

**LEHENGAIEN ETA PRODUKTU LANDU
ETA ERDILANDUEN HORNIDURA ETA
ZORROAGA FUNDAZIOARI EMANGO
ZAION SUKALDARI ZERBITZUA
KONTRATATZEKO LIZITAZIOA
PROZEDURA IREKIAREN BIDEZ
ARAUTUKO DUTEN BALDINTZA
TEKNIKOEN AGIRIA**

1. KONTRATUAREN XEDEA

Kontratu honen xedea da prozedura ireki bidez kontratatzea lehengaien eta produktu landu eta erdilanduen hornidura, eta baita ZORROAGA FUNDAZIOAK (aurrerantzean, ZORROAGA) eskaintzen dituen zerbitzuen beharrei erantzuteko sukaldari zerbitzua ere, hots: egoitza, eguneko egonaldien programa eta apartamentuak, horiek guztiak adineko pertsonen zuzenduak. Halaber, hornidura eta zerbitzua emango dira astelehenetik ostiralera zentroan bazkaltzen duten edo, ZORROAGAK adierazten badu, etorkizunean bazkalduko duten ZORROAGAKO langileen beharrei erantzuteko, une honetan zortzi pertsona inguru izanda.

Horrez gain, kontratuaren xedeak barne ditu sukaldeko instalazioen, biltegien eta hozkailuen mantentze lanak, garbiketa baldintza ezin hobeetan egon daitezen, Baldintza Teknikoen Agiri honetan ezarritakoaren arabera.

Hori guztia Baldintza Teknikoen Agiri honetan aurki daitekeen hornidura eta zerbitzu horien definizioaren arabera.

CPV kodea: 55322000-3.

Sektore Publikoko Kontratuei buruzko azaroaren 8ko 9/2017 Legearen 130. artikuluan xedatutakoa betetzeko (horren bidez, Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2014/23/EB eta 2014/24/EB Zuzentarauak Espainiako ordenamendu juridikora lekualdatzen dira), eta gaur egun sukaldaritza-kontratu gisa

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES
TÉCNICAS QUE HA DE REGIR QUE
HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN,
MEDIANTE PROCEDIMIENTO
ABIERTO, PARA LA CONTRATACIÓN
DEL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA
Y PRODUCTOS ELABORADOS Y SEMI
ELABORADOS Y DEL SERVICIO DE
COCINEROS A PRESTAR A FUNDACIÓN
ZORROAGA FUNDAZIOA**

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es la contratación, por procedimiento abierto, del suministro de materia prima y productos elaborados y semielaborados, así como la prestación del servicio de cocineros para atender los distintos servicios que presta FUNDACIÓN ZORROAGA FUNDAZIOA (en adelante, ZORROAGA), a saber: residencia, programa de estancias diurnas y apartamentos, todos ellos para personas mayores. Asimismo, el suministro y el servicio se prestarán para atender al personal de ZORROAGA, aproximadamente ocho personas actualmente, que come en el centro diariamente de lunes a viernes, o que pretenden hacerlo en un futuro, a indicación de ZORROAGA.

Adicionalmente, el objeto del contrato incluye el mantenimiento de las instalaciones de cocina, almacenes y frigoríficos en perfectas condiciones de limpieza, en los términos establecidos en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

Todo ello en la forma en que dicho suministro y servicios se definen en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas

Su CPV es 55322000-3.

A fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 130 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante, LCSP) y en el

kontratatzan diren langileen kasuan, apirilaren 7ko 3/2016 Legearen 6. artikuluan ezartzen dena betetzeko, hau da, ACAFek gaur egun duen kontratuari ezartzen dion kontratuari, hau da, gaur egun gizarte-klausula jakin batzuk sartzeari aplikatzekoa.

artículo 6 de la Ley 3/2016, de 7 de abril, para la inclusión de determinadas cláusulas sociales en la contratación pública se advierte de que, de conformidad a la información que ha sido suministrada a requerimiento de FUNDACIÓN ZORROAGA FUNDAZIOA por la empresa que actualmente presta el servicio de cocineros objeto del contrato, el convenio colectivo que resulta de aplicación impone al adjudicatario del contrato la obligación de subrogarse como empleador en los contratos de trabajo de los trabajadores que actualmente prestan el servicio de cocineros.

