TOLOSAKO UDALA

Tolosako Esneki azokaren baitan egingo den eta prozedura negoziatu bidez esleituko den Euskal Herriko Gazta, Jogurt eta Esnearen txapelketa antolatzeko zerbitzu-kontratua arautu behar duten preskripzio tekniko partikularren plegua

Pliego de prescripciones técnicas particulares que ha de regir en el contrato de servicios para la organización del Campeonato de Queso, Yogur y Leche de Euskal Herria que se celebrará dentro de la feria Esneki de Tolosa, a adjudicar por procedimiento negociado

Lehena.- Kontratuaren xedea

Preskripzio tekniko partikularren plegu honen xedea da azaroko lehen hamabostaldiko larunbat batean, Tolosako Esneki azokaren baitan, egingo den Euskal Herriko Gazta, Jogurt eta Esnearen Txapelketa antolatzeko beharrezkoak diren lanek eta zerbitzuek bete behar dituzten gutxieneko baldintza teknikoak ezartzea.

Txapelketa udalerrian bertan egingo da, izendatutako eta bereizitako eremu batean.

Primera.- Objeto del contrato

Es objeto de este pliego de prescripciones técnicas particulares el establecimiento de las condiciones técnicas mínimas, que deben cumplir los trabajos y servicios necesarios para llevar a cabo la organización del Campeonato de Quesos, Yogur y Leche de Euskal Herria que se celebrará dentro de la feria Esneki de Tolosa que tendrá lugar un sábado de la primera quincena de noviembre en Tolosa.

El campeonato se realizará dentro del término municipal en una zona acotada y separada para este fin.

Bigarrena.- Egin beharreko lanak

Esleipendunak egin beharreko lana honako arlo hauetan multzokatzen da:

- Antolaketa eta koordinazioa.
- Antolakuntza-laguntza txapelketan zehar.
- Sustapen eta marketin zerbitzuak.
- Produktuen hautaketa, garraioa eta txapelketaren antolaketa.
- Garbiketa eta mantentze-lanak.

Segunda.- Trabajos a realizar

Los trabajos a desarrollar por la empresa adjudicataria se agrupan en las siguientes áreas:

- Trabajos de organización y coordinación.
- Asistencia organizativa durante la celebración del campeonato.
- Servicios de promoción y marketing.
- Trabajos de selección, traslado de productos y organización del campeonato.
- Trabajos de limpieza y mantenimiento.

ESKU63d0bba1-a92c-4b04-8695-d72144c60d1a

TOLOSAKO UDALA

2.1. Antolakuntza- eta koordinazio-lanak

Txapelketa antolatzeaz arduratzen den esleipenduna ekitaldia planifikatzeaz, koordinatzeaz eta prestatzeaz arduratuko da. Honako hauek izango ditu ardurak:

- Esne, Jogurt eta Gazta Txapelketan parte hartuko duten gazta, jogurt eta esne kategoriak eta azpikategoriak definitzea.
- Izen-emate eskaerak kudeatzea eta sailkatzea.
- Laginak biltzeko logistika antolatzea.
- Produktuak bilketa puntutik txapelketaren lekura garraiatzea. Enpresa irabazleak laginak jasotzeko eta bidaltzeko logistikarekin lotutako kostuak ordainduko ditu, eta horien artean hauek egongo dira:
    - Txapelketan parte hartzen duten produktuen laginak biltzea eta ekitaldiaren kokalekura bidaltzea, kodetzeko, Tolosako Udaleko Garapen Ekonomiko, Enplegu, Merkataritza, Turismo eta Azokak Sailak zehaztuko dituen datetan.
    - Esleipenduna arduratuko da laginak zaintzeaz eta txapelketaren kokalekura egoera onean irits daitezen bermatzeaz.
- Bilketa-erregistroak eskura edukitzea; baita kaxak eta laginak identifikatzeko etiketa itsasgarriak; kartoizko kaxak, hozkailu eramangarriak; produktu freskoetarako hornitutako gidaridun hozkailu-furgonetak esneki-laginak

2.1. Trabajos de organización y coordinación

La responsable de la organización del campeonato se encargará de planificar, coordinar y preparar la organización del evento. Se encargará y responsabilizará de:

- Definir las categorías y subcategorías de quesos, yogures y leches que formarán parte del Campeonato de Leche, Yogur y Queso de Euskal Herria.
- Gestionar y clasificar las solicitudes de inscripción.
- Organizar la logística de recogida de las muestras.
- Trasladar los productos del punto de recogida al lugar de celebración del campeonato. La adjudicataria abonará los gastos correspondientes a la logística de la recepción y envío de muestras, que incluirá:
    - Recogida de las muestras de productos participantes en el campeonato y envío de las mismas al lugar del evento para su codificación, en las fechas que le serán indicadas por el Área de Desarrollo Económico, Empleo, Comercio, Turismo y Ferias del Ayuntamiento de Tolosa.
    - La adjudicataria será la responsable de la custodia y de que las muestras lleguen en buenas condiciones al punto del campeonato.
- Disponer de actas para la recogida; etiquetas adhesivas para identificar las cajas y las muestras; cajas de cartón, neveras portátiles con enfriadores; vehículos frigoríficos con conductor tipo furgoneta acondicionada para

