Firmante: IRUNGO UDALA / AYUNTAMIENTO DE IRUN
Emisor: IZENPE
Fecha:07/02/2024 8:50:00

OTORDUAK PRESTATZEKO ETA HORNITZEKO ZERBITZUAREN KONTRATAZIOA, INGURUMENAREN IKUSPEGIAREKIN

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE COMIDAS CON PERSPECTIVA MEDIOAMBIENTAL

– *PRESKRIPZIO TEKNIKOEN PLEGUA* / PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS –

***ARLO SUSTATZAILEA* / ÁREA PROMOTORA**	GIZARTE ONGIZATEA / BIENESTAR SOCIAL
***ESPEDIENTE KODEA* / CÓDIGO EXPEDIENTE**	2023ZAUN0068

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato consiste en la prestación del servicio de elaboración y suministro de comidas. La ejecución de este servicio se realizará con perspectiva medioambiental. Dicho servicio consistirá en la **elaboración y reparto de comidas en domicilios particulares** para las personas usuarias del área de Bienestar Social del Ayuntamiento de Irún con perspectiva medioambiental con arreglo al presupuesto y a las condiciones técnicas establecidas en el pliego de prescripciones técnicas.

Asimismo, también se suministran **comidas y cenas en las tres viviendas comunitarias** para personas mayores autónomas. En cada vivienda comunitaria se dispone de 3 plazas para personas usuarias las cuales accederán a dicho servicio que en su caso, incluye tanto comidas como cenas.

Este servicio contribuye a la permanencia de las personas usuarias en su entorno habitual cubriendo sus necesidades nutricionales.

En concreto, el Servicio de comida a domicilio, tiene como objetivos específicos:

- Proporcionar a las personas usuarias en situación de dependencia, o en riesgo de dependencia, o en situación de fragilidad social, una dieta equilibrada, con los nutrientes necesarios apropiados a su edad y su situación de salud.
- Prevenir situaciones de riesgo de malnutrición en las personas destinatarias de este servicio.
- Evitar riesgos de accidentes en personas vulnerables
- En situaciones de fragilidad social y riesgo de dependencia, poder llevar a cabo un seguimiento social para la detección o necesidad de activación de mayor intensidad de apoyos y/u otros recursos sociales.

2. POBLACIÓN DESTINATARIA

La prestación del servicio va dirigido a: personas dependientes en virtud de las competencias municipales dispuestas en el Decreto 185/2015 de Cartera de prestaciones y servicios del Sistema Vasco de Servicios sociales, así como a personas autónomas y grupos familiares.

Con Carácter general el perfil de las personas usuarias de este servicio se corresponderá con el de aquellas personas y/o grupos familiares que requieran del servicio, en razón de su pérdida de

autonomía, o situación de vulnerabilidad, de la intervención temporal o permanente de éste.

3. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

La prestación de este servicio consiste en la elaboración y reparto de comida a domicilios particulares de personas usuarias de bienestar social todo ello con perspectiva medioambiental. También se suministran comidas y cenas en tres viviendas comunitarias para personas mayores que se gestionan desde el área de Bienestar social.

Es importante tener en cuenta que:

- Las comidas a las personas que en cada momento resulten beneficiarias del Servicio de comida a domicilio ofrecido por el Ayuntamiento, con arreglo a los criterios y normativa establecidos en la Disposición Adicional Cuarta del Reglamento Municipal regulador del Servicio de Ayuda a Domicilio del Ayuntamiento de Irun (BOG nº 187, de 29/09/2017).

- En los domicilios particulares se realizará un reparto diario de comidas únicamente y en el caso de las personas que residan en las viviendas comunitarias, se realizará un reparto diario de comidas y cenas.

- Las comidas se reparten en diferentes domicilios cada día. El reparto se lleva directamente al domicilio de cada persona usuaria del servicio. La adjudicataria prestará el número de comidas que se demanden desde el Ayuntamiento. La previsión de este servicio, incluyendo el servicio en domicilios como en viviendas comunitarias, es de un reparto de 4929 comidas al mes, suponiendo una media de 144 repartos de comida al día .

Nº de comidas	COMIDAS	CENAS	AÑO
SAD	141		51.535,50
Viviendas	**9**	9	6.579,00
	54.825,00	3.289,50	**58.115,00**

- Las comidas y cenas que se repartan a las personas usuarias de las viviendas comunitarias para Mayores, se realizará en las siguientes viviendas: actualmente 2 viviendas en la calle Pikoketa y una vivienda en la calle Pilar.

A. CONFECCIÓN y ELABORACIÓN DE MENÚS

- La empresa adjudicataria deberá elaborar diariamente **dos opciones de menú completos para cada ingesta** (comidas para el Servicio de Ayuda a Domicilio y comidas y cenas para las Viviendas Comunitarias) según los criterios establecidos en este apartado.

- Los **menús deben cumplir con los siguientes requisitos**:

  - Ser completos y equilibrados.
  - Que los alimentos elaborados se adapten a las necesidades de las personas usuarias.
    Raciones y texturas teniendo en cuenta edad y necesidades (alimentación triturada, fácil masticación o entera).
  - Estar correctamente condimentados.

- Podrán ser con o sin sal.
- Tener una presentación atractiva.
- Ser variados (utilización de diferentes productos, complementariedad entre producto fresco y congelado, primando la calidad y la utilización de productos frescos).
- Evitar la utilización de productos precocinados o ya elaborados por otras marcas o empresas externas.
- Priorizar técnicas de cocinado saludables: cocción al vapor, horneado, a la parrilla, asados,… frente a fritos o rebozados.
- Se evitarán los zumos, bebidas azucaradas, dulces y en general todos aquellos productos que contengas azúcares refinados.
- Se priorizará el consumo de hortalizas y verduras.
- El aceite a utilizar en la elaboración y condimentación de los productos, será aceite de oliva en cualquiera de sus variedades.
- El aceite de girasol alto oleico se podrá emplear para la fritura de alimentos. No se podrán utilizar en las frituras aceites ricos en ácidos grasos saturados (palma,…) o en ácidos grasos trans.
- Los menús estarán adaptados a la gastronomía local y a la época del año.

