PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL NEGOCIO JURÍDICO PARA LA CREACIÓN DE UN ESPACIO GASTRONÓMICO EN LA PLAZA RAMÓN LABAYEN, EN EL MARCO DEL MERCADO DE NAVIDAD DE SAN SEBASTIÁN EN SU EDICIÓN ,2026/2027 Y, EN SU CASO, 2027/2028.

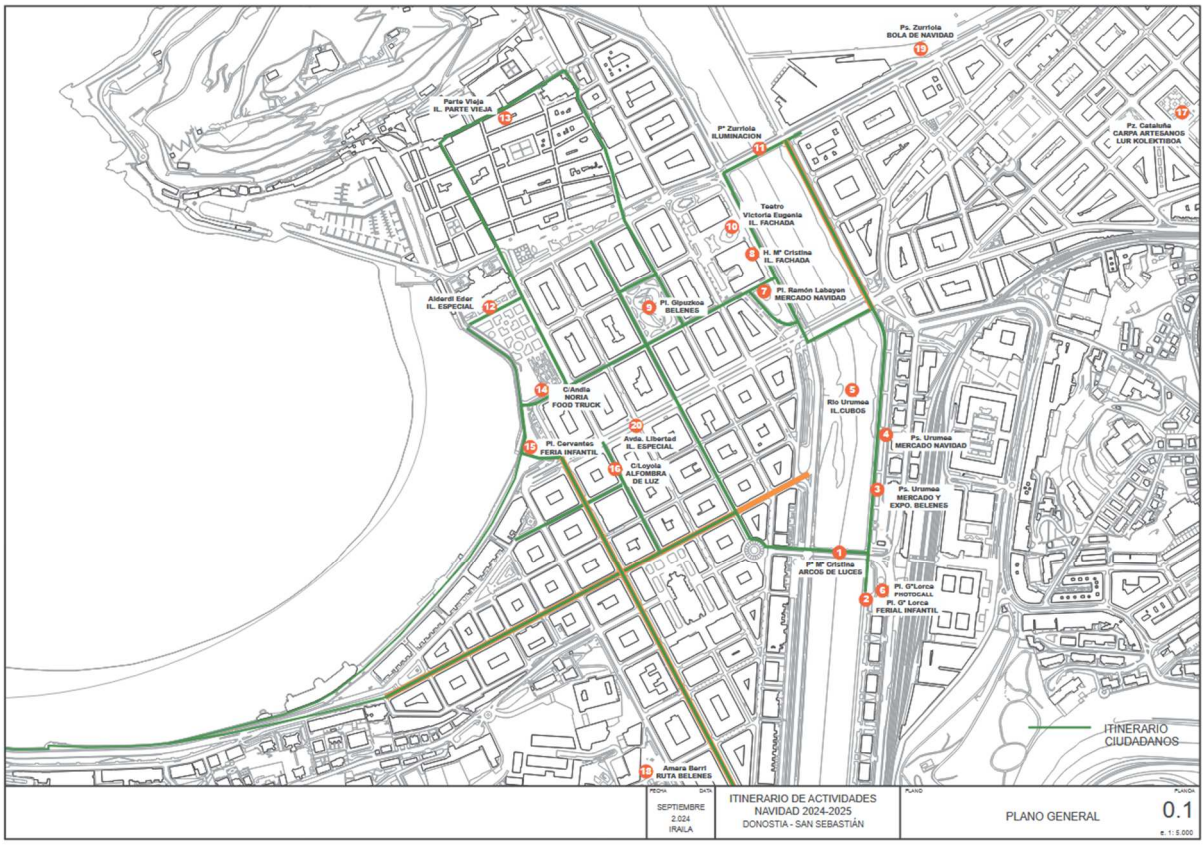
1. INTRODUCCIÓN CAMPAÑA Y MERCADO DE NAVIDAD DE SAN SEBASTIÁN

El Ayuntamiento de San Sebastián a través de Sociedad Fomento de San Sebastián, S.A. (en adelante entidad contratante o FOMENTO) organiza la Campaña de Navidad de la ciudad, con el objeto de generar una oferta atractiva y dinamizadora en estas fechas, que sirva para promocionar la imagen comercial de la ciudad y reforzar las ventas navideñas del comercio minorista local y dinamizar la actividad comercial y turística de la ciudad.

La Campaña de Navidad se estructura en los siguientes 4 grandes ejes:

- ✓ Mercado de Navidad
- ✓ Luces de Navidad
- ✓ Feriales
- ✓ Espectáculos y acciones especiales de la campaña de Navidad

Como referencia de la Campaña que FOMENTO llevó a cabo en su edición 2025/2026, se adjunta una visión general con los puntos principales de actividad de la misma:



Entre los ejes principales, se enmarca el Mercado de Navidad, como actividad imprescindible en la Navidad donostiarra, en sus espacios: Paseo del Río Urumea, Plaza Ramón Labayen y Calle Andía.