ESKU63d0bba1-a92c-4b04-8695-d72144c60d1a

TOLOSAKO UDALA

biltzean hotz-katea hauts ez dadin; ontziratzeko tresnak eta laginak gordetzeko eta kontserbatzeko lokalak ere.

productos frescos, con el fin de garantizar que no se pierda la cadena de frío durante la recogida de muestras de lácteos; herramientas de embalaje y locales de almacenamiento y conservación de las muestras.

- Epaimahaiaren osaera.

- Composición del jurado.

- Esleipendunak hartuko du epaimahaikideentzat eta kolaboratzaileentzat opari txiki bat eskuratzeko ardura, alkateak edo haren ordezkariak emango duena, ekitaldi honetako lankidetza eskertzeko. Opariak ezaugarri hauek izan behar ditu:

  - Opariak lotura izango du txapelketarekin eta Sailak onartu beharko du eskuratu aurretik.

  - Aurrekontua 25 eta 30 euro artekoa izango da unitate bakoitzeko.

  - Gehienez 40 pertsona izango dira.

  - Esleipenduna arduratuko da opariak ekitaldi-lekura eramateaz, eta behin han daudenean, Tolosako Udaleko Garapen Ekonomiko, Enplegu, Merkataritza, Turismo eta Azoketako Sailak kudeatuko ditu.

- La adjudicataria se hará cargo de la adquisición de un detalle para los miembros del jurado, así como para las personas colaboradoras, que entregará el alcalde o persona delegada, en agradecimiento por su colaboración con este evento, con las citadas características:

  - El detalle deberá tener relación con el campeonato que se celebre y deberá ser aprobado por el Área antes de su adquisición.

  - El presupuesto será entre 25 y 30 € por unidad.

  - El número máximo de miembros se establece en 40 personas.

  - El traslado de los detalles al lugar del evento será a cargo de la adjudicataria, y una vez allí será el Área de Desarrollo Económico, Empleo, Comercio, Turismo y Ferias del Ayuntamiento de Tolosa el que los gestionará.

- Txapelketaren aurretik eta txapelketan zehar aplikatu beharreko higiene- eta osasun-neurriak betetzea.

- Cumplimiento de medidas higiénico-sanitarias a aplicar antes y durante la celebración del campeonato.

- Lehiakideei beharrezko higiene- eta osasun-arauak eta neurriak jakinaraztea.

- Transmitir a los concursantes las normas y medidas higiénico-sanitarias exigidas para participar.

ESKU63d0bba1-a92c-4b04-8695-d72144c60d1a

- Parte-hartzaileei beharrezko baimen guztiekin laguntzea, baita txapelketa behar bezala gauzatzeko beharrezkoak diren dokumentazio eta beste edozein baldintzarekin ere.

- Txapelketarako beharrezkoak diren laginak eta materialak dituzten kaxen muntaketa eta desmuntatzea.

- Esneki-laginak eta materialak kargatzea eta deskargatzea, laginen harreran hasi eta txapelketarako salgaiak kokatu arte.

- Erantzukizun zibileko asegurua lortzea, produktuek pertsonei eta ondasunei eragin diezazkiekeen kalteak estaltzeko. Gutxienez 700.000 €-ko estaldura eman behar da gorabeheraren bat gertatuz gero.

- Proiektua behar bezala gauzatzeko beharrezkoak diren zeregin guztiak tokian bertan koordinatzea.

2.2. Antolakuntza-laguntza txapelketan zehar

Lokalaren egokitzapen egokiarekin, beharrezko zerbitzuekin eta txapelketa antolatzeko eta garatzeko lankidetzarekin zerikusia duten lanak biltzen ditu.

Bereziki, bermatu beharko du laginak biltegiratzen diren tokiak beharrezko baldintzak betetzen dituela laginak ez kutsatzeko, usainik ez hartzeko eta ez hondatzeko, betiere anonimotasuna eta identifikazio egokia bermatuz. Esleipendunak, gutxienez, honako prestazio hauek jaso beharko ditu:

- Produktuen biltegiratzea, laginen anonimotasunaren zaintza eta segurtasuna, eta langileen akreditazioa.

- Dastatze-postuak eta ohorezko mahaia.