➢ Como **consideraciones generales** sobre la alimentación de las personas mayores, se recomienda favorecer que los menús ofrezcan las siguientes opciones :

- Una pieza de fruta/día
- Dos o tres raciones de legumbre a la semana.
- El consumo de una ración de ensalada al día como guarnición.
- Consumo de pescado 3 o 4 veces a la semana.
- Dieta equilibrada que debe contener:
  - 15% Proteínas- carnes, pescados, huevos, leche y derivados, legumbres…
  - 30 % Grasas-aceites, margarinas y mantequillas, lácteos enteros, frutos secos, embutidos
  - 55 % Hidratos de Carbono- frutas, pan, pasta, arroz, verdura, cereales
  - Ricos en fibra- pan integral, arroz integra, legumbres, verduras,..

➢ Sin perjuicio de lo establecido, con carácter general la **composición mínima de cada ingesta** deberá incluir :

	COMIDA	**CENA**
Primer plato:	Sopas, caldos, cremas, verduras, ensaladas, pastas, legumbres, arroces, huevos, etc **(**elección entre dos opciones).	Sopas, verduras, cremas, etc. (elección entre dos opciones).
Segundo plato	Carnes, pescados o derivados (elección entre dos opciones)	Carnes, huevos, pescado,... (elección entre dos opciones)
Postre	(elección entre dos opciones)	(elección entre dos opciones)
Pan	SI (opción de pan sin gluten)	SI (opción de pan sin gluten
*En todos los menús se incluirán servilletas desechables (fabricadas con fibra reciclada o fibra virgen de gestión sostenible)		

* Los productos utilizados deberán ser variados y combinados con productos congelados y frescos (primando siempre la utilización del producto fresco y de temporada)

- Los menús propuestos se realizarán bajo la **supervisión/asesoramiento de un especialista** en Dietética y Nutrición. Se observarán las condiciones dietéticas y de nutrición teniendo en cuenta las prescripciones facultativas que aporten las personas que reciben el servicio de cara a la elaboración de diferentes menús o dietas terapéuticas (hipocalórica, rica en fibra, celíaca, etc.).

- Todas las **materias primas y los productos** servidos por la entidad que resulte adjudicataria estarán sujetos a la normativa legal y en particular al Código alimentario español.

- Los productos de aliño para las ensaladas, etc. se suministrarán conforme a la legislación vigente.

- La entidad adjudicataria será la responsable de las posibles alteraciones de los productos en todo momento.

- El **almacenamiento** de las **materias primas** y su conservación se efectuara cumpliendo la normativa vigente.

- Las **dietas serán completas, equilibradas, variadas, agradables, atractivas** en su presentación y valoradas dietéticamente, susceptibles de variación según las necesidades de las personas usuarias o las prescripciones facultativas.

- Los menús elaborados deberán tener una **rotación mínima de tres semanas** para garantizar la variedad y la diversidad de los platos.

- En **días festivos señalados**: 24, 25, 31 de diciembre, 1 y 6 de enero así como el día del cumpleaños de la persona usuaria, se deberá proponer un menú especial, según su dieta prescrita.

- La **solicitud de dietas terapéuticas** (hipocalórica, rica en fibra, celíaca, etc.) se realizará (por registro interno o telemáticamente) por parte de las personas usuarias o representantes. A tal efecto, deberán adjuntar a su solicitud de SAD comidas, la prescripción médica personalizada correspondiente cumplimentada por su MAP. Será responsabilidad del área de Bienestar social, concretamente, de la auxiliar administrativa, quien haga llegar dichas prescripciones a la empresa adjudicataria.

- La adjudicataria deberá **entregar** con antelación a las personas usuarias **copia de las opciones de menús** mensuales para poder realizar la elección del menú. Todos los menús se entregarán en bilingüe y en formato papel que sea de fácil visualización, comprensión y lectura por parte de las personas usuarias (adaptado a las circunstancias de la persona usuaria). En el menú se contemplarán orientaciones sobre cómo complementar la dieta asignada a través de las otras comidas del día.

- Se remitirá a los familiares de la persona usuaria que así lo soliciten (por registro electrónico o telemáticamente) una copia del menú por parte de la empresa adjudicataria, el último día

laboral de cada mes.

- La empresa adjudicataria del contrato deberá enviar por correo electrónico a la persona responsable del contrato del área de Bienestar social, con un mes de antelación, una propuesta de menús mensual. Esta propuesta, incluirá dos opciones para el primer plato, dos opciones para el segundo y otras dos opciones para los postres y se adjuntarán las orientaciones sobre cómo complementar la dieta asignada a través de las otras comidas del día.

- La persona responsable del contrato del área de Bienestar social o en quien ésta delegue, realizará un **seguimiento y valoración** de dichos menús y podrá proponer variaciones siempre que sea necesario para garantizar la calidad del servicio.

- El Ayuntamiento podrá **modificar** libremente la **relación de personas beneficiarias** en función de la demanda de cada servicio o de los acuerdos que se adopten con otras instituciones. Así mismo, podrá incluirse dentro la relación de personas beneficiarias, aquellas que, siendo usuarias de otros servicios del área de Bienestar Social, se considere que necesitan de este recurso.