En relación con el Mercado de Navidad, la Ciudad de San Sebastián se ha consolidado como destino referente durante las Navidades. Prueba de ello son los datos de asistencia al Mercado de Navidad, así como el interés que entre la ciudadanía y personas visitantes suscita.

El Mercado de Navidad es un eje principal de la Campaña de Navidad y se desarrollará un año más bajo los principios de **Innovación**, **Calidad**, **Solidaridad** y **Sostenibilidad.** Se implanta a lo largo del río Urumea, comenzando en el puente María Cristina y finalizando en la Plaza Ramón Labayen. Este itinerario se ha convertido en un espacio referente, tanto para la ciudadanía, como para las personas visitantes.

En atención a este carácter temático, el Mercado de Navidad se orienta a la instalación de puestos con productos navideños o productos de venta habitual en Navidad: alimentación típica navideña, juguetes y regalos infantiles navideños, artículos de artesanía, regalo y decoración navideña.

Los sensores de conteo instalados por Fomento en el espacio objeto de licitación, contabilizaron en la edición 2024/2025 un total de 288.539 visitas en la plaza Ramón Labayen. El incremento de las visitas en toda la Campaña de Navidad ha sido del 21%.

3. OBJETO DEL CONTRATO

Es objeto de las presentes prescripciones, la cesión de utilización de un espacio con casetas en la Plaza Ramón Labayen de Donostia-San Sebastián, en el que, la empresa adjudicataria cree un **Espacio Gastronómico**, con una oferta de producto, preferiblemente local, dirigido al público donostiarra y visitantes de nuestra ciudad, y que además suponga un impulso innovador al Mercado de Navidad.

De acuerdo con esto, a continuación, se describen los puntos que la empresa adjudicataria deberá de tener en cuenta:

3.1- Descripción del espacio donde desarrollar el Espacio Gastronómico

El espacio objeto de cesión de utilización, donde la empresa adjudicataria deberá **Crear un Espacio Gastronómico**, es una parte de la **Plaza Ramón Labayen**, de acuerdo con lo siguiente.

Esta plaza se ubica en un lateral del Hotel María Cristina y al comienzo de la Avenida de la Libertad, concretamente junto a la Plaza de España, y discurre junto al río Urumea, estando separada de éste por el Paseo de la República Argentina.

Es una amplia plaza pavimentada con losetas que dispone de arboleda en uno de los lados y un gran jardín central que rodea un pequeño estanque.

Este espacio que en su día surgió como una ampliación natural del Mercado original dispuesto a lo largo del Paseo Urumea, es desde hace unos años un punto central del Mercado de Navidad congregando al público en torno a una cuidada oferta de venta de productos navideños, de regalo y de alimentación típica navideña, de alta calidad acorde a los establecimientos de la zona y al público que lo visita.

En esta plaza se vienen situando unas 30 casetas aproximadamente con venta de toda clase de productos navideños.

En concreto, dentro del espacio general anteriormente indicado, el Espacio Gastro objeto de cesión de utilización, tendrá una ocupación de alrededor de 400 m2.

En dicho espacio, se ubican elementos fijos como son los accesos al parking subterráneo, bancos, jardineras y farolas con las que la actividad a desarrollar por la empresa adjudicataria debe convivir.

A continuación, y como orientación, se detalla el plano con la disposición de los elementos remarcando en rojo y azul, la zona en la que la empresa adjudicataria debe llevar a cabo su proyecto:



La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta, que el espacio de la plaza objeto de cesión de utilización, cuenta con las siguientes infraestructuras, que deberán de estar incluidas en el proyecto, además de los elementos fijos anteriormente indicados:

- 10 casetas de madera 3x2m destinadas a la venta y degustación de productos de alimentación y bebidas. Cada caseta cuenta con toma de corriente eléctrica. Se anexa croquis de la caseta en el Anexo X
- 1 caseta 3x2m de iguales características destinada a almacén
- Toma de corriente eléctrica.
- Toma de agua potable.
- Arqueta de aguas residuales.

En el resto de la plaza de Ramón Labayen FOMENTO, no objeto de cesión de utilización, tendrá instaladas alrededor de 19 casetas de madera más, para la venta de productos navideños. El Mercado de Navidad de la Plaza Ramón Labayen estará organizado y dinamizado por FOMENTO, pero como ya se ha indicado, es objeto de cesión de utilización, el **Espacio Gastronómico**, donde, la organización y dinamización sea responsabilidad en su totalidad de la empresa adjudicataria, donde FOMENTO celebrará de la segunda edición del Mercado Gastronómico, tras el éxito y la excelente acogida obtenidos en la edición anterior, respondiendo al interés mostrado por el público, siendo responsabilidad de la empresa adjudicataria su total ejecución. Así pues, la empresa adjudicataria deberá de integrar este Espacio Gastronómico, dentro del Mercado de Navidad de FOMENTO.

