PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE MENÚS PARA PERSONAS USUARIAS DE CENTROS DE DÍA Y ATENCIÓN DIURNA, COMEDORES SOCIALES Y COMIDA A DOMICILIO Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS EN COMEDORES SOCIALES

1. OBJETO:

El objeto de esta contratación es el servicio de catering (comida), de lunes a viernes (excepto días festivos) en los Comedores Sociales y en los Centros de Día y atención diurna de personas mayores del Municipio, así como el servicio de suministro de comidas a domicilio para personas mayores y otros colectivos en situación de vulnerabilidad.

El servicio a contratar comprende la elaboración y entrega en los centros y viviendas, en su caso, de los menús y alimentos en la forma y características que se desarrollan en el presente pliego.

Asimismo, se contratará el servicio complementario de organización y distribución de comidas a personas usuarias en los comedores sociales, así como la recogida y limpieza de estas dependencias municipales tras las comidas.

2. PERSONAS DESTINATARIAS DEL SERVICIO:

Este servicio está destinado, por una parte, a las personas que precisan un servicio diario de comedor donde poder ofertarles un menú adecuado a sus necesidades, en un marco cercano a su domicilio y a precios adecuados a sus ingresos, permitiéndoles, al mismo tiempo, compartir un espacio diario de convivencia, potenciando al máximo la permanencia en su domicilio.

Por otro lado, el servicio también está destinado a las personas mayores usuarias de los servicios de centro de día y atención diurna del municipio.

Santurtziko Udala / Ayto. de Santurtzi
Avda. Murrieta, 6 · 48980 Santurtzi (Bizkaia)
Tel.: 944 205 800
F.I.K./C.I.F. P-48.09500-D

Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {c0f95180-3473-496f-bb3e-d4801557d7af0} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

Por último, también resultarán usuarias del servicio personas mayores y/o pertenecientes a grupos en situación de vulnerabilidad que precisen de un servicio de comida a domicilio para garantizar su bienestar y salud.

3. PRESTACIONES INCLUIDAS EN EL SERVICIO A CONTRATAR:

El servicio consistirá en la elaboración y entrega de la comida (mediodía), y se prestará de forma diaria de lunes a viernes, excepto días festivos. Consistirá en las siguientes actuaciones:

3.1.- Planificación y composición de los menús:

La planificación de los menús diarios será por cuenta de la empresa adjudicataria, que adaptará los mismos a la época del año y a las condiciones y necesidades de las personas que los consuman. Estos menús se deberán adecuar a los gramajes y a los valores nutricionales de los menús presentados en la oferta efectuada. Durante los primeros diez días del mes inmediatamente anterior a la prestación del suministro, la empresa adjudicataria trasladará a las personas responsables de cada centro municipal dos (2) alternativas de menús, a fin de que entre ellos se seleccionen las que vayan a servirse a las personas usuarias.

Por las personas responsables de cada centro se validarán y concretarán las propuestas para el mes siguiente, con una antelación mínima de 15 días. La planificación mensual deberá estar elaborada por un/una nutricionista.

Los menús constarán de primer y segundo plato, postre y pan (normal e integral). La cantidad de comida a proporcionar por cada menú deberá ser la suficiente para un comensal, independientemente de que el suministro de varios menús solicitados se presente en un solo recipiente. Los menús responderán a los principios de una dieta sana, variada y equilibrada y contemplarán, en cuanto a cantidades y compensación, las características de los comensales. En ningún caso se repetirán a lo largo de una misma semana la composición básica de ningún primer plato y ningún segundo plato. Los postres deberán consistir, como mínimo, de fruta o lácteos.

3.2.- Elaboración y entrega de los menús en centros de día y atención diurna de personas mayores, así como en los comedores sociales del municipio:

Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {c0f95180-3473-496f-bb3e-d4801552d7af0} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

Los menús se elaborarán en las instalaciones de la empresa adjudicataria, se entregarán en los centros y/o domicilios ubicados en el municipio de Santurtzi.

Se concretan a continuación las ubicaciones de los centros donde se deben realizar las entregas de las comidas:

a) Centro Bullón, sito en C/ Bullón n.º 5. Este centro cuenta con una capacidad máxima de 40 personas usuarias.
b) Centro Villar, sito en B/ El Villar, s/n. Este centro cuenta con una capacidad máxima de 40 personas usuarias.
a) Comedor Social ubicado en el Hogar de Jubilados San Jorge, ubicado en la Plaza Koskojales, s/n. Este centro cuenta con una capacidad máxima de 16 personas usuarias.
b) Comedor Social ubicado en el Hogar de Jubilados San Juan, ubicado en la C/ Juan Sebastián Elcano, s/n. Este centro cuenta con una capacidad máxima de 16 personas usuarias.

