**Espediente zk./**Nº Expediente**:** 2022OZER0013

**Gaia/**Asunto**:** FANDERIAKO ERROTAKO IBAIAREN INTERPRETAZIO GUNEKO OSTALARITZA-KUDEAKETA / GESTION HOSTELERA DEL CENTRO DE INTERPRETACION FLUVIAL DEL MOLINO DE FANDERIA

**ERRENTERIAKO UDALAREN FANDERIAKO ERROTAKO (IBAIAREN ETXEA) JATETXEAREN HERRI-JABARIKO EMAKIDA KONTRATATZEKO BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA.**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESION DEMANIAL DEL RESTAURANTE DEL MOLINO DE FANDERÍA (IBAIAREN ETXEA) DEL AYUNTAMIENTO DE ERRENTERIA.**

## 1.- AURREKARIAK

Fanderiako errotaren egungo kokaguneak jarduera siderurgikoarekin duen lotura dagoeneko jasota dago 1450ean, ageri baita urte horretan Renteriola burdinola martxan zegoela, eta halaxe egon zela 1625 arte; Gipuzkoako eta Euskal Herriko burdinola handienen artean ageri da. Ondoren, eta 1996 arte, bestelako funtzionalitate izan zituen, errota, irin-fabrika eta pentsu-fabrika gisa ere erabili zelarik.

Eraikinaren erosketaren ondoren, Errenteriako Udalak birgaitu zuen 2003. urtean kulturako eta ostalaritzako erabilerarako ekipamendu gisa (Fanderiako Errota), eta horixe da egungo egoera.

2018an eta 2019an berritzeko eta hobetzeko lanak egin ziren eraikinaren gainerakoaren kanpoaldean eta barnealdean, eta 2019ko azaroan ostalaritzako erabilera berria esleitu egin zen Udalaren ingurumen-ekipamendu berri baten baitan: Fanderiako Errota Ibaiaren Interpretazio Zentroa (Ibaiaren Etxea), bateratuta ingurumen-erabilera ostalaritzako jarduerarekin. Ostalaritzako kontratu horren bukaera eta gero, oraingoan udal herri-jabariko emakida berriro ere lizitatzeari helduko zaio.

## 2.- ZERBITZUA EMATEKO LEKUA

Fanderiako Errotako (Ibaiaren etxea) ostalaritza-jarduerak jarraitzen du taberna-jatetxe formatuarekin, udal eraikinaren jardueraren osotasunean txertatzen delarik. Hartara, aprobetxatu dira eraikinaren berezitasuna eta instalazioak, eta bideratu da diseinuan eta eskaintzan elikadura naturarekin, osasunarekin, tokiko paisaiekin eta gertuko produktuekin lotuko duen kontzeptura. Zerbitzua emango da Errenteriako Dolores Ibarruri Zumardian (z.g.), eta okupatuko du lehen irin- eta

## 1.- ANTECEDENTES

La relación con la actividad siderúrgica del emplazamiento donde actualmente se sitúa el Molino de Fanderia es documentalmente conocida ya desde 1450, año en el que consta que ya funcionaba la Ferrería de Renteriola que se encontró operativa por lo menos hasta 1625, figurando entre las ferrerías mayores de Gipuzkoa y de Euskal Herria. Posteriormente, y hasta 1996, funcionó sucesivamente como molino, fábrica de harinas y fábrica de piensos.

Tras la adquisición del edificio, el Ayuntamiento de Errenteria ejecutó en 2003 una rehabilitación como equipamiento para uso cultural y hostelero (Molino de Fanderia), situación en la que se encuentra en la actualidad.

En 2018 y 2019 se realizaron obras de reforma y mejora en el exterior e interior del resto del edificio, y en noviembre de 2019 se adjudicó el nuevo uso hostelero del mismo, en el marco de un nuevo equipamiento ambiental municipal: el Centro de Interpretación Fluvial del Molino de Fanderia (Ibaiaren Etxea), compatibilizando el uso ambiental con la actividad hostelera. Tras la finalización de ese contrato hostelero, ahora cabe volver a licitar la concesión demanial municipal.

## 2.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La actividad de hostelería del Molino de Fanderia (Ibaiaren Etxea), manteniendo el formato de bar-restaurante, se integra dentro del conjunto de este edificio municipal. Así, se aprovecha esta peculiaridad y sus instalaciones, y se orienta hacia un concepto que conecta, tanto en su diseño como en su oferta, la alimentación con la naturaleza, la salud, los paisajes locales y los productos de proximidad. Se desarrolla en Dolores Ibarruri

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

pentsu-fabrikak hartu zuen ostalaritzako espazioaren instalazioa.

Zumardia, s/n de Errenteria, ocupando la instalación hostelera el espacio destinado anteriormente a fábrica de harinas y de pienso.

Emakida irauten duen bitartean, hurrengo hau da erabiliko diren lokalen banaketa:

La distribución de los locales a utilizar durante la concesión es la siguiente:

a) Ostalaritzako jarduera (sukaldea, WC eta jantokia) sotoko, beheko eta lehenengo solairuetan burutuko da. Beheko solairuaren azalera erabilgarria 205 $m^2$-koa da (aldi baterako erakusketen aretoa kontuan hartuta) eta 79 $m^2$-koa lehen solairuan, horren tamaina txikiagoa delako eta balkoi bat duelako beheko solairuaren gainean eta argizuloa estalkian. Jarduera horrek sotoan 73,16 $m^2$ inguruko azalera hartzen du.

a) La actividad hostelera (cocina, WC y comedor) se desarrolla en las plantas sótano, baja y primera. La superficie útil es de 205 $m^2$ en la planta baja (incluyendo la sala de exposiciones temporales) y de 79 $m^2$ en la planta primera, dado que ésta se reduce en tamaño y cuenta con un balcón sobre la baja y lucernario de la cubierta. En la planta sótano esta actividad ocupa una superficie aproximada de 73,16 m².

Adjudikazio-hartzaileak lokalean, instalazioetan edo ekipamenduan aldaketak egin nahi baditu, Udalaren oniritzia jaso beharko du aurrez beti.

Toda modificación del local, instalaciones y equipamiento que pretenda realizar la adjudicataria, deberá someterse siempre a la previa aprobación del Ayuntamiento.

b) Beheko eta lehen solairuak lotzeko eraiki da igogailu bat, eta goragailu bat (karga-jasogailua) dago ostalaritzako barne-zerbitzurako, sotoaren, beheko solairuaren eta lehenengoaren artean. Eskailerak eraikinaren barnean daude, eta hiru solairuak lotzen dituzte, bai eta kanpoko sarbideak ere.

b) Conectando las plantas baja y primera se sitúa un ascensor, existiendo también un elevador (montacargas) para servicio interno de hostelería entre las plantas sótano, baja y primera. Las escaleras, por el interior del edificio, comunican también las tres plantas, además de los accesos desde el exterior.

c) 73,16 $m^2$-ko azalera du osagarri gisa sotoan, kanpotik ere sarrera duela, eta bertan daude biltegia, komunak eta langileen aldagelak, bai eta jatorrizko sukaldea ere.

c) Dispone de forma auxiliar de una superficie de 73,16 $m^2$ en la planta sótano, con entrada también desde el exterior, donde se encuentran el almacén, aseos y vestuario del personal, así como la cocina original.

Azken espazio hauek emakidaren enpresa esleipendunaren eskura jarriko dira.

Estos equipamientos se ponen a disposición de la empresa adjudicataria de la concesión.

Horrez gain, kalean bidezko azalera bat erabili ahal izango da kanpoko terraza edo mahai hankabakarrak jartzeko (inolako publizitate komertzialik gabe), mahai eta aulkiekin, betiere ez bada egungo haur-parkearen edo besteren baten jarduera eragozten, eta Udalak altzarien diseinuaren inguruko erabakia hartu eta baimena izapidetu ondoren.

Además, en la vía pública se podrá instalar una superficie razonable como terraza exterior o velador (sin ninguna publicidad comercial), dotada de mesas y sillas, siempre que no interfiera con la actividad del parque infantil existente u otras, y previo acuerdo municipal en el diseño del mobiliario y tras la tramitación de la autorización correspondiente.

**3.- KONTRATUAREN HELBURUA**

**3.- OBJETO DEL CONTRATO**

Kontratuaren helburua izango da ostalaritzako herri-jabariko emakida garatzea Fanderiako Errotako (Ibaiaren etxea) jatetxean.

Este contrato consiste en la prestación de la concesión demanial de hostelería en el restaurante del molino de Fanderia (Ibaiaren etxea) de Errenteria.

Beraz, ostalaritzako emakida hutsa da, ez baita Udalaren aldeko zerbitzuen exekuzioa planteatzen, baizik eta jarduera pribatu bat.

Se trata por tanto de un mera concesión hostelera, dado que no se plantea la ejecución de servicios en favor del Ayuntamiento, si no una actividad privada.