3.2- Especificaciones del Espacio Gastronómico a desarrollar

El Espacio Gastronómico que la empresa adjudicataria deberá de Crear en la cesión de utilización, deberá contar con una oferta de producto local y de alta calidad en puestos de alimentación navideña, que, además, deberá de contar, entre otros como más adelante se detalla, con los siguientes requisitos:

- Estética cuidada y ornamentación navideña.
- Uso de materiales nobles y sostenibles.
- Cumplimiento de la normativa sanitaria del Ayuntamiento de San Sebastián (Anexo 1) y demás normativa de aplicación en dicha materia.
- Seguro de Responsabilidad Civil.
- Cartelería: bilingüe (euskera y castellano).
- Mantenimiento y limpieza de las instalaciones.
- Control de las condiciones de seguridad y uso.
- Cumplimiento de los horario y condiciones de la actividad.

De forma general, el Espacio Gastronómico objeto de esta cesión de utilización, como ya se ha comentado, deberá contar con una estética, decoración, señalética, elementos a instalar y mobiliario, que armonicen con las propias casetas y con los edificios señoriales y jardines de la plaza, es decir con el entorno, garantizando la coherencia paisajística y patrimonial del enclave. Se exigirá acabados de calidad, decoración y rotulación cuidada, y sistemas de protección de los distintos elementos instalados e integrados en el diseño.

Como ya se ha adelantado anteriormente, este **Espacio Gastronómico**, la empresa adjudicataria deberá de ubicarlo exclusivamente en los aproximadamente 400 m² de la Plaza Ramón Labayen señalados en el plano del apartado anterior, a lo largo de las 10+1 casetas dispuestas para el **desarrollo de las actividades gastronómicas** propuestas en fase de licitación y los espacios lindantes, para el desarrollo de la **degustación de los productos ofertados**, de acuerdo con su propuesta.

Así pues, dentro de la cesión de utilización, la empresa adjudicataria deberá de **desarrollar las actividades gastronómicas** en las que se oferte producto de calidad y generar un **espacio de degustación** para el mismo, a la vez que deberá de **dinamizar** dicho **Espacio Gastro**.

- Especificaciones en el desarrollo de las Actividades Gastronómicas: Productos y personal de atención al público

- La totalidad de los productos ofertados, deberán de ser productos gastronómicos, preferiblemente con relación con la tradición navideña y que aporten valor añadido al visitante.
- Al menos el 50 % de los productos que compongan la oferta gastronómica deberá corresponder a productos locales.
- Los productos podrán ser dulces o salados, y semielaborados, y requerirán mínima manipulación in situ.
- El suministro de bebidas frías y calientes (café, chocolate, vino caliente, sidra, bodega en general, etc.) deberá realizarse con criterios de sostenibilidad (envases reutilizables o compostables).
- La empresa adjudicataria aportará plantilla suficiente para la atención simultánea de todas las casetas, garantizando tiempos de servicio adecuados y mantenimiento de la limpieza.
- El personal deberá presentar una cuidada estética, uniforme corporativo y formación en atención al cliente y manipulación de alimentos.

- Especificaciones del Espacio de degustación a desarrollar

- La empresa adjudicataria habilitará un área común en el espacio que incluya mesas, bancos y puntos de higiene, papeleras y otros elementos necesarios, para que los usuarios puedan consumir in situ los productos adquiridos.
- El diseño del área deberá permitir el flujo ordenado de personas visitantes, accesibilidad universal y señalética clara.
- Se atenderá a no dificultar de ninguna manera el paso habitual y uso de la plaza objeto de esta cesión de utilización

- Especificaciones de la Dinamización del Espacio Gastronómico

- La empresa adjudicataria, a lo largo de la Campaña de Navidad, y siempre que la climatología lo permita, organizará al menos 4 actividades relacionadas con la gastronomía.
- Toda la programación se coordinará con FOMENTO y será gratuita para el público. La empresa adjudicataria entregará a FOMENTO toda la información de los eventos organizados en el tiempo y forma acordados para que FOMENTO lo comunique en sus canales habituales (web del Mercado, RRSS, cartelería…), de acuerdo a lo que más adelante se articula.
- Todas las gestiones y costes de la programación y su desarrollo los asumirá la empresa adjudicataria.

Cabe indicar que este Espacio Gastronómico se integrará dentro del Mercado de Navidad de FOMENTO y en la web de Gabonetako Azoka de Donostia (www.gabonetakoazoka.eus).

