empresa adjudicataria será la encargada del diseño e impresión de carteles y folleto para la difusión del evento que deberá contener fotos, descripción, horario y días que estará disponible el pintxo en cada establecimiento.
- La empresa adjudicataria deberá

Erkidegoko bi hizkuntza ofizialak bermatu beharko ditu kartel eta liburuxka horien paperezko euskarrietan eta euskarri digitaletan.

garantizar las dos lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma del País Vasco en los soportes en papel y soportes digitales de dichos carteles y folletos.

- Liburuxkak: A4 tamainako liburuxka bat, alde bikoitzean tolestua (koloretan zein formatu digitalean inprimatua), parte hartzen duen establezimendu bakoitzari buruzko informazioarekin: establezimenduaren izena, harremanetarako datuak, pintxoaren izena eta argazkia. Era berean, parte hartzen duten establezimenduen kokapena jasotzen duen plano bat erantsiko da. 3.000 ale inprimatu beharko dira gutxienez.

- Folletos: Un folleto de tamaño A4 plegado a doble cara (tanto impreso a color como en formato digital) con información de cada establecimiento participante: nombre del establecimiento, datos de contacto, nombre y fotografía del pintxo. Así mismo, se incluirá un plano con la localización de los establecimientos participantes. Se deberán imprimir al menos 3.000 ejemplares

- Kartelak: A3 tamainako bi kartel indibidual establezimendu bakoitzerako, pintxoaren informazioarekin eta argazkiarekin.

- Carteles: Dos carteles de tamaño A3 individuales para cada establecimiento con información y fotografía de su pintxo.

- Kartelak eta liburuxkak banatuko zaizkie parte hartzen duten establezimenduei, Irungo hotel-establezimenduei eta Udalak adierazten dituen udal-instalazioetan.

- Distribución de los carteles y folletos a los establecimientos participantes, establecimientos hoteleros de Irun y en las instalaciones municipales que indique el Ayuntamiento.

- Pintxo Erromatarraren Ibilbideari buruzko publizitatea jarduera hasi baino astebete lehenago egin beharko da gutxienez.

- La publicidad de la "Ruta del Pintxo Romano" habrá que realizarse como mínimo con una semana de antelación a la fecha de inicio de la actividad.

5.- EKITALDIAREN GASTUEN BANAKETA

Enpresa esleipendunak aurrekontuaren % 75 erabili beharko du, gutxienez, ekitaldiaren diseinu-, ekoizpen-, kudeaketa- eta antolaketa-gastuetarako, eta ekitaldiaren hedapen-gastuak ez dira % 25etik gorakoak izango.

5.- DISTRIBUCION DE LOS GASTOS DEL EVENTO

La empresa adjudicataria deberá destinar al menos un 75% del presupuesto a los gastos de diseño, producción, gestión y organización del evento, sin que que los gastos de difusión del evento puedan superar el 25%.

6. KONTRATUAREN XEDE DEN ZERBITZUA EMATEKO PROPOSAMENA

Enpresa lizitatzaileak kontratuaren xede den zerbitzua emateko proposamena aurkeztuko du, eduki hauekin:

- Plegu hauetan ezarritako gutxienekoak kontuan hartuta, honako hauek zehaztu beharko ditu:

- Lehiaketa gastronomikoa antolaketa,

6. PROPUESTA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO:

La empresa licitadora presentará una propuesta de prestación del servicio objeto del contrato con el siguientes contenido:

- Tendrá que definir, teniendo en cuenta los mínimos establecidos en estos pliegos:

- Organización del Concurso gastronómico,

gauzatze-plana, baliabide materialak eta giza baliabideak eta kronograma.

- Sukaldaritza-jardunaldiaren antolaketa, gauzatze-plana, bitarteko materialak eta giza baliabideak

- Afari erromatarra antolaketa, gauzatze-plana, afari-formatuaren proposamena mahaien posizioak/kokapena eta animazio-jarduera egiteko espazioen proposamena jasotzen duena, baliabide materiala eta pertsonalak eta kronograma.

- Erromatar Pintxoaren Ibilbidearen antolaketa, gauzatze-plana, baliabide materialak eta giza baliabideak

- Jarduera zabaltzea, 4.5 klausulan ezarritakoa kontuan hartuta.

plan de ejecución, medios materiales y personales y cronograma.

- Organización de la Jornada culinaria, plan de ejecución, medios materiales y personales cronograma.

- Organización de la Cena romana, plan de ejecución, propuesta de formato de cena, indicando las posiciones de las mesas, así como los espacios donde se desarrollarán las actividades de animación de la misma, medios materiales y personales y cronograma.

