



PRESKIPZIO TEKNIKO PARTIKULARREN PLEGUA, TOLOSAKO UDALA TITULAR DUEN EMETERIO ARRESE ZENTRO SOZIOKULTURALEKO TABERNA-JATETXE ZERBITZUAREN EMAKIDA- KONTRATUARENA	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE BAR- RESTAURANTE DEL CENTRO SOCIOCULTURAL EMETERIO ARRESE DE TITULARIDAD MUNICIPAL
1.- KONTRATUAREN XEDEA Kontratuaren xedea da, udal titulartasuneko eta izaera komunitariokoa den Emeterio Arrese zentro soziokultureko taberna-jatetxe zerbitzuaren emakida egitea, gizarte eragileekin eta Gizarte Zerbitzuak eta Osasuna Sailarekin lankidetzan.	1.- OBJETO DEL CONTRATO El objeto del contrato es la concesión del servicio de bar-restaurante del centro sociocultural Emeterio Arrese, de titularidad municipal y carácter comunitario, en colaboración con los y las agentes sociales y el Área de Servicios Sociales y Salud.
2.- ZERBITZUAREN FUNTSA ETA DESKRIBAPENA Taberna-jatetxe hau produktu, janari eta edariak zerbitzatzeko lekua izango da; batez ere, erretiratuentzat. Taberna-jatetxea, egunean, gutxienez, 12 orduz egongo da irekita: 09:00etatik 21:00etara. Emeterio Arrese zentro soziokulturala askotariko zaurgarritasun egoeratan dauden pertsonek erreferentziatzeko gunea izanik, eta batez ere zentroan jorratzen diren proiektu eta zerbitzuak gizarte eta osasun arlokoak eta izaera komunitariokoak direnez, taberna-jatetxe zerbitzuaren emakida ere bat egin beharko du izaera horrekin, lankidetzan eskainiz eta aktiboki parte hartuz zentroaren kudeaketan eta antolatketan adostutako erabaki, ekimen, jarduerak eta erabilera arauetan.	2.- CONTENIDO Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO Este bar/restaurante será un lugar destinado a servir productos, comidas y bebidas, principalmente, a las personas jubiladas. El horario de apertura del bar/restaurante será, como mínimo, de 12 horas diarias, entre las 09:00 h y 21:00 h. Dado que el centro sociocultural Emeterio Arrese es el centro de referencia de las personas en diferentes situaciones de vulnerabilidad, y que los proyectos y servicios que se desarrollan en el centro son fundamentalmente de carácter social y/o sanitario y, sobre todo, comunitario, el/la prestador/a del servicio de bar-restaurante también deberá adherirse a este carácter, colaborando y participando activamente en las decisiones, iniciativas, actividades o normas de uso acordadas en la gestión y organización del centro.
Emakidadunak jarraian jasotako zereginak bete beharko ditu: <u>a) Taberna/jatetxearen ustiapena egitea:</u> -Gutxienez egunero 9:00ak eta 21:00ak artean, modu jarraian eta erregularrean, taberna zerbitzuaz gain, eguneko otordu nagusia egiteko aukera eskainiz, hau da, gutxienez bazkari zerbitzua bermatu beharko du ustiatzaileak, eta irekiera ordutegian zehar eskainiko du oinarritzko produktu sorta elikadura beharrak asetzeko (gosari edo askari beharrak asetzeko modukoak).	La concesionaria deberá cumplir las siguientes funciones: <u>a) Realizar la explotación del bar/restaurante:</u> -Al menos entre las 9:00 y las 21:00 horas del día, de forma continuada y regular, ofreciendo además del servicio de bar, la posibilidad de realizar la comida principal del día, es decir, la prestataria del servicio deberá garantizar como mínimo el servicio de comida y ofrecerá durante el horario de apertura una gama de productos básicos para satisfacer las necesidades alimentarias (tipo desayuno o merienda).



TOLOSAKO
UDALA

ESKU276938cf-e0b3-4f85-bdc4-0abb87c75bb4

Gainera, zentruaren izaera komunitarioarekin bat egin, eta aktiboki parte hartuko du zentruaren kudeaketan eta antolaketan adostutako erabakiekin, ekimenekin, jarduerekin, edota erabilera arauekin. -Taberna-jatetxe zerbitzua eskaintzean zerbitzu ona eta jendearentzako zuzentasuna izatea: bai taberna eta jangelako zerbitzua ematean, bai taberna irekita dagoen bitartean atezaintza lanak egitean eta baita ere taberna-jatetxeko instalazioak garbitzean. -Taberna-jatetxeen instalazioak beti mantendu beharko ditu higiene-egoera bikainean: sarbideak, zoruak, komunak, paramentu bertikalak, sabaiak, kristalak, etab. Horretarako, berak jarri beharko ditu beharrezko produktu eta tresnak, betiere aplikatu beharreko ingurumen-araudia beteta. -Horniduren mantentze lanak eta taberna, sukalde eta komedorearen aldizkako ikuskatzeak egitea. -Jarduerak berak eragindako gastuak bere gain hartzea: Zergek, kontribuzioek, kargak edo tasek sortutako gastuak. Era berean, ordaindu beharko ditu gasa, elektrizitatea, erregaiak, ura, zabor-bilketa eta estolderia, garbiketa- materiala eta zerbitzua eskaintzeko behar diren horien antzekoak diren gainerako gastuak, horren gaineko obligazioak unean-unean beteko dituelarik. -Inbentariatutako elementuen mantentze edo konpontze lanak, edo taberna/jatetxearen instalazioak eta lokala egoera onean mantentzeko eta konpontzeko obra txikiak, zerbitzua ematek sortutako kalteak konpontzeari dagokionez, beti ere egin beharreko inbertsioak urtean 1.000 eurotik gorakoak ez badira. Udalak hartuko ditu bere gain zenbateko horietatik gorakoak badira. -Taberna/jatetxeko eremuaren (sukaldea, biltegia, barra-eremua, jantokia eta komunak) erabilpen egokia egitea eta bertako ordenaren eta bizikidetzaren egokiaren ardura izatea. b) <u>Eraikinaren oinarritzko atezaintzako eta mantenuko lanak egitea:</u> *Zentro Sozio-Kulturallean sartzeko giltza orokorren gordetzaile izan.	Además, compartirá el carácter comunitario del centro y participará activamente en las decisiones, iniciativas, actividades o normas de uso acordadas en la gestión y organización del centro. -Buen servicio y corrección en el servicio al público en la prestación del servicio de bar-restaurante: tanto en la prestación del servicio de bar y comedor, como en las labores de conserjería durante la apertura del bar, así como en la limpieza de las instalaciones del bar-restaurante. - Deberá mantener en todo momento en excelente estado higiénico las instalaciones del bar-restaurantes (los accesos, suelos, aseos, paramentos verticales, techos, cristales, etc., disponiendo los productos y utensilios necesarios, cumpliendo la normativa ambiental de aplicación. - Desarrollar las labores de mantenimiento de suministros e inspecciones periódicas del bar, cocina y comedor. -Asunción de los gastos derivados de la propia actividad: Gastos por impuestos, contribuciones, gravámenes o tasas. Asimismo, deberá abonar los gastos de gas, electricidad, combustibles, agua, recogida de basuras y alcantarillado, material de limpieza y demás de naturaleza análoga necesarias para la prestación del servicio, cumpliendo puntualmente las obligaciones que al respecto se deriven. -Mantenimiento y reparación de elementos inventariados, y obras menores de mantenimiento y reparación del local y de las instalaciones del bar/restaurante, en relación con la reparación de los desperfectos derivados de la prestación del servicio, siempre que las inversiones a realizar no superen los 1.000 euros anuales. el Ayuntamiento asumirá la cantidad que exceda de dichas cuantías. -Hacer un uso adecuado de la zona de bar/restaurante (cocina, almacén, zona de barras, comedor y aseos) y responsabilizarse de su orden y buena convivencia. b) <u>Realización de trabajos de conserjería y mantenimiento básico del edificio:</u> * Ser depositario de las llaves generales de acceso al Centro Socio-Cultural.
--	--