El Espacio Gastronómico, al igual que el resto del Mercado, se desarrollará de forma continuada durante la totalidad de la Campaña de Navidad de San Sebastián, en las fechas y horarios que más adelante se indican.

3.3- Ejecución del Espacio Gastronómico

Se adjunta al presente Pliego, como Anexo 1, documento comprensivo de las condiciones en las que el Ayuntamiento de San Sebastián concede a Fomento de San Sebastián, S.A. la autorización para fiestas y eventos, en relación con la actividad en cuestión.

Dichas condiciones en todo caso constituyen el marco normativo del derecho y de la actividad regulada en el presente Pliego y en las Bases que, en consecuencia, deberán ser asimismo cumplidas por la empresa adjudicataria. En caso de discrepancia con lo previsto en este Pliego y/o en las Bases, prevalecerán las condiciones incluidas en el Anexo 1, excepto en el supuesto de que las condiciones en el presente Pliego y/o en las Bases previstas sean más estrictas, en cuyo caso serán éstas las de aplicación. Adicionalmente, cualesquiera otras eventuales condiciones impuestas por el Ayuntamiento a Fomento de San Sebastián, S.A. en dicha autorización serán de obligado cumplimiento para la empresa adjudicataria. Así pues, la empresa adjudicataria deberá de desarrollar el objeto del contrato, atendiendo a toda esta información.

En la cesión de utilización, la empresa adjudicataria deberá de tener en cuenta el punto relacionado con la normativa de aplicación y cualquier otra normativa que pudiera aplicarle.

La empresa adjudicataria deberá desarrollar la cesión de utilización con el máximo nivel de calidad y diligencia profesional como experto en la instalación de este tipo de mercado, dedicando todo el tiempo que estime conveniente para el mejor cumplimiento de sus obligaciones de acuerdo con lo siguiente:

Reunión de Lanzamiento

Al comienzo de la cesión de utilización, la empresa adjudicataria mantendrá una **Reunión de Lanzamiento**, en la que, se contrastará toda la información relativa al objeto del contrato, resolviendo cualquier duda que pudiera surgir. Se concretarán los plazos definitivos, así como las personas de contacto de ambas empresas y cualquier otra información que pudiera ser de interés, como es el tema de las licencias e información necesaria para las mismas y sus plazos. De esta forma, FOMENTO le trasladará a la empresa adjudicataria la información operativa para la ejecución del contrato (gestión de permisos, personas de contacto, etc.) e intercambiarán la información relacionada con las personas interlocutoras, contactos y responsables de ambas partes. De forma específica se identificarán los números de teléfono de asistencia que la empresa adjudicataria deberá tener operativos durante la cesión de utilización.

Se concretarán los **elementos a instalar** en todo el Espacio Gastronómico y en concreto en el espacio de degustación, de acuerdo con la propuesta presentada por la empresa adjudicataria, resolviendo cualquier duda que pudiera surgir.

En esta reunión, además, se concretarán las **actividades a dinamizar** en el Espacio Gastronómico, los plazos previstos y cualquier otra información de interés.

A partir de esta reunión, la empresa adjudicataria deberá realizar cuantas reuniones estime necesarias FOMENTO para la correcta ejecución del contrato.

Dichas reuniones podrán realizarse de forma presencial o telemática, a requerimiento de FOMENTO.

Documentación

Antes de la puesta en marcha física del Espacio Gastro, la empresa adjudicataria deberá de entregar toda la documentación que FOMENTO le requiriera, como ya se adelantó en la Reunión de Lanzamiento.

De acuerdo con esto, la empresa adjudicataria deberá entregar a FOMENTO en la forma que ésta requiera, el conjunto de la documentación necesaria (fichas técnicas de los elementos de montaje, seguro y fichas técnicas de los vehículos de montaje, etc.) para que FOMENTO solicite los permisos correspondientes de ocupación en vía pública y que como mínimo será la siguiente:

- ✓ Vehículos a utilizar: Presentar un listado de vehículos con sus pesos máximos que participarán en el montaje/desmontaje del Mercado Gastronómico aquellos vehículos especiales como grúas, carretillas elevadoras, plataforma telescópica, etc.
- ✓ Necesidades especiales.
- ✓ Consumos: Presentar un listado de consumos del conjunto de casetas y otros elementos, así como de cada una de las casetas y elementos a instalar en la ejecución del objeto del contrato, para determinar el punto de enganche eléctrico más adecuado de acuerdo con la compañía suministradora, que permitan determinar y dimensionar adecuadamente la solución de conexión a la red eléctrica requerida.