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

Establezimenduaren faktore bereizle gisa, zati batean behintzat eskaintzan sartuko ditu produktu ekologikoak, osasungarriak, sasoiko produktuak, eskualdekoak edo ingurukoak (km 0), artisautzakoak eta ingurumena eta animaliak errespetatzen dituzten produkzioetakoak. Aukera eman behar da zerbitzua espektro sozial zabaletara eta hainbat belaunaldirengana iristeko (gazteak eta helduak), eskaintzan sartuko dira ekonomikoki arrazoizkoak diren produktuak, prezio altuagoko beste batzuekin batera.

Como factor diferencial del establecimiento, la oferta, por lo menos parcialmente, incluirá productos ecológicos, nutritivamente saludables, productos de temporada de la comarca o del entorno (km 0), artesanales y de producciones respetuosas con el Medio Ambiente y el trato animal. Se debe posibilitar el servicio a un amplio espectro social y generacional (jóvenes y adultos), se incluirán en la oferta productos económicamente asequibles, además de otros de precio más elevado.

Establezimenduaren sailkapena, 2002ko martxoaren 15eko Aginduaren arabera, I. TALDEA da, eta betetzen ditu bertan deskribatutako baldintzak. Talde horretan sartzeak aukera ematen du pintxoak, plater konbinatuak, errazioak, eta abar eskaintzeko, bai eta menu sinpleak ere. Neurriko eraldaketak egonez gero, enpresa esleipendunak taldearen aldaketa tramitatu beharko du.

La clasificación del establecimiento, de acuerdo a la Orden de 15 de marzo de 2002, se corresponde con el GRUPO I, dotándose de los requisitos que para éste se describen. La inclusión en este grupo permite la oferta de pinchos, platos combinados, raciones, etc, así como menús simples. En el caso de generarse modificaciones sustanciales, la empresa adjudicataria tramitará el cambio de grupo.

Taberna, kafetegi, diskoteka, bingo, jolas areto eta antzekoen udal-ordenantzaren arabera, taberna jarduera 1. TALDEkoa da, eta bete behar du sailkapen horretan ezarritakoa. 17/2019 Dekretuan, jendaurreko ikuskizunen eta jolas-jardueren Legea garatzeko Erregelamendua onartzen duena, taberna-jatetxe kategoria 2. TALDEAn definitzen da: Alkoholdun edariak emateko baimena duten lokalak edo sukaldaritza-jarduerak egiteko baimena dutenak. Hartara, ordutegiaren inguruko mugak izango dira sailkapen horretan ezarritakoak.

De acuerdo a la Ordenanza Municipal Reguladora de las instalaciones de Bares, Cafeterías, Discotecas, Bingos, Salones de juego, Salones recreativos y similares, la actividad de Bar pertenece al GRUPO 1, debiendo ajustarse a lo establecido en dicha clasificación. En cuanto al Decreto 17/2019, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas, se define en la categoría de Bar-Restaurante en el GRUPO 2: Local con autorización para expender bebidas con alcohol o ejercer actividades de restauración, por lo que deberá ajustarse en cuanto a limitaciones horarias establecidas en dicha clasificación.

Gaur egun indarrean dagoen ostalaritzako jarduera-lizentziaren arabera, 183 pertsonentzako lekua du, eta horietatik 136 dagozkio taberna-jatetxe gela nagusiari eta, 47, lehen solairuari.

De acuerdo a la licencia de actividad hostelera actualmente vigente, el aforo es de 183 personas, de las cuales 136 corresponden a la estancia principal del bar-restaurante y 47 a la planta primera.

**4.- INDARREAN DAGOEN ARLOKO ARAUDIA**

**4.- NORMATIVA SECTORIAL APLICABLE**

Burutu beharreko jarduerak hurrengo indarreko araudiaren araberakoa izango da. Gutxienez honako hauek hartuko dira kontuan:

La actividad a realizar se ajustará al marco establecido en la normativa vigente. Se tendrá en consideración al menos las siguientes:

- Taberna, Kafetegi, Diskoteka, Bingo, Jolas Areto eta Antzekoen Udal Ordenantza arautzailea (1992).
- Ordenanza municipal reguladora de las instalaciones de bares, cafeterías, discotecas, bingos, salones de juego, salones recreativos y similares (1992).
- 17/2019 Dekretua, otsailaren 5ekoa, jendaurreko ikuskizunen eta jolas-jardueren Legea garatzeko Erregelamendua onartzen duena.
- Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas.

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

- Agindua, 2002ko martxoaren 15ekoa, Osasun Sailburuarena, jantoki kolektiboak eta azken kontsumitzailearentzako janari prestatuak egiten dituzten establezimendu ez industrialak sailkatzeko eta horiek Euskal Autonomia Erkidegoan bete behar dituzten neurri sanitarioak finkatzeko dena.

- Kontratu honi egokitu dakioken bestelako edozein araudi.

- Orden de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

- Cualquier otra normativa que sea de aplicación en este contrato.

**5.- KONTRATUA GARATZEKO BALDINTZAK.**

Emakida garatuko da baldintza hauen arabera:

**Kontratuaren iraupena:**

Kontratuaren iraupen osoa izango da SEI (6) URTEkoa, kontratua sinatzen den egunetik kontatzen hasita. Urtez urteko luzapenen aukera izango da, denera 9 urte osatu arte.

**Ostatua zabaltzeko ordutegia:**

Ordutegi muga izango da sektoreko indarreko araudiak ezarritakoa.

**Altzariak eta instalazioak:**

Emakida garatzeko, Errenteriako Udalak enpresa adjudikazio-hartzailearen esku jarriko ditu altzariak, dekorazioa eta beharrezko oinarrizko instalazioak.

Bertan dauden ekipamenduak ondoko hauek dira, Udalak jarritakoak izanik:

- Sukaldeko eta barrako ekipamendua: garbitzeko bi mahaia, ontzi-garbigailua, frijiontzia, plantxa, 4 suko sukaldea, labe elektrikoa, ke-kanpaia, edalontzi-garbigailua, plater-jasogailua, kafe-makinarako altzaria, mostradorearen kontrako altzaria, mostradorearen barnealdea, botilategia.

- Bezeroek erabiltzeko ekipamendua: tabernako barra, eta mahai (4) eta aulki pilagarriak (24) lehen solairurako.

Ondorioz, adjudikazio-hartzaileak bere gain hartu beharko ditu hauek:

a) Sukaldeko eta barrako ekipamendua: armairu-hozkailua, izotzak egiteko gailua, babes-mahaia, baxera jartzeko apalategia, izozkailua, eta sua bakarrik itzaltzeko sistemadun ke-kanpaia.

**5.- CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL CONTRATO.**

La concesión se desarrollará con arreglo a las siguientes condiciones:

**Duración del contrato:**

La duración total del contrato será de SEIS (6) AÑOS, a partir de la firma del contrato. Existirá la posibilidad de prórrogas anuales hasta completar un total de 9 años.

**Horario de apertura hostelera:**

El horario de apertura estará limitado por lo establecido en la normativa sectorial vigente.

**Mobiliario e instalaciones:**

Para la prestación de la concesión, el Ayuntamiento pondrá a disposición de la empresa adjudicataria el mobiliario, la decoración e instalaciones básicas necesarias.

Los equipamientos de que se disponen son los siguientes, instalados por el propio Ayuntamiento:

- Equipamiento de cocina y barra: dos mesas de lavado, lavavajillas, mesa de trabajo, freidora, plancha, cocina de 4 fuegos, horno eléctrico, campana extractora, lavavasos, montaplatos, mueble cafetero, mueble contra-mostrador, interior de mostrador, y botellero.

- Equipamiento para uso de la clientela: barra del bar, y mesas (4) y sillas apilables (24) para la primera planta.

Consecuentemente, la adjudicataria deberá aportar a su costa:

a) Equipamiento de cocina y barra: armario frigorífico, fabricador de hielo, mesa de apoyo, estantería para vajilla, congelador, y sistema de

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

b) Mahaiak, aulkiak, mahai altuak, mahai altua/barra eta taburete altuak, beheko solairuko taberna-jatetxeko aretorako. Proiektuan adierazitakoaren pareko modelo bat jarriko da, horrelako altzariak jasota badaude. Aipatutako ezaugarriak eta kopuruak alda daitezke udal onarpena izanez gero.

c) Baxerak, mahai-tresnak, sukaldeko tresneria, ezpainzapiak, mahai-zapiak, etab.

d) Ekipo osagarri ez finkoak, hala nola, kafegailuak, ebakitzeko makinak, orgatxoak, erretiluak, tupperrak, etab.

e) Kutxa erregistratzaileak, kontrol informatikoko ekipamendua (terminal informatikoak, softwarea, etab.), audio-ekipoak, musika-ekipoaren mugatzaile-erregistradorea....

f) Langileen uniformeak eta lan-arropa oro har

g) Garbiketako produktuak

h) Ostalaritzako bestelako ekipamendua

i) Oro har, emakida era egoki emateko beharrezko beste edozein elementu edo instalazio.

autoextinción de la campana extractora.

b) Mesas, sillas, mesas altas, mesa alta/barra y taburetes altos, para la sala del bar-restaurante de la planta baja. Se aportará un modelo similar al del proyecto existente, en caso de figurar este tipo de mobiliario. Las características y número de elementos podrían variarse con el visto bueno del Ayuntamiento.

c) Vajillas, cubertería, menaje, servilletas, mantelería, etc.

d) Los equipos complementarios no fijos, tales como, cafeteras, cortadoras, carritos, bandejas, tuppers, etc.

e) Las cajas registradoras, el equipamiento de control informático (terminales informáticos, software, etc.), equipos de audio, limitador-registrador de equipo de música,...

f) Los uniformes del personal como la ropa de trabajo en general.

g) Los productos de limpieza

h) Otro equipamiento hostelero.

i) Y, con carácter general, cualquier otro elemento o instalación precisas para la adecuada prestación de la concesión.

