IRUNGO "LEKAENEAKO ADINEKO AUTONOMOENTZAKO APARTAMENTUETAN" CATERING-ZERBITZUA EMATEKO KONTRATUA PROZEDURA IREKI ARRUNTAREN BIDEZ ESLEITZEKO PRESKRIPZIO TEKNIKOEN PLEGUA.

1.- Oinarrizko xedea.

Preskripzio tekniko hauen helburua Irungo Lekaenea eraikinean eman beharreko catering zerbitzuaren kontratuaren baldintzak definitzea da.

2.- Definizio xehatua

2.1.- Astelehenetik ostiralera, jaiegunetan izan ezik, 10 laguni emango zaie bazkaria, gehienez ere. Zerbitzatu beharreko erabiltzaile-kopurua aldatu ahal izango da, jantokiko erabiltzaileek izan ditzaketen beharren arabera.

Zerbitzua, halaber, jantokia prestatzean, jangelako zerbitzuan eta jangela eta tresneria jasotzean datza. Irunvik Irungo Lekaeneako adineko autonomoentzako 40 apartamentuko eraikinaren sukalde nagusian dituen instalazioetan garbitu beharko da.

2.2.- Aurreko klausuletan deskribatutako xedea garatze aldera, esleipendunak langile kualifikatuen bidez eta beharrezko baliabide tekniko eta materialen bidez emango eta gauzatuko du catering-zerbitzua. Jantokian arreta emateko pertsona bat nahikoa izango da 2 orduz, gehienez 10 lagunentzat.

Lan-ordutegia 13: 00etatik 15: 00etara izango da, eta jantokia 13: 30etik 14: 00etara irekiko da.

2.3.- Esleipendunaren betebehar nagusia otorduak bere instalazioetan prestatzea da, gero zentroko langileek zerbitzatzeko, eta osasun-erregistroa eta zenbakia egiaztatu beharko ditu.

2.4.- Menuak hamabi: 30 baino lehen entregatu beharko dira zentroan, hirurogeita hamabi ordu lehenago otordu kopuru zehatza eta horietako zenbat bereziak baieztatu ondoren. Ontziak egunero jaso beharko dira hamasei: 30 baino lehen.

2.5.- Enpresa esleipenduneko langileek ikastetxeko zuzendaritzara eramango dituzte menuak, eta elikagaiak garraiatzeko behar bezala homologatutako ontzi isotermikoetan garraiatuko dira, baita jarduera horretarako garraiobide egoki baten bidez ere, Elikagaiak garraiatzeari buruz indarrean dagoen araudia; era berean, esleipenduna arduratuko da elikagaiak garraiatzeko erabiltzen diren ontziak edo oro har materiala behar bezala garbitzeaz.

2.6.- Menu bakoitzeko eman beharreko janari kantitateak mahaikide batentzako nahikoa izan beharko du, eta nutrizionista batek prestatu beharko ditu menuak, eta lehen platera, bigarren platera, goarnizioa, postrea eta ogia izango dituzte, eskatutako

menu guztiak ontzi bakar batean aurkeztu arren. Menuek dieta osasuntsua, askotarikoa eta orekatua izango dute.

2.7.- Esleipendunak hileko plangintza bat aurkeztuko dio ikastetxeko zuzendariari, hilabete berria hasi baino 3 egun lehenago gutxienez, otordu bakoitzerako alternatibak barne, baldintza-agiriarekin bat ez badator aldatzea agindu ahal izateko.

2.8.- Menuaren konposizio arruntak medikuaren aginduetara egokitzeko alternatibak izango ditu, hala nola diabetikoa, hiposodikoa, janari-alergiak, hipokalorikoak eta abar. Halaber, erabiltzaileen sinesmen pertsonal edo erlijiosoetara eta dietetara egokituko da. Menu horiek etiketatu egingo dira, eta bakoitzaren ezaugarri espezifikoak jasoko dira.

Menu bakoitzean lehenengo platera, bigarren platera, goarnizioa, postrea, ogia eta litro erdi ur egongo dira. Menu bakoitzeko eman beharreko janari-kantitatea behar adinakoa izango da mahaikide batentzat, eta menuak nutrizionista batek egin beharko ditu. Menuek dieta osasuntsua, askotarikoa eta orekatua izango dute.

2.9.- Esleipendunak indikazio medikoko menu alternatiboak izango ditu erabiltzaileen eskura, adinekoen ezaugarri fisiopatologikoetara egokituta.

Dietaren kalitatearen oinarrizko indizeak dira:

- Kaloria profila: % 55etik% 60ra bitarteko karbohidratoak,% 25etik% 30era bitarteko koipeak,% 15eko proteinak.

- Proteinaren kalitatea, gutxienez% 40 animalia-jatorrikoa.

- Karbohidrato sinpleak, energia osoaren% 10 baino gutxiago.

IRUNVIk menuaren kalitatea eta presentzia baloratuko ditu, eta esleipendunari bertan sortzen diren gorabehera eta desadostasunen berri emango dio. Esleipendunaren esku geratuko da menua ez onartzea eta esleipendunari dagokion zenbatekoa ez ordaintzea, produktuaren kalitatea txarra dela ondorioztatzen bada.