DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN

Gizarte Ekintza
Acción Social

Urdaneta, 13 | Tel. 943481400 | www.donostia.eus
20006 Donostia / San Sebastián

Akordio proposamena
TOKIKO GOBERNU BATZORDEAK:
ONARTUA
Propuesta de acuerdo a
JUNTA DE GOBIERNO LOCAL:
APROBADA

TGB Bilkura
Sesión JGL
2026/10/06

Zinegotzi idazkaria / Concejal-a
Olatz Yarza Garagorri

Esp: 2026/069

BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA, INTXAURRONDO AUZOAN GIZARTE-BAZTERKETA LARRIAN DAUDEN PERTSONEI ETA FAMILIEI ZUZENDUTAKO OTORDUAK PRESTATZEKO ETA ENTREGATZEKO ZERBITZUAREN KONTRATAZIOA ARAUTUKO DUENA (GIZARTE-EKIMENEKO ENPLEGU-ZENTRO BEREZIENTZAT ETA LANERATZE-ENPRESENTZAT GORDETAKOA).

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN Y ENTREGA DE COMIDAS PARA EL PROGRAMA OTORDUAK DIRIGIDO A PERSONAS Y FAMILIAS EN SITUACIÓN DE EXCLUSIÓN SOCIAL SEVERA EN EL BARRIO DE INTXAURRONDO (RESERVADO A CENTROS ESPECIALES DE EMPLEO DE INICIATIVA SOCIAL Y EMPRESAS DE INSERCIÓN).

1.- KONTRATUAREN XEDEA

Kontratuaren xedea da egunean (beharren arabera) 25 menu inguru prestatzea eta ematea, plater bakoitza modu indibidualean ontziratua, Intxaurrondoko Gizarte Zerbitzuen Zentroari dagozkionak.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato consiste en la preparación y entrega de aproximadamente (según necesidades) 25 menús diarios envasados de forma individual por plato, correspondientes al Centro de Servicios Sociales de Intxaurrondo.

2.- EGIN BEHARREKO JARDUERAK

Zehazki, zerbitzuaren enpresa esleipendunak honako jarduera hauek egin beharko ditu:

a) Menuak planifikatzea eta prestatzea. Guztira, gutxi gorabehera (beharren arabera) 25 menu prestatu beharko ditu egunean. Menuak, gutxienez, lehenengo platera, bigarrena eta postrea izan behar ditu, eta denak izango dira helduentzako moduko anoak.

b) Menuak banaka ontziratzea, plater bakoitza modu indibidualizatuan banatu ahal izateko; modu horretara, janaria etxez etxe eraman ahal izango da, elikaduraren arloko segurtasun baldintzak betez. Zehazki, enpresa esleipendunak menuak termoseilatuak eta atmosfera modifikatuan entregatu beharko ditu menuak.

c) Janaria eramatea kontratuaren arduradunak esandako tokira, eta han horretarako izango den hozkailuaren barruan sartzea, janaria egoera onean kontserba dadin banatzeko ordua izan arte.

Emate lekua Intxaurrondo auzoko Mons pasealekuko 141. zenbakian dagoen lokala izango da, adineko autonomoentzako eta mendeko adinekoentzako (1. maila) udal-etxebizitza komunitarioetarako eraikinaren etxabeetan kokatua.

Hala ere, kontratuaren arduradunak, zerbitzua zuzen emateko arrazoiak direla eta, emate lekua aldatu ahal izango du, Intxaurrondo auzoaren barruan.

2.- TAREAS A REALIZAR

En concreto, la empresa adjudicataria del servicio deberá realizar las siguientes tareas:

a) Planificación y preparación de los menús. En total, deberá preparar aproximadamente (según necesidades) **25** menús diarios. Cada menú deberá contemplar un primer plato, un segundo y postre, todo ello con raciones para persona adulta.

b) Envasado individual de los menús para poder distribuirlos de manera individualizada por plato, garantizando de este modo que los alimentos puedan ser transportados a los domicilios con respeto a las condiciones de seguridad alimentaria. En concreto, la empresa adjudicataria deberá entregar los menús termosellados y en atmósfera modificada.

c) Transporte de los alimentos hasta el lugar que determine la responsable del contrato y colocación en el interior del frigorífico que a tal efecto existirá en dicho lugar para que los alimentos se conserven en buen estado hasta la hora del reparto.

El lugar de entrega será el local sito en Paseo de Mons nº 141 del barrio de Intxaurrondo, ubicado en los bajos del edificio destinado a viviendas comunitarias municipales dirigidas a personas mayores autónomas y personas mayores dependientes grado 1.