B. CALENDARIO Y HORARIO DE REPARTO

El servicio de suministro de comidas será prestado todos los días del año, corriendo a cargo de la adjudicataria sustituir las posibles ausencias por enfermedad, vacaciones, etc. del personal para asegurar la prestación del servicio.

La **entrega de las comidas**, se realizará de lunes a viernes en días laborables como **máximo entre las 9 horas y las 14 horas. Para el reparto de este servicio, se estima mínimo 16 horas/semanales como dos jornadas laborales completas.**

En el caso de las viviendas comunitarias el reparto de las comidas (comida y cena) se realizará en el mismo momento de entrega.

Excepto para los fines de semana y días festivos, que se procederá de la siguiente manera:

- La comida correspondiente al sábado como la del domingo podrán ser entregadas los viernes.
- La comida no podrá ser repartida con una antelación de más de 48 horas.
- En los días festivos, la comida se repartirá la víspera.

Si por algún motivo excepcional el reparto se realice fuera del horario señalado, se comunicará la causa antes de 24 horas a la persona responsable del contrato.

4. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

La adjudicataria se encargará de ejecutar del servicio en las siguientes condiciones:

- La empresa adjudicataria deberá realizar el servicio de elaboración y el suministro de comidas todos los días del año, que incluye la ejecución de las siguientes tareas:

  - La **confección de los menús** y dietas según lo establecido en el apartado de este Pliego.
  - La **elaboración** de las comidas y cenas en las instalaciones propias de la empresa adjudicataria
  - La empresa adjudicataria deberá adaptarse de forma permanente a los parámetros de prestación del servicio dirigido hacia la **mejora continua**.
  - El establecimiento de **protocolos y normas** a seguir para la correcta manipulación, elaboración y cocinado de las materias necesarias para la confección de los menús previstos.
  - El **emplatado** de las comidas, se realizará por medio de recipientes o bandejas individualizadas teniendo presente la perspectiva medioambiental.
  - La **distribución** de las comidas y cenas se llevará a cabo en vehículos homologados adecuados (refrigerados) hasta los diferentes domicilios particulares de las personas usuarias del servicio de comidas a domicilio, de forma que lleguen en óptimas condiciones organolépticas (color, sabor, olor y textura) y de temperatura.
  - La empresa deberá garantizar que durante todo el proceso de elaboración y reparto se respeten el procedimiento y manipulación de la temperatura para asegurar el **estado óptimo de los alimentos**.
  - El **etiquetado e información del menú** (fecha de caducidad, etc.) estará accesible y será de fácil lectura para el colectivo destinatario del servicio.

- Para la prestación del servicio se deberá atenerse a lo dispuesto en la **normativa** autonómica y estatal en lo relativo a manipulación y autorización para el funcionamiento de actividades, industrias y establecimientos alimentarios, así como a la normativa para la elaboración, distribución de comidas preparadas, o en su caso, los correspondientes menús dietéticos, garantizándose las medidas necesarias para su envasado, etiquetado y control.

- La adjudicataria deberá comunicar a la persona responsable del contrato las **incidencias** (ausencias, etc.) observadas durante el reparto. Aquellas que por su gravedad o por su trascendencia así lo requieran, se notificarán de forma inmediata.

- Para atender las demandas del servicio, la adjudicataria, tendrá disponible una persona en calidad de **coordinadora** dentro del horario de prestación del servicio (de 8:30 a 14:30h).

- La adjudicataria deberá de tener un **sistema de recogida y registro de todas las quejas y sugerencias**, tanto verbales como escritas, que permita el tratamiento adecuado de las mismas.
  La empresa deberá facilitar la utilización de dicho recurso, tanto por las propias personas usuarias como por sus familiares. Todas las quejas y reclamaciones deberán comunicarse a la persona responsable del contrato. Aquellas que, por su gravedad o por su trascendencia, así lo requieran se notificarán de forma inmediata.

- La empresa adjudicataria llevará a cabo un **sistema de evaluación**, con el objeto de realizar los cambios y modificaciones que permitan la mejora continua del servicio. Los resultados de

dicha evaluación deberán ser remitidos anualmente a la técnico municipal responsable del servicio.

- La empresa adjudicataria presentará anualmente a la persona Responsable del contrato la formación realizada por el personal adscrito al contrato, sus contenidos, frecuencia, y responsables de la misma en el tiempo y forma que se exija para la ejecución del presente contrato.

- **Gestión del aprovisionamiento**. En lo relativo a adquisiciones y conservación de productos, la empresa adjudicataria garantizará:

  - Stocks mínimos
  - Verificaciones de que los proveedores cumplan las exigencias del vigente Código Alimentario y las reglamentaciones correspondientes.
  - Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán la normativa alimentaria vigente y todas las disposiciones y reglamentos que la desarrollan, así como toda la normativa europea que sea de aplicación.
  - Igualmente cumplirán la normativa sobre el personal manipulador de alimentos y la normativa técnico-sanitaria sobre comedores colectivos.

- **Limpieza y desinfección.** La empresa adjudicataria deberá garantizar el estado óptimo de todas las instalaciones y elementos para el mantenimiento de los productos, manipulación y transporte de éstos. Para ello, deberá realizar la limpieza y desinfección de todos estos elementos con los productos específicos y adecuados y que éstos sean lo más respetuosos posible con el medio ambiente.

  Las labores de desinsectación y desratización de los espacios donde se conserven, almacenen, elaboren y se repartan los alimentos, será a cargo de la empresa adjudicataria.

- Los productos para el mantenimiento de la higiene, limpieza y desinfección correrán a cargo de la empresa adjudicataria, así como también los **gastos** de suministros energéticos, agua, reparación, mantenimiento de maquinarias, vehículo de reparto,…

5 .OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO DE IRUN.