- Ayudar a los participantes con todos los permisos y autorizaciones requeridas, así como toda documentación y cualquier requisito necesario para el correcto desarrollo del certamen.

- Montaje y desmontaje de las cajas con las muestras y el material necesario para la celebración del campeonato.

- Carga y descarga de las muestras de lácteos y material, desde la recepción de muestras hasta la colocación de la mercancía para el campeonato.

- Contratar un seguro de responsabilidad civil para cubrir los daños que los productos puedan causar en personas y objetos. Deberá prever una cobertura de al menos 700.000 euros en caso de siniestro.

- Coordinar presencialmente todas las tareas necesarias para el adecuado desarrollo del proyecto.

2.2. Asistencia organizativa durante la celebración del campeonato

Incluye trabajos relacionados con la idónea adecuación del local, los servicios necesarios y la colaboración en la organización y desarrollo de dicho campeonato.

En particular, deberá garantizar que el lugar donde se almacenen las muestras reúna las condiciones necesarias para que estas no se contaminen, no cojan olores, no se deterioren, garantizando en todo momento el anonimato y la conservación de su correcta identificación. La adjudicataria deberá contemplar como mínimo las siguientes prestaciones:

- Almacenamiento de productos, vigilancia y seguridad del anonimato de las muestras y acreditación del personal.
- Puestos de cata y mesa presidencial.

ESKU63d0bba1-a92c-4b04-8695-d72144c60d1a

- Beharrezko elementu guztiak egitea, instalatzea eta muntatzea. Dastatze-postu bakoitza material hauez hornituko da:

    a) Dastatzaileentzako karpetak: oinarriak, programa, paper zuria eta puntuazio-fitxak.

    b) Bere izena duten karteltxoak.

    c) Boligrafoa.

    d) Gatzik eta azukrerik gabeko ogia, ura eta sagarra. Uraren kasuan, 100 botila ur zenbatetsi dira, 0,5 litrokoak. Sagarren kasuan, 50 sagar berde inguru beharko dira.

    e) Plater txikia.

- Mahaitik gertu, inprimagailuaren eta ordenagailuen konexiorako argi-puntu batzuk izan beharko dira, baita interneterako konexioa ere; hori Tolosako Udaleko Garapen Ekonomikoa, Enplegua, Merkataritza, Turismoa eta Azokak Sailak kudeatuko du.

- Realización, instalación y montaje de todos los elementos necesarios. Cada puesto de cata se dotará además de los materiales relacionados a continuación:

    a) Carpetas para catadores: bases, programa, papel en blanco y fichas de puntuación.

    b) Carteles con su nombre.

    c) Bolígrafo.

    d) Pan sin sal ni azúcar, agua y manzana. En el caso del agua se estima una cantidad de 100 botellas de agua de 0.5 litros. En el caso de las manzanas serán necesarias en torno a 50 manzanas verdes.

    e) Plato pequeño.

- Cerca de la mesa presidencial será necesario contar con varios puntos de luz para conexión de impresora y ordenadores, así como conexión a internet, lo cual será gestionado por el Área de Desarrollo Económico, Empleo, Comercio, Turismo y Ferias del Ayuntamiento de Tolosa.

2.3. Promozio eta marketin zerbitzuak

Esleipendunak honako zereginak izango ditu:

- E-mailez zabalkunde-jarduerak egitea.

- Euskal Herriko esne, jogurt eta gaztaren dastaketa antolatu, ardi-, ahuntz- eta behi-esnearen eratorrien ezaugarri nagusiak ezagutarazteko.

2.3. Servicios de promoción y marketing

La responsable de la organización del campeonato se encargará de:

- Realizar actividades de difusión vía mail.

- Organizar una degustación de leche, yogures y quesos de Euskal Herria, en la cual se darán a conocer las características principales de los derivados de la leche de oveja, cabra y vaca.

ESKU63d0bba1-a92c-4b04-8695-d72144c60d1a

Dastaketan parte hartu ahal izateko izena eman beharko da aldez aurretik, eta gutxienez lau saio eman beharko dira goizean zehar. Saio bakoitzak gutxienez ordu erdiko iraupena izango du.

La participación en la degustación será mediante inscripción, y se deberán impartir, al menos, cuatro sesiones a lo largo de la mañana, teniendo cada una de ellas una duración mínima de media hora.

Dastaketa-lekuan beharrezkoak diren produktuak (sagarrak, mahatsak, apaingarriak...) Garapen Ekonomikoa, Enplegua, Merkataritza, Turismoa eta Azokak Sailaren esku izango dira, eta baita izen-emateen kudeaketa ere.

Los productos que acompañan a la degustación (manzanas, uvas, elementos decorativos…) serán a cargo del Área de Desarrollo Económico, Empleo, Comercio, Turismo y Ferias, así como la gestión de las inscripciones.