Jarri nahi izanez gero, esleipendunak jarri beharko ditu kanporako altzariak (terraza) eta beharrezko elementuak, betiere Udalak horretarako ezarritako baldintzak bete eta baimena eskuratuta. Altzarietan ez da inolako publizitaterik agertuko.

También la empresa adjudicataria aportará en su caso el mobiliario para el exterior (terraza) y los elementos precisos, siempre bajo las condiciones y autorización que al efecto se pudiera otorgar por el Ayuntamiento. No se incorporará ningún tipo de publicidad al mobiliario.

Eraikinak airea girotzeko sistema bat du taberna-jatetxeko solairu nagusian eta lehen solairuan, bai eta instalazio elektrikoak, jendea ez sartzeko sistemak, suteen aurkako babesa eta ur beroa ere.

El edificio cuenta con sistema de climatización en la planta principal del bar-restaurante y en la planta primera, así como instalaciones eléctricas, sistemas anti-intrusismo, protección contra el fuego y de ACS.

Adjudikazio-hartzaileak burutu beharko ditu zerbitzua egoki emateko beharrezkoak diren inbertsio osagarri guztiak.

La adjudicataria deberá realizar todas las inversiones complementarias que se requieran para la adecuada prestación del servicio.

Kontratua bukatutakoan, esleipendunak eraikina, ekipamenduak eta instalazioak erabilerarako baldintza egokietan itzuli beharko ditu. Enpresa adjudikazio-hartzaileak desmuntagarriak ez diren elementu eta instalazioak gauzatzen baditu, kontratu honen amaieran, dauden tokian utziko dira Udalak inolako konpentsazio ekonomikorik emateko beharrik gabe. Esleipendunak ezin izango du burutu obrarik edo eta instalazioen eta altzarien aldaketarik, Udalaren aldez aurreko baimenik gabe.

Al finalizar el contrato, la empresa deberá devolver en buenas condiciones de uso la totalidad del edificio, equipamiento e instalaciones. Los elementos o instalaciones no desmontables que la empresa adjudicataria ejecute en el edificio se dejarán en el mismo a la finalización de este contrato, sin ninguna compensación económica por parte del Ayuntamiento. La adjudicataria no podrá realizar obras o modificaciones en instalaciones y mobiliario en el edifico sin una autorización previa municipal.

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

b)-tik i)-ra doazen azpiataletan aurretik adierazitako osagaiak, enpresa esleipendunak eraman ahal izango ditu, bere jabetzakoak izanik.

El resto de elementos señalados en los subapartados de la b) hasta i) anteriormente citados, los podrá retirar quedando de propiedad de la empresa adjudicataria.

Kontratuaren amaiera eta hasieran, alde bien partetik ostalaritza altzarien inbentarioaren akta egingo da.

Al inicio y finalización del contrato se levantará acta entre las partes del inventario del mobiliario hostelero.

**Kontsumoak eta garbiketa:**

**Consumos y limpieza:**

Enpresa adjudikazio-hartzaileak honakoak ordaindu beharko ditu:

La empresa adjudicataria deberá costear los gastos de:

- Eraikin osoaren ura, gasa eta elektrizitate kontsumoak.

- Consumo de agua, gas y electricidad del edificio completo.

- Eraikinari internet zerbitzua emango dion telekomunikazio konpainiarekin kontratua. Eraikineko datu-puntuak enpresa adjudikazio-hartzaileak (edo telekomunikazio konpainiak) hornitu beharreko router bati konektatuko zaizkio. Eman beharreko zerbitzuen artean eraikin osoarentzat Wi-Fi zerbitzua eta intrusioaren aurkako kameren irudien grabaziorako IP finko baten kontratua dago, bai eta beste IP finko bat, alarma zentralarentzat.

- Contrato con compañía de telecomunicaciones para que dé servicio de internet al edificio. Los puntos de datos del edificio se conectarán al router a suministrar por la empresa adjudicataria (o compañía suministradora). Dentro del servicio a prestar se deberán contemplar el Wi-Fi para todo el edificio, así como un contrato de una IP fija, para el grabador de imágenes del sistema anti-intrusión y otra IP para la central de alarmas.

- Gaseko gailu hartzaileen mantentze lanak eta aldizkako ikuskatze ofizialak, gas hartunearen ikuskatzea izan ezik.

- Mantenimiento e inspecciones periódicas oficiales de los aparatos a gas, a excepción de la inspección de la acometida de gas.

- Sukaldeko sutearen aurkako instalazioen mantentze lanak.

- Mantenimiento de sistemas de protección contra incendios de la cocina.

- Sukaldeko aire estrakzio sistemaren eta tabernako aireztatze sistemaren mantentze lanak.

- Mantenimiento de los sistemas de extracción de cocina, y del sistema de extracción y ventilación de del bar.

- Taberna eta sukaldearen argiteria arrunta eta larrialdietarako argiteriaren mantentze lana.

- Mantenimiento del alumbrado ordinario y de emergencia del bar y cocina.

Udalak honako gastuak bere gain hartuko ditu:

El Ayuntamiento asumirá los siguientes gastos:

- Igogailua eta minikargaren mantentze lanak, bai eta bi horien aldizkako ikuskapen ofizialei lotutako gastuak.

- Mantenimiento del ascensor y la minicarga, así como los gastos que se deriven de las inspecciones periódicas obligatorias de ambos.

- Jatetxeko klimatizazio sistemaren mantentze lanak.

- Mantenimiento del sistema de climatización del bar-restaurante.

- Jatetxeko su itzalgailuen mantentze lanak.

- Mantenimiento de los extintores de las instalaciones del restaurante.

- Taberna eta eraikinaren intrusioaren aurkako sistemaren eta grabaziorako kameren mantentze lanak.

- Mantenimiento del sistema anti-intrusismo y de las cámaras de grabación de las instalaciones.

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

- Jatetxeko instalazio elektrikoaren aldizkako ikuskatze ofizialak.

- Inspecciones periódicas obligatorias de la instalación eléctrica del restaurante.

- Gas hartunearen aldizkako ikuskatze ofiziala.

- Costes de inspección periódica de la acometida de gas.

Esleipen-hartzaileak instalazioak beti mantendu beharko ditu higiene-egoera bikainean: sarbideak, zoruak, komunak, paramentu bertikalak, sabaiak, kristalak, karga-jasogailua, igogailua, eraikineko hiri usoen populazioaren kontrola, etabar,... Horretarako, berak jarri beharko ditu beharrezko produktu eta tresnak, betiere aplikatu beharreko ingurumen-araudia beteta.

La adjudicataria deberá mantener en todo momento las instalaciones en perfecto estado de higiene, incluidos los accesos, suelos, aseos, paramentos verticales, techos, cristales, montacargas, ascensor, control de la población de palomas urbanas en el edificio, etc,…, a cuyo efecto deberá aportar los productos, instrumentos y útiles precisos respetando en todo momento la normativa ambiental aplicable.

Eraikinaren erabilera eragin dezaketen usoen populazioen kontrola enpresa emakidadunari dagokio.

Las medidas de control de las poblaciones de palomas que puedan afectar al edificio del restaurante le corresponde a la adjudicataria.

**Udalaren beste erabilera batzuekin bateragarria izatea:**

**Compatibilización con otros usos municipales:**

Lehen solairuan Udalak ezarriko ditu jarduera propioak (bilerak, tailer teknikoak, hitzaldiak, erakusketak, ikastaroak, mahai-inguruak, proiekzioak...), nagusiki zerikusia dutenak Ingurumenarekin, urarekin, ibai-habitatekin eta paisaiarekin, eta iraunkortasunarekin oro har. Halaber, ingurumenaren arloko gizarte eragileek (Ingurumen Aholku Kontseilua, Tokiko Agenda 2030, elkarte ekologistak) bilerak edo jarduerak burutu ahal izango dituzte solairu honetan, aurretik Udalari jakinaraziz. Era berean, behin behineko erakusketen gela Udalaren erabilerakoa izango da soilik.