La relación entre la entidad adjudicataria y el Ayuntamiento de Irún, se canalizará a través del personal técnico del Servicio de Personas mayores perteneciente al área de Bienestar social.

Corresponde al personal técnico del Ayuntamiento el **seguimiento, supervisión y la gestión del servicio**; así como el seguimiento de la intervención y la adecuada atención a las personas usuarias del mismo.
El personal técnico podrá solicitar de la adjudicataria cuanta información y cuantas veces considere oportuno y necesario para un correcto control de la ejecución del servicio, dentro del horario de gestión 8.30h a 14.30h

La relación entre la empresa adjudicataria y el Servicio de Personas mayores, se canalizará a través de la personas coordinadora designada como tal por la empresa. Dicha profesional, recibirá las indicaciones desde el Servicio de Personas Mayores y deberá tener atribuciones suficientes para adoptar al momento, las decisiones necesarias para asegurar su buen funcionamiento.

La **coordinación** del personal técnico del ayuntamiento y de la empresa adjudicataria, se realizará

mediante reuniones presenciales, medios telemáticos y/o telefónicos que garanticen la transmisión inmediata de la información.
En estas reuniones de coordinación se tratarán incidencias detectadas, así como resolución de dudas, diseño de intervención conjunto y demás cuestiones que afecten al servicio o puedan mejorarlo con el fin de realizar la comprobación y seguimiento del contrato. La adjudicataria deberá presentar la información que así se le solicite para ello.

6. MEDIOS HUMANOS

A) CONDICIONES GENERALES

La empresa adjudicataria dispondrá de personal suficiente para poder prestar el servicio con los niveles de calidad y eficiencia necesarios para hacer frente a las obligaciones de éste contrato. Será por cuenta de la empresa adjudicataria la contratación de dicho personal.

La empresa adjudicataria sustituirá de forma inmediata, por su cuenta y a su cargo, al personal que esté de vacaciones, baja por enfermedad o que no pueda prestar el servicio necesario por cualquier motivo.

Así mismo todo personal afectado por lesiones de la piel o de otras enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata.

Las sustituciones se realizarán por personal que esté habituado al tipo de servicio y tareas que debe desarrollar, quedando obligada la empresa adjudicataria a notificar a la persona Responsable del contrato, objeto de la incidencia, las causas y el período de sustitución estimado.

El personal deberá, en todo momento, tratar a las personas usuarias del servicio con la máxima diligencia y respeto. El idioma utilizado en las comunicaciones orales y escritas será aquel que elija la persona usuaria.

B) UNIFORME

El personal adscrito a la prestación efectiva de cada servicio deberá estar correctamente uniformado, debiendo portar una placa de identificación con su nombre y el de la empresa a la que pertenece; debiendo cuidar al máximo la limpieza de éste.

Igualmente, la empresa adjudicataria deberá dotar al personal de todos aquellos elementos necesarios para garantizar la máxima higiene durante el proceso y reparto de los alimentos: gorros, guantes, mascarilla, papel seca-manos,...

C) PERFIL

El personal deberá estar en posesión de la correspondiente certificación de **manipulación de alimentos**, según la normativa vigente, y deberá conocer la normativa que contiene el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

La empresa adjudicataria deberá incluir necesariamente: al menos un profesional dietista-nutricionista necesario para el control y supervisión de los menús y una persona coordinadora del servicio.

D) **FORMACIÓN**

El **personal deberá recibir formación** en:

- Conocimiento tanto del Sistema APPCC/HACCP y de sus funciones en el mismo, como de las buenas prácticas de fabricación y/o manipulación de alimentos.
- Todo el personal implicado en la manipulación de alérgenos deberá recibir formación sobre ellos, sus efectos y su manipulación.
- Minimización, gestión y recogida selectiva de residuos, información sobre los productos a utilizar en la ejecución del servicio y, en general, aspectos relacionados con la salud, la seguridad y el medio ambiente.
- Cualquier otro aspecto relacionado con el servicio a prestar por los trabajadores.
- El personal encargado de conducir los vehículos de transporte deberá recibir formación sobre conducción eficiente.

La empresa adjudicataria presentará anualmente a la persona Responsable del Contrato la formación recibida por el personal adscrito al contrato, sus contenidos, frecuencia, y responsables de la misma.

7. NORMATIVA APLICABLE

Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán la normativa alimentaria y todas las disposiciones y reglamentos que la desarrollan, así como toda la normativa europea que sea de aplicación.

- Normativa sobre el personal manipulador de alimentos.
- Normativa referente a elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Normas relativas a los productos alimenticios.

Los productos suministrados por la empresa adjudicataria deberán cumplir la normativa vigente en materia de etiquetado, envasado y registro sanitarios.

Será también de obligado cumplimiento el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, así como la Orden del Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco que regula la fabricación de productos elaborados con ovo productos.

8. IMPACTOS MEDIOAMBIENTALES

A) **CONDICIONES GENERALES**

La adjudicataria procurará que, siempre que sea posible, los alimentos y productos utilizados en la prestación del servicio se produzcan de tal modo que los impactos adversos en el medio ambiente se minimicen.

La empresa adjudicataria se comprometerá a cumplir con la legislación medioambiental aplicable en todas sus actividades y servicios, teniendo siempre presente las condiciones ambientales a la hora de planificar y tomar decisiones en todas las actividades y servicios que presten.

B) **GESTIÓN DE RESIDUOS, MINIMIZACIÓN Y RECOGIDA SELECTIVA**

La empresa adjudicataria se encargará de retirar los residuos que genera y darles una gestión correcta de acuerdo con la legislación ambiental vigente, también en lo concerniente al emplazamiento al que deben ser trasladados como al horario y al sistema de evacuación.