Gazta mahaia antolatzeko beharrezkoak diren esnekiak esleipendunak eskuratu beharko ditu.

Los productos lácteos necesarios para la organización de la mesa de queso deberán ser obtenidos por el adjudicatario.

- Epaimahaiak dastatu ondoren, lehiaketara aurkeztu diren produktuekin dastatze herrikoia antolatzea.

- Organizar una degustación popular con los productos que se han presentado al concurso una vez hayan sido catados por el jurado.

Esleipenduna arduratuko da ebakitzaileak kontratatzeaz, bai eta produktuak ekitaldira bertaratzen direnen artean banatzeaz ere.

La adjudicataria se encargará de la contratación de las personas cortadoras, así como de las personas responsables de repartir los productos entre las personas asistentes al evento.

2.4. Produktuak hautatzeko, lekualdatzeko eta lehiaketa antolatzeko lanak

Esleipenduna honakoez arduratuko da:

- Parte har dezaketen produktuak aukeratu, eta parte-hartzaileei parte hartzeko gonbitea egin.
- Parte-hartzaileei produktuen garraioaren antolaketan laguntzea.
- Gaian ospea edota jakintza duten pertsonekin epaimahaia osatzea.

2.4. Trabajos de selección, traslado de productos y organización del concurso

La adjudicataria de la organización del campeonato se encargará de:

- Seleccionar los productos que pueden participar, invitando a la solicitud de los correspondientes participantes.
- Asistir y colaborar con los participantes en la organización del transporte de los productos.
- Confeccionar un jurado entre personas de reconocido prestigio y/o conocimiento en la materia.

ESKU63d0bba1-a92c-4b04-8695-d72144c60d1a

TOLOSAKO UDALA

- Esne, Jogurt eta Gaztaren Txapelketa antolatzea, gutxienez 50 alerekin.

- Organizar el Campeonato de Leche, Yogur y Queso, en el que deberán participar un mínimo de 50 ejemplares.

2.5. Garbiketa- eta mantentze-lanak

Esleipenduna arduratuko da txapelketan erabilitako materialak (platerak, edalontziak…) txapelketa gunetik erretiratzeaz.

Behin dastaketa bukatutakoan, txapelketara aurkeztutako produktuak (gaztak, jogurtak eta esneak) soberan geratuko balira, Garapen Ekonomikoa, Enplegua, Merkataritza, Turismoa eta Azokak Sailak kudeatuko lituzke.

Era berean, Saila izango da mahaiak, aulkiak eta lurzorua garbitzeaz arduratuko dena produktuak jaso ondoren.

2.5. Trabajos de limpieza y mantenimiento

La responsable de la organización del campeonato se encargará de la retirada de los materiales (platos, vasos…) utilizados durante el campeonato.

Una vez finalizada la cata popular, si quedaran sobrantes los productos presentados al campeonato (quesos, yogures y leches), serían gestionados por el Área de Desarrollo Económico, Empleo, Comercio, Turismo y Ferias.

Así mismo, la limpieza de las mesas, sillas y suelo, tras la retirada de los productos, serán a cargo del Área.

Hirugarrena.- Kontratuaren balio zenbatetsia

Administrazio baldintza partikularren pleguan xedatutakoa hartuko da aintzat.

Tercera.- Valor estimado del contrato

Se estará a lo dispuesto en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

Laugarrena.- Kontratuaren iraupena

Kontratuaren iraupena bi urtekoa izango da, beste bi urtez luzatzeko aukerarekin.

Cuarta.- Duración del contrato

El plazo de duración del contrato será de dos años, pudiendo prorrogarlo por otros dos años más.

Bosgarrena.- Baliabide pertsonalak eta materialak

Lizitatzaileak bere eskaintzan egiaztatu beharko du badituela plegu honetan deskribatutako lan osoa egiteko baliabideak eta pertsonala, nahikoa eta espezializatua, eta proposatutako helburuak betetzeko esperientzia duena.

Quinta.- Medios personales y materiales

El licitador deberá acreditar en su oferta que dispone de medios y personal, suficiente y especializado, para la realización de la totalidad del trabajo descrito en el presente pliego, y con experiencia para el cumplimiento de los fines propuestos.

ESKU63d0bba1-a92c-4b04-8695-d72144c60d1a

TOLOSAKO UDALA

Beharrezko langileak

Esleipendunak langile hauek izan beharko ditu Tolosako Udaleko Garapen Ekonomikoa, Enplegua, Merkataritza, Turismoa eta Azokak Saileko langileekin lankidetzan, txapelketaren fase guztietako antolaketarekin lotuta eskatzen zaizkion lan guztietan, aritzeko:

Prozesu osoan zehar:

- Koordinatzaile 1, organo kontratatzailearen eta esleipendunaren arteko solaskide moduan.