El Ayuntamiento implementará actividades propias (reuniones, talleres técnicos, conferencias, exposiciones, cursos, mesas redondas, proyecciones,…) en la primera planta, ligadas principalmente al Medio Ambiente, al agua, a los hábitats fluviales y al paisaje, y a la Sostenibilidad en general. De la misma manera, los diferentes agentes sociales de carácter ambiental (Consejo Asesor de Medio Ambiente, Agenda Local 2030, asociaciones ecologistas,…) podrán desarrollar reuniones o actividades en esa planta primera, con previo aviso al Ayuntamiento. Igualmente, la sala de exposiciones temporales (Medio Ambiente y Cultura) será de uso exclusivo municipal.

Honi lotuta, Udalak lehen solairuan eremu txiki bat izango du bulego eta udal biltegi gisa erabiltzeko, Udalaren sarrera eta erabilerarako soilik izango delarik.

A estos efectos, el Ayuntamiento dispondrá en la primera planta de un pequeño espacio como oficina y almacén municipal, al cual tendrá libre acceso en todo momento, siendo para uso exclusivo de éste.

Jarduerak eraikinaren baitan txertatzen laguntzeko, Udalak urtean 30 egunetan gutxi gorabehera erabili ahal izango du aipatutako gela ospakizunak burutzeko, berak ezarritako ordutegiarekin eta aldez aurretik hiru egunetako aurrerapenarekin abisatu beharko duelarik. Jardueren izaera dela-eta (egunak, ordutegiak) ez da aurreikusten gela horren ostalaritzako erabilerarekin asko gainjarriko denik, ezta egun horietan ere. Edonola ere, eta jarduera horiek ostalaritzako kontsumoan ere eragin positiboa izan dezaketenez, enpresa adjudikazio-hartzailearen eta Udalaren arteko koordinazioak malgua izan beharko luke elkarren onura lortzeko.

Para lograr la integración de actividades dentro del edificio, se acota aproximadamente a 30 jornadas al año en las que el Ayuntamiento podrá disponer de la citada sala para realizar eventos en horarios a establecer por el propio ente municipal, debiendo avisar éste con una antelación mínima de tres días. Dada la tipología de actividades (días, horarios) no se prevé un elevado solape con los usos hosteleros de esta sala, incluso en dichas jornadas. En todo caso y dado que estas actividades también pueden redundar en beneficio del consumo hostelero, se considera que la coordinación entre la empresa adjudicataria y el Ayuntamiento puede tener la necesaria flexibilidad para el beneficio común.

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

Hemen ezarritakoaz gain, lehen solairuko aretoa jangela gisa erabili ahal izango du enpresa emakidadunak, baita kontratuaren inguruko jardueretarako ere.

Además de lo aquí establecido, la empresa concesionaria también podrá utilizar la sala de la planta primera, además de para uso de comedor, para actividades relacionadas con el contrato.

Bisitak edo jarduera publiko horiek egiteak (museoa, erakusketa, bilerak,…) ez du esan nahiko tabernan kontsumorik egin behar denik nahitaez, sarrera librea izanik.

La mera visita o realización de estas actividades públicas (museo, exposición, reuniones,…) no requerirán de la obligación de efectuar un consumo de productos en la hostelería existente, siendo el acceso libre.

Orokorrean, Udaleko jardueretako zerbitzu teknikoak kontsultatu ondoren, eta eraikinaren ezaugarriak ikusita, enpresa emakidadunak ezin izango du musika jarduerarik gauzatu kontratua indarrean dagoen epealdian. Era berezi batean, eraikinaren barrualdean eta era indibidualizatu batean, esleipendunak aukera izango du musika barneratzen duen ospakizunak garatzeko eskaera egin ahal izango du, urtean zortzi asko jota, eta denbora tarte nahikoarekin.

Con carácter general, consultados los servicios técnicos municipales de actividades, y dadas las características del edificio, la empresa concesionaria no podrá desarrollar actividades musicales en el período de vigencia del contrato. Excepcionalmente, en el interior del edificio y de manera individualizada, la adjudicataria podrá solicitar la celebración de eventos que incorporen música, hasta un total de ocho al año y suficientemente espaciados en el tiempo.

**Menuei lotutako neurri osagarriak:**

**Medidas complementarias en relación a los menús:**

- Menuetako lehenengo platerren zerrendatik batek gutxienez **tokiko jatorria, eskualdean ekoitzitakoa eta garaikoa** izan beharko du.
- Un plato de la oferta de primeros platos del menú del restaurante, será al menos de **origen local, producido en la comarca y de temporada**.
- Menuetako lehenengo platerren zerrendatik batek gutxienez **izaera beganoa** izan beharko du.
- Un plato de la oferta de primeros platos del menú del restaurante, será al menos de **carácter vegano**.
- Jatetxeko kartan agertzen diren platerrei dagokionez, lehenengo platerretatik eta bigarren platerretako batek gutxienez eskualdean ekoitzitakoa eta garaikoa izan beharko du. Hau da, kartan agertzen diren bi platerrek, gutxienez, baldintza horiek bete beharko dituzte
- Un plato de la oferta de primeros platos y uno de los segundos platos de la carta del restaurante, será al menos de origen local, producido en la comarca y de temporada. Es decir, dos platos de la carta por lo menos deberán cumplir dicha condición.
- Aurreko hiru ataletan aipatutako baldintzak betetzen dituzten platerrek ikur edo bereizgarria markatuta izango dute, bezeroek modu errazean antzemateko moduan. Eta horrela adieraziko da kartetan eta argitaratutako euskarrietan.
- Los platos que cumplan las condiciones de los tres puntos anteriores, llevarán un indicativo, de forma que la clientela pueda identificar con claridad los mismos. Así se indicará en las cartas y publicaciones.
- Gutxienezko elikagai batzuek etorri beharko dute **nekazaritza ekologikotik**, 834/2007 (EE) araudiaren arabera, Udalarekin batera adostutako neurriak pixkanaka ezarriko direlarik. Eta horrela adieraziko da kartetan eta argitaratutako euskarrietan.
- Un mínimo de los productos ofertados provendrán de la **agricultura ecológica**, según el Reglamento (CE) 834/2007, implementando progresivamente medidas coordinadas con el Ayuntamiento. Así se indicará en las cartas y publicaciones.
- Gutxienezko elikagai batzuek etorri beharko dute **bidezko merkataritzatik**, Udalarekin batera adostutako neurriak pixkanaka ezarriko direlarik.
- Un mínimo de los productos ofertados cumplirán las especificaciones de **comercio justo**, implementando progresivamente medidas coordi-

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

Eta horrela adieraziko da kartetan eta argitaratutako euskarrietan.

nadas con el Ayuntamiento. Así se indicará en las cartas y publicaciones.

- Gutxienezko elikagai batzuek **animalia-ongizateko irizpideak** bete beharko dituzte, Udalarekin batera adostutako neurriak pixkanaka ezarriko direlarik. Eta horrela adieraziko da kartetan eta argitaratutako euskarrietan.

- Un mínimo de los productos ofertados cumplirán las **especificaciones de bienestar animal**, implementando progresivamente medidas coordinadas con el Ayuntamiento. Así se indicará en las cartas y publicaciones.

- Ofizioz **ura pitxarretan edo edalontzietan** (Añarbeko ura) emango da beti iturritik zuzenki. Salbuespenez, eta bezeroen berezko eskaeraz soilik, botilan (beirazkoak izango dira ezinbestez) zerbitzatu daiteke. Gai hauen inguruan menu eta kartetan informatuko da aurretik.

- De oficio, el **agua en mesa se servirá siempre en jarras o vasos directamente del grifo** (agua de Añarbe). Excepcionalmente, en caso de petición expresa de la clientela, se podrá servir en botella (las cuales deberán ser sólo de vidrio). De estas cuestiones se informará previamente en menús y cartas.

- Ostalaritza jardueran (mahaiak, barra, terraza eta sukaldea) sortutako **hondakinak jatorrian bereizita jasoko dira**, bezeroei ere betebehar hau errazten: biohondakinak, ontzi arinak, papera eta kartoia, beira, hondakin arriskutsuak eta errefusa. Kalean kokatutako gaikako edukiontzietara garraiatuko dira hondakinak. Hondakin arriskutsuak baimendutako enpresa baten bidez kudeatuko dira: erabilitako sukaldeko olioa,…).

- 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,…

- Erabiliz gero, mahai-zapiak eta ezpainzapia gutxienez paper birziklatuaz edo berrerabilgarriez eginak izango dira.

- En su caso, las servilletas de mesa y barra serán de papel reciclado o reutilizables.

- **Garbiketa produktuak** ingurumena errespetatuko dute (biodegradagarriak eta ekologikoak), ekoetiketaren bat izanik.

- Los **productos de limpieza** tendrán en cuenta criterios ambientales (biodegradables y ecológicos), poseyendo una etiqueta ecológica.