*Eraikin osoaren babeseko pertsianen ohiko irekieraz/itxieraz arduratzea, eta horrela erabakiz gero, alarma aktibatzea/desaktibatzea. * Zentro Sozio-Kulturalen egunerokoan sortzen diren konponketako behar txikiak kudeatu: bonbilak aldatzea, heldulekuak, txorrotak eta abar konpontzea, edo dagokion hornitzailea kontratatzea, beti ere Tolosako Udalak horretarako izendatzen duen ordezkariak oniritzia eman ondoren, eta horretarako ezarritako kostuaren mugak gainditzen ez badira (2.000€ lan bakoitzeko). Horretarako, gutxienez hilean behin eraikinean oinarritzko ikuskapena egingo da, eta harremana mantenduko da bertako erabiltzaileak diren gizarte-elkarteetako ordezkariekin eta garbiketaz arduratzeko denarekin. *Gizarte Zerbitzuak eta Osasuna Sailari jakinarazi ezohiko gertaerak edo obrak egiteko beharra sortuz gero. Era berean, Tolosako Udalak mantenu lanetarako izendatzen duen erreferentearekin harremana mantenduko du, lanen eta atzemandako beharren jarraipena egiteko. <u>-Emeterio Arrese Zentru sozio-kulturalaren erabiltzaileekin (elkarte eta erabiltzaile) lankidetzeta eta koordinazioa mantentzea</u>, harreman egokia sustatuz eta egunerokoan eragin dezaketen informazio garrantzitsuak partekatuz. <u>- Udaleko Gizarte Zerbitzuak eta Osasuna Sailarekin lankidetzeta eta koordinazioa mantentzea</u>, gertaeren eta ezustekoen berri emanez eta adostutako jarraibideak aintzat hartuz.	* Atender la apertura/cierre habitual de las persianas de protección de todo el edificio, activando/desactivando la alarma, en caso de que así se decida. * Gestionar las pequeñas necesidades de reparación que se produzcan en el día a día en el Centro Socio-Cultural: cambio de bombillas, reparación de manillas, grifos, etc., o contratar al proveedor correspondiente, previo visto bueno del Ayuntamiento de Tolosa, y siempre que no se superen los límites del coste establecido al efecto (2.000 €por trabajo). Para ello, al menos una vez al mes se realizará una inspección básica del edificio y estará en contacto con las personas de referencia de las entidades sociales que son usuarias del edificio, y la persona que se encarga de la limpieza. * Comunicar al Área de Servicios Sociales y Salud la necesidad de actuaciones u obras extraordinarias. Asimismo, mantendrá el contacto con la persona de referencia que designe el Ayuntamiento de Tolosa para realizar el mantenimiento del edificio, con el fin de realizar un seguimiento de las actuaciones y necesidades detectadas. <u>- Mantener la colaboración y coordinación con las personas usuarias (asociaciones y usuarias) del Centro socio-cultural Emeterio Arrese</u>, promoviendo una relación adecuada y compartiendo las informaciones relevantes que puedan incidir en el día a día. <u>- Colaboración y coordinación con Area de Servicios Sociales y Salud del Ayuntamiento de Tolosa</u>, informando de los hechos y de los imprevistos y atendiendo a las pautas acordadas.
Taberna-jatetxea urte osoan egongo da publikoarentzat irekia, eta zerbitzu guztiak emateko moduan. Dena den, emakidadunak baimena eskatu dezake abuztuko oporraldian taberna 15 egunez jarraian itxi ahal izateko. Era berean, astean egun bateko deskantsua egiteko baimena eskatu dezake emakidadunak.	El bar-restaurante estará abierto y con disposición de prestar todos los servicios al público todos los días del año. No obstante, la persona concesionaria podrá solicitar permiso para cerrar el bar durante 15 días consecutivos durante el mes de agosto. De la misma forma, la persona concesionaria podrá solicitar permiso para un día de descanso semanal.