2. ZERBITZUAREN BALDINTZAK

2.1. HORNIDURA ETA DIETAK PRESTATZEA

Prestazioak barne izango ditu:

- ZORROAGAREKIN adostutako elikagaiei buruzko jarraibideak errespetatuz lehengaien eta elikagaien erosketa eta kudeaketa egitea, bai eta horiek ZORROAGAREN instalazioetan jaso eta biltzeatzea ere.
- Bazkariak eta afariak barne izango dituzte: lehenengo platera, bigarren platera, postrea, ogia, ardoa, kafea eta esnea edo infusioak, gutxienez bi aukera eskeiniaraz bai bazkaritan bai afaritan Gainera, beharrezkoa denean, menuak egoiliarren behar espezifikoetara egokituko dira, eta laktosarik gabeko esnekiak, glutenik gabeko elikagaiak eta elikagai integralak behar izango dituzte. Arrain freskoa eskainiko da astean bitan, gutxienez.
- ZORROAGARI aholkularitza ematea menu eta dieta bereziak egiteko, bai eta elikagaien prestaketari, manipulazioari eta sukaldatzeari buruzko arauen jarraipena egiteko ere. Menuak eta dietak zentroko osasun profesionalekin batera erabakiko dira.
- Eguneako menuak prestatzea egoitzako, eguneako egonaldien programako eta apartamentuetako erabiltzaileentzat eta

2. CONDICIONES DEL SERVICIO

2.1. SUMINISTRO Y ELABORACIÓN DE DIETAS

La prestación consistirá en:

- Realizar la adquisición, gestión de materias primas y productos alimenticios siguiendo las directrices sobre alimentos acordadas con ZORROAGA, así como la recepción y almacenamiento de los mismos en las dependencias de ZORROAGA.
- Las comidas y cenas tienen que comprender: primer plato, segundo plato, postre, pan, vino, café y leche o infusiones, ofreciendo al menos dos opciones a elegir en las comidas y cenas Además cuando sea necesario se adaptarán los menús a las necesidades específicas del residente, pudiendo necesitar lácteos sin lactosa, alimentos sin gluten, integrales... Se ofrecerá pescado fresco al menos dos veces por semana.
- Asesorar a ZORROAGA en la elaboración de menús y dietas especiales, así como en el seguimiento de las normas relativas a elaboración, manipulación y cocinado de alimentos. Los menús y dietas se establecerán de acuerdo con el personal sanitario del centro.
- Elaboración de los menús diarios según el calendario previsto para los usuarios de la residencia, del programa de estancias

zentroan bazkaltzen duten ZORROAGAREN langileentzat ezarritako egutegiaren arabera. Egoitza zentroan bestelako zerbitzurik agertuko balitz, menu horiek ere prestatuko dira. Menua zerbitzu bakoitzean bizi diren pertsonen ezaugarrien arabera egokitu ahal izango da.

- ZORROAGAREKIN lankidetzan aritzea otorduen prestaketa, manipulazioa eta banaketa kudeatzeko eta autokontrol sistema (APPCC/HACCP) betetzeko.
- Prestazioak urteko 365 egunetan zehar emango dira eta erabiltzaileen eguneko lau otorduak barne izango dituzte (gosaria, bazkaria, askaria eta afaria), urteko kalkulu hauen arabera:

diurnas y de los apartamentos y para el personal de ZORROAGA que come en el centro. Si surgieran otros servicios en el centro residencial, igualmente se elaborarían los menús. Se podrá adaptar el menú de acuerdo con las características de las personas que residen en cada servicio.