La empresa adjudicataria, además, deberá estar en posesión de todas las licencias, autorizaciones y permisos para la Creación del Espacio Gastronómico en la cesión de utilización, exonerando a FOMENTO de cualquier reclamación e inspección que pudieran efectuarle. En este sentido, cuando FOMENTO lo requiera expresamente, la empresa adjudicataria deberá entregar a FOMENTO copia de las correspondientes licencias, autorizaciones y permisos emitidos por las administraciones públicas competentes, acreditando encontrarse al corriente de todas sus obligaciones.

La empresa adjudicataria deberá entregar también a FOMENTO un certificado de instalación y correcto montaje firmado y visado por una persona técnica y/o colegio que proceda y que sea experta en la materia, es decir, un Certificación expedida por persona técnica competente acreditativa de la completa instalación del Espacio Gastronómico

Montaje y desmontaje

La empresa adjudicataria, durante las labores de montaje y desmontaje, será la responsable de mantener la zona de trabajo delimitada para evitar posibles daños a terceros, debiendo cumplir toda la normativa de seguridad y salud que le afecte.

El peso máximo de los camiones que accedan a la plaza será de 3500 kgs. La carga y descarga de camiones con peso superior, se realizará, ocupando en horario nocturno el carril más próximo. Para ello, la empresa adjudicataria informará a FOMENTO del día concreto de acceso de los camiones y se ceñirá a las indicaciones que el departamento municipal responsable de expedir los permisos en vía pública determine.

Tras el montaje de todos los elementos propuestos por la empresa adjudicataria en fase de licitación, con el visto bueno de FOMENTO, será obligación de la empresa adjudicataria, la presentación de Certificación expedida, por técnico competente, acreditativa de la correcta instalación del espacio gastronómico, de acuerdo con el punto anterior.

En el montaje del Espacio Gastronómico objeto de esta cesión de utilización, se tendrá en cuenta en relación con los Suministros de electricidad y agua, lo siguiente:

- ✓ FOMENTO proporcionará el punto de suministro eléctrico necesario para el funcionamiento del Mercado Gastronómico, ejecutará la instalación eléctrica de las casetas y asumirá el coste del consumo eléctrico.
- ✓ A estos efectos, se establece una limitación de consumo eléctrico de hasta 3.500 vatios por caseta. No obstante, podrán analizarse necesidades especiales que sean debidamente solicitadas y justificadas, teniendo en cuenta que las casetas están destinadas exclusivamente a uso comercial de productos de alimentación. La empresa adjudicataria deberá colaborar y coordinarse con FOMENTO para asegurar el correcto desarrollo del evento.
- ✓ La empresa adjudicataria podrá utilizar un punto de suministro de agua existente en la Plaza Ramón Labayen indicado por Fomento. Cualquier prolongación o modificación de este punto, deberá realizarse con los medios técnicos y económicos de la empresa adjudicataria.

En caso de duda o previsión de riesgo alguno para la integridad o vida de las personas, no realizará la instalación de cualquier elemento del mercado propuesto en fase de licitación y deberá ponerlo en conocimiento de FOMENTO y las Autoridades Competentes.

La empresa adjudicataria instalará cualquier elemento que precise instalación y que se encuentre dentro de su propuesta, de conformidad con lo dispuesto por los servicios municipales y se obligará a cumplir todas las normas, reglamentos y/o requerimientos que le sean de aplicación tanto en el montaje,

mantenimiento y desmontaje como para el funcionamiento de su actividad, ya sea en el ámbito laboral, administrativo-fiscal, etc. siempre que sea exigible por las autoridades competentes.
La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta la normativa relacionada con el Espacio Gastronómico y las actividades que vayan a desarrollarse en el mismo en la prestación del objeto del contrato en relación con la prevención de incendios, instalando los medios y medidas necesarios de acuerdo con las mismas. No obstante, en el caso de que algún espacio no requiriera de medida alguna, se requiere la colocación de como mínimo 1 extintor en las casetas en las que se manipulen alimentos.

Una vez concluido el periodo de apertura al público, la empresa adjudicataria procederá al desmontaje de los distintos elementos, retirada de materiales y restitución del espacio en idénticas condiciones a las encontradas antes del comienzo de la cesión de la utilización de un espacio para la Creación del Espacio.

Todos los materiales empleados serán materiales que cumplan con los sistemas de evaluación de conformidad que la reglamentación sectorial les asigne, y en concreto con el sistema de marcado CE cuando sea obligatorio para el producto en cuestión.

Los materiales, como la ejecución de los trabajos, y la propia instalación terminada, deberá cumplir las calidades exigidas y podrán estar sometidos, en cualquier momento, a los ensayos y pruebas que el responsable de control y supervisión técnica disponga.

