HAURRESKOLAKO SUKALDEKO ZERBITZUA, PROZEDURA IREKIAN ESLEITZEKO BALDINTZA TEKNIKOEN PLEGUA

1. Kontratuaren xedea:

Kontratuaren helburua da *Hernani Haur Eskolako* sukaldeko zerbitzua eskaintzea.

2. Zerbitzuaren deskribapena

Honakoak dira enpresa esleipendunak egin beharrekoak:

2.1- Haur eskolako jangela erabiliko duten haur eta hezitzaileentzako otorduak, bazkariak eta askariak, prestatu eta zerbitzatzea.

2.2- Otorduak prestatzeko behar diren elikagaiak: zein eta zenbat... aurreikustea, enkargatzea, eta behar bezala biltegiratzea. Udalak ezarriko ditu erosketa irizpideak, elikagaia bertakoa eta garaian garaikoa izatea, besteak beste; eta Udalak zuzenean egingo du elikagaien ordainketa.

2.3. Menuak jangelako erabiltzaileen ezaugarrietara eta beharretara egokitzea, betiere, espezialistek adierazitako osasun- eta elikadura-eskakizunak beteta. Hiru hilabetero menu proposamenak Udalari aurkeztuko zaizkio eta Udalaren onespena beharko dute.

2.4. Menuak egokitzeko premiazko diren gaiak behar bezala maneiatu, landu eta prestatzeko sistemak eta arauak ezartzea, eta hori guztia modurik egokienean egin eta lanak ikuskatzea.

2.5. Otorduak haur eskolako instalazioetan prestatzea.

2.6. Sukaldea garbitzea: janaria prestatzeko tresna, ontzi, sutegia eta gainerako elementuak, sukaldea bera eta bertako altzariak barne. Enpresaren ardurapekoa izango da horretarako garbigarriak erostea eta ordaintzea.

2.7. Osasun arloko legeria zorroztasunik handienaz betetzea eta erabat errespetatzea jarduerari berariaz dagozkion higiene neurriak.

2.8- Hondakin guztiak bereizita biltzea, Udalak horretarako duen araudiari jarraituz.

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA DE LA HAURRESKOLA EN EL PROCEDIMIENTO ABIERTO

1. Objeto del contrato:

El objeto del contrato es la prestación del servicio de cocina de la *Escuela Infantil Hernani*.

2. Descripción del servicio:

La empresa adjudicataria deberá:

2.1- Preparar y servir comidas, comidas y meriendas, para los niños y educadores que utilicen el comedor de la escuela infantil.

2.2- Prever, encargar y almacenar adecuadamente los alimentos necesarios para la preparación de las comidas: cuales y en qué cantidad.... El Ayuntamiento establecerá los criterios de compra, la procedencia del alimento, etc.,; y el Ayuntamiento realizará directamente el pago de los alimentos.

2.3 Adaptar los menús a las características y necesidades de las personas usuarias del comedor, cumpliendo con los requerimientos sanitarios y alimentarios indicados por los especialistas. Las propuestas de menús se presentarán trimestralmente al Ayuntamiento y deberán ser aprobadas por el mismo.

2.4. Establecer sistemas y normas para el correcto manejo, elaboración y preparación de los artículos necesarios para la adaptación de los menús, supervisando los trabajos y realizándolos de la forma más adecuada.

2.5. La preparación de las comidas se realizará en las instalaciones de la escuela infantil.

2.6. Limpieza de la cocina: utensilios, recipientes, fogones y demás elementos para cocinar, incluida la propia cocina y su mobiliario. Será responsabilidad de la empresa la adquisición y pago de los productos de limpieza.

2.7. Cumplimiento escrupuloso de la legislación sanitaria y el pleno respeto de las medidas de higiene específicas de la actividad.

2.8- Recogida separada de todos los residuos de

2.9. Esleipendunaren ardura da Udalak bere esku jarritako ondasunak modu egokian erabiltzea eta konpontzea, eta erabilera txarraz hondatutakoak ordezkatzea.

2.10. Zerbitzua hasi baino lehen, Udalak esleipendunaren esku jarriko dituen instalazio, ekipamenduaren, ontziteriaren eta lanabesen inbentarioa egingo du eta dokumentu batean jasoko du, esleipendun enpresak onartu eta sinatzeko.

2.11.- Baldintza hauetan zehaztu ez den beste edozein zerbitzu, baldin eta halabeharrez hornitu beharrekoa denean, esleipendunak eta Udalak hitzartuko dituzte.

3. Kontratuaren iraupena

Kontratuaren iraupena ikasturtekoa batekoa izango da (2023-2024), beste hiru ikasturtez luzatzeko aukerarekin, banaka.