TOLOSAKO
UDALA

Tolosako Udalaren onespena beharko da bi baimen hauek baliatzeko. Bi kasuetan, erabiltzaileei aldez aurretik behar bezala jakinaraziko zaie.	El Ayuntamiento de Tolosa deberá aprobar cualquiera de los dos permisos para poder disfrutarlos. En ambos casos se deberá comunicar a las personas usuarias con la suficiente antelación.
Era berean, egun hauetan egon daiteke itxita: urtarilaren 1 eta 6, Aste Santuko jai egunetan Ostegun Santutik Pazko bigarrenera arte (5 egun) eta abenduaren 24, 25 eta 31.	Igualmente, puede permanecer cerrado los siguientes días: 1 y 6 de enero, los días festivos de Semana Santa de Jueves Santo a Lunes de Pascua (5 días), y 24, 25 y 31 de diciembre
Taberna-jatetxeko arreta jasotzeko lehentasuna erretiratuek izango dute. Hala ere, eskaintza publiko orokorrari zabaldu ahal izango da.	El colectivo de atención prioritario del bar-restaurante serán las personas jubiladas, no obstante, la oferta ofrece al público en general.
Emakidadunak taberna-jatetxeko komunetara doan sartzeko aukera emango die hala nahi duten pertsona guztiei, taberna-kafetegiko zerbitzuaren erabiltzaileak izan edo ez.	La concesionaria permitirá el acceso libre y gratuito a los baños del bar-restaurante de todas las personas que deseen utilizarlos, con independencia de que sean o no usuarias del propio servicio de bar.
Udalaren berariazko baimenik gabe ezin izango du emakidadunak inolako kartel edo publizitate iragarkirik jarri, eta debekatuta dago joko makinak instalatzea.	La concesionaria no podrá colocar carteles o anuncios publicitarios de ningún tipo sin autorización expresa del Ayuntamiento, quedando expresamente prohibido la instalación de máquinas de juego.
Beste gairen bat suertatzen bada (adibidez, terrazak jartzea, animaliak sartzea), dagokion uanean indarrean dauden ordenantza hauetako irizpideak aplikatuko dira: Bide publikoan terrazak, salgai dauden produktuen erakuslekuak eta beste elementu lagungarriak jartzea arautzen duen Ordenantza, eta Zarata eta Bibrazioei buruzko Udal Ordenantza.	En cuanto a otras cuestiones que puedan surgir, tales como la instalación de terrazas, entrada de animales, etc., se aplicarán los criterios regulados en la Ordenanza reguladora de la instalación en la vía pública de terrazas, expositores de productos de venta y otros elementos auxiliares, y en la Ordenanza municipal de ruidos y vibraciones vigente en cada momento.
Eraskinean jasoko dira taberna-jatetxearen planoak eta Udalak emakidadunaren esku jartzen dituen altzari eta makinaren inbentarioa.	Se anexan los planos del bar- restaurante, y el inventario del mobiliario y la maquinaria que el Ayuntamiento pone a disposición de la concesionaria.
Emakidadunak jarriko ditu taberna- jatetxearen eskura inbentarioan adierazitakoen osagarri diren makineria, tresneria eta gauzak. Hortaz, zerbitzu ona emateko beharrezkoa den beste edozein elementu edo instalazio emakidadunaren kontura izango da.	Será la concesionaria la encargada de poner a disposición del bar-restaurante la maquinaria, el menaje y los utensilios complementarios a los señalados en el inventario. Por tanto, cualquier otro elemento o instalación necesaria para ofrecer un buen servicio, irá a cargo de la concesionaria.
3.- EMAKIDAREN IRAUPENA Emakidak LAU (4) urteko iraupena izango du, kontratua formalizatzen denetik kontatzen	3.- DURACIÓN DE LA CONCESIÓN La concesión tendrá una duración de CUATRO (4) años contados a partir de la fecha en la que



hasita.	se formalice el contrato.
4.- KONTRATISTAREN ORDAINKETA Emakidadunak, ordain gisa, zerbitzuaren ustiapenetik ateratzen dituen diru-sarrerak jasoko ditu. Hala badagokio, emakidadunak emakidaren esleipena arautzen duen kontratuan kanon gisa ezartzen den zenbatekoa ordaindu beharko dio Tolosako Udalari.	4.- RETRIBUCIÓN DEL CONTRATISTA La concesionaria recibirá como contraprestación los ingresos que obtenga de la explotación de los servicios. En su caso, la concesionaria tendrá la obligación de abonar al Ayuntamiento de Tolosa la cuantía que se establezca en concepto de canon en el contrato que regule la adjudicación de la concesión.
5.- ZERBITZUA EMATEKO LEKUA Taberna-jatetxe zerbitzua emateko lekua: EMETERIO ARRESE ZENTRO SOZIOKULTURALEAN, Emeterio Arrese kalearen 2.eko behe solairuan, taberna zerbitzurako prestatuta dauden instalazioetan. Dena den, bereziki prestatutako guneaz gain, eraikinaren behe aldean dagoen erabilera anitzeko gela ere jatetxe zerbitzua emateko erabiltzeko aukera izango da, oro har, beheko ordutegiak errespetatuta. Beraz, erabilera anitzeko gelaren erabilera partekatua honela egingo da: - 09:00etatik 12:45era: Harizpe elkarteko jarduerak, edo bestelako ekintza komunitarioak. - 13:00etatik 15:30era: JATETXE ZERBITZUA. Lehentasunezko hartzaileak 65 urtetik gorako pertsonak edo erretiratuak. - 15:45etik 20:00etara: Harizpe elkarteko jarduerak, edo bestelako ekintza komunitarioak. - 20:15etik aurrera: afari zerbitzua, beti ere zerbitzu emaileak zerbitzu hori emateko erabakia hartzen badu. Atezaintza eta berritze lan edo mantentze lan txikiak (aurrerago deskribatuko ditugu) Emeterio Arrese zentro soziokulturalaren eraikin osoan egin beharko dira.	5.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO El servicio de bar/restaurante se ofrecerá en: CENTRO SOCIOCULTURAL EMETERIO ARRESE, sito en calle Emeterio Arrese, n.º 2 bajo, en las instalaciones habilitadas para el servicio de bar. No obstante, además de la zona especialmente habilitada, la sala polivalente situada en los bajos del edificio también podrá ser utilizada con carácter general para la prestación del servicio de restaurante, respetando los horarios que se detallan a continuación. Por tanto, el uso compartido de la sala polivalente se realizará la siguiente manera: - De 09:00 a 12:45 horas: actividades de la asociación Harizpe, u otras actividades comunitarias. - De 13:00 a 15:30 horas: SERVICIO DE RESTAURANTE. Destinatarios/as preferentes, personas mayores de 65 años o jubilados/as. - De 15:45 a 20:00 horas: actividades de la asociación Harizpe, u otras acciones comunitarias. - A partir de las 20:15 horas: servicio de cenas, siempre que la prestataria del servicio decida ofrecer ese servicio. Las funciones de conserjería y labores de reposición y mantenimiento del edificio detallados más adelante se aplicarán en todo el edificio del centro socio-cultural Emeterio Arrese.