Los residuos asimilados a urbanos se depositarán en los contenedores o zonas preparadas para tal efecto, debiendo recogerse selectivamente de acuerdo con el sistema de recogida que incluye las fracciones de plástico reciclable, vidrio, papel y cartón, orgánico y resto. Los restos de aceite deberán entregarse a un gestor autorizado.

C) **PRODUCTOS**

1. PRODUCTOS DE TEMPORADA

Con relación a la comida, los productos principales de los menús serán de temporada. El término "de temporada" hará referencia a aquellos productos que salen en el título de los platos, por ejemplo, tortilla de espinacas o brocheta de kiwi y manzana, y se centrarán en aquellos productos que se cultivan al aire libre o que se pescan en cada temporada en la región. Como guía se debe utilizar el calendario de productos de temporada indicados en el Anexo I (https://www.nirea.eus/es/calendario-productos-temporada/). **Esta obligación tiene carácter de condición especial de ejecución y esencial del contrato.**

2. PRODUCTOS DE PAPEL

Los productos de papel, como el papel de cocina o las servilletas de papel, que se utilicen durante la prestación del servicio, deberán ser biodegradables y compostables según norma EN13432

3. PRODUCTOS DE LIMPIEZA

La adjudicataria habrá de minimizar el uso de productos químicos peligrosos y en la medida de lo posible, primará el uso de productos ecológicos y respetuosos con el medio ambiente.
Por lo tanto deberán hacer uso de:

-Productos de limpieza y lavavajillas **ecológicos**
-Productos que sean eficaces a bajas temperaturas.

Así mismo, la empresa adjudicataria **deberá revisar periódicamente los planes y técnicas de limpieza** con el objetivo de reducir el uso de productos que no sean respetuosos con el medio ambiente, así como aquellos que tengan componentes químicos peligrosos (fósforos, biocidas, etc). **Anualmente** deberán enviar a la responsable del servicio en el Ayuntamiento, la documentación que justifique dichas revisiones.

4. ENVASES, VAJILLA Y CUBERTERÍA

Los envases, vajilla y cubertería utilizados en la prestación del servicio serán o bien biodegradables y compostables (para su recogida conjunta con los restos de comida) según norma EN 13432 o equivalente o bien reutilizables, para lo cual la empresa adjudicataria tendrá que organizar un sistema de depósito-retorno para su recuperación. **Esta obligación tiene carácter de condición especial de ejecución y esencial del contrato.** Para su verificación, el poder adjudicador podrá personarse en el servicio.

5. TRANSPORTE

Como mínimo, los vehículos que se vayan a utilizar en la prestación del servicio, deberán cumplir los requisitos de emisión de gases de escape establecidos en la norma EURO4/IV. Además se valorarán los medios de transporte a utilizar según lo establecido en el criterio de adjudicación automático C).

Las rutas de transporte deberán planificarse para minimizar las emisiones de los vehículos, así como para el consumo de energía.

9. CONDICIONES LINGÜISTICAS

El adjudicatario debe prestar el servicio cumpliendo las siguientes condiciones:

Las personas usuarias del servicio tienen derecho a usar cualquiera de las dos lenguas oficiales debiendo ser atendidos en el idioma en que se expresen, sin poder solicitarles que se expresen en una u otra lengua. Si la comunicación la inicia personal adscrito al contrato inicialmente usará el euskera y será el usuario/a quien decida comunicarse en euskera o en castellano. Las comunicaciones dirigidas a un público bilingüe se realizarán primero en euskera y después en castellano.
La comunicación escrita destinada a los usuarios/as (menús, información, caducidad…) se deberá realizar en euskera o en bilingüe dando prioridad al euskera (el euskera arriba o a la izquierda o en negrita; y el castellano abajo, a la derecha, más pequeño o no negrita).

Si los empleados que prestan el servicio llevaran cualquier identificación (tarjeta, placa…) y/o uniformes que incluyan texto o cualquier información, esta estará en euskera o en bilingüe.

Las bases de datos, ficheros y registros destinados a la recogida de datos de personas físicas o jurídicas relacionadas con el contrato (dietas, prescripción médica, quejas, sugerencias…), deberán contar con un campo que recoja la lengua de relación elegida por dicha persona. Una vez recogido el dato se garantizará que las relaciones y comunicaciones sean realizadas en la lengua elegida.

Los interlocutores de la empresa con los responsables municipales del contrato deben tener conocimiento de euskera suficiente para llevar a cabo esta interlocución, tanto a nivel oral como escrito, en esta lengua.

Los soportes para las comunicaciones escritas entre el contratador-contratista deberán estar preparados para trabajar en euskera o en bilingüe.

Todos los documentos no públicos o internos relativos al contrato, como facturas, partes, avisos, memorias… que deban entregarse al Ayuntamiento se deberán realizar en euskera o en bilingüe dando prioridad al euskera (el euskera arriba o a la izquierda o en negrita; y el castellano abajo, a la

derecha, más pequeño o no negrita).

Sin perjuicio de las posibles obligaciones de subrogación deberá asegurarse que el personal adscrito al contrato tiene el conocimiento del euskera adecuado para atender correctamente al servicio. En el caso de sustituciones o contratación de nuevo personal se tendrá en cuenta este aspecto. La formación que la empresa imparta a los trabajadores para la gestión del contrato será en euskera o bilingüe.

Esta cláusula de condiciones lingüísticas complementa lo establecido respecto a la doble oficialidad lingüística en la relativa a los DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP). El adjudicatario deberá cumplir la ordenanza municipal sobre normas para la normalización del uso del euskera en el ayuntamiento y municipio de Irun, así como el plan de normalización del uso del euskera. Corresponde al responsable del contrato el control y seguimiento de estas condiciones lingüísticas.

