PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO DEL SERVICIO DE COMEDOR DE LA HAURRESKOLA.

1. OBJETO

El objeto del contrato es *ofrecer el servicio de comedor de la Haur Eskola de Hernani.*

2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A PRESTAR

Estas son las funciones de la empresa adjudicataria:

2.1.- Preparar y servir las comidas (comida y merienda) de los niños y niñas y educadores que utilicen el comedor de la Haur eskola.

2.2.- Preveer, encargar (qué, cuánto,...) y almacenar adecuadamente los alimentos para preparar las comidas. El ayuntamiento pondrá los criterios para las compras, que los alimentos sean locales y de la época, entre otros, y el ayuntamiento hará directamente el pago de los alimentos.

2.3. Adecuar los menús a las características y necesidades de los usuarios del comedor, siempre y cuando, cumpliendo las exigencias de salud y alimentación de los especialistas. Cada tres meses se presentará al ayuntamiento una propuesta de menú y necesitará la aprobación del Ayuntamiento.

2.4. Poner sistemas y normas para manejar, trabajar y preparar las materias primas para adecuar los menús, hacerlo de la forma más adecuada posible y inspeccionar los trabajos.

2.5. Preparar las comidas en las instalaciones de la haur eskola.

2.6 Limpiar la cocina: Instrumentos, cazuelas, fuegos y demás elementos para preparar la comida, así como la cocina y los muebles de la misma. Será responsabilidad de la empresa comprar y pagar los útiles de limpieza.

2.7. Cumplir la legislación del ámbito de la salud con el mayor rigor, y respetar completamente las medidas de higiene correspondientes a la actividad.

2.8- Recoger todos los residuos por separado, según la normativa del ayuntamiento.

2.9. Es responsabilidad de la adjudicataria utilizar y arreglar adecuadamente los bienes que se han puesto a su disposición, y reemplazar los que se hayan estropeado por uso indebido.

2.10. Antes de iniciar el servicio, el Ayuntamiento hará un inventario de las instalaciones, equipamiento, vajilla e instrumentos que pone a disposición del adjudicatario y los recogerá en un documento para que la empresa adjudicataria acepte y firme.

2.11.- Cualquier otro servicio, que haya que prestar inevitablemente y que no se detalle en este pliego será acordado por la empresa adjudicataria y el ayuntamiento.

3. Duración del contrato:

La duración del contrato será de 2 cursos (2020-21 y 2021-22), con opción de prorrogarlo dos cursos más. (1+1)

El servicio se deberá prestar de septiembre a julio, ambos inclusive, según el calendario escolar.

4. Precio:

103.700 € + %21 IVA (21.777€) por los dos cursos

Forma de pago: Se realizará un pago mensual durante 11 meses, mediante factura.
Importe mensual: 4.713,6 + IVA

5. RECURSOS HUMANOS

El personal adscrito al contrato deberá tener, al menos, la siguiente formación y experiencia laboral:
Cocinera: La persona encargada de la cocina deberá tener el título de II. Grado de Formación Profesional, en la rama de hostelería. Y experiencia laboral de al menor dos años. Respecto al perfil lingüístico deberá tener el nivel B2 del Marco de Referencia Europeo o equivalente (ver el punto 20 del pliego de condiciones administrativas).

Ayudante de cocina La persona que realizará los trabajos de ayudante de cocina deberá tener el graduado escolar y el título de manipulador(a) de alimentos. Experiencia laboral de al menos un año. Respecto al perfil lingüístico deberá tener el nivel B2 del Marco de Referencia Europeo o equivalente (ver el punto 20 del pliego de condiciones administrativas).

Todo esto deberá acreditarlo la empresa adjudicataria.

6. OTRAS FUNCIONES

Además de todo esto, el servicio se prestará teniendo en cuenta las siguientes funciones:

El servicio se prestará en todo momento siguiendo los criterios del Ayuntamiento de Hernani, y los trabajos se coordinarán con la persona coordinadora de la Haur Eskola, para que la satisfacción de las personas usuarias sea completa.

Hernani, marzo de 2020