TOLOSAKO
UDALA

Eraikinari buruzko azterketa egiterakoan ondorioztatu da taberna/jatetxe zerbitzua emateko eraikina egungo beharretara egokitzeko berritze-lanak egin behar direla. Aurreikusten da lan horiek egiteko 2027ko maiatza eta urria bitarteko hilabeteak direla egokienak. Beraz, Tolosako Udalak beharrezko izapideak egingo ditu lan horiei bide emateko. Bide batez, zerbitzuaren ekipamentuak ere berrizatzeko baliatuko da aukera.

Ondorioz, hilabete horietan zerbitzua ohiko eran ezin izango da eman, eta salbuespenezko funtsezko zerbitzua eskaini beharko du zerbitzu emailak

Beraz, eraikinean obrak egiten diren bitartean emakidadunak salbuespenezko oinarritzko zerbitzua ematen jarraitu dezala espero da (egoera hori kontuan izan da azterketa ekonomikoa eta gainerako baldintzak zehazterakoan).

Salbuespenezko aldian, gutxieneko zerbitzu hau bermatu beharko da:

-Eraikineko persiana irekitzea ixten jarraitu ohiko ordutegian (9:00etan ireki 21:00etan itxi), elkarteek bere egitasmo eta zerbitzuekin jarraitu dezaten.

- Eraikinaren oinarritzko atezaintzako eta mantenuko lanak egiten jarraitu (oinarri teknikoetan deskribatu diren eginkizunak betetzen jarraitu)

- Oinarritzko ostalaritza zerbitzua ematea tabernaren ondoko balioanitzeko gelan, honako gutxieneko zerbitzuak bermatuz zerbitzua emango da egunero, gutxienez 10:00etatik 18:30etarako ordutegian:

*Ortu bakoitza 50 bat lagunentzat, gutxienez.

*Gutxienezko ordutegi eta zerbitzu hauek eskaini beharko dira:

+ gosari-hamaiketako 10:00-12:30 artean,

+ hiru plateraz osatutako bazkaria 13:00 – 14:30ak artean, eta

+ merienda zerbitzua 15:00-18:30 bitartean.

*Ordutegi tarte osoan kafe, freskagarri eta edari eskaintza oinarritzkoa ere eskaini ahal izango dira.

-Indarrean dagoen prezio-zerrenda aplikatzen jarraituko da.

-Zerbitzua eskaintzeko, elikagaiak prestatzeko egokia den sukalde baten erabilera hitzartu

A la hora de realizar el estudio del edificio se ha llegado a la conclusión de que la prestación del servicio de bar/restaurante requiere la realización de obras de reforma para adecuar el edificio a las necesidades actuales. Se prevé que los meses de mayo a octubre de 2027 sean los más adecuados para la realización de estos trabajos. Por lo tanto, el Ayuntamiento de Tolosa realizará los trámites necesarios para dar paso a estos trabajos. Se aprovechará la ocasión para renovar los equipamientos del servicio.

En consecuencia, durante esos meses el servicio no podrá prestarse de forma ordinaria, debiendo prestar el prestador un servicio esencial y excepcional

Por tanto, se espera que la empresa/persona concesionaria siga prestando un servicio básico excepcional, en tanto se ejecuten las obras (circunstancia que se ha tenido en cuenta a la hora de determinar el estudio económico y demás condiciones).

En este período excepcional, se deberá seguir garantizando como mínimo el siguiente servicio:

- Seguir cerrando la persiana del edificio en el horario habitual (abrir a las 9:00 horas y cerrar a las 21:00 horas) para que las asociaciones continúen con sus proyectos y servicios.

- Continuar con las labores de conserjería y mantenimiento básico del edificio (continuar con las funciones descritas en las bases técnicas)

- Prestación del servicio de hostelería básica en la sala polivalente contigua al bar, todos los días en horario mínimo de 10:00 a 18:30, garantizando los siguientes servicios mínimos:

*Cada comida para un mínimo de 50 personas.

* Los horarios y servicios mínimos a prestar serán los siguientes:

+desayuno-almuerzo 10:00-12:30,

+ comida de tres platos entre las 13:00 y las 14:30,

+ servicio de merienda de 15:00 a 18:30 h.

*Se podrá ofrecer también una oferta básica de café, refrescos y bebidas durante todo el horario de servicio.

- Se seguirá aplicando la lista de precios vigente.

- Para la prestación del servicio, el prestador podrá concertar el uso de una cocina adecuada