Zerbitzua irailetik uztailera bitartean eman behar da, biak barne, astelehenetik ostiralera, ikasturteko egutegiaren arabera.

4. Prezioa

Lizitazio aurrekontua (ikasturte bat) 61.224€ %21 BEZ: 12.857€ **Guztira: 74.081€**

Ordaintzeko era: Hileroko ordainketa egingo da, 11 hilabetez, faktura bidez.
Hileko zenbatekoa: 5.565,82 + BEZ

5. Giza baliabideak

Kontratuari atxikiko zaizkion langileek honako lanbide prestakuntza eta lan-esperientzia eduki behar dute, gutxienez:

Sukaldaria: Sukaldeko eginkizunez arduratuko den langileak II. Mailako Lanbide Hezkuntzako tituluaren jabe izan behar du, ostalaritza adarrekoa. Eta lan-esperientzia, gutxienez, bi urtekoa. Hizkuntza gaitasunari dagokionez, berriz, Europako Erreferentzia Markoaren B2 maila edo parekoa izan

acuerdo con la normativa municipal.

2.9. Corresponde al adjudicatario el buen uso y reparación de los bienes puestos a su disposición por el Ayuntamiento, así como la reposición de los deteriorados por su mal uso.

2.10. Con carácter previo al inicio del servicio, el Ayuntamiento realizará un inventario y documentará las instalaciones, equipamiento, vajilla y utensilios que pondrá a disposición del adjudicatario, para su aprobación y firma por parte de la empresa adjudicataria.

2.11.- Cualquier otro servicio no especificado en las presentes Condiciones que deba proveerse necesariamente será concertado entre el adjudicatario y el Ayuntamiento.

3. Duración del contrato:

La duración del contrato será de un curso académico (2023-2024), prorrogable por otros tres, de forma individual.

El servicio se prestará de septiembre a julio, ambos inclusive, de lunes a viernes, según calendario del curso escolar.

4. Precio:

Presupuesto de licitación (un curso académico) 61.224€ 21% IVA: 12.857€ Total: 74.081 €

Forma de pago: se realizará pago mensual durante 11 meses mediante factura.
Importe mensual 5.565,82 + IVA

5. Recursos Humanos

El personal adscrito al contrato deberá poseer, al menos, la siguiente cualificación profesional y experiencia laboral:

Cocinero/a: El personal encargado de las funciones de la cocina deberá estar en posesión del título de grado II de Formación Profesional, rama Hostelería. Y contar con experiencia laboral de, al menos, dos años. En cuanto a la competencia lingüística, deberá estar en

beharko du (ikus. Plegu administratiboetako 27. puntua).

Sukaldeko laguntzailea (behar izanez gero): Laguntzaile eginkizunetan arituko den langileak eskola graduatuaren jabe izan beharko du eta janariak maneiatzeko agiriaren jabe izan. Lan-esperientzia, gutxienez, urtebetekoa. Hizkuntza gaitasunari dagokionez, berriz, Europako Erreferentzia Markoaren B2 maila edo parekoa izan beharko du (ikus. Plegu administratiboetako 27. puntua).

Hori guztia behar bezala egiaztatu beharko du enpresa esleipendunak.

posesión del nivel B2 o equivalente del Marco de Referencia Europeo (ver punto 27 de los pliegos administrativos).

Ayudante de cocina (en su caso): El personal que realice las funciones de ayudante deberá estar en posesión del graduado escolar y del carnet de manipulador/a de alimentos. Contar con experiencia laboral de, al menos, un año. En cuanto a la competencia lingüística, deberá estar en posesión del nivel B2 o equivalente del Marco de Referencia Europeo (ver. Punto 27 de los pliegos administrativos).

Todo ello deberá ser debidamente acreditado por la empresa adjudicataria.

6. Bestelako betekizunak

Horretaz guztiaz gain, zerbitzua honako betekizunak kontuan izanik emango da:

Zerbitzua une oro Hernaniko Udalak emandako jarraibideen arabera emango da, eta lanak Hernani Haur Eskolako koordinatzailearekin estu-estuko harremanean koordinatuko dira, betiere erabiltzaileek asetasun mailarik handiena izate aldera.

6. Otros requisitos

Además, el servicio se prestará teniendo en cuenta los siguientes requisitos:

El servicio se prestará en todo momento de acuerdo con las instrucciones emanadas del Ayuntamiento de Hernani y se coordinarán los trabajos en estrecha relación con la persona coordinadora de la Escuela Infantil Hernani, con el fin de conseguir la máxima satisfacción de los usuarios.