  Pertsona hori esleipendunaren langilea izango da. Plegu honetan deskribatutako txapelketaren fase guztietan zerbitzua antolatzeko eta garatzeko arduradun zuzena izango da, eta bere enpresako eta/edo azpikontratatutako gainerako langileen artean jasotako jarraibideak edo jarraibideak helarazteaz arduratuko da.

- Koordinazio-laguntzaile 1, dastatze-jardueren plangintzatik, dastaketatik eta dastatze-materialaren kudeaketatik eratorritako administrazio-lanez arduratuko dena (laginen bilketa eta txapelketaren dastaketa).

Laginak biltzean:

- 2 pertsona laginak hartzeko, biltze-zerbitzua emateko eta produktu-kaxak kargatzeko eta deskargatzeko.

  Laginak hartzeko eta identifikatzeko behar den material guztiaz arduratuko dira. Bilketa-fasearen beharrek beharrezko egiten badute lan-ekipamenduen kopurua handitzea

Personal necesario

La adjudicataria deberá contar con el siguiente personal para la colaboración con los trabajadores del Área de Desarrollo Económico, Empleo, Comercio, Turismo y Ferias del Ayuntamiento de Tolosa en la realización de todos los trabajos para los que sean requeridos, relacionados con la organización del campeonato en sus distintas fases:

Durante todo el proceso:

- 1 persona coordinadora como única interlocutora entre el órgano contratante y la adjudicataria.

  Esta persona deberá formar parte del personal de la adjudicataria. Actuará como responsable directa de la organización y desarrollo del servicio en todas las fases del campeonato descritas en este pliego, encargándose de transmitir las instrucciones o directrices recibidas entre el resto de los trabajadores de su empresa y/o de los subcontratados.

- 1 auxiliar de coordinación encargada de las tareas administrativas derivadas de la planificación de actividades, de la cata y de la gestión del material para la cata (recogida de muestras y cata campeonato).

Durante la recogida de muestras:

- 2 personas para la recogida de las muestras, servicio en el embalaje, carga y descarga de las cajas de producto.

  Se responsabilizarán de todo el material necesario para la recogida e identificación de las muestras. Si las necesidades de la fase de recogida hacen necesario aumentar el número de

ESKU63d0bba1-a92c-4b04-8695-d72144c60d1a

gauzatze-epea murrizteko, pertsona kopurua handitu ahal izango da, edo produktu galkorren garraioan espezializatutako enpresen zerbitzuarekin bateratu.

equipos de trabajo para reducir el plazo de ejecución, el número de personas podrá verse incrementado o compatibilizados con servicio de empresas especializadas en el transporte de productos perecederos.

Laginak jaso, kodetu, kargatu/deskargatu eta dastaketa egiten den lekuraino garraiatzean:

- 3 pertsona 2 egunez.

Durante la recepción de muestras y su codificación, carga/descarga y transporte hasta el lugar de realización de la cata:

- 3 personas durante 2 días.

Txapelketako dastaketan zehar:

- Dastatzaileei harrera egiteaz eta arreta emateaz arduratuko den pertsona 1.

  Egon daitezkeen beharrak asetuko ditu. Eginkizun hori esleipenduneko langile batek bete beharko du, eta bateragarria izan daiteke koordinatzailearen eginkizunekin.

- Laginak dastatu ahal izateko beharrezkoak diren prestatze-lanez arduratuko diren 4 pertsona, esleipendunak gainbegiratuta.

Laginak kategoriaren arabera sailkatzeko, ikusgai jartzeko eta azken dastaketak prestatzeko lanak barne hartzen ditu. Laginak birkodetzeko, salgaiak mugitzeko eta abarretarako lanetan laguntzea, 2 egunez.

Eginkizun horiek esleipenduneko langileek bete beharko dituzte.

Izen-ematearekin izango den dastaketarako:

- Ardi-, ahuntz- eta behi-esneen eratorriei buruzko azalpenak emateaz arduratuko den pertsona 1.

Durante las catas del campeonato:

- 1 persona encargada de la recepción y atención a las catadoras y cortadoras.

  Resolverá las posibles necesidades que puedan surgir. Esta función deberá desempeñarla una trabajadora de la adjudicataria y podrá ser compatible con las funciones de la coordinadora.

- 4 personas encargadas de los servicios de preparación de las muestras para su posterior cata, bajo la supervisión del personal de la adjudicataria.

  Incluye labores de clasificación de las muestras por categoría, colocación para la exposición y preparación para las catas y catas finales. Apoyo en los trabajos de recodificación de muestras, movimiento de mercancías, etc., durante 2 días.