La entidad adjudicataria deberá disponer de los medios necesarios para la elaboración y distribución de los menús.

Los menús serán trasladados por el personal de la adjudicataria a los centros especificados situados en el municipio de Santurtzi. Los menús serán transportados en recipientes isotérmicos debidamente homologados para el transporte de alimentos y, siempre que sea posible, en envases reutilizables y retornables. La empresa adjudicataria deberá garantizar que dispone de vehículos adecuados para la prestación del suministro, —que cumplirán con la normativa vigente en materia de transporte de productos alimentarios—, y deberá ocuparse también de la correcta limpieza de los recipientes o material en general que se use para el transporte de los alimentos. En caso de avería o cualquier otra circunstancia, tanto previa como sobrevenida, que le impida realizarlo adecuadamente, la empresa adjudicataria pondrá los medios necesarios para cumplir correctamente el suministro.

3.3.- Elaboración y entrega de los menús a domicilio:

Para la distribución a domicilio de menús se utilizarán envases individuales, herméticos, desechables y aptos para su calentamiento en microondas. Los

Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {c0f95180-3473-496f-bb3e-d4801552d7af0} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

envases irán perfectamente identificados, señalándose el menú con el detalle de composición de los ingredientes, fecha de elaboración y caducidad.

El Ayuntamiento comunicará a la entidad adjudicataria las nuevas altas en el servicio.

En el servicio de comida a domicilio el inicio del suministro de comida a nuevas personas usuarias deberá realizarse en el plazo máximo de 5 días desde su comunicación a la adjudicataria.

Se facilitará a la empresa adjudicataria la relación de personas usuarias del servicio de comida a domicilio, con detalle de dietas necesarias, teléfonos y direcciones de domicilios particulares.

3.4. Servicio auxiliar de camareros/as para el desempeño de las actividades que se relacionan a continuación, en los comedores sociales:

a) Preparación y organización de los comedores sociales para el servicio de comidas.
b) Reparto de menús entre personas usuarias de los comedores sociales.
c) Recogida y limpieza de espacios de comedor social y cocina.
d) Control de asistencia de personas usuarias del servicio de comedor.

3.5. Suministro de alimentos complementarios (alimentos extras) para consumo de personas usuarias de servicio de comedores y centros de día y atención diurna de personas mayores.

Los alimentos que no estén recogidos en los menús serán considerados extras y deberán ser ofertados de manera independiente.

La entidad adjudicataria entregará en los centros municipales indicados en el apartado 3.2, los alimentos complementarios que se soliciten por el Ayuntamiento.

4. COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS.

Los menús estarán compuestos por:

Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {c0f95180-3473-496f-bb3e-d4801557d7af}. Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

- Primer plato, sea de legumbres, pastas, arroz, guisos, sopas, verduras, ensaladas, etc.
- Segundo plato a base de carnes, aves, pescados, fritos, huevos, etc., acompañados por guarnición.
- Postre, siempre con elección entre frutas del tiempo, postres lácteos, repostería, etc.
- Pan (normal e integral) y bebida.

Los menús que se sirvan deberán ser variados en función de los productos de temporada, evitando la monotonía en los mismos. La cantidad proporcionada por cada menú deberá ser la suficiente para cada comensal, independientemente de que el suministro de varios menús se presente en un único recipiente.

Los menús responderán a los principios de una dieta sana, variada y equilibrada y deberán asegurar las necesidades de las personas que las consuman en los siguientes puntos:

- Aportación energética, asegurando las calorías específicas de la dieta solicitada.
- Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos, hidratos de carbono, etc.)
- Aportación de vitaminas y sales minerales.
- Frecuencia y variación en el consumo de manera correcta, en los alimentos fundamentales como la carne, pescado, huevos, legumbres, patatas, verdura, fruta, cereales, pan, azúcar, etc.)

La empresa adjudicataria comunicará mensualmente los menús programados para el mes siguiente, dividido por semanas. Los menús deberán estar elaborados por un/a nutricionista que deberá contar con titulación en de Diplomatura o Grado en Dietética y Nutrición. La programación deberá ajustarse respecto a la calidad, variedad y composición, a la presentada en el momento de la licitación.