Desarrollo del Espacio Gastronómico

De forma general, en la cesión de la utilización de un espacio para la Creación del Espacio Gastronómico por parte de la empresa adjudicataria, se tendrá en cuenta lo siguiente:

Horario: El horario de apertura máximo del Espacio Gastronómico será de lunes a domingo de 08.30H a 22.00H. No se permitirá la venta de bebidas alcohólicas de 8:30H a 11:00H. La empresa adjudicataria podrá pactar el horario, de acuerdo con la Creación del Espacio Gastronómico presentado y a los productos ofertados.

Cartelería: De acuerdo con el Decreto 19/2024 de Normalización del Uso del Euskera, los rótulos indicadores, así como carteles, notas y similares, de carácter informativo o divulgativo que contengan mensajes y/o avisos que se dirijan a la ciudadanía, se redactarán en euskera y castellano, debiéndose favorecer la visibilidad en euskera. No obstante, la información podrá figurar solo en euskera en los siguientes casos:

- Cuando las palabras del texto sean similares en euskera y castellano.
- Cuando el rótulo en euskera no dé lugar a confusión.
- Cuando el mensaje venga acompañado por un pictograma que muestre su significado.

En relación con la obligación prevista en el guion anterior, se cuidará que los mensajes y/o avisos en euskera no sean meras traducciones de los mensajes y/o avisos formulados en castellano, sino que sean creados originariamente en euskera

Toda la Cartelería será presentada a FOMENTO para su validación,

Durante la vigencia del contrato, la empresa adjudicataria velará por el correcto mantenimiento y la limpieza diaria de todo el Espacio Gastronómico, en definitiva, por el correcto estado del Espacio Gastronómico. De acuerdo con esto, será la empresa adjudicataria la responsable de realizar una revisión diaria de sus instalaciones. Igualmente, deberá mantener en correctas condiciones de orden y limpieza el espacio que el Mercado Gastronómico ocupe, para que se encuentre en estado óptimo para el conjunto

de las personas. En el caso de incidencias en este apartado, deberá comunicarlas a FOMENTO de forma puntual y a través del correo electrónico que para este fin se determine.

La empresa adjudicataria deberá realizar todos aquellos trabajos necesarios para lograr el mejor desarrollo de las actividades, cubriendo a su costa con sus propios medios las eventualidades que pudieran surgir.

En la cesión de la utilización del espacio para la Creación del Espacio Gastronómico, se requiere que la empresa adjudicataria esté localizable 24 horas para la resolución de cualquier incidencia que pudiera surgir en relación con el Espacio Gastronómico. En el caso de ser necesario, se requiere que la empresa adjudicataria se persone en el plazo máximo de 2 horas en el Espacio Gastro. Estos casos serán por asuntos de máxima urgencia, en caso de siniestros o similares o para evitarlos. A este respecto, la empresa adjudicataria deberá designar una persona coordinadora como interlocutora única con Fomento y deberá estar plenamente localizable durante las horas de la actividad facilitando al efecto un móvil y dirección de correo electrónico.

Así mismo, se requiere que de forma semanal, ambas partes se reúnan para tratar la marca de la cesión de la utilización del espacio para la Creación del Espacio Gastronómico los avances y puntos críticos, de forma presencial en el propio Espacio Gastro, aunque podrán acordarse reuniones telemáticas.

La empresa adjudicataria deberá facilitar a FOMENTO a nivel informativo de forma semanal la facturación del Espacio Gastronómico objeto del contrato.

Las actividades para la dinamización, serán realizadas por la empresa adjudicataria de la cesión de uso, en las fechas y lugares acordados

Finalización de la Cesión de Uso para la Creación del Espacio Gastronómico

Tras la finalización de los plazos de apertura al público y la verificación por parte de FOMENTO del correcto estado del espacio donde se han instalado los elementos en la Cesión de la utilización del espacio para la Creación del Espacio Gastronómico, se celebrará una **Reunión de Cierre y Valoración** entre las partes donde la empresa adjudicataria aportará una valoración de la cesión de la utilización del espacio para la Creación del Espacio Gastronómico (la idoneidad del formato y su funcionamiento, las incidencias generadas, las posibles mejoras para las próximas ediciones, etc.).

Dicha reunión podrá realizarse de forma presencial o telemática, a requerimiento de FOMENTO.

La Cesión de la utilización del espacio para la Creación del Espacio Gastronómico se dará por finalizada tras la realización de dicha reunión, la entrega de toda la documentación económica para la facturación de la Cesión de la utilización del espacio para la Creación del Espacio Gastronómico y la emisión de la factura correspondiente por parte de FOMENTO.

Generalidades en la Cesión de uso de un espacio para la Creación del Espacio Gastronómico

Responsabilidades y Normativa de aplicación

La empresa adjudicataria será responsable de cumplir con el protocolo entregado por FOMENTO, así como cumplir con cualquier normativa de aplicación.

