2025ZAUN0029

LUIS MARIANO ETA IRASO GIZARTE-ZENTROETAKO TABERNA-JANTOKIEN USTIAPENA
EXPLOTACIÓN DE LOS BARES -COMEDORES DE LOS CENTROS SOCIALES LUIS MARIANO E IRASO

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

***ARLO SUSTATZAILEA* / ÁREA PROMOTORA**	GIZARTE ONGIZATEA / BIENESTAR SOCIAL
***ESPEDIENTE KODEA* / CÓDIGO EXPEDIENTE**	2025ZAUN0029

KLAUSULAK

1.- KONTRATUAREN XEDEA.

ntratu honen xede zehatza da udal-titulartasuneko **Luis Mariano eta so Adinekoen Zentro Sozialetarako taberna-jantokiak** ustiapena.

tiapen bakoitzaren ezaugarriak kontuan hartuta,lote hauek katzen dira:

A) 1.LOTEA: LUIS MARIANO GIZARTE ZENTRUKO TABERNA-JANTOKIAREN USTIAPENA

B) 2.LOTEA:IRASO GIZARTE ZENTRUKO TABERNA-JANTOKIAREN USTIAPEN

CLÁUSULAS

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto de este contrato consiste en la explotación **de los bares-comedores de los Centros Sociales de Luis Mariano e Iraso**, de titularidad municipal.

Atendiendo a las características de cada explotación se establecen los siguientes lotes:

A) LOTE 1: EXPLOTACIÓN DEL BAR- COMEDOR DEL CENTRO SOCIAL LUIS MARIANO.

B) LOTE 2:EXPLOTACIÓN DEL BAR- COMEDOR DEL CENTRO SOCIAL IRASO

1LOTEKO ESPEZIFIKAZIOAK : LUIS MARIANO TABERNA - NTOKIA

1 XEDEAREN DESKRIBAPENA

ntratu honen xedea **Luis Mariano Gizarte Etxeko taberna-jangela** tiapena da. Taberna- jangela Luis Mariano kalea, 1 zenbakian katuta dago.

2.INSTALAZIOAK

dalak esleipendunaren esku jarriko ditu Luis Mariano Adinekoen **zarte Zentroko taberna-jantokiaren ustiapenerako gunea eta stalazioak (Luis Mariano kalea,1).**

2.ESPECIFICACIONES DEL LOTE 1: BAR COMEDOR LUIS MARIANO

2.1.DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

El objeto de este contrato consiste en la explotación **del Bar-Comedor del Centro Social Luis Mariano**. El bar-comedor está situado en Calle Luis Mariano, 1.

2.2.INSTALACIONES

El Ayuntamiento pondrá a disposición del adjudicatario el espacio e instalaciones destinadas a la explotación del **bar-comedor del Centro Social de Personas Mayores Luis Mariano(C/Luis Mariano,1).**

Dokumentua balioztatzeko / Verificación del documento en: http://www.irun.org/validador
Balioztapen kodea/Código de verificación: CLN4-ICHY-KE39-0Q8T
Sinadura elektronikoaren egilea eta data / Autor y fecha de la firma electrónica
Natalia Perez Hernandez TÉCNICA DE PERSONAS MAYORES (25/06/2025 12:52 CEST)

Luis Mariano Adinekoen Gizarte Zentroko taberna-jantokia udalaren jabetzako instalazioak eta ekipamendua dauzka, eta haien eguneroko mantentze-lana esleipendunaren ardura da. Ekipamendua xehetasunez azaltzen da **I. Eranskinean** eta esleipendunak, beharrezkoa ikusten badu, osatu edo hobetu ditzake bere kargura.	El bar-comedor del Centro Social Luis Mariano está dotado de unas instalaciones y equipamiento de propiedad municipal cuyo mantenimiento diario corre a cargo del adjudicatario; equipamiento detallado en el **Anexo I** que el adjudicatario, si cree necesario, puede completar o mejorar a su cargo.
Esleipendunak beharrezkoa ikusten badu, aplikatu beharreko araudiaren araberako egokitzapen- edo hobekuntza-obrak egin ahal izango ditu; adibidez, dekorazioa, argiteria, hormen kolorea, altzariak, etab.). Horretarako, aurretik kontratuaren arduradunaren berariazko baimena izan beharko du, eta hala badagokio, dagokion obra-lizentzia.	La empresa adjudicataria podrá realizar si lo viera necesario, obras de adecuación o mejora conforme a la normativa que sea de aplicación (por ejemplo, decoración, iluminación, color de paredes, mobiliario, etc.). Para lo que deberá contar con la autorización expresa previa de la persona Responsable del contrato y, en su caso, la oportuna licencia de obra.
Esleipendunak bere gain hartuko du obrak eta instalazioak egikaritzen diren bitartean behar bezala egiteko finantzazio osoa eta erantzukizuna, eta bera izango da erantzule bakarra, bai Udalaren aurrean, bai hirugarrenen aurrean, obrak egiten diren bitartean sor daitezkeen kalte eta istripuengatik.	La empresa adjudicataria asumirá la plena financiación y la responsabilidad del buen fin de las obras e instalaciones durante su ejecución y será el único responsable, tanto frente al Ayuntamiento como frente a terceros de los daños y accidentes que pudieran ocasionarse durante la realización de las mismas.
Instalazioen zaintza eta beti funtzionamendu-egoera egokian mantentzea esleipendunaren kargura izango dira, eta horrek bere kargura egin beharko ditu beharrezko konponketak eta mantentze-lanak, zenbatekoa eta kausa edozein delarik ere.	La conservación de las instalaciones y su mantenimiento en constante y perfecto estado de funcionamiento correrán a cargo de la adjudicataria, debiendo éste efectuar a sus expensas las reparaciones y trabajos de mantenimiento necesarios, cualquiera que sea su importe y causa.
Taberna-jantokia dagoen eraikinaren egitura (hezetasuna, elektrizitatea, iturgintza...) kontserbatzea eta mantentzea Irungo Udalaren ardura izango da. Dena den, enpresa esleipendunak ostalaritza, jarduerak eta antzekoak arautzen dituen udal Ordenantza errespetatu beharko du.	La conservación y mantenimiento de la estructura del edificio (humedades, electricidad, fontanería,..) donde se ubica el bar-comedor correrán a cargo del Ayuntamiento de Irún. En todo caso, la empresa adjudicataria deberá respetar lo establecido en la Ordenanza Municipal reguladora de las actividades de hostelería y similares.
2.3 ZERBITZUAREN ALDIAK ETA ORDUTEGIAK	**2.3 PERIODOS Y HORARIOS DEL SERVICIO**
Luis Mariano Gizarte Etxeko taberna-jangela jendearentzat irekita egongo da urteko egun guztietan, **12: 00etatik 19: 00etara**, ordutegi hori luzatzeko aukerari kalterik egin gabe, aldez aurretik Udala eta enpresa esleipenduna ados jarrita eta Jendaurreko Ikuskizunen eta Jolas Jardueren Legea garatzeko Erregelamendua onartzen duen otsailaren 5eko 17/2019 Dekretuan ezarritako muga errespetatuz. Urteko egun guztietan jendearentzat irekita egongo da, asteko atsedenaldiagatik, oporrengatik, izurriteak kontrolatzeko lanengatik, arrazoi handiengatik edo bestelakoengatik itxita dauden egunetan izan ezik.	**El Bar-Comedor del Centro Social Luis Mariano** estará abierto al público **todos los días del año, de 12:00 a 19:00** horas, sin perjuicio de la posibilidad de ampliar dicho horario, previo acuerdo entre el Ayuntamiento y la empresa adjudicataria y respetando el límite establecido en el decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas. Todos los días del año se mantendrá abierto al público, con excepción de los días que permanezca cerrado por descanso semanal, vacaciones, realización de labores de