- Komuneko paperak eta eskuak lehortzeko paperak hurrengo ezaugarriak izango dituzte:
  - Produktuak %100 birziklatuak
  - Erabat klororik gabeak (TCF)

- El papel del WC y de las toallas de los aseos tendrán las siguientes caracterísiticas:
  - 100% reciclado
  - Totalmente libre de cloro (TCF)

- Elektrogailuei, argiztapenari eta berokuntza-sistemari lotutako aldaketak eta konponketak egitea suertatzen denean, aurrezpen eta **eraginkortasun energetikoko irizpideak** ezarri beharko dira ezinbestez.

- Los cambios y reparaciones generados en los electrodomésticos, iluminación y sistemas de calor y frío, incorporarán obligatoriamente **medidas de ahorro y eficiencia energética**.

- Enpresa emakidadunak **erabilera bakarreko plastikorik** ez du erabiliko, Udalarekin batera adostutako iraunkortasuneko bestelako neurriak pixkanaka ezarriko direlarik. Eta horrela adieraziko da kartetan eta argitaratutako euskarrietan. Hasiera batetik debekatuta egongo da hurrengo tresnen erabilera:

- La empresa concesionaria **no utilizará productos plásticos de un solo uso**, implementando progresivamente otras medidas de sostenibilidad coordinadas con el Ayuntamiento. Así se indicará en las cartas y publicaciones. Inicialmente quedarán prohibidos:

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

- Platerak eta mahai-tresnak (koilarak, sardexkak, labanak, txotxak...)
- Edalontziak
- Bezeroentza Banakako zorroak: azukrea, txotxak,…
- Kafe kapsulak
- Orokorrean, petrolio edo bere eratorrietatik egindako plastikozko janari eta edarien ontziak.

- Platos y cubiertos (cucharas, tenedores, cuchillos, palillos,...)
- Vasos
- Tuppers para la clientela
- Pajitas
- Sobres individuales de azucarillos, palillos,…
- Cápsulas de café
- En general, envases de comidas y bebidas de plásticos procedentes del petróleo y derivados.

- Esleipendunak **janari xahuketa** saihesteko politikak ezarriko ditu etengabe ostalaritza jarduera garatu bitartean, Udalarekin batera adostutako neurriak pixkanaka ezarriko direlarik. Horien artean, sobratutako eta ordaindutako janariak (tupper konpostagarrietan Gourmet Bag edo antzekoak) eta edariak eramateko eskainiko zaizkie bezeroei iraunkorki. Eta horrela adieraziko da kartetan eta argitaratutako euskarrietan.

- La empresa adjudicataria aplicará permanentemente políticas para evitar el **desperdicio alimentario** durante el desarrollo de la actividad hostelera, implementando progresivamente medidas coordinadas con el Ayuntamiento. Entre ellas, se encontrará la oferta visible y permanentemente a la clientela de los sobrantes de la comida (en tuppers compostables tipo Gourmet Bag o similares) y la bebida abonadas. Así se indicará en las cartas y publicaciones.

**Bestelako jarduera osagarriak (ez nahitaezkoak):**

Kultura- edo ingurumen-izaerako jarduerak:

Eman beharreko ostalaritza-emakida osatzeko, enpresa esleipen-hartzaileak taberna-jatetxean bertan (beheko eta lehen solairuak) antolatu ahal izango ditu kultura- edo ingurumen-izaerako jarduerak. Horrekin batera, Errenteriako Udalak berak kudeatutako espazioetan (errotaren aretoa eta erakusketa-aretoa) edo erabilera partekatukoetan (lehen solairua) sustatutako jarduerek bisitariak eta ostalaritzako emakidaren erabiltzaileak izan daitezkeenak erakarriko dituzte.

Horretarako, Udalak emakidadunaren esku erabilgarri jarriko ditu ikus-entzunezkoen instalazioak solairu bietan (behe eta lehen solairuak) proiekzioak egiteko eta erabilgarri dagoen espazioak aukera emango du mota desberdinetako jarduerak burutu ahal izateko: proiekzioak, antzerkia, hitzaldiak, emanaldiak, aurkezpenak,... Udalari aurrez jakinarazi beharko zaizkio eta indarreko araudia bete beharko dute, Udalaren baimena izateaz gain.

**Otras actividades complementarias (no obligatorias):**

Actividades de carácter cultural o ambiental:

Complementando la concesión hostelera a prestar, la empresa adjudicataria en el propio bar-restaurante (en la planta baja y primera) podrá realizar actividades de carácter cultural o ambienta. Paralelamente, las actividades promovidas por el Ayuntamiento de Errenteria en los espacios que gestiona (sala del molino y sala de exposiciones) o en el de uso compartido (planta primera) proporcionarán un efecto de atracción de visitantes y potenciales personas usuarias de la concesión de hostelería municipal.

Para ello el Ayuntamiento pondrá a disposición de la empresa concesionaria las instalaciones audiovisuales para proyecciones en la planta primera, permitiendo en el espacio disponible la realización también de actividades que podrán ser de diferente tipología: conferencias, proyecciones, teatro, actuaciones, presentaciones,… Se comunicarán previamente al Ayuntamiento y deberán cumplir la normativa vigente, previa autorización municipal.

**Jarduera lizentzia:**

Instalazioek nahitaezko jarduera-lizentzia dute. Nolanahi ere, enpresa esleipendunak titulartasuna aldatzeagatik jarduera hasi aurreko jakinarazpena aurkeztuko du Udaleko erregistroan.

**Licencia de actividad:**

Las instalaciones disponen de la preceptiva licencia de actividad. De todos modos, la empresa adjudicataria presentará la Comunicación Previa de inicio de actividad por cambio de titularidad en el registro del Ayuntamiento.

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

Jarduera hasi aurreko jakinarazpen hori egiteko, besteak beste, agiri hauek aurkeztu beharko dira:

- Jardueraren Titularitate Aldaketaren Jakinarazpena Eusko Jaurlaritzako Eskualdeko Osasun Sailari.
- Erantzukizun zibileko aseguru poliza kontratatu izanaren egiaztagiria.
- Soinu ekipo eta aparatuen gaineko egiaztagiria, horien eta soinu erregistradore-mugatzailearen soinu ezaugarriak adierazita, eta horien kokapena planoan jasota. Era berean, bermatu beharko da soinu ekipoak gehienez 85dB(A)tara mugatzen direla.

Para dicha Comunicación Previa de Inicio de Actividad se deberá presentar, entre otros, la siguiente documentación:

- Comunicación del Cambio de Titularidad de la actividad al Departamento Comarcal de Salud del Gobierno Vasco.
- Certificación acreditativa de contratación de póliza de seguro de responsabilidad civil.
- Certificado de los equipos y aparatos musicales con sus características acústicas y del aparato limitador-registrador acústico correspondiente, indicando la ubicación de los mismos en plano, debiendo garantizarse que el anclaje de los equipos musicales se realizará como máximo a 85 dB(A).

**6.- BESTELAKO BALDINTZAK**

**Establezimenduaren izena eta izaera:**

Establezimenduaren izen komertziala Udaleko Ingurumeneko Sailak baimendu beharko du.

**Industria eta kultura ondarea:**

Eraikinak baditu, besteak beste, bere izaera indartzen duten industria-ondareko elementuak. Udalak erainkineko solairu desberdinetan sartu ahal izango ditu apaintzeko osagai berriak. Emakida hartzaileak ez ditu bere tokitik mugituko.

**Joku eta apostuak:**

Kontuan izanda emakidaren ezaugarriak eta titulartasuna bera, ez da baimenduko joko- edo apustu-gailurik jartzea, izan txanpon-makinak edo zio ekonomikoa duen beste edozein, ez eta haien publizitatea Halaber, ez da baimenduko tabakorik saltzea eta publizitatzea.

**Eraikina eta instalazioen udal ikuskaritzak:**

Kontratua bukatu baino hiru hilabete lehenago, udal zerbitzu teknikoek Fanderiako udal eraikin eta instalazioen ikuskaritza burutuko dute. Horietan enpresaren ardurapeko kalterik edo hondamenik aurkituz gero, enpresa emakidadunari eskatuko dio kalteak konpon ditzala, horretarako hilabete bateko epea izango duelarik. Gainera, edozein unetan Udalak bestelako edo ofiziozko ikuskaritzak egin ahal izango ditu.

**6.- OTRAS CONDICIONES**

**Denominación del establecimiento e identidad:**

La denominación comercial del establecimiento deberá ser autorizado por el Departamento de Medio Ambiente del Ayuntamiento.

**Patrimonio industrial y cultural.**

El edificio cuenta entre otros con elementos del patrimonio industrial que refuerzan la identidad de aquél, pudiendo el Ayuntamiento introducir dentro de las diferentes plantas del edificio nuevos elementos decorativos. La concesionaria no los moverá de su ubicación.