  Estas funciones deberán desempeñarlas trabajadoras de la adjudicataria.

Durante la degustación bajo inscripción:

- 1 persona encargada de dar las explicaciones sobre los derivados de las leches de oveja, cabra y vaca.

ESKU63d0bba1-a92c-4b04-8695-d72144c60d1a

- Laguntzaile 1, saioen artean dastatze-mahaia prestatzeaz arduratuko dena.

Garapen Ekonomikoa, Enplegua, Merkataritza, Turismoa eta Azokak Saileko langile bat arduratuko da izena eman duten pertsonei harrera egiteaz eta arreta emateaz.

Dastaketa herrikoian zehar:

- 4 pertsona, elikagaiak prestatzeaz eta banatzeaz arduratuko direnak. Bereziki honako lanak egin beharko dituzte: produktuak ebaki eta herritarren artean banatu.

Antolaketa- eta koordinazio-lanak bere instalazioetan egingo ditu esleipendunak, eta, aldiz, kontratuaren xede diren gainerako lanak txapelketa burutuko den lekuan bertan egin beharko ditu.

Esleipendunak kontratua behar bezala gauzatzeko behar diren baliabide material guztiak emango ditu.

Seigarrena.- Harremanak Udalaren eta esleipendunaren artean

Esleipendunari dagozkio:

Kontratua plegu honetan eta baldintza administratiboen pleguan aurreikusitako baldintza teknikoetan gauzatzea, Sailak emandako jarraibideen arabera.

Udalari lana egitean sortutako informazio eta dokumentazio guztia ematea, formatu digitalean eta paperean, bigarren puntuan ("egin beharreko lanak") zehazten den bezala.

Egindako lanen kalitate teknikoaz eta emandako zerbitzuez arduratzea, bai eta lanak

- 1 auxiliar que se encargará de preparar la mesa de degustación entre las sesiones.

Una empleada del Área de Desarrollo Económico, Empleo, Comercio, Turismo y Ferias será la que se encargue de la recepción y atención a las personas inscritas para la degustación.

Durante la degustación popular:

- 4 personas encargadas de preparar y distribuir los alimentos. En particular, deberán cortar los productos y repartirlos entre la población.

Los trabajos de organización y coordinación se realizarán en sus propias instalaciones y el resto de los trabajos objeto del contrato se realizarán en el mismo lugar de celebración del campeonato.

La adjudicataria proporcionará todos los medios materiales necesarios para la correcta ejecución del contrato.

Sexta.- Relaciones entre el Ayuntamiento y la adjudicataria

Corresponderá a la adjudicataria:

Ejecutar el contrato en las condiciones técnicas previstas en el presente pliego, en el pliego de cláusulas administrativas y con arreglo a las instrucciones del Área.

Entregar al Ayuntamiento toda la información y documentación generada en la elaboración del trabajo, en formato digital y papel, tal como se especifica en el punto segundo “trabajos a realizar”.

Responsabilizarse de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle, y de las prestaciones

ESKU63d0bba1-a92c-4b04-8695-d72144c60d1a

egitean omisio, akats, metodo desegoki edo ondorioztapen okerren ondorioz Udalari edo beste batzuei sortutako ondorioez ere. Beraz, esleipendunaren betebeharra izango da kontratua exekutatzeko behar diren eragiketen ondorioz hirugarrenei eragindako kalte eta galera guztiak ordaintzea.

que realice, así como de las consecuencias que, para el Ayuntamiento o para terceros, se deduzcan de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución de las tareas. Será, por tanto, obligación de la adjudicataria indemnizar todos los daños y perjuicios ocasionados a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato.

Pertsona bat izendatu beharko du, proposatzen duen langile-taldearen baitan, esleipendunaren ordezkari gisa kontratista Udalaren aurrean ordezkatzeko, jakinarazpenak eta komunikazioak jasotzeko eta informazio administratibo edo teknikoa trukatzeko.

Deberá designar, dentro del cuadro de personal que proponga, a una persona que represente al contratista ante el Ayuntamiento, como delegado de la adjudicataria, para la recepción de notificaciones, comunicaciones e intercambio de información administrativa o técnica.

Halaber, Administrazioari emango dizkio, kontraprestazio edo ordain ekonomiko osagarririk jasotzeko eskubiderik gabe, hark kontratua aurrera eramateko beharrezkotzat jotzen dituen zerbitzu profesionalak, esaterako, lan- edo informazio-bileretara joatea; obligazio hori izango du kontratuaren berme-aldia bukatu arte.

Asimismo, prestará a la Administración, sin derecho a contraprestación o indemnización económica adicional, los servicios profesionales que aquélla estime necesarios para el correcto desarrollo y cumplimiento del contrato, tales como asistencia a reuniones de trabajo o informativas, obligación que se mantendrá hasta que finalice el periodo de garantía del contrato.