ESKU276938cf-e0b3-4f85-bdc4-0abb87c75bb4



dezake zerbitzu emaileak, edo beharrezko elikagaiak catering edo enpresa espezializatu bidez eskuratu beharko ditu, elikagaien egoera ona bermatzeko beharrezko segurtasun neurri guztiak zorrotz bermatuta. Tolosako Udalak ez du balizko hitzarmen edo kontratu horretan ardurarik izango. - Era berean, epealdi horretan balioanitzeko gelaren ondoko podologoaren gelan bitarteko officea antolatuko da, garbigailua, hozkailuak, arraska,... eskura izan ditzan zerbitzu emaileak eta bideragarria izan dadin salbuespenezko zerbitzua bideratzea. - Ezohiko epealdi horretan, irabazi-aldea nabarmen gutxituko dela aurreikusten denez, salbuespen egoera hori kontuan izan da kanona erabakitze burututako azterketa ekonomikoan. - Obra ahalik eta laburrena izateko neurriak hartuko ditu Tolosako Udalak, obra 4-5 hilabetetan burutu dadin, eta gehienera ere 6 hilabeteko iraupena izango du (2027ko maiatzetik urrira bitarte)	para la preparación de los alimentos o adquirir los alimentos necesarios mediante catering o empresa especializada, garantizando estrictamente todas las medidas de seguridad necesarias para garantizar un buen estado de los alimentos. El Ayuntamiento de Tolosa no será responsable del posible convenio o contrato. - Asimismo, durante este periodo se organizará un office provisional en la habitación del podólogo contigua a la sala polivalente, para que el prestador tenga acceso a el lavavajillas, frigoríficos, fregadero,... que facilite y/o posibilite la prestación del servicio excepcional. - En este periodo extraordinario, dada la previsión de una disminución significativa de la diferencia de beneficio, esta situación excepcional ha sido tomada en cuenta en el estudio económico realizado para la determinación del canon. - El Ayuntamiento de Tolosa adoptará las medidas necesarias para que obra dure lo menos posible, unos 4-5 meses, y como máximo tendrá una duración de 6 meses (entre mayo y octubre de 2027)
6.- PREZIO POLITIKA Arrazoizko prezioan dauden produktuak sartuko dira taberna-jatetxearen eskaintzan, eta, ahal den neurrian, tokikoak eta jasagarriak diren produktuak lehenetsiko dira. Bi prezio taula izango ditu emakidadunak zerbitzuak ematerakoan. Bata, publiko osoari zuzendutakoa, merkatuko prezioetan oinarritutakoa, eta bestea, hobariarekin, adineko pertsonen eta erretiratuak aplikatuko zaiena. Bata eta bestearen artean, gutxienez % 5eko diferentzia egongo da. Emakidadunak urtero, indarrean dauden prezio pribatu berrien zerrenda bidali beharko dio Udalari ondorengoak egiaztatze aukera izan dezan: ea betetzen duen bi prezio-zerrendak edukitzeko betebeharra, eta egiazki aplikatzen ote dituen konprometitutako deskontuak kontzesioaren indarraldi osoan. Gainera, zentroan egoitza duten gainerako elkarteetan artatutako erabiltzaileei ere hobaridun prezio taula eskaintzeko aukera izango du emakidadunak	6.- POLÍTICA DE PRECIOS Entre los productos ofertados desde el bar-restaurante se incluirán productos económicamente asequibles, optando, en la medida de lo posible, por productos locales y sostenibles. La concesionaria dispondrá de dos tablas de precios en la prestación del servicio. Una dirigida al conjunto del público, basada en los precios de mercado, y otra, con bonificación, que se aplicará a personas mayores y jubilados, con una bonificación mínima del 5 %. El concesionario deberá remitir anualmente al Ayuntamiento la relación de los nuevos precios privados vigentes a efectos de permitir al Ayuntamiento verificar el cumplimiento de la obligación de disponer de ambas listas de precios y de aplicar efectivamente los descuentos comprometidos durante toda la vigencia de la concesión. Además, la concesionaria también podrá ofrecer a las personas usuarias atendidas en el resto de asociaciones con sede en el centro la tabla de precios bonificada



7.- LANGILEEN PRESTAKUNTZAETA ESKARMENTUA Emakidadunak behar adinako lantaldea izan beharko du, barran, sukaldean eta mahai zerbitzuan zerbitzu ona bermatzeko, eta zentro sozialaren oinarritzko atezaintzako lanak eta mantentze lanak egiteko, eta udalarekin eta elkarteekin koordinatuta eta lankidetzan aritu beharko du. Zerbitzua zuzenean emateko emakidadunak proposatuko dituen langileek, gutxienez, eskola-graduatua edo baliokidea eduki beharko dute. Emakidak irauten duen bitartean, proposatutako langile horiek mantentzeko ahalegina egingo da, eta aldatu behar balira, gutxienez eskatuko da proposamenean jasotakoen formakuntza eta eskarmentu maila berdina izatea, preskripzio administratiboen pleguetan jasotzen dena betez. Lanean ariko diren pertsonak elikagaien manipulatzailerik izateko titulua eduki beharko dute, ofiziala eta eguneratua.	7.- FORMACIÓN Y EXPERIENCIA DE TRABAJADORAS/ES La concesionaria contará con un equipo de personas que asegure el buen servicio tanto en la barra como en la cocina y servicio de mesas, así como para desarrollar las labores de conserjería y mantenimiento básico del centro social, y actuar en un clima de coordinación y colaboración con el ayuntamiento y las asociaciones. El personal que la concesionaria proponga para prestar el servicio deberá estar al menos en posesión de la titulación de graduado escolar o equivalente. Durante la concesión, se intentará mantener el mismo personal propuesto, y en caso de tener que sustituirlo, se requerirá, al menos, el mismo nivel de formación y experiencia, conforme a lo dispuesto en las cláusulas de las prescripciones administrativas. Será necesario que todas las personas que vayan a prestar el servicio tengan el título de manipulador/a de alimentos oficial y actualizado.
8.- ESKAINIKO DEN AZKEN PRODUKTUA Tabernan bertan prestatutako produktuak eskainiko dira, ahal den neurrian behintzat. Alergiak eta intolerantziak, eta bestelako behar bereziak dituztenentzako egokitutako produktuak eskainiko dira beti ere horrelako eskariak jasoz gero beharrezko aurrerapenarekin (testurizatutako janaria, loditzaileekin...). Produktuak plater eta ontzi iraunkorretan aurkeztuko dira, berriro erabiltzeko materiala erabiliz ahal den guztietan. Normalean, janariak ez dira luzaroan prestatuak egongo plastikozko ontzietan edo antzeko materialetan jarrita. Ahalegina egingo da entsaladak, azkenburukoak edo antzekoak momentuan prestatzeko, aurretik banakako ontzietan prestatuta izatea ekidinez. Elikagaien eskaintza aldatu egingo da urtean zehar, sasoiko produktuetara egokitu.	8.- OFERTA DEL PRODUCTO FINAL Los productos cocinados, en la medida de lo posible, se elaborarán en el propio establecimiento. Se dispondrá de productos adaptados para las personas con alergias e intolerancias, y otro tipo de necesidades especiales (comida texturizada, con espesantes...) siempre que sea solicitada con la suficiente antelación. Los productos se presentarán en platos y recipientes duraderos, haciendo uso de material reutilizable, siempre que sea posible. De forma habitual, las comidas no estarán preparadas durante largo tiempo en envases de plástico o material similar. Se procurará preparar los productos como ensaladas, postres, o similares en el momento, evitando tenerlos preparados en envases individuales. La oferta de alimentos variará a lo largo del año, adaptándose a los productos de temporada.