- Colaborar con ZORROAGA en la gestión de la elaboración, manipulación y distribución de comidas y cumplimiento del sistema de autocontrol (APPCC/HACCP).
- La prestaciones deberán prestarse durante los 365 días del año y habrán de cubrir las 4 comidas diarias de los usuarios (desayuno, comida, merienda y cena), sobre la siguiente estimación anual:

Egoitza eta apartamentuak(365 egun urtean)

- o Gosariak: 327 mahaikide (erabiltzaileak bakarrik barne hartuta).
- o Bazkariak: 335 mahaikide (egoiliarak, eguneko eta apartamentuetako erabiltzaileak eta zentroan bazkaltzen duten langileak barne hartuta).
- o Askariak: 327 mahaikide.
- o Afariak: 327 mahaikide.

Residencia y Apartamentos (365 días al año)

- o Desayunos: 327 comensales (se incluyen sólo usuarios).
- o Comidas: 335 comensales (se incluyen personas residentes, usuarios diurnos y de apartamentos, y los empleados que comen en el centro).
- o Meriendas: 327 comensales.
- o Cenas: 327 comensales.

Eguneko egonaldiak (250 egun urtean)

- o Bazkariak: 50 mahaikide (egoiliarak, eguneko eta apartamentuetako erabiltzaileak eta zentroan bazkaltzen duten langileak barne hartuta).
- o Askariak: 50 mahaikide.

Estancias Diurnas (250 días al año)

- o Comidas: 50 comensales (se incluyen personas residentes, usuarios diurnos y de apartamentos, y los empleados que comen en el centro).
- o Meriendas: 50 comensales.

Eguneko egonaldiak (115 egun urtean)

- Bazkariak: 15-20 mahaikide

Estancias Diurnas (115 días al año)

- o Comidas: 15-20 comensales (se incluyen

(egoiliarak, eguneko eta apartamentuetako erabiltzaileak eta zentroan bazkaltzen duten langileak barne).

- Meriendak: 15-20 mahaikide.

- Horrez gain, urtean zehar, ZORROAGAK onartutako menu bereziak prestatuko dira, jarraian adierazitako datetan eta otorduetarako:

- o Urtarrilaren 1eko, 6ko eta 20ko bazkariak eta 5eko eta 19ko afariak.
- o Bi bazkari maiatzean, ZORROAGAKO jaien astean.
- o Uztailaren 31ko bazkaria.
- o Abuztuaren 15eko bazkaria.
- o Azaroaren 1eko bazkaria.
- o Abenduaren 6ko, 8ko eta 25eko bazkariak eta 24ko eta 31ko afariak.
- o Amaren eguneko eta martxoaren 19ko bazkaria.

Halaber, data hauetan, gosari bereziak zerbitzatuko dira opilekin, txokolatearekin, etab.

Kontuan hartu beharreko beste ekitaldi batzuk:

- Torrijas inauterietan
- Edo Txistorrada Santo Tomasen
- Detalle eguna egoiliarren urteak eta hileko azken ostegunean txokolatea gosaltzeko egoiliar guztiei.

Adjudikaziodunak sukaldeko instalazioetan gerta litezkeen ezbeharren aurrean erantzuteko gaitasuna izan beharko du, esaterako: matxurak, uholdeak, horniduren eteteak edo zerbitzuaren eteteak. Ondorioz, adjudikaziodunak kontratua egikaritzeko atxiki beharko du elikagaiak banatzeko zentro edo sukalde zentral bat, gehienez ere Donostiatik 60 minutura egongo dena.

Adjudikazioduna izango da ZORROAGAK

personas residentes, usuarios diurnos y de apartamentos, y los empleados que comen en el centro).

- o Meriendas: 15-20 comensales.