En cualquier caso, la empresa adjudicataria actuará como "profesional libre e independiente" y por tanto no estará sujeta a ningún tipo de disciplina empresarial, ni estará incardinada en el ámbito organizativo de FOMENTO, quedando exclusivamente sometida al correcto cumplimiento de las obligaciones asumidas mediante el presente Negocio Jurídico. No obstante lo anterior, FOMENTO podrá realizar un control y/o supervisión de la marcha de los trabajos.

FOMENTO y la empresa adjudicataria acuerdan que, si durante la vigencia de la presente actividad resultase necesario que la empresa adjudicataria subcontrate algún servicio, la empresa adjudicataria podrá subcontratar a terceros siempre y cuando informe previamente a FOMENTO de dichas contrataciones.

La empresa adjudicataria cumplirá la normativa alimentaria, de higiene y seguridad vigente en el Ayuntamiento de San Sebastián (Anexo 1) y demás normativa de aplicación en dicha materia.

La empresa adjudicataria facilitará, en su caso, las inspecciones periódicas de Salud Pública y aportará, antes del inicio, todas las licencias, permisos y certificados de manipulación que se le soliciten.

Todos los elementos que la empresa adjudicataria instale deberán cumplir con la normativa y reglamentación reguladora correspondiente.

La empresa adjudicataria deberá contemplar las medidas de seguridad exigidas por la legislación vigente en cuanto a materia de evacuación y autoprotección en caso de emergencia.

La empresa adjudicataria será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las actividades realizadas, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato. Asimismo, deberá cumplir la normativa vigente sobre contaminación acústica y de protección contra incendios, atendiendo a la señalética correspondiente, así como suministro e instalación de los equipos necesarios para el cumplimiento de estas normativas.

La empresa adjudicataria, durante la duración del contrato, deberá acreditar el cumplimiento del Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión de la instalación eléctrica, en la instalación de cualquier elemento propuesto en fase de licitación y que requiera instalación eléctrica, o en general, en el desarrollo del Espacio Gastro y de las actividades a desarrollar en el mismo, objeto del contrato.

La empresa adjudicataria, deberá tener en cuenta la normativa de incendios, poniendo todos los medios y medidas que ésta así le obligue.

Además de toda esta normativa, se deberá de tener en cuenta cualquier otra que de aplicación sea en la prestación de todo el objeto del contrato.

Los daños que cualquier clase de negligencia o imprudencia durante cesión del espacio para la Creación del Espacio Gastronómico, que, por cualquier razón se causen o produzcan a terceras personas o a las mercancías, maquinaria y materiales depositados en lugares inmediatos, será de la entera responsabilidad de la empresa adjudicataria.

Medidas de seguridad y responsabilidad laboral

La organización preventiva de la empresa adjudicataria deberá ajustarse a lo regulado en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por

el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, así como sus posteriores modificaciones.

La empresa adjudicataria establecerá con sus empresas subcontratistas la coordinación de actividades que se establece en el art.24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

Cabe indicar que el personal que realice trabajos en altura estará capacitado para su desarrollo, acreditado por los certificados correspondientes. Asimismo, deberá cumplir en todo momento las medidas de Prevención, Seguridad y Salud y contar con todo el equipamiento necesario para la realización de sus funciones.

La empresa adjudicataria se responsabilizará de las **personas trabajadoras** que emplee para la ejecución de la actividad, del pago de sus correspondientes retribuciones y seguros sociales, de determinar el trabajo a desarrollar, así como de ejecutar, si procede, la potestad disciplinaria y dictar las oportunas órdenes e instrucciones para garantizar el cumplimiento de las obligaciones de la actividad, especialmente en materia de Seguridad Laboral y seguridad para las personas. Asimismo, la empresa adjudicataria se compromete a cumplir las normas de seguridad y salud y de contratación laboral que son exigidas por la delegación de industria y trabajo de Gobierno Vasco. En este sentido, cuando FOMENTO lo requiera expresamente, la empresa adjudicataria deberá entregar a FOMENTO los correspondientes certificados emitidos por las administraciones públicas competentes, acreditando encontrarse al corriente de todas sus obligaciones patronales respecto a dicho personal y a todas sus obligaciones tributarias.

La empresa adjudicataria deberá cumplir, bajo su exclusiva responsabilidad, las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo, debiendo tener a su cargo el personal necesario para la realización de la actividad, sin que Fomento tenga responsabilidad alguna en caso de incumplimiento de las obligaciones de la empresa adjudicataria en esta materia. El personal a emplear por la empresa adjudicataria no tendrá ningún tipo de relación laboral con Fomento.