Eramateko edari eta janariei dagokienez, ahal den neurrian, ontzi berrerabilgarrietan prestatuko dira, eta produktua kontsumitu ondoren itzultzeko eskatuko da. Ura pitxerretan edo kristalezko edalontzietan aterako da, kontrakorik eskatzen ez bada. Kafe, te eta infusioen eta edari alkoholodunen ohiko eskaintza eduki beharko da, eta komeni da eskaintza zuku eta/edo likidotu naturalekin osatzea.	En cuanto a las bebidas y comidas para llevar se refiere, en la medida de lo posible, se prepararán en envases reutilizables, solicitando que se devuelvan una vez consumido el producto. El agua se servirá en jarras o vasos de cristal, a no ser que se solicite en formato envasado. Habrà que disponer de la oferta habitual de cafés, té e infusiones, y bebidas alcohólicas. Asimismo, será conveniente complementar la oferta con zumos y/o licuados naturales.
9.- EMAKIDADUNAREN ESKUBIDEAK - Zerbitzuaren emakida honetan ezarritako baldintzen arabera egitea jarduera, baldintza pleguetan eta aplikagarri diren gainontzeko legedietan ezarritako bete beharrekoak betez. - Ezarritako salmenta-prezioak osorik jasotzea.	9.- DERECHOS DE LA CONCESIONARIA - Ejercer la actividad en los términos de esta concesión del servicio, con sujeción a las prescripciones establecidas en los pliegos de condiciones y demás preceptos legales aplicables. - Percibir íntegramente los precios de venta que se fijen.
10.- EMAKIDAREN ESLEIPENDUNAREN BETEBEHARRAK Emakidadunak betebeharrak hauek hartuko ditu bere gain: - Taberna-jatetxearen ustiapena modu zuzenean egitea, eta zentro soziokulturaleko erabilera arauak onartzea. - Taberna-jatetxe zerbitzua modu erregular eta jarraituan ematea, ez badu behintzat Udalak zerbitzua arrazoi justifikaturen batengatik ixtea erabakitzen. Dagokion kontratu-erantzukizuna ekarriko du horrek. - Atezaintzako lanak eta oinarritzko mantentze lanak egitea: *Zentro soziokulturalean sartzeko giltzak eta partekatuak diren gunetako giltzak gordetzea, eta eraikina babesteko pertsianak ireki eta ixteaz arduratzea. *Dagokion izapideak egitea eraikinaren mantentze lanetan sortzen diren konponketa txikiak eta material suntsikorra birjartzea kudeatzeko, beti ere lan horiek 2.000 €-ko kostua gainditzen ez badute, eta Gizarte Zerbitzuak eta Osasuna Sailaren oniritzia jaso badute.	10.- OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA DE LA CONCESIÓN La concesionaria asumirá las siguientes obligaciones: - Explotar de forma directa el servicio de bar-restaurante, y respetar las normas de utilización del centro sociocultural. - Prestar el servicio de bar/restaurante de manera regular y continuada salvo que el Ayuntamiento decida cerrar el servicio por alguna causa justificada, de lo cual se derivará la correspondiente responsabilidad contractual. - Realización de tareas de conserjería y de derivación de los trabajos de mantenimiento: * Guardar las llaves de acceso al centro sociocultural y de los espacios comunes, encargándose de la apertura/cierre habitual de las persianas de protección del edificio. * Realizar los trámites necesarios para gestionar los trabajos de reposición de material fungible y pequeñas reparaciones para el mantenimiento del edificio, siempre y cuando no superen 2.000€de coste, y hayan sido aprobados por el Área de Servicios Sociales y Salud.



- Taberna-jatetxeko eremua (sukaldea, biltegia, barra-eremua, jantokia eta komunak) egoki erabiltzea, eta haren ordenaz eta bizikidetzaz egokiaz arduratzea. - Zentroan egiten diren proiektu eta zerbitzuen izaera komunitarioarekin bat egitea, eta aktiboki parte hartzea zentroaren kudeaketan eta antolaketan adostutako erabaki, ekimen, jarduera eta erabilera arauetan. - Egindako kontsumizio edo zerbitzu bakoitzeko faktura edo tiket bat egitea, kontsumitzaileak babesteko legeak betez. - Prezioen zerrenda ikusten den toki batean jartzea, eta erreklamazio orri ofizialak eskura jartzea. - Taberna-jatetxe zerbitzuan zerbitzu ona eta jendearentzako zuzentasuna: bai taberna eta jangelako zerbitzua ematean, bai taberna irekita dagoela atezaintza lanak egitean, bai eta taberna-jatetxeko instalazioak garbitzean ere. - Taberna-jatetxeko instalazioak beti beharko ditu higiene-egoera bikainean edukitzea: sarbideak, zoruak, komunak, paramentu bertikalak, sabaiak, kristalak eta abar. Horretarako, berak jarri beharko ditu beharrezko produktu eta tresnak, betiere aplikatu beharreko ingurumen-araudia beteta. - Jendearentzat irekita dauden establezimenduetarako indarrean dauden osasun arloko arau eta xedapenak betetzea; arreta berezia jarri edari alkoholodunen salmentarako legeak ezartzen dituen adin mugak. Erretzea debekatuta dago eraikin osoan. - Udal-organo eskudunari beharrezkoak diren ikuskapenak egiten uztea. - Udal gizarte zerbitzuekin koordinatzea. Jarduerari hasiera ematean, emakidadunak zerbitzua eskaintzeko lizitazioan aurkeztu duen egitasmoa partekatuko du gizarte zerbitzuekin, eta bilakaeraren jarraipena egiteko bileren egutegi bat adostuko da.	- Hacer un uso adecuado de la zona de bar-restaurante (cocina, almacén, zona de barras, comedor y aseos), y velar por su orden y buena convivencia. - Hacer propio el carácter comunitario de los proyectos y servicios que se abordan en el centro, y participar activamente en las decisiones, iniciativas, actividades o normas de uso acordadas en la gestión y organización del centro. - Emitir una factura o ticket por cada consumición o servicio efectuado, en conformidad con las leyes de protección de las personas consumidoras. - Colocar y mantener en lugar visible la lista de precios, y disponer de las correspondientes hojas oficiales de reclamaciones. - Mantener un buen servicio, y corrección al público en la prestación del servicio bar-restaurante: tanto al prestar el servicio de bar-comedor, al realizar las funciones de conserjería mientras el bar esté abierto, y al realizar la limpieza de las instalaciones propias del bar-restaurante. - Mantener en todo momento las instalaciones del bar-restaurante en perfecto estado de higiene, incluidos los accesos, suelos, aseos, paramentos verticales, techos, cristales, etc., a cuyo efecto deberá aportar los productos, instrumentos y útiles precisos, respetando en todo momento la normativa ambiental aplicable. - Cumplir las normas y disposiciones de carácter sanitario vigentes para establecimientos abiertos al público, con especial atención a los límites de edad que establece la ley para la venta de bebidas alcohólicas, estando totalmente prohibido fumar en todas las dependencias del centro. - Permitir que el órgano municipal competente realice las inspecciones del servicio que sean necesarias. - Coordinar con los servicios sociales municipales. Al inicio de la actividad, la concesionaria compartirá con los servicios sociales el proyecto presentado en la licitación para la prestación del servicio, y se acordará un calendario de reuniones para el seguimiento de su evolución.
---	--