10. IGUALDAD

La empresa adjudicataria deberá incorporar la perspectiva de género, en el sentido de tener en cuenta las diferentes necesidades e intereses de hombres y mujeres, con el fin de promover la igualdad de hombres y mujeres.

Asimismo, se hará un uso no sexista del lenguaje, tanto en la actividad propia del servicio, como en toda la documentación o soportes de comunicación y difusión que el servicio produzca durante la ejecución del contrato.

11. PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

La empresa adjudicataria deberá respetar el Reglamento 2016/679/UE, de 27 de abril sobre Protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de Derechos Digitales.

La adjudicataria deberá suscribir un Convenio de Tratamiento de Datos con el Ayuntamiento de Irun ya que para la correcta ejecución del contrato, la empresa adjudicataria resultará encargada del tratamiento de una serie de datos de carácter personal de los que el Ayuntamiento de Irun es responsable.

Ayuntamiento Udala
irun
www.irun.org

ANEXO I: Productos de temporada/Sasoiko produktuak

VERDURAS

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Acelga	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Achicoria	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Ajo fresco	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-
Alubia blanca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Alubia negra	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Alubia roja	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Apio	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Apio-nabo	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓
Berenjena	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Borraja	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brócoli	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Calabacín	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Calabaza	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Cardo	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Cebolla blanca	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cebolla roja	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cebolleta	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-
Cogollo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Col	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Coles de Bruselas	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Coliflor	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Diferentes lechugas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Escarola	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Espárrago blanco	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Espinaca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓
Guisantes	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Habitas/Habas	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Hinojo	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Lombarda	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓
Nabo blanco	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Patata	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Pepino	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Pimiento italiano	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Pimientos choriceros	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pimientos de Gernika, de Ibarra	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-
Pocha	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Puerro	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rabanito	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓
Remolacha	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Romanesco	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Rúcula	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tomate	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
Trufa	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Vainas	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Zanahoria	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

FRUTAS

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Arándano	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Cereza	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Ciruela	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Frambuesa	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
Fresa	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
Grosella	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Higo	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-
Kiwi	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Manzana	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Melocotón	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Mora	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Níspero	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓
Pera	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Uva	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-

CARNE

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Cerdo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Conejo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cordero lechal	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓
Pollo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Potro	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuno	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

PESCADO Y MARISCO

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Anchoa	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
Bacalao	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bonito	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Chicharro	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Chipirón	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Cimarrón	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Gallo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lenguado	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Lubina	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Merluza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rape	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sardina	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Verdel	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-

OTORDUAK INGURUMEN GAIAK KONTUAN IZANDA PRESTATU ETA BANATZEKO ZERBITZUAREN KONTRATAZIOA

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE COMIDAS CON PERSPECTIVA MEDIOAMBIENTAL

– *BALDINTZA TEKNIKOEN PLEGUA* / PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS –

***ARLO SUSTATZAILEA* / ÁREA PROMOTORA**	GIZARTE ONGIZATEA / BIENESTAR SOCIAL
***ESPEDIENTE KODEA* / CÓDIGO EXPEDIENTE**	2023ZAUN0068

1. KONTRATUAREN XEDEA

Kontratuaren xedea otorduak prestatu eta banatzeko zerbitzua ematea da, ingurumen gaiak kontuan izanda betiere. Hain zuzen ere, Irungo Udaleko Gizarte Ongizateko Arloko erabiltzaileentzako **otorduak prestatu beharko dira, eta haien etxera eraman**, ingurumen gaiak kontuan izanda betiere, baldintza teknikoen pleguak finkatzen duen aurrekontuaren barruan eta plegu horrek berak ezartzen dituen baldintza teknikoak beteta.

Gainera, adineko autonomoentzako **hiru etxebizitza komunitarioetarako bazkari eta afariak** prestatu beharko dira, eta haietara eraman. Etxebizitza koumunitario bakoitzean erabiltzaileentzako 3 plaza daude, eta horiek zerbitzu horretan sartuko dira, bazkariak eta afariak barne

Horrela, erabiltzaileak beren ingurunean gelditu daitezen lagunduko da, haien behar nutrizionalei erantzunda.

Zehazki, honako hauek dira zerbitzuaren helburu espezifikoak:

- Mendekotasun egoeran, mendekotasun arriskuan edo egoera sozial ahulean dauden erabiltzaileei dieta orekatua eskaintzea, beren adinaren eta osasun egoeraren arabera beharrezkoak dituzten nutrienteak barne
- Zerbitzuaren hartzaile izan daitezkeenen artean malnutrizio arriskua prebenitzea
- Pertsona zaurgarriak ezbeharrik izateko arriskuan ez jartzea
- Mendekotasun arriskuan edo egoera sozial ahulean dauden pertsonen jarraipen soziala egitea, laguntza handiagoa eta/edo beste baliabide sozial batzuk behar dituzten ikusteko

2. HARTZAILE IZAN DAITEZKEENAK

Zerbitzua Gizarte Zerbitzuen Euskal Sistemaren prestazio eta zerbitzuen zorroari buruzko 185/2015 Dekretuaren arabera mendekotasun egoera dauden pertsonentzat izango da, baita pertsona autonomoentzat eta familia taldeentzat ere.

Oro har, zerbitzuaren erabiltzaileen profila autonomia galdu dutelako edo zaurgarritasun egoeran daudelako zerbitzua aldi baterako edo iraunkorki behar duten pertsonena eta familia taldeena da.