**Juegos y apuestas:**

Dadas las características de la concesión y la propia titularidad pública, no se autorizará la colocación de aparatos de juego o de apuestas, de tipo tragaperras u otros con motivación económica, ni su publicidad. Igualmente, no se autorizará la venta de tabaco y su publicidad.

**Inspecciones del edificio y de las instalaciones:**

Con tres meses de antelación a la finalización del contrato, los servicios técnicos municipales efectuarán una inspección sobre el estado de conservación del edificio e instalaciones municipales de Fanderia. En caso de constatarse la existencia de desperfectos en los mismos imputables a la empresa concesionaria, el Ayuntamiento requerirá a ésta para su corrección y subsanación, disponiendo de un mes para ello. Además, en cualquier

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

momento el Ayuntamiento podrá proceder a realizar inspecciones de oficio.

**7.- HIZKUNTZA OFIZIALEN ERABILERAREN INGURUKO EXEKUZIO BALDINTZAK**

Baldintza-agiri honetan ezarritako betebeharrak exekuzio baldintza moduan ezarri dira, eta kontratua gauzatzean egiaztatu beharko dira.

Kontratu honek nahitaez bete behar du hizkuntza ofizialtasun bikoitzaren araubidea. Hori horrela, zerbitzu honetako zerbitzu-hizkuntzak euskara eta gaztelania izango dira.

Kasu guztietan herritarren hizkuntza irizpideak bermatuko dira.

a) Hizkuntza gaitasuna:

Kontratuaren indarraldi osoan enpresa adjudikazio hartzaileak erabiltzaileekin zuzeneko harremanean lana burutzeko izendatzen dituen langileek beren eginkizunak bi hizkuntza ofizialetan gauzatzeko gaitasuna izan behar dute.

Enpresak hizkuntza ofizialtasun bikoitzaren araubidea betetzeko konpromiso-orria sinatuko du baldintza-agirian zehaztutako hizkuntza gaitasun maila duten langileak kontratatuko dituela adierazteko, une oro herritarren hizkuntza eskubideak bermatzeko.

Lehiatzaileak lana egingo duten pertsonen zerrenda aurkeztuko du bere eskaintzan, horien guztien euskararen ezagutza adierazita.

Nolanahi ere, eskaintza egiteko unean lehiatzaileak ez badu lana garatuko duten pertsonen zerrenda zehazterik, esleipendun suertatzen bada, emakidaren esleipena egin aurretik bermea jartzeko ematen zaion epean eskatutako euskara gaitasuna duten langileak izendatu beharko ditu. Adjudikazio-hartzaileak Errenteriako Udalari aditzera emango dio pertsona horien zerrenda.

Enpresa kontratatu eta geroago zerbitzua emango duen pertsona berririk hartu edo kideren bat aldatuko balitz, adjudikazio-hartzaileak aurretiaz emango dio administrazio kontratatzaileari horren berri. Langile horiek ere eskatutako hizkuntza gaitasuna izan beharko dute. Beste horrenbeste egin beharko du subrogazio bidez kontratataturiko langilerik balego horiek ordezteko kasuan ere.

**7.- CONDICIONES DE EJECUCIÓN EN RELACIÓN AL USO DE LAS LENGUAS OFICIALES**

Las obligaciones incorporadas en en este pliego se establecen como condiciones especiales de ejecución y deberán ser acreditadas en el marco de ejecución del contrato.

Este contrato se halla sujeto al régimen de doble oficialidad lingüística. Es por ello que las lenguas de servicio serán el euskera y el castellano.

En todo caso, siempre se respetarán los derechos lingüísticos de la ciudadanía.

a) Competencia lingüística:

Durante todo el periodo contractual, las personas trabajadoras que la empresa adjudicataria designe para llevar a cabo su trabajo de relación directa con las personas usuarias del servicio deberán estar capacitadas para trabajar en las dos lenguas oficiales.

La empresa adjudicataria firmará una hoja de compromiso al objeto de declarar que contratará personal con la capacidad lingüística señalada en el pliego de condiciones técnicas, y garantizar de esa manera los derechos lingüísticos de la ciudadanía.

Las empresas presentarán en sus ofertas la relación de personas que emplearán e indicarán el conocimiento de euskera de las mismas.

Si en el momento de realizar la oferta las empresas no están en disposición de precisar la relación de personas que emplearán, tras la adjudicación de la concesión aquella que resulte adjudicataria deberá designar el personal con la capacidad lingüística en el plazo concedido para depositar la fianza. Deberá, asimismo, presentar la relación de dichas personas al Ayuntamiento de Errenteria.

Una vez realizada la contratación, en el caso de que alguna nueva persona se incorpore a la concesión alguna de las personas trabajadoras sea sustituida, la empresa adjudicataria deberá comunicárselo a la administración contratante. Quien realice la sustitución o quien se incorpore deberá disponer de la capacidad lingüística solicitada. Habrá de cumplir ese mismo requisito en los casos de sustitución de personal contratado mediante subrogación, si lo

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

Kontratu honetan zehazki:

Kontratuaren helburu den emakida emateak herritarrekin eta udal langileekin zuzeneko harremanean lan egitea eskatzen du, eta bi hizkuntza ofizialetan berme osoz eskaintzeko, kontratuari atxikitako langileek Hizkuntzen Europako Erreferentzia Markoak jasotako gaitasun mailen pareko gaitasunaren jabe izan behar dute.

Kontratuaren zereginak jendaurrean gauzatuko dituzten pertsonek B2 gaitasunaren ahozko mailaren pareko maila izango dute:

- Informazioa eman eta eskatzeko gaitasuna izan behar dute, zuzentasun osoz eta jariotasunez, aurrez aurreko elkarrizketetan zein telefono bidezkoetan.

b) Emakidan zehar erabiliko den hizkuntza:

Azken urteotan euskararen erabilera areagotzeko egiten ari den ahalegina osatu nahi du Udalak zerbitzu honen bidez. Hori horrela, enpresa adjudikaziohartzaileak zerbitzua emango du Errenteriako Udalak emango lukeen baldintza bertsuetan.

Kontratuaren xedea osatzen duten zereginak bi hizkuntza ofizialetan egingo dira, betiere zerbitzuaren berezko ezaugarriek beste hizkuntza batean edo batzuetan ere egitea eskatzen ez badute.

Ahozko harremana:

- Herritarrekin oro har: zerbitzuaren erabiltzaileekiko ahozko lehenengo arreta, aurrez aurre zein telefonoz, euskaraz izango da. Lehenengo harreman horretan hizkuntza aukeratzeko eskubidea dutela jakinaraziko die eta, hortik aurrerako jardunean haien hizkuntza hautuaren arabera jardungo dute. Erabiltzaileak edozein unetan erabili ahal izango du hizkuntza aukeratzeko eskubidea.
- Udal ordezkariekin, berriz, honela jardungo du:
  - euskaraz, hala nahi duten udal ordezkari politikoekin

hubiera.

En este contrato, en concreto:

La prestación de la concesión objeto del contrato exige una relación directa con la ciudadanía y personal municipal, por lo que al objeto de ofrecerlo con total garantía es necesario que en función de las tareas que desempeñen las personas trabajadoras durante la duración del contrato tengan una competencia lingüística similar a la recogida en el Marco Europeo de Referencia para las Lenguas.

Las personas encargadas de la ejecución de las tareas del contrato en contacto con la ciudadanía tendrán un nivel de competencia lingüística oral similar al B2:

- Tendrán capacidad lingüística para solicitar y ofrecer información, con total corrección y fluidez, tanto en las relaciones presenciales como telefónicas.

b) Idioma que se utilizará en la prestación de la concesión:

Mediante la prestación de este servicio el Ayuntamiento de Errenteria quiere reforzar el esfuerzo que viene realizando durante los últimos años a favor de un mayor uso del euskera. Es por ello que la empresa adjudicataria realizará el servicio en unas condiciones similares a las que de hecho se exigen al Ayuntamiento de Errenteria.

Las tareas que constituyen objeto del contrato se realizarán en ambas lenguas oficiales, salvo que de las características intrínsecas de la prestación se derive que exigen además su realización en otra u otras lenguas.

Relación oral:

- Con la ciudadanía en general: la atención verbal inicial de la empresa adjudicataria a las personas usuarias del servicio, tanto presencial como telefónica, será en euskera. En ese primer contacto se les informará de su derecho a elegir la lengua de relación y a partir de ese momento actuarán en función de su opción lingüística. La persona usuaria podrá ejercitar en cualquier momento su derecho a la elección de lengua.
- Representantes municipales:
  - en euskera, con las y los representantes políticos que así lo deseen

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

- langileekin: euskaraz

- personal municipal: en euskera

- Kultura- edo ingurumen izaerako jarduerak: proiekzioak, antzerkia, hitzaldiak, emanaldiak, aurkezpenak,...

- Actividades de carácter cultural o ambiental: conferencias, proyecciones, teatro, actuaciones, presentaciones,...