Adicionalmente a lo largo del año se elaborarán menús especiales, aprobados por ZORROAGA, en las fechas y respecto a las comidas siguientes:

- o Las comidas del 1, 6 y 20, y las cenas del 5 y 19 de enero.
- o Dos comidas en mayo, coincidiendo con la semana de fiestas de ZORROAGA.
- o La comida del 31 de julio.
- o La comida del 15 de agosto.
- o La comida del 1 de noviembre
- o Las comidas del 6, 8 y 25, y las cenas del 24 y 31 de diciembre.
- o Comida del día de la madre y el 19 de marzo.

Asimismo, en dichas fechas se servirán desayunos especiales con bollería, chocolate, etc...

Otros eventos a tener en cuenta:

- o Torrijas en Carnaval
- o Txistorrada en Santo Tomás.
- o Detalle en el día para el residente que cumpla años y el último jueves de mes chocolate para desayunar a todos los residentes.

El adjudicatario deberá tener la capacidad de responder ante los imprevistos que se produzcan en las instalaciones de cocina como pueden ser: eventuales averías, inundaciones, interrupciones de suministros o rupturas del servicio. Por ello, el adjudicatario deberá acreditar que adscribirá a la ejecución del contrato un centro de distribución de alimentos elaborados o cocina central, a una distancia no superior a 60 minutos del municipio de Donostia-San Sebastián.

El adjudicatario será responsable del buen uso

eskura jartzen dizkion ondasunen, tresnen, makinen eta ekipamenduen erabilera zuzenaren erantzulea, bai eta horiek konpondu edo ordeztearen arduraduna ere, betiere erabilera okerra eman bazaie ZORROAGAREN iritziz.

2.2. SUKALDARI ZERBITZUA

Zerbitzu honek laguntza emango dio ZORROAGAREN sukalde zerbitzuari, langile kualifikatuen bidez, adierazitako datetan eta hala eskatzen denean.

Halaber, zerbitzuaren adjudikaziodunak prestatutako elikagaien laginak egunero jasotzeko sistemaren ezarpenean eta jarraipenean lagunduko du, kontrol mikrobiologikoak egiteko, ZORROAGAK edo osasun erakunde eskudunek eskatzen dituztenean.

Zehazki, adjudikaziodunak urtean sei analisi egingo ditu gutxienez, bere kontura, elikagai landu eta erdilanduen eta gainazalen kontrol mikrobiologikorako, eta kontrol horien emaitzak ZORROAGAKO zuzendaritzari aurkeztuko dizkio.

Sukaldari zerbitzua emango da: urteko 365 egunetan arratsalde, igandetan goizez, ZORROAGAREN egutegiko 15 jaiegunetan goizez eta larunbatetan goizez, langile propioak lanean ari badira izan ezik.

Oro har, adjudikaziodunak osasun legeria eta ZORROAGAK ondore hauetarako ezarri dituen higie neurriak errespetatu beharko ditu.

2.3. SUKALDEKO INSTALAZIOEN, BILTEGIEN ETA HOZKAILUEN MANTENTZEA

Adjudikaziodunak garbiketa baldintza ezin hobeetan mantenduko ditu sukaldeko instalazioak, biltegiak eta hozkailuak.

de los bienes, utensilios, maquinaria y equipamientos que ZORROAGA ponga a su disposición, así como de la reparación o reposición de los mismos, siempre que sea consecuencia de su incorrecta utilización a criterio de ZORROAGA.

2.2. SERVICIO DE COCINEROS

El servicio consistirá en prestar apoyo al servicio de cocina de ZORROAGA, con personal cualificado, en las fechas señaladas y cuando así se le requiera.

Asimismo, el adjudicatario del servicio colaborará en la implantación y seguimiento del sistema de recogida de muestras diarias de alimentos elaborados, al objeto de realizar controles microbiológicos, a instancia de ZORROAGA o de las instituciones sanitarias competentes.