Luis Mariano Gizarte Etxeko taberna-jangela 20 egun natural **itxita egon ahal izango da** abuztuan oporraldiagatik eta gehienez bi egun asteko atsedenaldi bakoitzeko eta asteburu bat hilean. Era berean, zerbitzuaren ordutegia aldatu ahal izango du zenbait jaiegunetan, hala nola abenduaren 25ean, urtarrilaren 1ean eta ekainaren 30ean, Udalarekin adostu ondoren.	control de plagas, causa mayor u otras. El bar-comedor del Centro Social Luis Mariano **podrá permanecer cerrado** 20 días naturales en agosto por periodo vacacional así como un máximo de dos días por descanso semanal y un fin de semana al mes. Asimismo podrá modificar el horario del servicio en algunos días festivos como 25 de diciembre, 1 de enero y 30 de junio, previo acuerdo con el Ayuntamiento.
3. 2 LOTEKO ESPEZIFIKAZIOA: IRASOKO JANTOKI TABERNA **3.1. XEDEAREN DESKRIBAPENA** Kontratu honen xedea **Iraso Gizarte Etxeko taberna-jangela** ustiapena da. **Taberna jantokia Birjina Mirakulutsua z/g kokatuta dago.** **3.2 INSTALAZIOAK** Udalak esleipendunaren esku jarriko ditu **Iraso Adinekoen Gizarte Zentroko taberna-jantokiaren ustiapenerako gunea eta instalazioak (Mirarizko Ama Birjina kalea,1).** Iraso Adinekoen Gizarte Zentroko taberna-jantokia udalaren jabetzako instalazioak eta ekipamendua dauzka, eta haien eguneroko mantentze-lana esleipendunaren ardura da. Ekipamendua xehetasunez azaltzen da i**I. Eranskinean** eta esleipendunak, beharrezkoa ikusten badu, osatu edo hobetu ditzake bere kargura. Esleipendunak beharrezkoa ikusten badu, aplikatu beharreko araudiaren araberako egokitzapen- edo hobekuntza-obrak egin ahal izango ditu; adibidez, dekorazioa, argiteria, hormen kolorea, altzariak, etab.). Horretarako, aurretik kontratuaren arduradunaren berariazko baimena izan beharko du, eta hala badagokio, dagokion obra-lizentzia. Esleipendunak bere gain hartuko du obrak eta instalazioak egikaritzen diren bitartean behar bezala egiteko finantzazio osoa eta erantzukizuna, eta bera izango da erantzule bakarra, bai Udalaren aurrean, bai hirugarrenen aurrean, obrak egiten diren bitartean sor daitezkeen kalte eta istripuengatik. Instalazioen zaintza eta beti funtzionamendu-egoera egokian mantentzea esleipendunaren kargura izango dira, eta horrek bere kargura egin beharko ditu beharrezko konponketak eta mantentze-lanak, zenbatekoa eta kausa edozein delarik ere.	***3. ESPECIFICACIONES DEL LOTE 2: BAR COMEDOR IRASO*** **3.1. DESCRIPCIÓN DEL CONTRATO** El objeto de este contrato consiste en la explotación del **Bar-Comedor del Centro Social Iraso. El bar-comedor está situado en Calle Virgen Milagrosa, s/n.** **3.2. INSTALACIONES** El Ayuntamiento pondrá a disposición de la persona adjudicataria el **espacio e instalaciones destinadas a la explotación del bar-comedor del Centro Social de Personas Mayores Iraso (C/Virgen Milagrosa, s/n).** El bar-comedor del Centro Social Iraso está dotado de unas instalaciones y equipamiento de propiedad municipal cuyo mantenimiento diario corre a cargo de la persona adjudicataria; equipamiento detallado en el **Anexo II** que la persona adjudicataria, si cree necesario, puede completar o mejorar a su cargo. La empresa adjudicataria podrá realizar si lo viera necesario, obras de adecuación o mejora conforme a la normativa que sea de aplicación (por ejemplo, decoración, iluminación, color de paredes, mobiliario, etc.). Para lo que deberá contar con la autorización expresa previa de la persona Responsable del contrato y, en su caso, la oportuna licencia de obra. La empresa adjudicataria asumirá la plena financiación y la responsabilidad del buen fin de las obras e instalaciones durante su ejecución y será el único responsable, tanto frente al Ayuntamiento como frente a terceros de los daños y accidentes que pudieran ocasionarse durante la realización de las mismas.

Taberna-jantokia dagoen eraikinaren kontserbazioa eta mantentze-lanak Irungo Udalak egingo ditu. Dena den, enpresa esleipendunak ostalaritza, jarduerak eta antzekoak arautzen dituen udal Ordenantza errespetatu beharko du.	La conservación de las instalaciones y su mantenimiento en constante y perfecto estado de funcionamiento correrán a cargo del adjudicatario, debiendo éste efectuar a sus expensas las reparaciones y trabajos de entretenimiento necesarios, cualquiera que sea su importe y causa. La conservación y mantenimiento del edificio donde se ubica el bar-comedor correrán a cargo del Ayuntamiento de Irún. En todo caso, la empresa adjudicataria deberá respetar lo establecido en la Ordenanza Municipal reguladora de las actividades de hostelería y similares.
3.3 ZERBITZUAREN ALDIAK ETA ORDUTEGIAK Iraso Gizarte Etxeko taberna-jantoki jendearentzat zabalik egongo da urteko egun guztietan, **12: 00etatik 19: 00etara**, ordutegi hori luzatzeko aukerari kalterik egin gabe, aldez aurretik Udala eta enpresa esleipenduna ados jarrita eta Jendaurreko Ikuskizunen eta Jolas Jardueren Legea garatzeko Erregelamendua onartzen duen otsailaren 5eko 17/2019 Dekretuan ezarritako muga errespetatuz. Urteko egun guztietan jendearentzat irekita egongo da, asteko atsedenaldiagatik, oporrengatik, izurriteak kontrolatzeko lanengatik, arrazoi handiengatik edo bestelakoengatik itxita dauden egunetan izan ezik. Iraso Gizarte Etxeko taberna-jangela 20 egun natural **itxita egon ahal izango da** oporraldiagatik, eta gehienez bi egun asteko atsedenaldi bakoitzeko (asteazkenetan izan ezik) eta asteburu bat hilean. Era berean, zerbitzuaren ordutegia aldatu ahal izango du zenbait jaiegunetan, hala nola abenduaren 25ean, urtarrilaren 1ean eta ekainaren 30ean, Udalarekin adostu ondoren.	**3.3 PERIODOS Y HORARIOS DEL SERVICIO** El Bar-Comedor del Centro Social Iraso estará abierto al público todos los días del año, de **12:00 a 19:00 horas**, sin perjuicio de la posibilidad de ampliar dicho horario, previo acuerdo entre el Ayuntamiento y la empresa adjudicataria y respetando el límite establecido en el decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas. Todos los días del año se mantendrá abierto al público con excepción de los días que permanezca cerrado por descanso semanal , vacaciones, realización de labores de control de plagas ,causa mayor u otras. El bar-comedor del Centro Social Iraso **podrá permanecer cerrado** 20 días naturales por periodo vacacional así como un máximo de dos días por descanso semanal (excepto los miércoles) y un fin de semana al mes. Asimismo podrá modificar el horario del servicio en algunos días festivos como 25 de diciembre, 1 de enero y 30 de junio, previo acuerdo con el Ayuntamiento.
4.- ESPEZIFIKAZIO KOMUNAK LOTE BIETARAKO: TABERNA- JANTOKI LUIS MARIANO/ TABERNA- JANTOKI IRASO. **4.1 GIZA BALIABIDEAK** Kontratu hau gauzatzeko esleitzen diren giza baliabideek (ordezkapenetarako, bajetarako eta abarretarako langileak barne) derrigorrezko bigarren hezkuntzako graduatuaren edo baliokidearen gutxieneko titulazio ofiziala izan beharko dute, baita jangela-zerbitzuari atxikitako langileentzako elikagai-manipulatzailearen ziurtagiria ere.	**4.-ESPECIFICACIONES COMUNES PARA AMBOS LOTES: BAR-COMEDOR LUIS MARIANO / BAR-COMEDOR IRASO.** **4.1 RECURSOS HUMANOS** Los medios humanos que se asignen a la ejecución de este contrato (incluido el personal para sustituciones, bajas, etc.) deberán poseer titulación oficial mínima de graduado o graduada en educación secundaria obligatoria o equivalente (graduado/a escolar...), así como del