Jardueraren hasieran hizkuntza ofizialen erabilera nola kudeatuko den adostu egingo da, eta:

Al inicio de la actividad se acordará el modo de gestionar el uso de las lenguas oficiales, de tal manera que:

Kontratuan zehar eratu eta Udalari entregatzen zaizkion agiriak euskaraz edo bi hizkuntza ofizialetan egingo dira, dokumentu horien hartzaileen lan-hizkuntzaren arabera (langileak eta ordezkari politikoak)

Los documentos producto de la prestación del contarto se realizarán en euskera o en los dos idiomas oficiales, en función de la lengua de trabajo de las personas receptoras (personal laboral y representación política)

- parte hartuko duten kide guztiak euskaldunak direnean, euskaraz egingo da
- parte hartuko dutenen ulermen maila bermatua dagoenean, nagusiki euskaraz egingo da
- euskaraz eginez gero partaide guztien ulermena bermatzerik ez dagoenean, euskarrien laguntzaz euskararen gutxieneko presentzia bermatuko da (idatzizko informazioa, ppt aurkezpenak,...)

- cuando todas las personas que intervengan sean euskaldunes, la actividad se desarrollará en euskera
- cuando esté garantizado que todas las personas tengan el nivel de comprensión necesario, se hará mayoritariamente en euskera
- cuando por realizarse en euskera no se pueda garantizar la comprensión de todas las personas participantes, se garantizará la presencia mínima del euskera con la ayuda de diversos soportes (información escrita, presentación ppt, etc.).

c) Hizkuntza paisaia:

Enpresa esleipendunak emakida garatzean herritarrei begira jartzen dituen errotulu, seinale, ohar, kartel eta gainerako komunikazio orokorrak euskaraz edo bi hizkuntza ofizialetan egongo dira.

- Mezuak piktograma bidez egingo dira
- Piktograma bidez egin ezin direnean, euskaraz egingo dira euskaraz eta gaztelaniaz antzeko grafia duten hitzetan, edota oso zabalduta daudenetan (udaletxea, kultur etxea,...)
- Aurreko kasuak ezinezkoak direnean, ele bitan egongo dira, euskarari lehentasuna emanez, betiere Udalarekin adostuta.

c) Paisaje lingüístico:

Los rótulos, señalización, avisos, carteles y resto de comunicaciones de carácter general que instale la empresa adjudicataria al prestar la concesión, se harán en euskera o en los dos idiomas oficiales.

- Los mensajes se realizarán mediante pictogramas.
- Cuando no pueda utilizarse un pictograma, se realizarán en euskera cuando la grafía de las palabras sea similar en euskera y en castellano o se trate de palabras de uso extendido (udaletxea, kultur etxea...)
- Si los casos anteriores no son posibles, se harán de forma bilingüe, dando prioridad al euskera, previa conformidad del Ayuntamiento.

d) Administrazioari aurkeztu beharreko dokumentazioa:

Kontratuan indarrean dagoen urte bakoitzeko egin beharreko urteko memoria (finantza emaitzak, bezero kopuruak, kontratuan adostutako baldintzen betetze

d) Presentación de documentos a la Administración:

La memoria anual que debe elaborar cada uno de los años de vigencia del contrato (resultados financieros, número de clientes, grado de

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

maila, jardueren deskribapena, hobekuntza proposamenak) zein Udalari entregatu beharreko gainerako agiriak euskaraz edo bi hizkuntza ofizialetan egingo dira, Ingumen departamentuak adierazitakoaren arabera.

cumplimiento de las condiciones pactadas en el contrato, descripción de las actividades, propuestas de mejora) y demás documentación que presente en el Ayuntamiento se elaborará en euskera o en las dos lenguas oficiales, según indique el departamento de Medio Ambiente.

e) Hizkuntza baldintzen jarraipena:

e) Seguimiento de los criterios lingüísticos:

Udalak enpresa adjudikazio-hartzaileak garatzen duen emakidaren jarraipena egingo du kontratua gauzatzen den epe osoan, indarrean dagoen araudia bete eta herritarren eskubideak bermatzeko.

El Ayuntamiento realizará el seguimiento de la concesión desarrollada por la empresa adjudicataria durante toda la fase de ejecución del contrato, con el fin de cumplir la legislación vigente y garantizar los derechos lingüísticos de la ciudadanía.

Ingurumeneko Sailak harremanetan jarriko ditu enpresa adjudikazio-hartzailea eta Udal Hizkuntza Politika saila, jendaurrean arituko diren langileei euskara gaitasuna egiaztatzeko elkarrizketa egin diezaien, kontratua bi hizkuntza ofizialetan berme osoz eskain dezaketen egiaztatzeko asmoz. Hizkuntzen Europako Erreferentzia Markoak jasotako titulazioren bat aurkeztuz gero, berriz, ez dute elkarrizketa egin beharrik izango. Era berean, apirilaren 3ko 47/2012 Dekretuaren arabera, aintzat hartuko dira euskaraz egindako ikasketa ofizialak, eta kontuan hartuko dira euskara-maila hizkuntza-tituluen eta ziurtagirien bidez egiaztatzetik salbuetsitako kasuak.

El área de Medio Ambiente pondrá en contacto a la empresa adjudicataria con el departamento de Política Lingüística Municipal al objeto de que realice una entrevista a las personas designadas para la prestación del contrato de atención directa al público, en la que se verifique que tienen la capacidad lingüística necesaria para trabajar con total garantía en los dos idiomas oficiales. Quienes presenten alguna de las titulaciones recogidas en el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas no tendrán que realizar la entrevista. Asimismo, en base al Decreto 47/2012 de 3 de abril, se reconocerán los estudios oficiales realizados en euskera y serán considerados los casos de exención de la acreditación con títulos y certificaciones lingüísticas en euskera.

Elkarrizketa eguna eta ordua Udal Hizkuntza Politikak adostuko du zerbitzua jendaurrean emango duten langileekin, eta gehienez ere zerbitzua ematen hasi eta hamabost egunera egingo da.

El día y hora de la entrevista serán consensuadas entre el departamento de Política Lingüística Municipal y las y los profesionales, y se realizará como máximo dentro del plazo de quince días desde el comienzo de la prestación del servicio.

Udal Hizkuntza Politika sailak elkarrizketa egin duten langile guztien euskara gaitasunaren inguruko txostena emango du. Zerbitzua jendaurrean ematen jarraitzeko ezinbestekoa da Udal Hizkuntza Politikaren aldeko txostena eskuratzea. Elkarrizketan jendaurreko funtzioak bi hizkuntzetan betetzeko beharrezko gaitasuna egiaztatu ezean, langilea ordezteko eskatuko zaio enpresari.

El departamento de Política Lingüística Municipal emitirá informe sobre cada persona que realice la entrevista. Para prestar servicio de cara a la ciudadanía es imprescindible el informe favorable del departamento de Política Lingüística Municipal, por lo que se exigirá a la empresa que sustituya a las personas que en la entrevista no acrediten la capacidad lingüística necesaria para desempeñar sus funciones de atención al público en los dos idiomas oficiales.

Kontratua ematen den bitartean, eta hizkuntzari dagokionez zerbitzuari egindako jarraipenean oinarrituta, Udalak uste badu baldintza teknikoen agirietan jarritako hizkuntza betebeharrak ez direla bete, arau-hausteen ondoriozko prozedura jarriko du martxan (kontratua amaitu edo penalizazioak ezarri, kasuan-kasuan).

Si durante la prestación del contrato el Ayuntamiento considera que no se han cumplido las obligaciones lingüísticas establecidas en el pliego de condiciones técnicas, pondrá en marcha el procedimiento derivado de las infracciones cometidas (finalización del contrato o imposición de penalidades, según corresponda).

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

**9.- UDALARI BIDALI BEHAR ZAION LAN ARRISKUEN PREBENTZIO ARLOKO DOKUMENTAZIOA**

Esleipendunak Baldintza-Agiri honen I. ERANSKINArekin batera doan dokumentazioa aurkeztu beharko du: “Errenteriako Udalari igorri beharreko lan arriskuen prebentzioaren dokumentazioa”.

Esleipen-hartzaileak dokumentazio aurkeztu behar duen unean zinpeko aitorpena erantsi beharko du, eta bertan hitz emango du lan arriskuen prebentzioaren araudia beteko duen justifikazio dokumentua aurkeztuko duela.

**9.- DOCUMENTACIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES A REMITIR AL AYUNTAMIENTO**

La empresa adjudicataria deberá presentar la documentación que se adjunta en el ANEXO I de este Pliego: “Documentación de prevención de riesgos laborales a remitir al Ayuntamiento de Errenteria”.

La empresa adjudicataria al momento de presentar la documentación deberá de añadir una declaración jurada en la que se compromete a presentar esta documentación de justificación de cumplimiento con la normativa de prevención de riesgos laborales.