Zazpigarrena.- Lanen jabetza

Kontratua egikaritzean burutzen diren azterketa eta agiri guztiak Tolosako Udalarenak izango dira, eta hark osorik edo partzialki erreproduzitu, argitaratu eta zabaldu ahal izango ditu. Lanak burutzen dituen adjudikaziodunak ezingo du horren aurka egin.

Séptima.- Propiedad de los trabajos

Todos los estudios y documentos elaborados, en su caso, en ejecución del contrato serán propiedad del Ayuntamiento de Tolosa, quien podrá reproducirlos, publicarlos y divulgarlos total o parcialmente sin que pueda oponerse a ello el adjudicatario autor de los trabajos.

Esleipendunak ezingo ditu kontratua egikaritzean burutzen diren azterketak eta agiriak osorik edo partzialki, zuzenean edo laburbilduta erabili, ez eta hedatu ere, kontratazio-organoaren berariazko baimenik gabe.

El adjudicatario no podrá hacer ningún uso o divulgación de los estudios y documentos elaborados con motivo de la ejecución de este contrato, bien sea en forma total o parcial, directa o extractada, sin autorización expresa del órgano de contratación.

ESKU63d0bba1-a92c-4b04-8695-d72144c60d1a

TOLOSAKO UDALA

Zortzigarrena.- Hizkuntza baldintzak

Kontratu honek nahitaez bete behar du hizkuntza ofizialtasun bikoitzaren araubidea, Euskal Autonomia Erkidegoko Autonomia Estatutuaren 6. artikuluan ezarria eta Euskararen erabilera normalizatzeko azaroaren 24ko 10/1982 Oinarrizko Legeak eta hori garatzen duten arauek erregulatua.

Octava.- Condiciones lingüísticas

Este contrato se halla sujeto al régimen de doble oficialidad lingüística establecido por el Estatuto de Autonomía del País Vasco en su artículo 6° y regulado por la Ley 10/1982, de 24 de noviembre, básica de normalización del uso del euskera, y por la normativa que la desarrolla.

Tolosan, sinadura elektronikoaren egunean.

En Tolosa, el día de la firma electrónica.

Garapen Ekonomikoa, Enplegua, Merkataritza, Turismoa eta Azokak Saileko teknikaria

Técnico del Área de Desarrollo Económico, Empleo, Comercio, Turismo y Ferias

ESKU63d0bba1-a92c-4b04-8695-d72144c60d1a

TOLOSAKO UDALA

1. ERANSKINA: TXAPELKETAREN LEKUA EGOKITZEA

Txapelketa burutzeko aukeratutako espazioek honako bitarteko hauek izan beharko dituzte gutxienez:

- Mahaiak eta aulkiak, 24 epaimahaikiderentzat, eta ohorezko mahaia, 10 lagunentzako aulkiekin. Mahaiburuak eta dastatze-mahaiek oihalezko edo paperezko mahai-zapiak, kopa edo edalontzia, mahai-zapia eta postre-platera izan beharko dituzte.

- Laginen zerbitzarientzako zerbitzariak: gutxienez 4 pertsona. Hautatutako instalazioek ezin badute zerbitzari-zerbitzua eman, enpresa esleipendunak kontratatu beharko ditu.

- Laginak eta dastaketak prestatzeko saio bakoitza kodetu aurretik eta ondoren txapelketa egiteko lekua eta tresneria garbitzeko zerbitzua. Horren barruan sartuko da platerak eta dastatzeko materiala aldatzea, produktu ez-aromatikoekin. Horren ardura esleipendunak izango du.

- Parte hartzen duten laginak begiz baloratu ahal izateko espazio eta ekipamendu bat beharko da. Tolosako Udaleko Garapen Ekonomikoa, Enplegua, Merkataritza, Turismoa eta Azokak Saila izango da espazio hori egokituko duena. Beharrezkoak diren materialez esleipenduna arduratuko da.

- Biltegi orokorrerako espazioa: hainbat material gordetzeko espazio bat izango da (laginak ez direnak), pareta, manpara edo antzeko zerbaitek partzialki itxia edo ezkutatua. Tolosako Udaleko Garapen Ekonomikoa,

ANEXO 1: ACONDICIONAMIENTO DEL LUGAR DEL CAMPEONATO

Los espacios escogidos para desarrollar el campeonato deberán estar dotados como mínimo de los siguientes medios:

- Mesas y sillas para 24 de los miembros del jurado y una mesa presidencial con sillas para 10 personas. La mesa presidencial y las mesas de cata deberán estar provistas de mantel y servilletas de tela o papel, copa o vaso y plato de postre.