	certificado de manipulador de alimentos para el personal adscrito al servicio de Bar-Comedor.
Zerbitzuaren erabiltzaileek edozein hizkuntz ofizial erabiltzeko eskubidea dute, beraz, erabakitzen duten hizkuntzan artatuak izango dira; ezingo zaie eskatu hizkuntza ofizial batean edo bestean hitz egin dezaten. Komunikazioan kontratu honen menpeko langileak hasten badira euskara erabiliko dute eta erabiltzaileak erabakiko du euskaraz ala gaztelaniaz jarraitu. Publiko elebidun batentzako komunikazioak lehenengo euskaraz eta gero gaztelaniaz egingo dira.	Las personas usuarias del servicio tienen derecho a utilizar cualquier lengua oficial, por lo que serán atendidas en la lengua que elijan, no se les podrá exigir que se expresen en una u otra lengua oficial. En el caso de que en la comunicación se inicie por el personal sujeto a este contrato, se utilizará el euskera y la persona usuaria decidirá si continúa en euskera o en castellano. Las comunicaciones para un público bilingüe se realizarán primero en euskera y luego en castellano.
Enpresak udal arduradunekin aritzeko jartzen dituen solaskideek horretarako ahoz zein idatzizko euskarazko maila nahikoa izan beharko dute.	Los interlocutores que la empresa establezca con los responsables municipales deberán tener un nivel suficiente de euskera tanto oral como escrito.
Ziurtatu beharko da kontratuari atxikitako langileek euskararen ezagutza-maila nahikoa dutela zerbitzu egokia eman ahal izateko. Ordezkapenak egin edo langile berriak kontratatu behar direnean alderdi hori kontuan izan beharko da. Kontratua kudeatzeko enpresak langileei formazioa emango balie, euskaraz edo elebietan beharko du.	Se deberá asegurar que el personal adscrito al contrato tenga un nivel de conocimiento de euskera suficiente para poder prestar un servicio adecuado. Este aspecto deberá tenerse en cuenta cuando se trate de sustituciones o contratación de nuevo personal. En el caso de que la empresa de gestión del contrato forme a sus trabajadores, deberá hacerlo en euskera o bilingüe.
Kontratua gauzatzen duen pertsona edo pertsonak edozein arrazoirengatik (oporrak, laneko bajak, baimenak edo bestelakoak) absente badaude, ordezkapena atxikitako pertsonaren baldintza berberetan egiten dela bermatu beharko da, beraz langile ordezten duenak titulazioari, janari-erabiltzailearen ziurtagiriari eta hizkuntzari buruzko baldintza berberak bete beharko ditu. Horretarako, Gizarte Ongizateko arloari emango dizkio ordezkapen hori egingo duen pertsonaren kontratua eta titulazioa. Era berean jokatuko da kontratuari atxikitzen zaizkion langile berrien kasuan. Enpresa esleipendunari dagokio baldintza hori betetzea.	En el caso de que la persona o personas que ejecuten el contrato se ausenten por cualquier razón: vacaciones, bajas laborales, permisos u otros, se deberá garantizar que la sustitución se haga en las mismas condiciones que para la persona adscrita y el/la trabajador/a que lo sustituya habrá de cumplir con los mismos requisitos de titulación, certificado de manipulador de alimentos e idioma. Para ello, entregará al área de Bienestar Social el contrato y la titulación de la persona que vaya a realizar dicha sustitución. Se obrará de la misma manera en el caso de nuevos/as trabajadores/as que se adscriban al contrato. Corresponde a la empresa adjudicataria cumplir dicho requisito.
Zerbitzua behar bezala emateko, herritarrekin harreman zuzena eta jarraitua izatea eskatzen duenez, langileak ahalik eta gutxien txandakatuko dira, baita ordezkoen artean ere.	Para una adecuada prestación del servicio, dado que implica una relación directa y continuada con la ciudadanía, la rotación de personal será la mínima posible, incluso entre el personal de sustitución.
Langileek arretaz eta errespetuz tratatu beharko dituzte erabiltzaileak une oro.	El personal deberá tratar a las personas usuarias, en todo momento, con la máxima diligencia y respeto.
4.2 DOKUMENTAZIOA	**4.2 DOCUMENTACIÓN**
Esleipendunak , nahitaez, honako dokumentazioa aurkeztu beharko du Irungo Udaleko Zaharren Egoitzan:	La persona adjudicataria deberá presentar al Ayuntamiento de Irún, obligatoriamente, la siguiente

Urtero Urteko memoria-txosten bat entregatzea, datu hauek hilero banakatuta: _Zerbitzua emateagatik hiru hilabeteko jasotako diru-sarrera _Zerbitzuari egotz dakizkiokeen hiru hilabeteko gastuak, honela banakatuta: - • Soldata-gastuak. • Erosketak. • Beste gastu batzuk (zehaztu zeintzuk) Esleipendunak udalaren esku jarri beharko du aurreko exijentzia horiek justifikatzeko beharrezkoa den dokumentazio guztia. **Garai jakinetan** ➢ Zerbitzua ematerakoan aldaketaren bat eragiten duten gorabeheren kasuan berehala emango da haien berri lehendabiziko 12 orduetan. ➢ Berehala jakinaraziko dira larriak direlako edo ondorio garrantzitsuak dituztelako zerbitzua ematea alda dezaketen gorabehera guztiak.	documentación: **Anualmente** Entregar un informe-memoria anual en el que se incluirá estos datos: _Ingresos trimestrales percibidos por la prestación de servicio. _Gastos trimestrales imputables al servicio con el siguiente desglose: • Gastos salariales. • Compras. • Otros gastos (detallar cuáles). La persona adjudicataria deberá poner a disposición del Ayuntamiento cuanta documentación sea necesaria para justificar las anteriores exigencias **Puntualmente** ➢ Incidencias que supongan una alteración de la prestación del servicio y que se comunicarán de inmediato, en las primeras 12 horas desde el conocimiento de la misma. ➢ Comunicación de forma inmediata de todas aquellas cuestiones que por su gravedad o repercusión, puedan alterar la prestación del servicio.
4.3.-PREZIOAK Esleipendunak taberna-jantokiko berezko zerbitzuak eskainiko dizkio publikoari, dagokion kategoriaren (taldearen) arabera, eta taberna-jantokian eskaintzen diren produktuen prezioak proposatuko ditu, baldintza-agiri honen **III. eranskinean** adierazitako produktuetarako ezarritako **gehieneko prezioak** kontuan hartuta. Taberna-jatetxeetan, eskaintzan ekonomikoki eskuragarriak diren produktuak sartuko dira, besteak beste. Lotesleak direnez, taberna-jantokik eskainitako produktuen eta zerbitzuen publikoarentzako salmenta-prezioak enpresa esleipendunak proposatutako prezioak izango dira. Enpresa lagapen-hartzaileak prezioak eguneratu ahal izango ditu, urteko KPIaren arabera.	**4.3.-PRECIOS** La persona adjudicataria prestará al público los servicios propios de Bar-Comedor, con arreglo a la categoría (grupo) correspondiente y propondrá los precios de los productos que se oferten en el bar-comedor teniendo en cuenta los **precios máximos** establecidos para los productos indicados en el **Anexo III** de este Pliego. Entre los productos ofertados desde el bar/comedor, se incluirán productos económicamente asequibles. Dado su carácter vinculante, los precios de venta al público de los productos y servicios ofertados en el bar-restaurante serán los precios propuestos por la empresa adjudicataria. Los precios podrán ser actualizados por la empresa, en función del IPC anual.