Más en concreto, el adjudicatario realizará a su cargo, durante el año, un mínimo de seis análisis microbiológicos de control de alimentos elaborados, semielaborados y de superficies, cuyos resultados deberá presentar a la dirección de ZORROAGA.

El servicio de cocineros se prestará durante el turno de tarde de los 365 días, todos los domingos por la mañana, los 15 festivos del calendario de ZORROAGA por la mañana y todos los sábados por la mañana, excepto los que trabaje el personal propio.

En general, el adjudicatario estará sujeto al cumplimiento de la legislación sanitaria y las medidas higiénicas que ZORROAGA tenga establecidas al efecto.

2.3. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES DE COCINA, ALMACENES Y FRIGORÍFICOS

El adjudicatario mantendrá en perfectas condiciones de limpieza las instalaciones de cocina, almacenes y frigoríficos. La limpieza de

Erauzgailuen eta hauen iragazkien garbiketa bere kontura izango da, higiene baldintza ezin hobeak mantentzeko behar den maiztasunarekin.

Sukaldeko instalazioak, biltegiak eta hozkailuak garbitzeko produktuak adjudikaziodunak jarriko ditu. Garbiketa produktu horiei dagokienez, produktuen fitxa teknikoaren kopia bat emango zaio ZORROAGARI. Horrez gain, produktu bakoitzaren fitxaren kopia bat ipiniko da toki ikusgarri eta irisgarrian, produktuak erabiltzeko eta biltegitratzeko puntu guztietan.

3. LANGILE BEHARRAK

Adjudikaziodunak egokitzen jotzen dituen langileak esleituko ditu lehengaien eta produktu landu eta erdilanduen hornidurarako, aholkularitzarako, menuak prestatzeko eta otorduen prestaketaren, manipulazioaren eta banaketaren kudeaketan laguntzeko eta autokontrol sistemarekin laguntzeko. Langile horiek sukaldari zerbitzura atxikitako ZORROAGAKO langileekin eta zerbitzu horren kalitatearen arduradunarekin lankidetzan arituko dira.

Laneko arriskuen prebentzioari buruzko legea betez, lanpostu bakoitzaren arriskuen ebaluazioak aurkeztuko dira, eta ebaluazioa kanpoko prebentzio zerbitzu batek edo enpresaren prebentzio zerbitzuak egin duen adieraziko da. Era berean, osasunaren zaintza norekin kontratatuta dagoen jakinaraziko da.

Bere aldetik, sukaldari zerbitzua jarraian adierazitako egunetan, orduetan eta kategoría profesionaletan emango da:

las campanas de extracción y los filtros se harán a su cargo, con la periodicidad necesaria para que se mantengan en perfectas condiciones de higiene.

Los productos para la limpieza de las instalaciones de cocina, almacenes y frigoríficos serán aportados por el adjudicatario. Respecto de dichos productos de limpieza, se entregará una copia de la ficha técnica de los mismos a ZORROAGA. Además una copia de la ficha de cada producto se ubicará, en lugar visible y fácilmente accesible, en cada punto de utilización y de almacenamiento de los productos.

3. NECESIDADES DE PERSONAL

El adjudicatario destinará el personal que estime adecuado para la realización del suministro de materia prima y productos elaborados y semielaborados y asesoramiento, elaboración de menús y colaboración en la gestión de la elaboración manipulación y distribución de comidas y cumplimiento del sistema de autocontrol, que colaborará con el personal de ZORROAGA adscrito al servicio de cocineros, así como con el responsable de calidad del mismo.

En aplicación de la LPRL, se presentarán las evaluaciones de riesgo de cada puesto de trabajo, se indicará si la misma se realiza por servicio de prevención ajeno o internamente por la propia empresa. Igualmente se informará de con quién tiene contratada la vigilancia de la salud.