- Emakidadunak pertsona bat identifikatu beharko du Udalarekin koordinatzeko erreferente gisa. - Urteko memoria aurkeztea, kontabilitateko emaitzak, gorabeherak, egindako kudeaketa, hobetzeko proposamenak eta abar biltzen dituen. - Horniduren mantentze lanak eta taberna, sukalde eta jantokiaren aldizkako ikuskatze ofizialak egitea. - Jarduerak berak eragindako gastuak bere gain hartzea: *Zergek, kontribuzioek, kargek edo tasek sortutako gastuak; baita gasa, elektrizitatea, erregaia, ura, zabor bilketa eta estolderia, garbiketa materiala eta zerbitzua eskaintzeko behar diren antzekoak gainerako gastuak. Horiei lotutako betebeharrak unean-unean bete beharko ditu. *Inbentariatutako elementuen mantentze-lanak, konpontzea edo berriak erosi daitezen eskaera bideratzea Tolosako Udalari. *Instalazioak eta lokala egoera onean mantentzeko eta konpontzeko oinarrizko obrak. - Jardueraren ondorioz sor daitezkeen beste gastuak. - Telebista-kanal pribatuak instalatzen badira, edo tokiko prentsa edo beste batzuk erosten badira, emakidadunaren kontura izango dira. - Tabernan girotzeko musika jartzen bada, hortik datozen gastuak emakidadunak ordaindu beharko ditu (SGAE eta besteak). - Emakidadunak erantzukizun zibileko aseguruia izan beharko du, gutxienez 300.000 euroko estalduraduna. - Lagapenaren titularren baja-egoerak (gaixotasunagatik, istripuagatik edo beste edozein arrazoiengatik) ezingo du eraginik izan adostutako zerbitzuetan. - Emakidadunak hobekuntzak egin ahal izango ditu, beti ere alde zuzenetik udalaren ikuskapen	- La concesionaria deberá identificar una persona como referente para la coordinación con el Ayuntamiento. - Presentar una memoria anual con los resultados contables, incidencias, gestión efectuada, propuestas de mejora, etc. - Mantener las provisiones, y realizar las inspecciones periódicas oficiales propias del espacio de cocina, bar y comedor. - Asumir los gastos derivados de la propia actividad: *Los gastos que se motiven por impuestos, contribuciones, gravámenes o tasas, así como los de gas, electricidad, combustibles, agua, recogida de basuras y alcantarillado, material de limpieza, y cualesquiera otros gastos semejantes necesarios para prestar el servicio, cumpliendo puntualmente sus obligaciones al respecto. *Mantenimiento, reparación de los elementos inventariados, o solicitar al Ayuntamiento la sustitución o nueva adquisición. *Obras de conservación y reparación básicas para mantener en todo momento la instalación y el local en perfecto estado de uso. - Otros gastos que se pudieran derivar de la actividad. - Si se instalan canales privados de TV, o la compra de prensa local u otros, serán a cuenta de la concesionaria. - Si se instala música ambiente en el bar, los gastos derivados del mismo serán de cargo de la adjudicataria de la concesión (SGAE u otros). - La concesionaria deberá de contar con un seguro de responsabilidad civil con una cobertura mínima de 300.000 euros. - La posible situación de baja laboral de la persona titular de la concesión, (bien sea por enfermedad, accidente o cualquier otra causa), no podrá afectar los servicios acordados. - La concesionaria, previa supervisión técnica municipal y permiso del Ayuntamiento, podrá
---	---