3. ZERBITZUAREN DESKRIPZIOA

Irungo Udaleko Gizarte Ongizateko Arloko erabiltzaileentzako otorduak prestatu beharko dira, eta haien etxera eraman, ingurumen gaiak kontuan izanda betiere. Gainera, Gizarte Ongizateko Arloak kudeatzen dituen adinekoentzako hiru etxebizitza komunitarioetarako bazkari eta afariak prestatu beharko dira, eta haietara eraman.

Kontuan hartu beharko dira baldintza hauek:

- Irungo Udaleko Etxeko Laguntza Zerbitzua arautzen duen udal araudiaren laugarren xedapen gehigarriak finkatzen dituen irizpide eta arauei jarraikiz Udalak otorduak etxera eramateko eskaintzen duen zerbitzuaren unean uneko onuradunak izan ahalko dira otorduak prestatu eta banatzeko zerbitzuaren erabiltzaileak [GAO, 187, 2017ko irailaren 29koa].

- Etxebizitza partikularretara otordu bat bakarrik eramango da egunean (bazkaria), eta etxebizitza komunitarioetara, bazkaria eta afaria.

- Otorduak etxe desberdinetara eramango dira egunero; zerbitzuaren erabiltzaile bakoitzaren etxera, zuzenean. Esleipendunak Udalak eskatzen dion otordu kopurua prestatuko du: aurreikuspenen arabera, 4.929 otordu hilean eta, batez beste, 144 egunean.

OTORDU KOPURUA	BAZKARIAK	AFARIAK	URTEA
EEZ	141		51.535,50
Etxebizitzak komunitarioak	**9**	9	6.579,00
	54.825,00	3.289,50	**58.115,00**

- Adinekoentzako etxebizitza komunitarioak, gaur egun, Pikoketa karrikako bi etxebizitza eta Pilar karrikako etxebizitza bat dira.

C. MENUEN OSAERA ETA PRESTAKUNTZA

- Esleipendunak **otordu bakoitzerako bi menu oso** eskaini beharko ditu egunean, atal honek finkatzen dituen irizpideei jarraikiz.

- **Eskakizun hauek bete beharko dira menuak osatu eta prestatzeko:**

  - Menuak osatuak eta orekatuak izatea
  - Prestatzen diren elikagaiak erabiltzaileen beharretara egokitzea eta errazio eta testurak haien adinaren eta beharren araberakoak izatea (elikagai xehatuak, mastekatzen errazak edo osoak)
  - Menuak behar bezala ontzea
  - Menuak itxuraz erakargarriak izatea
  - Menuak askotarikoak izatea (askotariko produktuak erabiltzea eta produktu freskoak eta izoztuak konbinatzea, kalitatea eta produktu freskoen erabilera hobetsita betiere)

- Aurrez kozinatutako produkturik eta beste marka edo enpresa batzuek prestatutakorik ez erabiltzea
- Kozinatzeko teknika osasungarriak hobestea elikagaiak frijitzearen edo arrautza-irinetan pasatzearen aldean: lurrunetan egostea, labean egitea, parrillan egitea, erretzea...
- Zukurik, edari azukredunik, gozokirik eta, oro har, azukre finduak dituen produkturik ez erabiltzea
- Barazkien kontsumoa hobestea
- Produktuak prestatu eta ontzeko oliba olioa erabiltzea
- Elikagaiak frijitzeko ekilore olio oleikotan aberatsa erabiltzea; ez erabiltzea olio gantz azido aseetan aberatsak (palma olioa, etab.), ez trans gantz azidotan aberatsak
- Menuak bertako gastronomiara eta sasoian sasoiko eskaintzara egokitzea

➢ Adinekoak elikatzeko, **oro har**, aukera hauek ematea sustatu beharko da:

- Fruta ale bat egunean
- Bizpahiru lekale errazio astean
- Entsalada errazio bat egunean, osagarri
- Hiruzpalau arrain errazio astean
- Dieta orekatu bat: % 15, proteinak (haragia, arraina, arrautzak, esnea eta esnekiak, lekaleak...); % 30, gantzak (olioak, margarina eta gurinak, esneki osoak, fruitu lehorrak, hestebeteak...); eta % 55, karbohidratoak (fruta, ogia, pasta, arroza, barazkiak, zerealak...)
- Elikagai zuntzetan aberatsak (osoko ogia, osoko arroza, lekaleak, barazkiak...)

➢ Aipatutakoari kalte egin gabe, oro har, **otordu bakoitzak honako hauek hartu beharko ditu barnean gutxienez**:

	BAZKARIA	AFARIA
Lehenengo platera	Zopa, salda, krema, barazkiak, entsalada, pasta, lekaleak, arroza, arrautzak... (bi aukera)	Zopa, barazkiak, krema... (bi aukera)
Bigarren platera	Haragi edo haragikia, arraina edo arrainkia (bi aukera)	Haragia, arrautzak, arraina... (bi aukera)
Postrea	Bi aukera	Bi aukera
Ogia	Bai, glutenik gabekoa barne	Bai, glutenik gabekoa barne
*Menu guztiak erabili eta botatzeko ahozapiekin zerbitzatuko dira, eta ahozapiak zuntz birziklatuzkoak edo modu iraunkorrean kudeatutako zuntz birjinazkoak izango dira. * Askotariko produktuak erabili beharko dira, eta produktu freskoak eta izoztuak konbinatu, sasoian sasoiko produktuak erabiltzea hobetsita betiere.		

- Dietetika eta Nutrizioan **espezialista den pertsona batek gainbegiratuta/aholkatuta** osatuko dira proposatzen diren menuak. Baldintza dietetiko eta nutrizionalak beteko dira, eta, menu edo dieta terapeutiko desberdinak prestatzeko (hipokalorikoak, zuntzetan aberatsak, zeliakoak direnentzakoak...), kontuan hartuko dira zerbitzuaren erabiltzaileek medikuen aginduz ematen dituzten jarraibideak.