Esleipendunak finkatutako publikoarentzako salmenta-prezioak osorik jasoko ditu. Indarrean dagoen prezioen zerrendak (BEZa barne) jendaurrean (euskaraz eta gaztelaniaz) egon beharko du, erraz kontsultatzeko eta eskuratzeko moduko leku batean.	La adjudicataria percibirá íntegramente los precios de venta al público que se fijen. La lista de precios vigente (IVA incluido) deberá estar expuesta al público (en euskera y castellano) en lugar visible, de fácil consulta y acceso.
4.4.- NORENTZAKOA Taberna-jatetxeko arreta-talde adineko pertsonak izango dira; hala ere, herritarrek, oro har, taberna-jantokiko zerbitzua erabili ahal izango dute, gizarte-zentroaren funtzionamendu-arauei jarraiki. Beraz, edonork, edozein adin duelarik ere, erabili ahal izango du taberna-jantokia, baina betiere lehentasuna emango zaie 60 urtetik gorakoei.	**4.4.- POBLACIÓN DESTINATARIA** El colectivo de atención principal del bar-restaurante serán las personas mayores, no obstante, la ciudadanía, en general, podrá hacer uso del servicio de bar-comedor, ateniéndose a las normas de funcionamiento del centro social. Cualquier persona, independientemente de su edad, podrá, por tanto, hacer uso del bar-comedor, siempre que se garantice la priorización de las personas mayores de 60 años.
4.5.-INGURUMEN INPAKTUAK A) BALDINTZA OROKORRAK Esleipenduna beti saiatuko da ahal den neurrian ingurumenean ahalik eta inpaktu kaltegarri gutxien sortuz ekoizten direla elikagai eta produktuak. Enpresa esleipendunak konpromisoa hartuko du beren jarduera eta zerbitzuetan aplikagarri den ingurumen-legeria betetzeko, eta gogoan izango ditu beti ingurumen-baldintzak, ematen dituzten zerbitzu eta jarduera guztiak planifikatzerakoan eta erabakitzerakoan. B) HONDAKINAK KUDEATZEA, MINIMIZATZEA ETA GAIKAKO BILKETA Enpresa esleipenduna arduratuko da sortzen dituen hondakinak kentzeaz eta zuzen kudeatzeaz indarrean dagoen ingurumen-legeriarekin bat etorriz, baita eraman behar diren tokiari eta husteko ordutegi eta sistemari dagokienez ere. Hiri-hondakinak horretarako prestatutako edukiontzi edo guneetara eramango dira, eta gaika bildu beharko da, dagoen bilketa-sistemaren arabera: plastiko birziklagarrien zatikiak, beira, papera eta kartoia, organikoa eta errefuxa. Olio-hondarrak kudeatzaile baimendu bati emango beharko zaizkio.	**4.5.-IMPACTOS MEDIOAMBIENTALES** A) CONDICIONES GENERALES La adjudicataria procurará que, siempre que sea posible, los alimentos y productos utilizados se produzcan de tal modo que los impactos adversos en el medio ambiente se minimicen. La empresa adjudicataria se comprometerá a cumplir con la legislación medioambiental aplicable en todas sus actividades y servicios, teniendo siempre presente las condiciones ambientales a la hora de planificar y tomar decisiones en todas las actividades y servicios que presten. B) GESTIÓN DE RESIDUOS, MINIMIZACIÓN Y RECOGIDA SELECTIVA La empresa adjudicataria se encargará de retirar los residuos que genera y darles una gestión correcta de acuerdo con la legislación ambiental vigente, también en lo concerniente al emplazamiento al que deben ser trasladados como al horario y al sistema de evacuación. Los residuos asimilados a urbanos se depositarán en los contenedores o zonas preparadas para tal efecto, debiendo recogerse selectivamente de acuerdo con el sistema de recogida que incluye las fracciones de plástico reciclable, vidrio, papel y cartón, orgánico y resto. Los restos de aceite deberán entregarse a un gestor

	autorizado.
C) PRODUKTUAK	C) PRODUCTOS
Fruta, barazki, eta itsasoko produktu nagusiak beti aukerako dira sasoikoak, ahal den neurrian.	Las principales frutas, hortalizas y productos del mar se elegirán siempre que sea posible en función de la temporada.
4.6 ESLEIPENDUNAREN OBLIGAZIOAK:	**4.6.- OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA.**
4.6.1 Taberna-jantokiaren zerbitzua ustiatzeari dagokionez, era honetako jardueretan indarrean dauden legezko xedapen guztiak beteko ditu.	**4.6.1** Cumplir en relación con la explotación del Servicio de Bar-Comedor, todas las disposiciones legales vigentes para este tipo de actividad.
4.6.2 Tabernako leku batean jarriko du, argi ikusteko moduan, prezioen zerrenda, euskaraz eta gaztelaniaz.	**4.6.2** Exponer en lugar visible del bar y de forma clara, la lista de precios en euskera y castellano.
4.6.3 Astelehenetik ostiralera, **oinarrizko eguneko menu bat** (hau da, lehenengo platera, bigarrena, postrea, ura eta ogia) eta **eguneko plater bat** (postrea, ura eta ogia barne) eskaini behar dira. Menu horiek askotarikoak izango dira astean zehar, eta goizeko lehen ordutik ikusgai egongo dira konposizioa eta prezioa. Oinarrizko eguneko menuaren eta eguneko plateraren gehieneko prezioa III. eranskinean ezarrita egongo da.	**4.6.3** Ofrecer de lunes a viernes un **menú del día básico (**compuesto por: primer plato, un segundo, postre, agua y pan) y un **plato del día** (que incluirá postre, agua y pan) que serán variados a lo largo de la semana, exponiendo desde primera hora de la mañana en lugar visible la composición y el precio de los mismos. El precio máximo del menú del día básico y el plato del día estará establecido en el anexo III.
Oinarrizko eguneko menuaz eta astelehenetik ostiralera arteko eguneko plateraz gain, enpresa esleipendunak menu desberdinak eskaini ahal izango ditu, bere irizpidearen arabera ezarritako beste prezio batzuekin.	Además del menú del día básico y del plato del día de lunes a viernes, la empresa adjudicataria podrá ofertar menús diferentes con otros precios establecidos bajo su criterio.
4.6.4 Egindako kobrantza bakoitzeko, kaxa-tiketa egingo zaie zerbitzuko bezero guztiei; edo faktura, hala eskatzen badute.	**4.6.4** Emitir un ticket de caja a todas las personas clientes del servicio, por cobro realizado, o de factura si ésta es solicitada.
4.6.5 Egunero garbituko ditu taberna-jantokiko tresnak eta instalazioak, horretarako behar den arretaz. Esleipendunaren kontura izango dira garbiketako eta higieneko materialak erosteagatik sortzen diren gastuak.	**4.6.5** Realizar diariamente la limpieza de las instalaciones y enseres destinados a la zona del Bar/Comedor con la diligencia propia del caso. Los gastos que genere la adquisición de los materiales de limpieza e higiene, correrán por cuenta de la adjudicataria.
4.6. 6 Erantzukizun zibileko asegurua izatea (100.000 eta 300.000 euro arteko gutxieneko estaldurarekin)	**4.6.6** Disponer de un seguro de responsabilidad civil (con una cobertura entre 100.000 y 300.000 euros).
4.6.7 Gizarte-zentroaren funtzionamenduari dagokienez:	**4.6.7** En relación con el funcionamiento del Centro Social :
<u>Kontserjeritza zerbitzua egon ezean:</u>	<u>En ausencia del servicio de conserjería:</u>
_ Zaintza bere gain hartzea, lokaletarako sarbidea eta espazio komunen erabilera zaintzea gizarte-zerbitzuek ezarritako baldintzetan,	_ Asumir la custodia, cuidar el acceso a los locales y la utilización de los espacios comunes en las condiciones y circunstancias que se marquen por los servicios sociales,