TOLOSAKO
UDALA

teknikoa eta baimena jaso baditu, bai espazioan, bai lehendik dauden industria-makinei dagokienez, baina ez du kalte-ordainik jasoko horregatik, eta emakida amaitutakoan ezin izango du egindakoa kendu edo eramanez. Emakidaren esleipendunak hobekuntza egiten baditu, Tolosako Udalak onartu ondoren, egindako inbertsio eta hobekuntzak inbentarioari erantsiko zaizkio, eta Tolosako Udalaren titulartasunekoak izango dira.	realizar mejoras tanto en el espacio como con respecto a la maquinaria industrial existente, pero no percibirá indemnización alguna por ello, y no lo podrá retirar una vez que finalice la concesión. En caso de que la adjudicataria de la concesión ejecute las mejoras, previa aprobación del Ayuntamiento de Tolosa, las inversiones y mejoras realizadas se añadirán al inventario, y pasarán a ser de titularidad del Ayuntamiento de Tolosa.
11.- UDALAREN BETEBEHARRAK	11.- OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO
Udalak betebehar hauek izango ditu: - Udalak bere gain hartuko du zerbitzu emaileak atezaintza eta eraikinaren oinarritzko mantentze lanetarako materiala erosteagatik eta/edo zerbitzua kontratatzeagatik sortutako gastu osoa. - Inbentariatutako elementuen mantentze edo konpontze lanak, edo taberna/jatetxearen instalazioak eta lokala egoera onean mantentzeko eta konpontzeko emakidadunak egindako obra txikiek kostua bere gain hartuko du Udalak, beti ere egin beharreko inbertsioak urtean 1.000 euroak gaindituta baditu. - Udalak bere gain hartuko du elektrizitate horniduraren kostuaren %50a, taberna/jatetxeak eta ondoko balioanitzeko gelak hornidura elektrikoko kontagailua partekatzen duten artean. Era berean, obrak irauten duen bitartean, eta salbuespeneko zerbitzuaren aldi osoan Udalak bere gain hartuko du elektrizitate horniduraren kostu osoa. - Lokalaren funtzionamendua, barruko ordena, irekitzeko eta ixteko ordutegia, garbiketa eta instalazioen osasun baldintzak gainbegiratzea Akatsen bat aurkituz gero, dagokion akta egingo da. Akta horrek, lehenengo aldian, idatzizko ohartarazpena eragingo du; bigarrenean, berriz, emakida deuseztatuko da, emakidadunak inolako eskubiderik izan gabe. Emakidadunak lokala utzi eta Udalaren esku jarri beharko du hiru eguneko epean, errekerimenduaren datatik zenbatuta	El Ayuntamiento asumirá las siguientes obligaciones: - El Ayuntamiento asumirá el total del gasto derivado de la compra de material y/o contratación de servicios originados a raíz de las funciones de mantenimiento básico del edificio y conserjería. - el Ayuntamiento asumirá la cuantía que exceda de los 1.000€ anuales de inversión realizados con el/la concesionaria en labores de mantenimiento y reparación de elementos inventariados, y obras menores de mantenimiento y reparación del local y de las instalaciones del bar/restaurante. - El Ayuntamiento asumirá el 50% del coste del suministro eléctrico en tanto sigan compartiendo el mismo contador de suministro eléctrico el bar/restaurante y la sala polivalente adyacente. Asimismo, durante el tiempo del servicio excepcional, el Ayuntamiento asumirá el coste total del suministro eléctrico. - Realizar la función de supervisión del funcionamiento del local, orden interior, horario de apertura y cierre, limpieza y condiciones sanitarias de las instalaciones. Si se encontrase alguna deficiencia, se levantará la oportuna acta, que en la primera ocasión dará lugar a un apercibimiento por escrito, y en la segunda, producirá la rescisión de la concesión sin derecho alguno para la concesionaria, que deberá abandonar el local, y ponerlo a disposición del Ayuntamiento en el plazo de tres días, a contar desde la fecha del requerimiento.



TOLOSAKO
UDALA

12.- INGURUMEN NEURRIAK	12.- MEDIDAS MEDIOAMBIENTALES
- Ostalaritza jardueran (mahaiak, barra, terraza eta sukaldea) sortutako hondakinak jatorrian bereizita jasoko dira, ere bezeroei ere betebeharrak betetzeko aukera emango zaie gaikako zaborrontziak jarrita: biohondakinak, ontzi arinak, papera eta kartoia, beira, hondakin arriskutsuak eta errefusa. Kaleko gaikako edukiontzietara eramango dira hondakinak. Hondakin arriskutsuak baimendutako enpresa baten bidez kudeatuko dira: erabilitako sukaldeko olioak eta abar.	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...
Mahai-zapiak eta ezpainzapiak, izatekotan, paper birziklatuzkoak edo berrerabilgarriak izango dira. Langileek arduraz erabiliko dituzte ura eta energia, eta Udalarekin batera adostutako neurriak pixkanaka ezarriko dira.	En su caso, las servilletas de mesa y barra serán de papel reciclado o reutilizables. El personal consumirá el agua y la energía con responsabilidad, implementando progresivamente medidas acordadas con el Ayuntamiento.
Etxetresna elektrikoei, argiztapenari eta berokuntza sistemari lotutako aldaketak eta konponketak egin beharra suertatzen denean, aurrezpen eta eraginkortasun energetikoko irizpideak ezarri beharko dira ezinbestez. Emakidadunak erabilera bakarreko plastikoen erabilera pixkanaka gutxituko du erabat desagertu arte, eta Udalarekin batera adostutako neurriak pixkanaka ezarriko dira.	Los cambios y reparaciones generados en los electrodomésticos, iluminación y sistemas de calor y frío incorporarán obligatoriamente medidas de ahorro y eficiencia energética. La concesionaria reducirá progresivamente hasta su eliminación los productos plásticos de un solo uso, implementando progresivamente medidas coordinadas con el Ayuntamiento.
13.- UDALARI BIDALI BEHAR ZAION LAN ARRISKUEN PREBENTZIO ARLOKO DOKUMENTAZIOA	13.- DOCUMENTACIÓN A APORTAR AL AYUNTAMIENTO SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.
Emakidaduna 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, gutxienez zerbitzua ematen hasi baino 10 egun lehenago.	La concesionaria está obligada al cumplimiento de la normativa vigente en materia laboral, de Seguridad Social y salud en el trabajo. Asimismo, deberá presentar al Ayuntamiento la documentación de prevención de riesgos laborales, con una antelación mínima de 10 días al inicio de la prestación del servicio.
14.- HIZKUNTZA OFIZIALEN ERABILERAREN INGURUKO EXEKUZIO BALDINTZAK	14.- CONDICIONES DE EJECUCIÓN EN RELACIÓN AL USO DE LAS LENGUAS OFICIALES
Tolosako Udalak ezarritako irizpideak bete	Serán de obligado cumplimiento los criterios

beharrekoak izango dira.	establecidos por el Ayuntamiento de Tolosa
• Zerbitzu hizkuntzak euskara eta gaztelania izango dira.	• Las lenguas de servicio serán el euskara y el castellano.
• Une oro, zerbitzuaren erabiltzaileen hizkuntza eskubideak bermatu beharko dira.	• Se garantizarán en todo momento los derechos lingüísticos de las personas usuarias del servicio.
15.- BERDINTASUN IRIZPIDEAK Tolosako Udalak ezarritako irizpideak bete beharrekoak izango dira.	15.- CRITERIOS DE IGUALDAD Serán de obligado cumplimiento los criterios establecidos por el Ayuntamiento de Tolosa