Por su parte, el servicio de cocineros se realizará en los siguientes días, horas y categorías profesionales:

KATEGORIAK CATEGORÍA	EGUNAK DIAS	ORDUAK EGUNEAN HORAS DÍA	ORDUAK GUZTIRA TOTAL HORAS
SUKALDEKO LAGUNTZAILEA			

urte osokoa AYUDANTE COCINA anual			
Lagun egunak / Labor	247	8	1.976
Fin sema. festivos	118	4	472
ASTEBURUAK ETA JAIEGUNAK FINES SEMANA Y FESTIVOS			
SUKALDARIA COCINERA	114	14	1.596
SUKALDARI LAGUNTZAILEA AYUDANTE COCINA	114	28	3.192
ASTEKO ERREFORTZUA REFUERZO SEMANAL			
SUKALDE LAGUNTZAILEA AYUDANTE COCINA	51	3	153
SUKALDE LAGUNTZAILEA AYUDANTE COCINA	51	3	153
LANEGUN ARRATSALDEAK TARDES DÍA LABOR			
SUKALDARIA COCINERA	251	7	1.757
SUKALDEKO LAGUNTZAILEA AYDANTE COCINA	251	10,5	2.636
ORDUAK GUZTIRA URTEAN TOTAL HORAS AÑO			11.935

Zerbitzurako kontratatzen diren pertsonen lan lotura izango dute enpresa adjudikaziodunarekin ondore guztietarako.

Las personas contratadas para el servicio tendrán vinculación laboral con la empresa adjudicataria a todos los efectos

Hilean behin, zerbitzua ematen duten pertsonen TC-2 inprimakiaren kopia entregatuko zaio Fundazioari.

Mensualmente se entregará copia de los TC-2 de las personas que prestan el servicio en la Fundación.

Adjudikaziodunak, bere kontratuaren arduradunaren bidez, bere langileen itxura fisikoa zaintzearen ardura izango du, eta osasun arloko eta lan arloko agintariak eskatzen dituzten jantziak, arropa eta prebentzio ekipamenduak emango dizkie. Langile guztiek ikusteko moduko identifikazio pertsonaleko txartel bat eramango dute, zein enpresakoak

El adjudicatario a través de su responsable del contrato deberá responsabilizarse del aspecto físico de sus empleados, dotándolos de la indumentaria, vestuario y equipos de prevención que exija la autoridad sanitaria y laboral. Todos los empleados deberán llevar en sitio visible una tarjeta de identificación personal, con mención expresa de la empresa a

diren berariaz adierazten duena, jantziek enpresaren identifikazioa badaramate salbu.

4. HORNIDUREN ETA ZERBITZUEN ANTOLAMENDUA

Kontratuaren xedea diren prestazioak adjudikaziodunak aurkeztutako lan egitasmoaren eta metodologiaren arabera gauzatzea kaltetu gabe, ZORROAGAK egokitzat jotzen dituen aldaketak eskatu ahalko ditu kontratuaren xedea den prestazioa behar bezala ematen dela ziurtatzeko. Aldaketa eskaera horiek kontratistak izendatutako solaskide bakarrari edo kontratuaren arduradunari jakinaraziko zaizkio zuzenean.

Adjudikaziodunak, ezartzen den maiztasunarekin, ZORROAGAKO zuzendaritzak eskatzen dituen txosten, proiektu edo memoria guztiak aurkeztu beharko ditu menuen inguruan, menuak egiteko lehengaien inguruan, zerbitzuan diharduten pertsonekin gertatzen diren gorabeheren inguruan eta instalazioen erabilera eta mantentzearen inguruan.