eta Luis Mariano Gizarte Zentroa zerbitzuaren beharragatik ezarritako eta/edo erabakitako orduetan irekitzeaz eta ixteaz arduratzea, sarrera-giltzen eta sarbide-kontroleko txartelak gordailuzain izanik eta erabileraz arduratuz.	ocuparse de la apertura y clausura del centro social a las horas establecidas y/o acordadas por necesidad del servicio, siendo depositario de las llaves / tarjetas de control de acceso y respondiendo de su uso.
_ Zentroko alarma-zentrala, gasaren, elektrizitatearen eta abarren hornidurako igarobide-giltzak maneiatzea, eta izandako gorabehera guztiak idatziz jasotzea.	_ Manejo de la central de alarmas, llaves de paso de suministro de gas, electricidad, etc... del centro social , dejando constancia escrita de todas las incidencias habidas.
_ Zentroko argiak eta klimatizazioa ikuskatzea.	_ Supervisar las luminarias y la climatización del centro.
_ Gizarte-zentroko lokaletarako sarbidea eta haien segurtasuna zaintzea.	_ Dar cuenta de las averías que requieran de un servicio técnico y cuya facturación o atención repercuta al Ayuntamiento.
_ Zerbitzu tekniko bat behar duten eta fakturazioak edo arretak Udalari eragiten dizkion matxuren berri ematea.	_ Solicitud, con suficiente antelación, de la provisión de material de reposición correspondiente al Ayuntamiento (bombillas, papel de W.C…)
_ Udalari dagokion birjarpen-materiala (bonbillak, komuneko papera) hornitzeko eskaera, behar besteko aurrerapenarekin.	
_ Gizarte Zentroaren barruan ordena eta bizikidetza ona zaintzea, zentroko materialen funtzionamendu egokia gainbegiratzea, korrespondentzia jaso eta banatzea, telefono bidezko arreta, lokalaren eta altzarien egoeraren kontrola eta instalazioen funtzionamendua zaintzea, eta edozein anomalia Udalari jakinaraztea.	_Cuidar del orden y la buena convivencia dentro del Centro Social, supervisión del buen funcionamiento de los distintos materiales del centro, desempeñar las funciones de recepción y distribución de la correspondencia , atención telefónica , del control del estado del local y mobiliario, y el funcionamiento de sus instalaciones, comunicando cualquier anomalía al Ayuntamiento.
_ Zentro sozialean dauden elkarteekin eta udal-zerbitzuekin kolaboratuko du instalazioak eta tresnak ongi erabili eta zaindu daitezen. Hori guztia, indarrean dagoen Irungo zentro sozialetako zerbitzuen Araudiarekin bat etorriz.	_Colaborar con los servicios municipales y con las asociaciones ubicadas en el centro social en el mantenimiento del respeto al buen uso y la conservación de las instalaciones y enseres, todo ello conforme al Reglamento de Servicios de los Centros Sociales de Irun vigente.
_Larrialdietan jarduketak koordinatzea.	_Asumir la coordinación de las actuaciones en caso de emergencias.
4.6.8 Esleipendunak ezin izango ez publizitate-iragarkirik, kartelik edo makinarik jarri ez inolako obrarik egin udalaren berariazko baimenik gabe.	**4.6.8** La persona adjudicataria no podrá colocar carteles, máquinas o anuncios publicitarios ni realizar obra alguna sin autorización expresa del Ayuntamiento.
4.6.9 Taberna-jantokiaren zerbitzurako diren instalazioetan aldizka bingo bat egiten bada, karta jokoa egiten bada… esleipendunak barrako gunea erreserbatu ahal izango du taberna-zerbitzurako, eta gune hori erabiltzeagatik gutxieneko kontsumizio bat hartzea exijitu ahal izango die tabernako mahaiak erabiltzen dituztenei.	**4.6.9** En caso de que se realice periódicamente un bingo, juego de cartas… en las instalaciones reservadas para el servicio de bar/comedor, la persona adjudicataria podrá reservar el espacio de la barra para el servicio de bar, y exigir a quienes utilicen las mesas del bar una consumición mínima para utilizar dicho espacio.
4.6.10 Erreklamazioen liburu bat edukiko du, erabiltzaileen kexak jasotzeko.	**4.6.10** Dispondrá de un libro de reclamaciones para recoger las quejas de las personas usuarias.
4.6.11 Udaleko teknikari arduradunari jakinaraziko dio zerbitzuari	**4.6.11** Comunicar a la Persona Técnica responsable del

buruzko edozein gorabehera, erabiltzaileen edo zerbitzua ematen duten langileen iradokizunak eta kexak daudenean, edo zerbitzua ematen duten langileena berarena, eraikinean taberna-jantokiaren funtzionamenduari eragiten dioten konponketa-beharrei dagokienez.	Ayuntamiento cualquier incidencia relativa al servicio, en relación con sugerencias y quejas de las personas usuarias o del propio personal prestador del servicio, en relación a necesidades de reparaciones en el edificio que afectan al funcionamiento del bar-comedor.
4.6.12 Kontratatutako zerbitzuei dagokienez pertsona esleipendunak jakin litzakeen datu guztiak konfidentzialak izango dira; eta haien identitatea eta sekretua gorde beharko du. Pertsona esleipendunak ordaindu egin beharko dizkie udalari eta ukitutako pertsonei isiltasun profesionalaren betebeharra hausteagatik sortutako kalte-galerak.	**4.6.12** Todos aquellos datos que pudiera conocer la persona adjudicataria en relación con los servicios contratados se entienden confidenciales, debiendo guardar la identidad y el secreto de los mismos. La persona adjudicataria deberá indemnizar al Ayuntamiento y a las personas afectadas por los daños y perjuicios causados por la contravención del deber de sigilo profesional.
4.6.13 Ustiapenetik eratorritako gastu guztiei aurre egitea (tributarioak, mantentzeak, hornidurak eta era guztietako zerbitzuak). Nolanahi ere, esleipendunaren kontura izango dira honako gastu hauek : - Esleipendunak egindako obrak eta instalazioak mantentzea. -Eguneroko erabilpenaren ondorioz sortutako kalteak konpontzea. -Taberna- kafetegiaren gunea, komunak eta hara joateko pasilloak garbitzea. -Kafetegiko lokaletarako pintura eta apaingarriak.	**4.6.13** Sufragar todos los gastos derivados de esta explotación (tributarios, mantenimientos, suministros y servicios de toda clase). En todo caso , serán de cuenta de la adjudicataria los gastos siguientes : -Mantenimiento de instalaciones y obras realizadas por la adjudicataria. -Reparación de desperfectos derivados del desgaste diario. -Limpieza del espacio de bar-cafetería, baño y pasillos de acceso. -Pintura y ornato de los locales asignados a la cafetería.
4.6.14 Enpresa lizitatzaileak proposatu ahal izango du, Lan Planean jasota, taberna-jantokia zerbitzuaren antzeko beste batzuk edo zerbitzu osagarriak eskaintzea. Hori egiten badu, Lan Planean azaldu beharko du labur, zerbitzu horiei dagokienez, zer etekin eta arrisku izan ditzaketen, nola emango diren, zenbat iraungo duten, zer tarifa proposatzen duten eta zer ekipo eta material kontsumigarri behar diren.	**4.6.14** La empresa licitadora podrá proponer, recogiéndolo en el Plan de Trabajo, la prestación de otros servicios semejantes o complementarios al servicio de Bar-Comedor. Si lo hace, deberá exponer brevemente en el Plan de Trabajo, en relación con estos servicios, los beneficios y riesgos que pueden tener, cómo se prestarán, su duración, la tarifa que proponen y los equipos y materiales consumibles necesarios.
4.6.15 Taberna-jantokiaren zerbitzuko altzariak eta materialak, erabileran hondatzen direnak, plegu honetako dagozkien eranskinetan agertzen direnak, ohiz konpondu eta birjarriko ditu kontratua indarrean dagoen aldian. Interesdunak proposatuta zerbitzurako diren instalazioetan edozein obra edo hobekuntza egiteko; ekipoak, makinaria edo bestelakoak erabiltzeko, taberna-jantokikoak ez diren bestelako zerbitzuak emateko edo zerbitzuan eragina duen beste edozein aldaketa sartzeko, udalari eskatu beharko zaio aurretik, eta udalak ahalmena izango du baimena emateko ala ez.	**4.6.15** La reparación /reposición ordinaria del mobiliario y reposición del material del servicio de Bar-Comedor, que por su uso se deteriore durante el periodo de vigencia del contrato y que figuran en los anexos correspondientes de este pliego. Cualquier obra o mejora de las instalaciones afectas al servicio, a propuesta de la persona interesada, la utilización de equipos, maquinaria u otros, la prestación de servicios diferentes del de Bar-comedor, o la introducción de cualquier otro cambio que tenga incidencia en el servicio, deberán ser previamente solicitadas al Ayuntamiento, quien se reserva las facultad