No obstante, la responsable del contrato, por razones debidamente justificadas relacionadas con la correcta prestación del servicio, podrá cambiar el lugar de entrega dentro del barrio de Intxaurrondo.

d) Menuak asteko bi egunetan garraiatzea, goizez: astelehenetan, 3 egunerako menuak banatu beharko ditu (guztira, 75 menu), eta ostegunetan, 4 egunerako menuak (100 menu). Kontratuaren arduradunak entrega egunak alda ditzake, jaiegunen arabera.

d) El transporte de los menús. Deberá realizarse dos días de la semana por las mañanas: los lunes deberá entregar menús para 3 días (en total 75 menús) y los jueves deberá entregar menús para 4 días (100 menús). La responsable del contrato podrá modificar los días de entrega en función de los festivos de la semana.

e) Kontratuaren arduradunak esandako orduan entregatzea elikagaiak. Horretarako, kontuan hartuko dira banaketa zentroaren jarduera eta elikagaiak banatzeko ordua.

e) La entrega de los alimentos se llevará a cabo en el horario que establezca la responsable del contrato, atendiendo para ello a la actividad del centro de reparto y al horario del reparto de los alimentos.

3.- ZERBITZUAREN KALITATEAREKIN ERLAZIONATURIKO BETEBEHARRAK

Esleipendunak osasun arloko legedia zorrotz bete beharko du eta jarduerari dagozkion higiene neurri guztiak errespetu. Era berean, Osasun Publikoko agintariek eskatzen dituzten kontrolak egin beharko ditu.

Ahal den guztietan, elikagaiak naturalak izan beharko dira. Esleipendunak arreta berezia jarri beharko du sasoiko produktuak erabiltzeko.

Askotariko menua prestatu beharko du eta monotonia saihestu. Menuak hamabost eguneko gutxieneko errotazioa izan beharko du.

Menua orekatua izango da eta beharrezkoak diren egokitzapenak egin beharko zaizkio, medikuaren aginduz eta udal teknikarien oharrengatik bestelako beharrak dituzten pertsonentzat.

Esleipendunak zerbitzua kontratuaren arduradunarekin estuki koordinatuta eman beharko du, erabiltzaileak ahalik eta gogobeteen gera daitezen. Kontratuaren arduradunak zerbitzua behar bezala egiteko ematen dituen jarraibideak bete beharko ditu esleipendunak.

3.- OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA CALIDAD DEL SERVICIO

La adjudicataria deberá cumplir de manera estricta la legislación sanitaria vigente, respetar al máximo todas las medidas higiénicas propias de su actividad, y realizar los controles exigidos por las autoridades de Salud Pública.

Siempre que sea posible, los alimentos deberán ser naturales. La adjudicataria deberá prestar especial atención a utilizar productos de temporada.

Deberá preparar un menú variado, evitando la monotonía y observando una rotación de, al menos, quince días.

El menú deberá ser equilibrado, con las adaptaciones para las personas que, por prescripción médica y mediante el aviso del personal técnico municipal, sean necesarias.

La adjudicataria deberá prestar el servicio en estrecha coordinación con la responsable del contrato, con el fin de obtener el mayor grado de satisfacción por parte de los/as usuarios/as. La adjudicataria deberá cumplir con aquellas directrices de la responsable del contrato que sean necesarias para la correcta ejecución del servicio.

4.- ZERBITZUAREKIN LOTUTAKO INGURUMEN-BETEBEHARRAK

Elikagai-galeren eta -hondakinen prebentzioari buruzko apirilaren 1eko 1/2025 Legearen 5. artikuluak ezartzen duen lehentasun-hierarkia aplikatu beharko die enpresa adjudikaziodunak elikagai-galerei eta elikagai-xahutzeari, eta hura aplikatzeko neurri egokiak hartu beharko ditu. Horrela, ahal diren neurri guztiak aplikatuko dituzte, eta elikagaien galerak eta hondakinak prebenitzeko lehen betebeharra izango dute, soberakinak sortzea eragozten duten premia zehatzetan oinarritutako ekoizpen-, erosketa- eta kudeaketa-irizpide arrazionalak txertatuz.

4.- OBLIGACIONES MEDIOAMBIENTALES RELACIONADAS CON EL SERVICIO

La empresa adjudicataria deberá aplicar a las pérdidas y el desperdicio alimentario la jerarquía de prioridades, que dicta el artículo 5 de la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, y a adoptar medidas adecuadas para su aplicación. Así, aplicarán cuantas medidas sean posibles y tendrán como primera obligación prevenir las pérdidas y desperdicio alimentario, incorporando criterios de producción, compra y gestión racionales y basados en las necesidades concretas que impidan la generación de

excedentes.