Errenteria, sinaduraren datan

Errenteria, a la fecha de la firma

Ingurumeneko Goi Mailako Teknikaria / *El Técnico Superior de Medio Ambiente*

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

| I. ERANSKINA | ANEXO I |
|---|---|
| ERRENTERIAKO UDALARI BIDALI BEHAR ZAION LAN ARRISKUEN PREBENTZIO ARLOKO DOKUMENTAZIOA | DOCUMENTACIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES A REMITIR AL AYUNTAMIENTO DE ERRENTERIA |
| 1. Lan egingo duen pertsonalaren erlazioa bere NArekin. | 1. Relación de personal con número de DNI que desempeñará sus funciones. |
| 2. Lan arriskuen ebaluazio eta ekintza zuzentzaileen planifikazio betea laneko postu bikoitzentzat. | 2. Evaluación de riesgos laborales y planificación de acciones correctoras cumplimentada por cada puesto de trabajo. |
| 3. Langileei emandako arriskuen eta prebentzio neurrien informazioa. | 3. Información de riesgos y medidas preventivas entregadas a los trabajadores. |
| 4. Langileei emandako formazioa, erabilera fitosanitariorako pestiziden manipulatzaile-aplikatzaile ikastaroko ziurtagiria barne. | 4. Formación impartida a los trabajadores, incluido el certificado del curso de manipulador-aplicador de plaguicidas de uso fitosanitario. |
| 5. Norbera Babesteko Ekipamenduaren ematea (beharrezkoak direnak eta homologatuak). | 5. Entrega de equipos de protección individual (los necesarios y homologados). |
| 6. Lan ekipoen erlazioa (eskuzko erremintak, erreminta elektrikoak eta lan ekipoak). CE markadunak izango dira edo OCA bitartez ED 1215/97-ra egokituak. | 6. Relación de Equipos de Trabajo (herramientas manuales, herramientas eléctricas y equipos de trabajo). Serán con marcado CE o adecuados al RD 1215/97 mediante OCA. |
| 7. Lan Ekipoak erabiliko dituzten pertsonalaren erlazioa behar duen formazioarekin. | 7. Relación de personal que hará uso de los equipos de trabajo con su formación. |
| 8. Gai direnaren ziurtagiri medikoak Prebentzio zerbitzu batean egin eta enpresa medikuak sinatuta osasun zaintzaren barruan. | 8. Certificados médicos de aptitud. Realizados en servicio de prevención y firmado por médico de empresa dentro de la vigilancia de la salud. |
| 9. Organizazio prebentiboaren modalitatea azken ordainketarekin. | 9. Modalidad de organización preventiva con último pago. |
| 10. Bere kasuan, baliabide prebentiboa (izendapena eta formazio ziurtagiria bidali). Ez bada behar, espresuki adierazi behar da bidaltzen den dokumentazioan. | 10. En su caso, recurso preventivo (adjuntar designación y certificado formación). Si no es necesario, se indicará expresamente en la documentación remitida. |
| 11. Mutuarekin egindako elkartze-hitzarmenaren poliza, edo Gizarte Segurantzarekin bere kasuan. Azken ordainketa gehitu. | 11. Póliza asociación a Mutua, o con la Seguridad Social, en su caso. Adjuntar último pago. |
| 12. Seguru zibila azken ordainketarekin. | 12. Seguro civil con último pago. |
| 13. Horrela badio hitzarmen kolektiboak, istripu asegurua, azken ordainketarekin. Ez bada | 13. Si procede por convenio colectivo, seguro de accidentes con último pago. Si no es |

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

beharrezkoa, espresuki adierazi behar da bidaltzen den dokumentazioan.

14. Udalean lan egingo duten guztien TC1 eta TC2. Kontratazio berriekiko TA2. Autonomoen kasuan, Gizarte Segurantzan ordainketak eguneratuak dituenaren ziurtagiria. Aldizka informazio hau bidaltzea eskatuko da.

15. Ogasun eta Gizarte Segurantza ordainketetan eguneratuak egotea ziurtatu (salbu esleipen prozedura baten ondorioz esleipena jaso izan ezkero, kasu hauetan aurretik aurkeztua izan delako dokumentazio hau).

16. Lan arriskuen prebentziorako esleitutako enpresaren pertsona kontaktua zehaztea.

17. Eraikuntzan lan egiten duten enpresek REA-ko ziurtagiria bidaliko dute.

obligatorio, se indicará expresamente en la documentación remitida.

14. TC1 y TC2 de todo el personal que trabaje en el Ayuntamiento. Personal reciente contratación TA2. En el caso de autónomos, certificado de estar al corriente en pagos a la Seguridad Social. Periódicamente se solicitará se remita ésta información.

15. Acreditar estar al día en el pago a Hacienda y la Seguridad Social (salvo en los casos en los que sea adjudicatario por medio de procesos de adjudicación en cuyo caso ya se habrán presentado dichos documentos).

16. Especificar la persona de contacto en la empresa adjudicataria para prevención de riesgos laborales.

17. Las empresas que trabajen en una obra de construcción deberán adjuntar el certificado de REA.

| **OHARRAK:** | **NOTAS:** |
|---|---|
| A) Azpikontratazio egiten denean edo langileen aldaketa dagoenean, haien dokumentazio osagarria bidali behar da. | A) Si luego se subcontratase, se deberá presentar documentación complementaria; en caso de sustitución del personal también se deberá de presentar documentación complementaria. |
| B) Langile autonomoak direnean bakarrik 14. atalean ekarri behar dute. | B) Cuando se trate de trabajadores autónomos sólo deberá de aportar el punto 14. |
| C) Errenteriako Udalean itundutako zerbitzuak betetzeko kontratistak egiten dituen azpikontratazioen berri emateaz gain, azpikontratazioak dauzkan mugekin eta araudiarekin bete beharko du (30/2007 Legea, sektore publikoko kontratuak, 32/2006 Legea, eraikuntzako sektorean azpikontratazioa arautzen duena, 1109/2007 ED, 32/06 Legea garatzen duena, langile estatutuaren 42, 43 eta 81. artikulukoak berregiten dituenak, etabar). | C) El contratista está obligado a comunicar las subcontrataciones que realice para desempeñar servicios concertados con el Ayuntamiento de Errenteria, además de cumplir con las limitaciones y normativa al respecto (Ley 30/2007 de 30 de octubre, de contratos del sector público, Ley 32/2006 reguladora de la subcontratación en el sector de la construcción, RD 1109/2007 de 24 de agosto por el que se desarrolla la Ley 32/06, Ley 43/2009 de 29 de diciembre que reforma los artículos 42,43 y 81 del ET, etc). |
| D) Esleipenduna izan den enpresaren langileek Errenteriako Udalean izandako istripuak eta altak eta bajak komunikatuko dituzte. | D) Se comunicarán las altas y bajas y los accidentes que personal de la empresa adjudicataria tengan en el Ayuntamiento de Errenteria. |
| E) Kontratua/lana/obra indarrean dagoen bitartean egoki deritzon prebentzio arloko dokumentazioa eskatzeko eskubidea gordeko du Errenteriako | E) El Ayuntamiento de Errenteria se reserva el derecho a solicitar la documentación que en materia preventiva estime oportuno durante la |

ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0

Udalak.

F) Esleipenduna izan den enpresak bere funtzioen garapenean bete beharreko arau juridiko eta tekniko guztiekin beteko du.

G) Ez-betetzeek lanen geldiera ekarri dezakete, eta bere kasuan kontratuaren desegitea.

vigencia del contrato/trabajo/obra.

F) La empresa adjudicataria cumplirá con las normas jurídicas y técnicas que le sean de aplicación en el ejercicio de sus funciones.

G) Los incumplimientos pueden dar lugar a la paralización de trabajo, y en su caso, la rescisión del contrato.

| |
|---|
| Izen-abizenak/*Nombre y apellidos:* |
| Lanpostua/*Cargo*: |
| Sinadura/*Firma*: |
| Enpresa zigilua/*Sello de empresa*: |
| Data/*Fecha*: |

Beste dokumentazioarekin batera txosten hau sinatuta bidali behar da.

*Remitir firmado este documento conjuntamente con el resto de la documentación.*



Egiaztapen Kode Segurua/Código Seguro de Verificación: **ESKU4dc923eb-5462-416b-b720-45d8c50575a0**
*Dokumentu elektroniko honen paperezko kopiaren osotasuna eta sinadura egiaztatzeko, sar ezazu egiaztapen kode segurua egoitza elektronokoan:* ***https://uzt.gipuzkoa.eus?De=06710***
*Compruebe la integridad y firma de la copia en papel de este documento electrónico, introduciendo el código seguro de verificación en la sede electrónica:* ***https://uzt.gipuzkoa.eus?De=06710***

# Sinaduren laburpena / Resumen de firmas

| | |
|---|---|
| **Titulua / Título:** | 2022OZER0013-Baldintza teknikoen agiria/Pliegos técnicos (ERRENTERIAKO |

Sinatzailea 1 / Firmante 1: IÑAKI AZKARATE PEREZ - 15986540E
Data / Fecha: 2022/11/02 13:00:06