Cumplimiento indicaciones de FOMENTO y de departamentos municipales

La empresa adjudicataria deberá instalar los elementos del mercado (techado, carpa, mobiliario, etc.) de conformidad con lo dispuesto por los servicios municipales, así como cumplir todas las normas, reglamentos y/o requerimientos que le sean de aplicación tanto en el montaje, mantenimiento y desmontaje como para el funcionamiento de su actividad, ya sea en el ámbito laboral, administrativo-fiscal, etc., siempre que sea exigible por las autoridades competentes.

La empresa adjudicataria deberá someterse a cuantas instrucciones se les den por parte Fomento, que a tal efecto, recabará los informes necesarios de Policía local, Bomberos, Técnicos y demás personal con competencia en la materia.

Así pues, de forma general, la empresa adjudicataria deberá de cumplir con el protocolo de actuación entregado por FOMENTO en la Cesión del Espacio para la Creación del Espacio Gastronómico.

Protocolo de actuación antes condiciones climatológicas adversas

La empresa adjudicataria deberá cumplir el protocolo de actuación entregado por FOMENTO. Dicho protocolo determina las medidas que el responsable del Mercado Gastronómico debe poner en marcha

según los efectos que las condiciones meteorológicas puedan tener en el entorno del Mercado de Navidad.

En todo momento deberán obedecerse las indicaciones de los servicios municipales, tanto en lo relativo a lo previsto en el presente condicionado como ante cualquier eventualidad que pudiera producirse. Por todos los servicios municipales se vigilará e informará del cumplimiento de lo previsto en el presente condicionado y en cuantas normas sean de aplicación.

En concreto, la empresa adjudicataria deberá de cumplir con el protocolo de actuación entregado por FOMENTO en la Cesión del Espacio para la Creación del Espacio Gastronómico, en el que se indicarán las medidas que el responsable del Espacio Gastronómico debe poner en marcha según los efectos que las **condiciones meteorológicas** puedan tener en el entorno del Mercado de Navidad

Seguridad privada

FOMENTO no será responsable de la seguridad de los materiales y medios técnicos que el adjudicatario tenga durante la realización de los trabajos y desarrollo de la actividad. La empresa deberá establecer los medios necesarios por su cuenta para contar con un servicio de vigilancia durante el tiempo que dure la ejecución de los mismos si así lo estima necesario.

Patrocinio

La empresa adjudicataria no exhibirá patrocinio ni marca alguna en el Mercado Gastronómico, sin previo acuerdo con FOMENTO, al ser éste un derecho exclusivo de FOMENTO. La empresa adjudicataria deberá velar por el correcto mantenimiento de los soportes y/o elementos que FOMENTO instale para difundir las marcas de las entidades patrocinadoras.

Estado del espacio

Se tendrá cuidado en no dañar, ni deteriorar tanto el pavimento como cualquier elemento que conforma el espacio ocupado. Por ello no se utilizará ningún anclaje sobre el pavimento, protegiendo debidamente aquellas zonas que puedan ser dañadas, salvo que FOMENTO lo permita de forma expresa y se deberá tener también cuidado de no verter ningún elemento que pudiera dañarlo.

3.4- Plazos de la Cesión de la utilización del espacio para la Creación del Espacio Gastronómico

La **Reunión de Lanzamiento**, se realizará una vez firmado el contrato o avisada la prórroga, y será acordada entre ambas partes con suficiente tiempo. Previsiblemente, esta reunión tendrá lugar la segunda semana de octubre

En relación con las fechas concretas para la entrega del diseño final para la Creación del Espacio Gastro, de acuerdo con la propuesta presentada en fase de licitación, será concretado en la Reunión de Lanzamiento anteriormente indicada, al igual que las fechas concretas para el Montaje, desarrollo / dinamización y desmontaje de todo el Espacio Gastro, así como la entrega previa de toda la documentación requerida por FOMENTO para la solicitud de los permisos relacionados. En relación

con esto último, previsiblemente, esta información deberá de ser entregada la primera quincena de octubre.

Las fechas estimadas de montaje y desmontaje orientativas y no limitativas para la edición 2026/2027, sujetas a variación según necesidades y bajo el acuerdo entre la empresa adjudicataria en la Reunión de Lanzamiento, serán las siguientes:

- Montaje: del 04/11 al 24/11
- Pruebas de funcionamiento y puesta a punto: del 25/11 al 02/12
- Apertura al público: del 04/12 al 06/01
- Desmontaje: 07/01– 17/01
- Revisión del estado del espacio: 17/01

San Sebastián, en la fecha de la firma,

44158497S IÑIGO OLAIZOLA (R: A20001681)

Digitalki sinatuta norengandik: 44158497S IÑIGO OLAIZOLA (R: A20001681)
Data: 2026.08.24 12:28:19 +02'00'

Iñigo Olaizola Arcaute
Director Gerente