	de autorizarlas o no.
4.6.16 Esleipen-epea amaitutakoan, enpresa esleipendunak bertan behera utzi eta libre utzi beharko ditu, egoera onean eta Udalaren esku, bai erabiltzeko ondasunak, bai instalazioetan sartutako obrak eta hobekuntzak. Esleipen aldia amaitutakoan, esleipendunak libre eta udalaren esku utzi beharko ditu bai erabili dituen ondasunak, bai instalazioetan egindako obrak eta hobekuntzak.	**4.6.16** Al término del plazo de adjudicación, la empresa adjudicataria vendrá obligada a abandonar y dejar libres, en perfecto estado y a disposición del Ayuntamiento tanto los bienes de utilización, como las obras y mejoras introducidas en las instalaciones. Si al finalizar la concesión los útiles y enseres existentes no coinciden con los inventariados, de la diferencia responderá la garantía definitiva a que se refiere el pliego de cláusulas económico-administrativas.
4.7.- <u>IRUNGO UDALAREN BETEBEHARRAK.</u> Honako konpromiso hauek hartzen ditu bere gain **Irungo Udalak:** a) Esleipendunaren eskura jarriko ditu zerbitzua emateko diren instalazioak, horiek hartarako ekipatuta. b) Jarduera hasi aurretik, eraikinean dagoen materialaren eta altzarien inbentario eguneratua entregatuko du, eta hori erkatu ondoren, esleipenduna zuzen erabiltzeaz eta zaintzeaz arduratuko da, eta jarduera amaitutakoan, larri kaltetutako edo desagertutako gauza guztiak birjarri beharko ditu, behar bezala justifikatuta dauden kasuetan izan ezik. c) Udala arduratuko da instalazioak aseguratzeaz (edukitzailea) bere ondasunak aseguratzeko poliza orokorrean sartuta, eta bere gain hartuko du kalteak konpontzeko kudeaketa, kontratu honetatik eratortzen diren mantentze eta inbertsioen gaineko erantzukizunen kalterik gabe. d) Bere gain hartuko ditu uraren eta elektrizitatearen ohizko kontsumoen kostuak. Irungo Udalak ahalmena du dagozkion jarraibideak emateko, esleipendunak kontsumo arduratsua egin dezan ziurtatze aldera. e) Irungo Udalak ahalmena izango du behar adina ekintza egiteko, zerbitzua behar bidezko baldintzetan ematen dela kontrolatze eta zaintze aldera. f) Udalak aldi baterako eten ahal izango du zerbitzua ematea, beharrezkotzat jotzen dituen obrak edo konponketa-lanak egiteko. Kasu horretan, zerbitzuaren pertsona esleipendunari jakinarazi beharko dio, gutxienez hilabete aurretik.	**4.7.- <u>OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO DE IRUN.</u>** El **Ayuntamiento de Irun** asume los siguientes compromisos: a) Poner a disposición de la adjudicataria las instalaciones donde se ubica el servicio, equipadas al efecto. b) Antes del inicio de la actividad se hará entrega de un inventario actualizado del material y mobiliario dispuesto en el edificio y, previo cotejo del mismo, la adjudicataria se responsabilizará de su correcta utilización y conservación, debiendo reponer el que, al finalizar la actividad, resultare gravemente dañado o hubiere desaparecido, salvo justificación debidamente fundada. c) El Ayuntamiento será responsable del aseguramiento de las instalaciones (continente) entre los bienes incluidos en la póliza general de aseguramiento de sus bienes, asumiendo la gestión derivada de la subsanación de los daños, sin perjuicio de las responsabilidades en cuanto a mantenimiento e inversión que deriven del presente contrato. d) Asumir los costes de consumos ordinarios de agua y electricidad**.** El Ayuntamiento de Irun, se reserva la potestad de dictar las instrucciones oportunas para asegurar que se lleva a cabo un consumo responsable por parte del adjudicatario. e) El Ayuntamiento de Irun se reserva la facultad de llevar a cabo cuantas acciones sean necesarias para el control y vigilancia de la prestación del

	servicio en las debidas condiciones. f) El Ayuntamiento podrá suspender temporalmente la prestación del servicio para realizar cuantas obras o trabajos de reparación considere necesarios. En este caso, deberá comunicárselos a la persona adjudicataria del servicio con una antelación mínima de un mes.
4.8.-HIZKUNTZ BALDINTZAK: Esleipendunak baldintza hauek betez eman behar du zerbitzua: Zerbitzuaren erabiltzaileek edozein hizkuntz ofizial erabiltzeko eskubidea dute, beraz, hitz egiten duten hizkuntzan artatuak izango dira; ezingo zaie eskatu hizkuntza ofizial batean edo bestean hitz egin dezaten. Komunikazioan kontratu honen menpeko langileak hasten badira euskara erabiliko dute eta erabiltzaileak erabakiko du euskaraz ala gaztelaniaz jarraitu. Publiko elebidun batentzako komunikazioak lehenengo euskaraz eta gero gaztelaniaz egingo dira. Erabiltzailearentzako idatzizko komunikazioa (egutegi eta ordutegia, karta eta menua, oharrak…) euskaraz edo bi hizkuntzetan egingo da euskarari lehentasuna emanez (euskarazkoa goian, ezkerraldean, handiago edo letra lodiz; eta gaztelaniazkoa behean, eskuinean, txikiago edo letra arruntaz). Kontratuari lotutako kartelak, panelak, errotulu eta hizkuntz paisaia oro har (ordutegia, egutegia, tarifak…) euskaraz edo elebietan egingo dira, euskarari lehentasuna emanez (euskarazkoa goian, ezkerraldean, handiagoa edo letra lodiz; eta gaztelaniazkoa behean, eskuinean, txikiago edo letra arruntaz). Bi hizkuntzetan oso antzekoak diren edo piktogramen bidez transmititu daitezkeen mezu edo izen oro euskaraz bakarrik jarriko da. Zerbitzua ematen duten enplegatuek testua edo edozein informazio daraman identifikaziorik (txartela, plaka…) edota uniformerik balute, testu hori euskaraz ala elebietan egongo da. Kontratu hau dela eta sortzen diren publizitate kanpaina, eslogan eta izendapen berriek (zerbitzuak, guneak…) euskaraz edo elebietan (euskara lehenetsiz) beharko dute. Euskarazko marka, lelo eta esloganak hizkuntz horretan bertan sortuko dira, gaztelaniaren itzulpen hutsa ekidinez.	**4.8. -CONDICIONES LINGÜÍSTICAS:** El/la adjudicatario/a debe prestar el servicio cumpliendo las siguientes condiciones: Las personas usuarias del servicio tienen derecho a usar cualquiera de las dos lenguas oficiales debiendo ser atendidos en el idioma en que se expresen, sin poder solicitarles que se expresen en una u otra lengua. Si la comunicación la inicia personal adscrito al contrato inicialmente usará el euskera y será el usuario/a quien decida comunicarse en euskera o en castellano. Las comunicaciones dirigidas a un público bilingüe se realizarán primero en euskera y después en castellano. La comunicación escrita destinada a los/as usuarios/as (calendario y horario, carta y menú, avisos…) se deberá realizar en euskera o en bilingüe dando prioridad al euskera (el euskera arriba o a la izquierda o en negrita; y el castellano abajo, a la derecha, más pequeño o no negrita). La cartelería, paneles, rótulos y el paisaje lingüístico en general relacionado con el contrato (horario, calendario, tarifas...) se realizará en euskera o en bilingüe dando prioridad al euskera (el euskera arriba o a la izquierda o en negrita; y el castellano abajo, a la derecha, más pequeño o no negrita). Todo mensaje o denominación que sea muy similar en las dos lenguas o se pueda transmitir por pictogramas se colocará solo en euskera. Si los/as empleados/as que prestan el servicio llevaran cualquier identificación (tarjeta, placa…) y/o uniformes que incluyan texto o cualquier información, esta estará en euskera o en bilingüe. Las campañas publicitarias, eslóganes y nuevas denominaciones (servicios, centros, espacios…) generadas por este contrato deberán realizarse en euskera o en bilingüe (priorizando el euskera). Las marcas, lemas y eslóganes en euskera se crearán en esa misma lengua, sin