Los menús responderán a los principios de una dieta sana, variada y equilibrada, contemplando, en cuanto a cantidades y composición y las características de los/as comensales.

La empresa se compromete a facilitar menús especiales y de régimen para aquellos comensales que así lo requieran en razón de su salud, discapacidad o

Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {c0f95180-3473-496f-bb3e-d4801552d7af0} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

prescripción facultativa ((hipocalóricos, hiposódicos, diabéticos, ...). Estos menús especiales se facturarán al mismo precio que los normales.

El aceite utilizado en todas las preparaciones será siempre aceite de oliva.

Los pescados se servirán limpios, sin espinas (en la medida de lo posible), sin piel, ni escamas ni vísceras. No se utilizarán los siguientes pescados en los menús facilitados en ejecución del presente contrato: ni panga, ni perca, ni halibut ni tilapía.

La fruta será fresca y de temporada. Se excluirán los frutos demasiados verdes o demasiado maduros.

La forma de preparación de los alimentos ha de ser variada y baja en grasa.

Todos los platos serán preparados y/o presentados de modo que resulten atractivos.

El "*menú comida especial*" deberá contar con alimentos de mayor calidad, prioritariamente, pescados, que faciliten la deglución por los/as comensales, dado el colectivo principal de personas mayores al que se dirige.

5. TIPO DE SERVICIO.

El servicio de comida en centros se realizará en catering caliente, entregado con la antelación suficiente, en aras a cumplir con los horarios que se establezcan en cada centro recepción.

Las preparaciones culinarias deben ser saludables y estar adaptadas a las características de la población a la que van destinadas, en cuanto a grado de cocción, tamaño de corte, nivel de condimentación, etc. Se valorará la utilización de materias primas que contribuyan a una mejor calidad nutritiva y organoléptica de los platos (alimentos frescos, aceite de oliva).

Igualmente, la empresa adjudicataria deberá aportar los condimentos necesarios (sal, aceite de oliva, vinagre, mahonesa, tomate, etc.) para la correcta preparación y consumo de aquellos alimentos y/o dietas que así lo precisen, sin que ello suponga un coste mayor sobre el precio de los menús que se establezcan.

Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {c0f95180-3473-496f-bb3e-d4801557d7af0} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

Respecto al servicio de menús a domicilio, estos ser repartirán diariamente, en envases individuales, herméticos, desechables y aptos para su calentamiento en microondas. Deberán estar etiquetados, con detalle de la composición del menú, ingredientes, fecha de elaboración y caducidad, todo ello en letra legible, cumpliendo con el Reglamento (UE) N.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de octubre de 2011.

6. HORARIOS DEL SERVICIO.

Indicamos, como horario orientativo de cara a organizar las entregas de los menús de comida en los centros de mayores y comedores sociales (caliente), las 13.00 horas.

Por necesidades del servicio, estos horarios podrán verse modificados a indicación del Área de Acción Social e Igualdad del Ayuntamiento de Santurtzi; la alteración en el horario no alterará el precio ni las condiciones concertadas.

Con el objetivo de optimizar recursos y prestar un servicio ágil y adecuado a las personas usuarias del servicio, la empresa comunicará a cada persona usuaria del servicio de comida a domicilio la hora aproximada de entrega de la comida, debiendo comunicar la adjudicataria al Ayuntamiento si se quedan sin realizar entregas por ausencia de la persona destinataria de su domicilio.

7. NÚMERO DE MENÚS.

El número de menús diarios variará dependiendo de la cantidad de usuarios/as de los distintos centros donde se servirán; desde el Área de Acción Social e Igualdad se comunicará con antelación a la empresa el número de menús concreto a servir en cada centro o modalidad.

A título meramente orientativo, se indica el número de menús diarios, calculados en base a la capacidad de cada centro de recepción:

- 80 menús, de lunes a viernes (40 en el Centro Bullón y 40 en el Centro Villar),
- 32 menús, de lunes a viernes (16 en cada comedor social).

Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotuzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {c0f95180-3473-496f-bb3e-d480155d7af0} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

Respecto a la comida especial, señalar que se suelen realizar dos al año en cada uno de los comedores y centros de mayores.

Respecto a los menús a domicilio, actualmente sólo se utilizan con carácter de urgencia y temporal, no superando en el momento actual los 5 menús diarios.