- Camareros para el servicio de las muestras en las catas: como mínimo 4 personas. En caso de que las instalaciones seleccionadas no puedan facilitar el servicio de camareros/as, estos deberán ser contratados por la empresa adjudicataria.

- Servicio de limpieza de lugar y menaje para la celebración del campeonato antes y después de la codificación de las muestras y de cada sesión de preparación de las catas, que incluirá el cambio de platos y material de cata, con productos no aromáticos. De ello se encargará la adjudicataria.

- Se necesitará un espacio y equipamiento que permita la valoración visual de las muestras participantes. El Área de Desarrollo Económico, Empleo, Comercio, Turismo y Ferias del Ayuntamiento de Tolosa será el encargado de acondicionar este espacio. La adjudicataria se hará cargo de los materiales necesarios.

- Espacio para almacén general: se dispondrá de un espacio para guardar material diverso (no muestras) que deberá estar parcialmente cerrado u oculto por una pared, mampara o similar. El Área de Desarrollo

ESKU63d0bba1-a92c-4b04-8695-d72144c60d1a

TOLOSAKO UDALA

Enplegua, Merkataritza, Turismoa eta Azokak Saila izango da espazio hori egokituko duena.	Económico, Empleo, Comercio, Turismo y Ferias del Ayuntamiento de Tolosa será el encargado de acondicionar este espacio.
- Erantsitako eremua, parte hartzen duten laginak biltegiratzeko eta sailkatzeko edukiera nahikoa duena, non laginak kutxetan gordeak egongo diren modu anonimo batean. Eremu horretan, halaber, laginak prestatuko dira analisi sentsorialeko adituek dastatu aurretik. Manipulazio- eta antolaketa-lanak errazteko beharrezkoa den espazioa izango dute, eta beharrezko altzariak eta materiala izango dituzte: mahai zabalak, gaztak mozteko tresnak biltegiratzeko eremua, hondakinetarako ontziak eta, ahal bada, ur-puntuak, etab. Tolosako Udaleko Garapen Ekonomikoa, Enplegua, Merkataritza, Turismoa eta Azokak Saila izango da espazio hori egokituko duena.	- Zona anexa con capacidad suficiente para el almacenamiento y clasificación de las muestras participantes, que permanecerán anónimas en las cajas. En esta zona también se llevarán a cabo las labores de preparación de las muestras antes de la cata de los expertos en análisis sensorial. Dispondrán del espacio necesario para facilitar los trabajos de manipulación y organización y contarán con el mobiliario y material necesario: mesas amplias, zona de almacenamiento de utensilios para corte de los quesos, cubos para desechos y si es posible puntos de agua, etc. El Área de Desarrollo Económico, Empleo, Comercio, Turismo y Ferias del Ayuntamiento de Tolosa será el encargado de acondicionar este espacio.
- Lehiaketako produktuentzat bakarrik diren hozkailuak. Hozkailu horiek erabat garbi eta usainik gabe egongo dira laginak jaso aurretik, eta dastaketa bukatu arte baldintza egokietan mantenduko dira produktuak behar bezala biltegiratu eta kontserbatu daitezen. Hozkailu horiek ekartzeaz eta egoera onean mantentzeaz arduratuko da esleipenduna.	- Cámaras de refrigeración exclusivas para los productos del campeonato. Dichas cámaras estarán completamente limpias y libres de olores antes de recibir las muestras y reunirán las condiciones que garanticen su correcto almacenamiento y conservación hasta la finalización de la cata. Será la adjudicataria la encargada del traslado y el óptimo mantenimiento de las cámaras frigoríficas.
- Garapen Ekonomiko, Enplegu, Merkataritza, Turismo eta Azokak Saila arduratuko da instalazioak erreserbatzeaz eta gainbegiratzeaz.	- El Área de Desarrollo Económico, Empleo, Comercio, Turismo y Ferias se hará cargo de la reserva y supervisión de las instalaciones.

EKS | CSV: ESKU63d0bba1-a92c-4b04-8695-d72144c60d1a
Egiaztatu dokumentu honen osotasuna eta sinadura hurrengo URL edo QR kodean sartuz: https://udal.egoitza.gipuzkoa.eus?De=07110
Compruebe la integridad y firma de este documento, accediendo a la siguiente URL o código QR: https://udal.egoitza.gipuzkoa.eus?De=07110

Sinaduren laburpena / Resumen de firmas

Titulua / Título:	2026SNSP0001-Preskripzio tekniko partikularren plegua/Pliego prescripciones técnicas par

Digitalki sinatua:

Iratxe Etxebeste Olano

Garapen Ekonomiko, Enplegu, Merkataritza, Turismo eta Azoketako arduraduna

Data: 2026/01/29 11:13:57