DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN
Gizarte Ekintza
Acción Social
Urdaneta, 13 | Tel. 943481400 | www.donostia.eus
20006 Donostia / San Sebastián

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

Esp: 2023/041

BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA, INTXAURRONDOKO GIZARTE ZERBITZUEN ZENTROAN GIZARTE-BAZTERKETA EGOERA LARRIAN DAUDEN PERTSONEI ETA FAMILIEI ZUZENDUTAKO OTORDUAK PROGRAMARAKO JANARIA PRESTATZEKO ETA ENTREGATZEKO ZERBITZUA KONTRATATZEKOA (GIZARTE EKIMENEKO ENPLEGU ZENTRO BEREZIEI ETA GIZARTERATZE ENPRESEI ERRESERBATUA).

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN Y ENTREGA DE COMIDAS PARA EL PROGRAMA OTORDUAK DIRIGIDO A PERSONAS Y FAMILIAS EN SITUACIÓN DE EXCLUSIÓN SOCIAL SEVERA EN EL BARRIO DE INTXAURRONDO (RESERVADO A CENTROS ESPECIALES DE EMPLEO DE INICIATIVA SOCIAL Y EMPRESAS DE INSERCIÓN).

1.- KONTRATUAREN XEDEA

Kontratuaren xedea da egunean gutxi gorabehera (beharren arabera) 25 menu prestatzea eta ematea, plater bakoitza modu indibidualean ontziratua.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato consiste en la preparación y entrega de aproximadamente (según necesidades) 25 menús diarios envasados de forma individual por plato.

2.- EGIN BEHARREKO JARDUERAK

Zehazki, zerbitzuaren enpresa esleipendunak honako jarduera hauek egin beharko ditu:

a) Menuak planifikatzea eta prestatzea. Guztira, gutxi gorabehera (beharren arabera) 25 menu prestatu beharko ditu egunean. Menuak, lehenengo platera, bigarrena eta postrea izan behar ditu.

b) Menuak banaka ontziratzea, plater bakoitza modu indibidualizatuan banatu ahal izateko; modu horretara, janaria etxez etxe eraman ahal izango da, elikaduraren arloko segurtasun baldintzak betez. Zehazki, enpresa esleipendunak menuak termoseilatuak eta atmosfera modifikatuan entregatu beharko ditu menuak.

c) Janaria eramatea Gizarte Ekintzaren Zuzendaritzako Ekintza Komunitarioaren Zerbitzuak esandako tokira, eta han horretarako izango den hozkailuaren barruan sartzea, janaria egoera onean kontserba dadin banatzeko ordua izan arte.

Emate lekua Intxaurrondo auzoko Mons Pasealekuko 141 zenbakian dagoen lokala izango da. Hala ere, Ekintza Komunitarioko Zerbitzuak, zerbitzua zuzen emateko arrazoiak direla eta, emate lekua aldatu ahal izango du, baina ezin izango da egon Donostiako udalerritik kanpo

d) Menuak asteko bi egunetan banatuko dira, 11h-tatik 11h45-tara: astelehenetan, 3 egunerako menuak banatu beharko ditu (guztira, 75 menu), eta ostegunetan, 4 egunerako menuak (100 menu).

2.- TAREAS A REALIZAR

En concreto, la empresa adjudicataria del servicio deberá realizar las siguientes tareas:

a) Planificación y preparación de los menús. En total, deberá preparar aproximadamente (según necesidades) 25 menús diarios. Cada menú deberá contemplar un primer plato, un segundo y postre.

b) Envasado individual de los menús para poder distribuirlos de manera individualizada por plato, garantizando de este modo que los alimentos puedan ser transportados a los domicilios con respeto a las condiciones de seguridad alimentaria. En concreto, la empresa adjudicataria deberá entregar los menús termosellados y en atmósfera modificada.

c) Transporte de los alimentos hasta el lugar que determine el Servicio de Acción Comunitaria de la Dirección de Acción Social y colocación en el interior del frigorífico que a tal efecto existirá en dicho lugar para que los alimentos se conserven en buen estado hasta la hora del reparto.

El lugar de entrega será un local sito en el Paseo de Mons nº 141 del barrio de Intxaurrondo; no obstante, el Servicio de Acción Comunitaria, por razones debidamente justificadas relacionadas con la correcta prestación del servicio, podrá cambiar el lugar de entrega que no podrá estar fuera del término municipal de Donostia.

d) La entrega de los menús en el Centro de Servicios Sociales. Deberá realizarse dos días de la semana a partir de las 11h hasta las 11h45: los lunes deberá

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Tokiko Gobernu Batzordea - Idazkaritza
Junta de Gobierno Local - Secretaría

Gizarte Ekintzaren Zuzendaritzak entrega egunak alda ditzake, jaiegunen arabera.

entregar menús para 3 días (en total 75 menús) y los jueves deberá entregar menús para 4 días (100 menús). La Dirección de Acción Social podrá modificar los días de entrega en función de los festivos de la semana.