Enpresa esleipendunak Hondakinak eta Lurzoru Kutsatuak arautu eta Ekonomia Zirkularra bultzatzeko apirilaren 8ko 7/2022 Legearen 19. artikuluan aurreikusitako neurriak aplikatu beharko ditu elikagaien hondakinak murrizteari dagokionez, bereziki elikagaien dohaintzari buruzko xedapenak. Hala, ordena honetan lehenetsi beharko dituzte honako hauek:

La empresa adjudicataria deberá aplicar las medidas previstas en el artículo 19 de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, en cuanto a la reducción de los residuos alimentarios, en especial las disposiciones relativas a la donación de alimentos. Así, deberán priorizar por este orden:

1. Giza kontsumorako elikagaiak ematea eta beste birbanaketa mota batzuk egitea, edo saldu ez diren baina kontsumorako egokiak izaten jarraitzen duten produktuak eraldatzea.

1. La donación de alimentos y otros tipos de redistribución para consumo humano, o la transformación de los productos que no se han vendido pero que siguen siendo aptos para el consumo.

2. Animalien elikadura eta pentsuen fabrikazioa.
3. Beste industria batean azpiprodukturu gisa erabiltzea.
4. Azken batean, hondakin gisa, birziklatzeari eta, bereziki, lurzoruetan erabiltzeko kalitate handieneko konposta eta digeritua lortzeari, horiei onura sortzeko helburuarekin.
5. Aurrekoa ezinezkoa denean, erregaiak lortzea.

2. La alimentación animal y la fabricación de piensos.
3. Su uso como subproductos en otra industria.
4. En última instancia, ya como residuos, al reciclado y, en particular, a la obtención de compost y digerido de máxima calidad para su uso en los suelos con el objetivo de producir un beneficio a los mismos.
5. Cuando no sea posible lo anterior, a la obtención de combustibles.

Hori guztia, ezertan eragotzi gabe apirilaren 8ko 7/2022 Legearen xedapenak eta hondakinei edo elikagaien segurtasunari eta higieneari buruz aplikatu beharreko beste edozein araudi.

Todo ello sin perjuicio de las disposiciones de la Ley 7/2022, de 8 de abril, y de cualquier otra normativa de residuos o de seguridad alimentaria e higiene que resulten de aplicación.

Adierazitako betebeharrak betetzen direla bermatzeko, enpresa esleipendunak elikagaiak alferrik galtzea eta alferrik galtzea prebenitzeko aplikazio-plan bat izan beharko du, adierazitako lehentasun-hierarkia nola aplikatuko den jasoko duena.

Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones indicadas, la empresa adjudicataria deberá disponer de un plan de aplicación para la prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario que contemple la forma en que aplicará la jerarquía de prioridades indicada.

Idatzizko dokumentu hau edukitzeko betebehar formaletik salbuetsita geratuko dira 1/2025 Legearen 6.2 artikuluaren arabera mikroenpresaren legezko izaera duten enpresak, hargatik eragotzi gabe lehentasunen hierarkia eta zerbitzuaren jardunbide egokiak eraginkortasunez betetzeko betebeharra.

Quedarán exentas de la obligación formal de disponer de este documento escrito aquellas empresas que tengan la condición legal de microempresa de acuerdo con el artículo 6.2 de la Ley 1/2025, sin perjuicio de su obligación de cumplir de manera efectiva con la jerarquía de prioridades y las buenas prácticas del servicio.

Erabiliko diren erabilera bakarreko ontzi guztiek % 100 birziklagarriak edo konpostagarriak izan beharko dute (industria-konpostajerako egokitasuna bermatzen duen UNE-EN 13432 arauaren edo baliokidearen arabera).

Todos los envases de un solo uso que se vayan a utilizar deberán ser 100% reciclables o compostables (conforme a la norma UNE-EN 13432, o equivalente, que garantiza su idoneidad para el compostaje industrial).

Enpresa adjudikaziodunak menuak garraiatzeko erabiltzen dituen ibilgailuek DGTren B ingurumen-bereizgarria izan beharko dute gutxienez.

Los vehículos utilizados por la empresa adjudicataria para el transporte de los menús deberán disponer de al menos el distintivo ambiental B de la DGT.

Donostian, sinaduraren datan.

Beatriz Sauce

Ekintza Komunitarioko zerbitzuaren burua / Jefa del Servicio de Acción Comunitaria

Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado digitalmente :
Olatz Yarza Garagorri (06/10/2026 10:01 CEST)
Egiaztatzeko / Verificación : https://www.donostia.eus/scve
Eskaera kodea / Código de petición : RGY8-1E0Q-3JXB-S42W