8. MEDIOS PERSONALES Y MATERIALES.

La entidad adjudicataria estará obligada a disponer de los medios o recursos materiales y humanos necesarios e idóneos para una adecuada prestación del servicio. El adjudicatario deberá disponer de los elementos auxiliares necesarios para el transporte y entrega de las comidas preparadas en las condiciones adecuadas y correctas para la alimentación y cumpliendo la normativa que resulte de aplicación.

El personal de la empresa adjudicataria que preste servicios en el marco del presente contrato deberá contar con la especialización, capacitación profesional y titulación adecuada y exigida para el desempeño de tales puestos. En este sentido, y sin perjuicio de la obligatoriedad de subrogación del personal, en los supuestos en que sea precisa su sustitución por vacaciones, enfermedad o alguna otra causa, la empresa adjudicataria, notificará al Ayuntamiento los datos profesionales y curriculares necesarios para que desde el Área de Acción Social e Igualdad se compruebe que dicha persona cumple con los requisitos de capacidad y/o titulación establecidos en este pliego y en la normativa que resulte de aplicación.

La empresa adjudicataria deberá proceder a la cobertura inmediata de las bajas de personal que se puedan producir, a los efectos de evitar perjuicios en el correcto funcionamiento del servicio.

Entre el personal contratado por la adjudicataria para la prestación del servicio y este Ayuntamiento no existirá relación jurídica de ningún tipo, quedando este último exonerado de cualquier responsabilidad que pudiera derivarse de la relación entre la entidad adjudicataria y el personal de la misma.

La empresa adjudicataria no podrá contratar para la prestación del servicio personal con respecto del cual los convenios colectivos aplicables establezcan obligatoriedad de subrogación, sin que, previamente, se comunique y justifique la

Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {c0f95180-3473-496f-bb3e-d4801557af0} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

necesidad ante el órgano de contratación, y se autorice por dicho órgano. La contravención de lo preceptuado en el párrafo anterior supondrá que esas personas no se considerarán adscritas al servicio contratado a los efectos, en su caso, de subrogación.

9. SUBROGACIÓN DEL PERSONAL.

La empresa adjudicataria subrogará al personal adscrito a la prestación del servicio en los términos previstos en los Convenios Colectivos que resulten aplicables. A estos efectos, se adjunta relación anexa al presente Pliego. La empresa adjudicataria respetará escrupulosamente las condiciones laborales de todo tipo del personal a subrogar.

10. PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL.

La empresa adjudicataria se compromete a cumplir las exigencias previstas en la *Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento los datos pertenecientes a las personas usuarias que sean puestos a su disposición por el Área de Acción Social e Igualdad para la correcta prestación del servicio.*

11. OBLIGACIONES RELATIVAS A IGUALDAD ENTRE MUJERES Y HOMBRES.

- Se evitará o eliminará en toda documentación y material cualquier imagen discriminatoria de la mujer y se fomentará una imagen con valores de igualdad, pluralidad de roles y corresponsabilidad.

- Se mantendrá en todos los textos un uso del lenguaje no sexista.

Santurtziko Udala / Ayto. de Santurtzi
Avda. Murrieta, 6 · 48980 Santurtzi (Bizkaia)
Tel.: 944 205 800
F.I.K./C.I.F. P-48.09500-D

Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {c0f95180-3473-496f-bb3e-d4801552d7af0} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

12. CONTROL DEL SERVICIO POR EL AYUNTAMIENTO.

Desde el Área de Acción Social e Igualdad se podrá comprobar la materialización y calidad de los servicios prestados mediante los medios que SE consideren oportunos.

13. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA.

Serán obligaciones generales del adjudicatario/a, además de las contenidas en otras cláusulas de este pliego, las siguientes:

a) Prestar el servicio en la forma que, sin apartarse del contenido del presente Pliego de Condiciones, le sea ordenado por el Área de Acción Social e Igualdad.
b) Asumir todos los costes derivados de la relación de dependencia del personal, así como todas las responsabilidades tanto de los hechos susceptibles de producirlas, como de las relaciones laborales con dicho personal, que en ningún caso se considerará personal municipal.
c) La entidad adjudicataria se obliga igualmente a que el personal de su responsabilidad destinado al servicio disponga de las correspondientes licencias o carnets reglamentarios de manipulación de alimentos expedidos por las autoridades sanitarias competentes.
d) La empresa facilitará a sus trabajadores/as el vestuario y material necesario para el desarrollo de sus funciones.
e) Remitir al Área de Acción Social e Igualdad memoria anual del desarrollo del servicio.
f) Comunicar al Área de Acción Social e Igualdad cualquier incidencia o circunstancia que afecte a la adecuada prestación del servicio.
g) Facilitar al Área de Acción Social e Igualdad la inspección del servicio y de la documentación relacionada con el mismo.
h) La entidad adjudicataria deberá cumplir todas las disposiciones legales vigentes en materia laboral y de seguridad e higiene en el trabajo con su personal, siendo de su responsabilidad todo lo referente a accidentes de trabajo de su personal.
i) Velar por el mantenimiento de una actitud profesional (respetuosa y cercana) con los/as usuarios/as del servicio.
j) Prohibir a sus trabajadores/as el recibo de cualquier tipo de gratificación, donación o contraprestación económica por parte de las personas

Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotuzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {c0f95180-3473-496f-bb3e-d4801557af0} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

usuarias del servicio. La empresa adjudicataria será responsable de su cumplimiento, debiendo informar al Área de Acción Social e Igualdad de cualquier situación de esta naturaleza que pueda producirse.

k) Adoptar las medidas necesarias, así como establecer aquellas de contratación laboral, cuyas características favorezcan la permanencia de sus trabajadores/as, a los efectos de garantizar la continuidad del servicio y evitar la rotación.

l) La empresa estará obligada a proporcionar a todos los trabajadores/as de su plantilla, información acerca de: Plan de Prevención de Riesgos Laborales, Normas de Funcionamiento y Protocolo de Actuación ante situaciones de emergencia, facilitando los manuales correspondientes.

14. MEDIDAS EN CASO DE HUELGA O INTERRUPCIÓN LABORAL DEL SERVICIO.

a. En el supuesto eventual de huelga en el sector al que pertenecen los/as trabajadores/as adscritos al servicio, la entidad adjudicataria estará obligada a prestar los servicios mínimos que fije la Administración competente.

b. Previo a la celebración de la huelga, la entidad adjudicataria deberá presentar un informe-propuesta de servicios mínimos, siendo los/as técnicos/as municipales quienes le indiquen los servicios mínimos que deberán prestarse de acuerdo, en su caso, con las resoluciones de las Administraciones competentes.

c. De igual modo, deberá informar al Área de Acción Social e Igualdad de las incidencias y desarrollo de la huelga.

d. Una vez finalizada la mencionada huelga, la entidad adjudicataria deberá presentar otro informe en el que se indiquen los servicios mínimos prestados y el número de horas o servicios que, en su caso, que se hayan dejado de prestar. Dicho informe deberá presentarse en el plazo máximo de 7 días tras la finalización de la huelga, con la conformidad del responsable municipal del servicio.

e. Una vez comprobados los incumplimientos producidos como consecuencia de la huelga, desde el Área de Acción Social e Igualdad se procederá a valorar la deducción que corresponda en la factura del período en que se haya producido la huelga legal. Dicha valoración se comunicará por escrito a la entidad adjudicataria para su deducción en la factura correspondiente o, en su caso, en la del siguiente período de facturación.

Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {c0f95180-3473-496f-bb3e-d4801155d7af0} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

15. RESPONSABILIDADES.

La entidad adjudicataria se responsabilizará ante el Ayuntamiento de las faltas cometidas por sus operarios/as y quedará obligada al resarcimiento de todos los daños que causen con motivo de la defectuosa prestación del servicio en las instalaciones y bienes, tanto públicos como privados, a partir de la fecha de adjudicación del contrato.

En ningún caso incurrirá en responsabilidad alguna el Ayuntamiento, sino sólo la adjudicataria, en relación con el incumplimiento de las obligaciones que la entidad adjudicataria tenga contraídas con su operarios/as y su empleados/as.

Igualmente, serán responsabilidad del contratista todos los daños, perjuicios y accidentes de cualquier naturaleza que sean ocasionados a terceras personas por su personal, maquinaria o como consecuencia de la ejecución de los trabajos objeto del contrato. A tal fin, estará obligada a suscribir el correspondiente seguro de responsabilidad civil para garantizar los mencionados riesgos, con coberturas mínimas de 300.000 €/siniestro, debiendo aportar la documentación acreditativa de la contratación del correspondiente seguro al inicio de la prestación del servicio.

Santurtziko Udala / Ayto. de Santurtzi
Avda. Murrieta, 6 · 48980 Santurtzi (Bizkaia)
Tel.: 944 205 800
F.I.K./C.I.F. P-48.09500-D

Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {c0f95180-3473-496f-bb3e-d4801557d7af0} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.