- Organización de la Ruta del Pincho Romano, plan de ejecución, medios materiales y personales cronograma.

- Difusión del evento, teniendo en cuenta lo establecido en la cláusula 4.5.

7.- KOORDINAZIOA

Kontratu hau Irungo Udalarekin eta Bidasoa Activarekin koordinatuta gauzatuko da.

Horretarako, beharrezkoak diren harremanak eta bilerak mantenduko dira.

Enpresa esleipendunak solaskide bat izendatu beharko du koordinazio-lan horiek egiteko.

7.- COORDINACIÓN

El presente contrato se ejecutará en coordinación con el Ayuntamiento de Irun y Bidasoa Activa.

Para ello se mantendrán los contactos y reuniones necesarias.

La empresa adjudicataria deberá nombrar a un interlocutor para realizar estas labores de coordinación.

8.- EBALUAZIOA

Enpresa esleipendunak kontratuaren xedearen antolaketaren eta gauzatzearen berri eman beharko du.

Horretarako, enpresa esleipendunak, horretarako izendatutako erreferentziako pertsonaren bitartez, etengabeko harremanetan egon beharko du Irungo Udalarekin eta Bidasoa Activarekin egindako bileren bidez.

Ekitaldi amaitutakoan, hilabeteko epean, enpresa esleipendunak azken txosten bat aurkeztu beharko du, gutxienez honako informazio hau jasoko duena:

8.- EVALUACIÓN

La empresa adjudicataria deberá informar de la organización y ejecución del objeto del contrato.

Para ello, la empresa adjudicataria, mediante la persona de referencia designada al efecto, deberá de estar en contacto permanente con el Ayuntamiento de Irun y Bidasoa Activa.

Una vez finalizado el evento, en el plazo de 1 mes, la empresa adjudicataria deberá presentar un informe final donde al menos se incluya la siguiente información:

- Jardunaldiaren kronologia.
- Egindako ekintza guztiei buruzko informazioa.
- Parte-hartzaileak, kontratatutako pertsonak, emandako zerbitzu integralaren balantzea eta sor daitezkeen gorabeherak.
- Jardueraren araberako banaketa ekonomikoa, publizitatera bideratutako gastuaren ehunekoa zehaztuz,
- Bideratutako baliabideak.
- Giza baliabideen lanorduak.

- Cronología del evento.
- Información de todas las acciones realizadas.
- Participantes, personas contratadas, balance del servicio integral prestado así como posibles eventualidades surgidas.
- Desglose económico por actividad, especificándose el porcentaje de gasto destinado a publicidad,
- Medios destinados.
- Horas de trabajo de los medios personales destinados.

9.- DATU PERTSONALEN BABESA

Kontratu hau gauzatzeko, enpresa esleipendunak Irungo Udalaren ardura diren izaera pertsonaleko datuak tratatuko ditu. Hori dela eta, enpresa esleipenduna datu horien tratamenduaren enkargatua izango da, eta horretarako hitzarmen bat sinatu beharko du Irungo Udalarekin.

Hala behar den antolatuetako jardueretan, enpresa esleipendunak parte-hartzaileen identifikazio- eta harreman-datuak kudeatu beharko ditu.

Aurkeztutako proposamenak parte-hartzaileen irudiak edo bideoak hartzea/zabaltzea aurreikusten badu, aldez aurretik haien baimena eskatu beharko da, Udalak emandako ereduaren arabera, eta baimen-agiri horiek Udalari emango zaizkio, balizko auditoriei edo erreklamazioei erantzuteko artxibatuko dituenak.

Irudi horiek soilik zabaldu ahal izango ditu Irungo Udalak edo Irungo Udala baimentzen duenak eta baimendutako moduan.

9.- PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

Para la ejecución de este contrato la empresa adjudicataria tratará datos de carácter personal cuyo responsable es el Ayuntamiento de Irun, por lo que la empresa adjudicataria resultará encargada de tratamiento de los mismos y deberá suscribir un convenio a tal efecto con el Ayuntamiento de Irun.

En las actividades organizadas que así lo requieran, la empresa adjudicataria deberá gestionar los datos de identificación y contacto de las personas participantes.

En caso de que la propuesta presentada prevea la captación/difusión de imágenes o vídeos de las personas participantes, previamente deberá recabarse su consentimiento según el modelo facilitado por el Ayuntamiento, y estos documentos de consentimiento se entregarán al Ayuntamiento, donde se archivarán para responder ante eventuales auditorías o reclamaciones.

Esas imágenes o videos únicamente podrán ser difundidas por el Ayuntamiento de Irun o por quien/cómo el Ayuntamiento de Irun autorice.