Adjudikaziodunak bere langileen eskura jarriko ditu kontratuaren xedea diren prestazioak gauzatzeko beharrezkoak diren elementu lagungarriak eta norbera babesteko elementuak

5. ZEREGINEN ETA MAIZTASUNEN ZERRENDUA

Jarraian, egin beharreko gutxieneko zereginak jasotzen dira. Lan horiek egiteko kontrola enpresa esleipendunak erregistratu beharko du, eta Zorroagaren eskura egongo da hala eskatzen duenean:

EGUNERO:

- Elikagaien bilketa.
- Elikagaiak une bakoitzeko beharren arabera prestatzea.
- Zerbitzu bakoitzean janari-akrroak muntatzea
- Zerbitzu bakoitza ikastetxearen beharren arabera ezarritako ordutegian edukitzea.

la que pertenecen, salvo que la indumentaria porte identificación de la empresa.

4. ORGANIZACIÓN DE LOS SUMINISTROS Y SERVICIOS

Sin perjuicio de que las prestaciones objeto de contrato se lleven a cabo conforme al plan de trabajo y metodología presentada por el adjudicatario, ZORROAGA podrá solicitar los cambios que crea oportunos para la adecuada prestación del objeto del contrato. Dichas solicitudes de cambio se realizarán directamente al interlocutor único o responsable del contrato designado por el contratista.

El adjudicatario deberá aportar, con la periodicidad que se establezca, cuantos informes, proyectos o memorias, respecto de los menús, las materias empleadas en su confección, las incidencias que se produzcan con las personas que tengan destinadas al servicio, y el uso y mantenimiento de las instalaciones, le requiera la dirección de ZORROAGA.

El adjudicatario dotará a su plantilla de los elementos auxiliares y de protección personal necesarios para la realización de las prestaciones objeto del contrato.

5. LISTA DE TAREAS Y FRECUENCIAS

A continuación se recogen las tareas mínimas que han de ser realizadas, cuyo control de realización deberá estar registrado por la empresa adjudicataria y a disposición de Zorroaga cuando así lo solicite:

DIARIAMENTE:

- Recogida de alimentos.
- Preparación de alimentos de acuerdo con las necesidades de cada momento.
- Montaje de acros de comida en cada servicio.
- Disponer de cada servicio en el horario establecido en función de las necesidades del centro.

- Zerbitzu bakoitzean erabilitako tresnak, makinak eta aparatuak kentzea eta garbitzea.

- Sukaldea, altzariak, mahai-tresnak, baxera, lan-mahaia, zorua, orgak, orga kalienmteak, etxetresna elektrikoak, hozkailu-oheak eta izozkailuak antolatu eta garbitzea.

- Hondakinak biltzea eta behar bezala kudeatzea eta erretiratzea.

ASTERO

- Ordenatu elikagaien biltegia eta apalak garbitu.
- Sukaldea eta kristalak garbitzeko gunea alikatatzea.
- Sukaldeko armairuen barrualdea eta kanpoaldea garbitzea.
- Sukaldeko apalak eta lanabesak garbitzea.
- Hozkailuaren barnealdea garbitzea.

HILERO:

- Labeko kanpaia garbitzea.
- Ke-aterakinetako kanpaia garbitzea.
- Izozkailuak barrutik garbitzea.

BI HILEAN BEHIN:

- Sukaldeko leihoetako eltxo-sareak garbitzea.

- Retirada y limpieza de utensilios, maquinaria y aparatos utilizados en cada servicio.

- Ordenar y limpiar la cocina en su conjunto, mobiliario, cubiertos, vajilla, mesa de trabajo, suelo, carros, carros calientes, electrodomésticos, cámara frigorífica y congeladores...

- Recogida de residuos y retirada con una correcta gestión y retirada de los mismos.

SEMANALMENTE

- Ordena almacén de alimentos y limpiar baldas.
- Alicatado de zona de cocina y limpieza de cristales.
- Limpieza de interior y exterior de armarios de cocina.
- Limpieza de baldas de cocina y utensilios.
- Limpieza interior de frigorífico.

MENSUALMENTE:

- Limpieza de campana de horno.
- Limpieza de campana de extractos de humo.
- Limpieza interior de congeladores.

BIMENSUALMENTE:

- Limpieza de mosquiteras de ventanas de cocina.