3.- ZERBITZUAREN KALITATEAREKIN ERLAZIONATURIKO BETEBEHARRAK

3.1 Esleipendunak osasun arloko legedia zorrotz bete beharko du eta jarduerari dagozkion higiene neurri guztiak errespetu. Era berean, Osasun Publikoko agintariek eskatzen dituzten kontrolak egin beharko ditu.

3.2 Elikagaia konfiskatu, egosi, banatu, hoztu eta mugitzeko elementu guztiek GASTRONORM Europako EN-631 araua beteko dute.

3.3 Enpresa esleipendunak Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean inskribatuta egon beharko du, janari prestatuak egiteko eta banatzeko jarduerarako.

3.4 Elikagaiek ez dute etiketatuta egon behar duten produkturik izango, Europako araudiaren arabera genetikoki aldatutako organismoetatik datozen osagaiak dituztelako.Gainera, menuetako produktu nagusiak sasoikoak izango dira, hau da, aire zabalean landatzen diren produktuak edo eskualdean denboraldi bakoitzean arrantzatzen direnak.

3.5 Askotariko menua prestatu beharko du eta monotonia saihestu. Menuak hamabost egun natural gutxieneko errotazioa izan beharko du.

3.6 Indarrean dagoen araudiaren arabera (1169/2011 EB Erregelamendua eta 126/2015 Errege Dekretua, kontsumitzaileari informazioa emateari buruzkoa), enpresa esleipendunak zerbitzatutako menuen nutrizio-konposizioari buruzko informazioa izan eta eman beharko du (exekuzio fasean), baita osagai eta produktu alergenoei edo intolerantziak eragin ditzaketen produktuei buruzkoa ere.

3.7 Menua orekatua izango da (platerak Harvardeko platera eredutzat hartuta egin beharko dira) eta beharrezkoak diren egokitzapenak egin beharko zaizkio, medikuaren aginduz eta kontratuaren arduraduna oharrengatik bestelako beharrak dituzten pertsonentzat.

3.8 Esleipendunak zerbitzua Ekintza

3.- OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA CALIDAD DEL SERVICIO

3.1 La adjudicataria deberá cumplir de manera estricta la legislación sanitaria vigente, respetar al máximo todas las medidas higiénicas propias de su actividad, y realizar los controles exigidos por las autoridades de Salud Pública.

3.2 Todos los elementos destinados a la conservación, a la cocción, distribución, refrigeracion y al movimiento del alimento cumplira´n la norma GASTRONORM Norma Europea EN-631

3.3 La empresa adjudictaria deberá estar inscrita en el Registro general sanitario de alimentos para la actividad de elaboración y distribución de comidas preparadas.

3.4. Ninguno de los alimentos contendrán productos que deban estar etiquetados por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados de acuerdo con la normativa europea. Además, los productos principales de los menús serán de temporada, es decir, productos que se cultivan al aire libre o que se pescan en cada temporada en la región.

3.5 Deberá preparar un menú variado, evitando la monotonía y observando una rotación de, al menos, quince días naturales.

3.6 De acuerdo con la normativa vigente (Reglamento UE 1169/2011 Y Real Decreto 126/2015 de información al consumidor, la empresa adjudicataria deberá disponer y facilitar (en fase de ejecución) la información relativa a la composión nutricional de los menús servidos así como a la relativa a los ingredientes y productos alérgenos o que puedan producir intoleracias.

3.7 El menú deberá ser equilibrado (los platos deberán elaborarse siguiendo el modelo el Plato de Harvard) con las adaptaciones para las personas que, por prescripción médica y mediante el aviso del responsable del contrato sean necesarias.

3.8 La adjudicataria deberá prestar el servicio en

Komunitarioaren Zerbitzuarekin estuki koordinatuta eman beharko du, erabiltzaileak ahalik eta gogobeteen gera daitezen. Ekintza Komunitarioaren Zerbitzuak zerbitzua behar bezala egiteko ematen dituen jarraibideak bete beharko ditu esleipendunak.

estrecha coordinación con el Servicio de Acción Comunitaria con el fin de obtener el mayor grado de satisfacción por parte de los/as usuarios/as. La adjudicataria deberá cumplir con aquellas directrices del Servicio de Acción Comunitaria que sean necesarias para la correcta ejecución del servicio.

Donostian, 2023ko martxoaren 31an/ Donostia-San Sebastián a 31 de marzo de 2023

Beatriz Sauce

Ekintza Komunitario zerbitzurubua/ Jefa del Servicio de Acción Comunitaria

Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián
Lege Zuzendaritza - Dirección Jurídica

Tokiko Gobernu Batzarrak onartua.
Aprobado por la Junta de Gobierno Local.

2023 UZT 1

Batzordeko idazkaria,
El/La secretario/a de la Junta,