Enpresak udal arduradunekin aritzeko jartzen dituen solaskideek horretarako ahoz zein idatzizko euskarazko maila nahikoa izan beharko dute.	que sean una mera traducción de la versión en castellano. Los/as interlocutores/as de la empresa con los/as responsables municipales del contrato deben tener conocimiento de euskera suficiente para llevar a cabo esta interlocución, tanto a nivel oral como escrito, en esta lengua.
Kontratuari lotuta, udalari entregatu behar zaizkion dokumentu ez publiko edo barneko guztiak, hala nola Udalaren jabetzako ondasun higigarrien inbentario eguneratua, gastuak eta diru-sarrerak jasoko dituen ustiapen kontua… euskaraz edo elebietan idatzita egongo dira, euskarari lehentasuna emanez (euskarazkoa goian, ezkerraldean, handiagoa edo letra lodiz; eta gaztelaniazkoa behean, eskuinean, txikiago edo letra arruntaz). Ziurtatu beharko da kontratuari atxikitako langileek euskararen ezagutza-maila nahikoa dutela zerbitzu egokia eman ahal izateko. Ordezkapenak egin edo langile berriak kontratatu behar direnean alderdi hori kontuan izan beharko da. Kontratua kudeatzeko enpresak langileei formazioa emango balie, euskaraz edo elebietan beharko du.	Todos los documentos no públicos o internos relativos al contrato, como inventario actualizado de los bienes muebles propiedad del Ayuntamiento, cuenta de explotación que recoja los gastos e ingresos… que deban entregarse al Ayuntamiento se deberán realizar en euskera o en bilingüe dando prioridad al euskera (el euskera arriba o a la izquierda o en negrita; y el castellano abajo, a la derecha, más pequeño o no negrita). Deberá asegurarse que el personal adscrito al contrato tiene el conocimiento del euskera adecuado para atender correctamente al servicio. En el caso de sustituciones o contratación de nuevo personal se tendrá en cuenta este aspecto. La formación que la empresa imparta a los/as trabajadores/as para la gestión del contrato será en euskera o bilingüe.
Hizkuntz Baldintza klausula honek klausula administratibo berezien pleguko (KABP) KONTRATISTAREN ESKUBIDEAK ETA OBLIGAZIOAK atalean hizkuntza ofizialtasun bikoitzari buruz xedatutakoa osatzen du. Esleipendunak beti ere Irungo Udalean eta udalerrian euskararen erabilera normalizatzeko arauei buruzko udal Ordenantza bete beharko du, eta baita euskararen erabilera Normalizatzeko Plana ere. Kontratuaren arduradunari dagokio hizkuntz baldintza hauek kontrola eta jarraipena.	Esta cláusula de condiciones lingüísticas complementa lo establecido respecto a la doble oficialidad lingüística en la relativa a los DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP). El/la adjudicatario/a deberá cumplir la Ordenanza municipal sobre normas para la normalización del uso del euskera en el Ayuntamiento y municipio de Irun, así como el Plan de Normalización del uso del euskera. Corresponde al responsable del contrato el control y seguimiento de estas condiciones lingüísticas.
4.9.- <u>BERDINTASUNA.</u> Kontratua gauzatzen den bitartean, enpresa esleipendunak genero-ikuspegia txertatu beharko du, gizonen eta emakumeen beharrak eta interesak kontuan hartzeko, gizonen eta emakumeen arteko berdintasuna sustatzeko. Era berean, herritarrei zuzenean arreta ematen dieten pertsonek ez dute hizkera sexista erabiliko, ez ahozko komunikazioan, ez kontratua gauzatzean zerbitzuak sortzen dituen komunikazio- eta hedapen-euskarrietan.	**4.9.- <u>IGUALDAD.</u>** Durante la ejecución del contrato, la empresa adjudicataria deberá incorporar la perspectiva de género, en el sentido de tener en cuenta las diferentes necesidades e intereses de hombres y mujeres, con el fin de promover la igualdad de hombres y mujeres. Asimismo, las personas que atiendan directamente a la ciudadanía, harán un uso no sexista del lenguaje, tanto en la comunicación oral, como en toda la documentación o soportes de comunicación y difusión que el servicio produzca durante la ejecución del contrato.

I ERANSKINA ***LUIS MARIANO TABERNA-JANTOKIA: INSTALAZIO ETA BALIABIDE MATERIALEN ZERRENDA***

ANEXO I **BAR-COMEDOR LUIS MARIANO: RELACIÓN DE INSTALACIONES Y MEDIOS MATERIALES**

ARLO SUSTATZAILEA **/ ÁREA PROMOTORA:**	GIZARTE ONGIZATEA / BIENESTAR SOCIAL
ESPEDIENTE KODEA **/ CÓDIGO EXPEDIENTE:**	2025ZAUN0029

DESKRIBAPENA **DESCRIPCIÓN**	***KOPURUA*** **CANTIDAD**	***HASIERAKO HORNITZAILEA*** **PROVEEDOR INICIAL**		***MANTENIMENDUAREN ARDURADUNA*** **RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO**		***MANTENTZEKO EDOTA ORDEZKATZEKO KOSTUAK*** **COSTES DE MANTENIMIENTO Y/O REPOSICIÓN**		***KONTRATU AMAIERAN UDALARI JABETZA-ITZULERA*** **REVERSIÓN AL AYTO. AL FINAL DEL CONTRATO**	
		UDALA **AYTO.**	***ESLEIPENDUNA*** **ADJUDICATARIO**	***UDALA*** **AYTO.**	***ESLEIPENDUNA*** **ADJUDICATARIO**	***UDALA*** **AYTO.**	***ESLEIPENDUNA*** **ADJUDICATARIO**	***BAI*** **/ SI**	***EZ*** **/ NO**
SALA COMEDOR (PLANTA 0-CENTRO SOCIAL LUIS MARIANO) JANTOKIA (LUIS MARIANO GIZARTE ZENTROA 0-SOLAIRUA)									
• SILLAS /AULKIAK	52	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• MESAS /MAHAIAK	13	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• TV CON SOPORTE DE PARED DE 42 " /42"KO EUSKARRIKO TELEBISTA	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
COCINA/ ZONA BAR: SUKALDEA/ TABERNA GUNEA:									
• ESTRUCTURA DE BARRA CON ENCIMERA /BARRARAKO EGITURA GOIKO BARRAKIN	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• TABURETES DE BARRA/BARRAKO TABURETEAK	4	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• UN MOLINILLO DE CAFÉ MARCA AZCOYEN MEDOLO M 01 /AZKOYEN MARKAKO KAFE ERROTATXO BAT M 01	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐

• UNA LAVADORA ZANUSSI/ZANUSSI MARKAKO GARBIGAILUA(60X83CM/ZM)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• LAVAVAJILLAS/ ONTZIGARBIGAILUA (70X81 CM/ZM)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• COCINA GAS/GASAREN BIDEZKO SUKALDEA (8 FUEGOS/SUAK -4 HORNOS-LABEAK)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• ARMARIOS CON CAJONERA/ARMAIRUAK KAXOIEKIN	3	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• CAFETERA INDUSTRIAL DE 2 BRAZOS /BI BESOKO KAFETERA INDUSTRIALA	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• FREIDORA D EDOS CUBETAS/BI KUBETAKO FRIJIGAILUA	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• UNA CAJA REGISTRADORA MARCA OLIVETTI ECR 6800LD/OLIVETTI MARKAKO KUTXA ERREGISTRATZAILE BAT -ECR 6800 LD	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• CAMPANA EXTRACTORA DE HUMOS/ KE-ERAUZGAILU KAMPAIA	2	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• ESTANTERIAS ZONA BAR /APALATEGIAK TABERNA GUNEAN (6X1,18X28,50 CM/72X1,10X37,50 CM/2X1,24X52/3X96,50X19/3X84X18CM)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• ENFRIADOR DE BOTELLAS/BOTILAK HOZKAILUA (250X80 cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• FABRICADOR DE HIELO/IZOTZA EGITEKO MAKINA(39X70 cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• UNA CÁMARA FRIGORIFICA DE TRES PUERTAS /HIRU ATEKO KAMARA FRIGORIFIKO BAT (1.36 X1.87 CM)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• ARCON CONGELADOR LIEBHERR/ ALTXARI IZOZKAILUA_ LIEBHERR MARKAKOA (56X90cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• UNA CAMARA FRIGORIFICA DE DOS PUERTAS (93X1.86CM)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• MESAS CON POZO FREGADERO/ HARRASKA DUTEN MAHAIAK (235x60 cm /300x100x60)	3	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• UNA CAMARA FRIGORIFICA DE TRES PUERTAS /HIRU ATEKO KAMARA FRIGORIFIKOA (1,25 X 1,87CM)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐

• ESTANTERIAS ZONA DE COCINA/APALATEGIAK SUKALDE GUNEAN (4X1,95CM X39CM)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• DISPENSADOR DE GEL	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• SECAMANOS PAPEL/ ESKU-LEHORGAILU (PAPERA)	2	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
ALMACEN: **BILTEGIA:**									
• MODULOS ESTANTERIAS/APALATEGIETAKO MODULUA (3X2,50X40CM/2X63X40CM))	2	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
CUARTO BAÑO Y VESTIDOR: **BAINUGELA ETA ALDAGELA:**									
• SECAMANOS ESKU-LEHORGAILU (PAPERA)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• TAQUILLA/ALDAGELETAKO ARMAIRUA	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐

II ERANSKINA IRASO TABERNA-JANTOKIA: INSTALAZIO ETA BALIABIDE MATERIALEN ZERRENDA
ANEXO II BAR COMEDOR IRASO: RELACIÓN DE INSTALACIONES Y MEDIOS MATERIALES

***ARLO SUSTATZAILEA* / ÁREA PROMOTORA**	GIZARTE ONGIZATEA / BIENESTAR SOCIAL
***ESPEDIENTE KODEA* / CÓDIGO EXPEDIENTE**	2025ZAUN0029

DESKRIBAPENA **DESCRIPCIÓN**	***KOPURUA*** **CANTIDAD**	***HASIERAKO HORNITZAILEA*** **PROVEEDOR INICIAL**		***MANTENIMENDUAREN ARDURADUNA*** **RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO**		***MANTENTZEKO EDOTA ORDEZKATZEKO KOSTUAK*** **COSTES DE MANTENIMIENTO Y/O REPOSICIÓN**		***KONTRATU AMAIERAN UDALARI JABETZA-ITZULERA*** **REVERSIÓN AL AYTO. AL FINAL DEL CONTRATO**	
		UDALA **AYTO.**	***ESLEIPENDUNA*** **ADJUDICATARIO**	***UDALA*** **AYTO.**	***ESLEIPENDUNA*** **ADJUDICATARIO**	***UDALA*** **AYTO.**	***ESLEIPENDUNA*** **ADJUDICATARIO**	***BAI* / SI**	***EZ* / NO**
SALA COMEDOR (PLANTA 0-CENTRO SOCIAL IRASO) JANTOKIA (IRASO GIZARTE ZENTROA 0-SOLAIRUA)									
• SILLAS /AULKIAK	32	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• MESAS /MAHAIAK	8	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• ARMARIO APARADOR/ALTZARI ONTZITEGIA	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• TV CON SOPORTE DE PARED DE 55 " /55"KO EUSKARRIKO TELEBISTA	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
COCINA/ ZONA BAR: SUKALDEA/ TABERNA GUNEA:									
• BARRA CON CIERRE /BARRA ETA BARRA ITXIERA	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• TABURETES DE BARRA/BARRAKO TABURETEAK	3	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• BAJO MOSTRADOR/BARRA AZPIKOA (210x55cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐

• ESTRUCTURA DE BARRA CON ENCIMERA/ BARRARAKO EGITURA GOIKO BARRAKIN	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• LAVAVAJILLAS/ ONTZIGARBIGAILUA	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• COCINA GAS/GASAREN BIDEZKO SUKALDEA (90x90x60 cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• CAJON MULTIUSOS/ERABILERA ASKOTARIKO KAXOIA (45x50x13 cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• HORNO/LABEA_ (130 litros/litroak / 90x88x60 cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• HORNO MICROONDAS /MIKROUHIN LABEA_ (45x31x25 cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• PLANCHA/PLANTXA_ (60x50x22cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• CAMPANA EXTRACTORA DE HUMOS/ KE-ERAUZGAILU KAMPAIA (200x75x65 cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• LAVAVASOS/ EDALONTZI GARBIGAILUA (47x53,5x 66,4 cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• ENFRIADOR DE BOTELLAS/BOTILAK HOZKAILUA (147x59x86 cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• FABRICADOR DE HIELO/IZOTZA EGITEKO MAKINA(52,5x55,5x87 cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• ARMARIO REFRIGERADOR/ARMAIRU HOZKAILUA (69x80x213 cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• ARCON CONGELADOR/ ALTXARI IZOZKAILUA_ (57x53x85cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• MUEBLE CAFETERO/ KAFE ALTZARI (146x60x105 cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• MESAS CON POZO FREGADERO/ HARRASKA DUTEN MAHAIAK (235x60 cm /300x100x60)	2	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• ESTANTERIAS ZONA COCINA/APALATEGIAK SUKALDE GUNEAN (75x30x74cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐

• MUEBLE CON ESTANTERIAS BARRA GUNEAN /ALTZARI APALATEGI BARRA GUNEAN (1960x30x105 cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• CAJON MULTIUSOS/ERABILERA ASKOTARIKO KAXOIA (45x50x13 cm)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• SECAMANOS PAPEL/ ESKU-LEHORGAILU (PAPERA)	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
ALMACEN: **BILTEGIA:**									
• MODULOS ESTANTERIAS (90 cm/ 80 cm)	2	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
CUARTO BAÑO Y VESTIDOR: **BAINUGELA ETA ALDAGELA:**									
• SECAMANOS ELECTRÓNICO/ ESKU-LEHORGAILU ELEKTRONIKOA	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐
• TAQUILLA/ALDAGELETAKO ARMAIRUA	1	☒	☐	☐	☒	☐	☒	☒	☐

ANEXO III PRODUCTOS CON PRECIOS MÁXIMOS PARA LOTES 1 Y 2
III ERANSKINA 1. ETA 2. LOTEETARAKO GEHIENEKO PREZIOAK DITUZTEN PRODUKTUAK

GRUPO-TALDEA / CATEGORÍA-MAILA GEHIENEKO	***PREZIOA (BEZA BARNE) / PRECIO MÁX (IVA INCL.)***
CAFÉS E INFUSIONES / KAFEAK ETA INFUSIOAK	1,20 €
MENU DEL DIA BÁSICO / OINARRIZKO EGUNEKO MENUA	13 €
PLATO DEL DIA /EGUNEKO PLATERRA	9 €