- Esleipendunak zerbitzatzen dituen **lehengai eta produktu guztiek** legezko araudia beteko dute, eta, bereziki, Espainiako Elikadura Kodea.

- Entsaladak eta abar ontzeko produktuak indarreko legediarekin bat etorriko dira.

- Esleipendunak izango du produktuen balizko alterazioen erantzukizuna, beti.

- **Lehengaiak** indarreko araudiari jarraikiz **biltegiratu** eta kontserbatuko dira.

- **Dietak osatuak, orekatuak, askotarikoak, atseginak, itxuraz erakargarriak** eta erabiltzaileen beharren edo medikuen aginduen araberakoak izango dira, eta dietetikaren ikuspegitik baloratuko dira.

- **Menuak hiru astean behin errepikatuko dira gehienez ere**, plateren aniztasuna bermatzeko.

- **Jaiegun berezietan** (abenduaren 24, 25 eta 31n eta urtarrilaren 1 eta 6an) eta erabiltzaile bakoitzaren urtebetetzean, menu berezi bat proposatu beharko da, medikuen aginduak beteta betiere.

- **Dieta terapeutikoak** (hipokalorikoak, zuntzetan aberatsak, zeliakoak direnentzakoak...) erabiltzaileek beraiek edo berauen ordezkariek eskatu beharko dituzte, barne erregistroaren bidez edo telematikoki, eta, horretarako, medikuaren agindu pertsonalizatua erantsi beharko diote otorduak etxera eramateko zerbitzua erabiltzeko eskaerari, lehen mailako arretako medikuak beteta. Gizarte Ongizateko Arloaren eta, zehazki, administrari laguntzailearen ardura izango da aginduak esleipendunari helaraztea.

- Esleipendunak hilean eskaintzen dituen **menuen kopiak banatu** beharko dizkie erabiltzaileei, **aurrez** aukeratu ahal izan dezaten. Menu guztiak euskaraz eta gaztelaniaz banatuko ditu, paperean, erabiltzaile bakoitzaren zirkunstantzietara egokituta, erabiltzaileek erraz ikusi, ulertu eta irakurri ahal izan ditzaten. Eguneko beste otorduetan dagokion dieta osatzeko argibideak ekarriko dituzte menuek.

- Erabiltzaileen senideek dagokion menuaren kopia bat eskatu ahalko diote esleipendunari, erregistro elektroniko bidez edo telematikoki, eta hark hileko azken lanegunean helarazi beharko die.

- Esleipendunak hilean eskaintzen dituen menuen proposamena helarazi beharko dio Gizarte Ongizateko Arloan kontratuaren ardura duen pertsonari, posta elektroniko bidez, hilabete lehenago, atal honek finkatzen dituen irizpideei jarraikiz.

- Gizarte Ongizateko Arloan kontratuaren ardura duen pertsonak edo beronek ordezkari izendatzen duenak esleipendunak helarazten dion proposamenaren **jarraipen eta balorazioa** egingo du, eta, zerbitzuaren kalitatea bermatzeko beharrezkoa bada, menuetan aldaketak egitea proposatu ahalko du.

- Udalak otorduak prestatu eta banatzeko **zerbitzuaren erabiltzaileen zerrenda aldatu** ahalko du, bere nahierara, zerbitzu bakoitzaren eskariaren edo beste erakunde batzuekin egiten dituen akordioen arabera. Gainera, Gizarte Ongizateko Arloko beste zerbitzu batzuen erabiltzaileak sartu ahalko ditu zerbitzuaren erabiltzaileen zerrendan baldin eta behar dutela jotzen badu.

D. BANAKETA EGUTEGIA ETA ORDUTEGIA

Otorduak prestatu eta banatzeko zerbitzua urteko egun guztietan emango da, eta esleipendunaren kontura izango da gaixotasunak, oporrak eta abar direla-eta lanera joaten ez diren langileak ordeztea zerbitzua ematea bermatzeko.

Astelehenetik ostiralera bitartean, lanegunetan, **otorduak 09:00etatik 14:00etara bitartean banatuko dira**. Zerbitzu hori banatzeko, astean 16 ordu gutxienez bi lanaldi osotzat jotzen dira.

Etxebizitza komunitarioetako otorduak (bazkaria zein afaria) batera banatuko dira.

Asteburuetan eta jaiegunetan, honela banatuko dira otorduak:

- Larunbateko zein igandeko otorduak ostiralean banatu ahalko dira.
- Otorduak 48 ordu lehenago banatu ahalko dira goizenik.
- Jaiegunetan, bezperan banatuko dira otorduak.

Banaketa aipatutako ordutegitik kanpo egin behar izateko salbuespenezko arrazoirik badago, 24 ordu lehenago, kontratuaren arduradunari jakinaraziko zaio.

4. ESLEIPENDUNAREN EGINBEHARRAK

Esleipendunak baldintza hauetan eman beharko du otorduak prestatu eta banatzeko zerbitzua:

- Urteko egun guztietan emango du zerbitzua, eta, haren barruan, zeregin hauek egingo ditu:
    - **Menu eta dietak osatzea**, atal honi jarraikiz
    - Bazkari eta afariak **prestatzea**, bere instalazioetan
    - Zerbitzua **etengabe hobetzeko parametroetara** egokitzea
    - Aurreikusten dituen menuak prestatzeko beharrezkoak diren gaiak behar bezala manipulatu, egin eta kozinatzeko **protokolo eta arauak** finkatzea
    - **Plateretarako** ontzi edo erretilu indibidualizatuak erabiltzea, ingurumen gaiak kontuan izanda betiere
    - Bazkari eta afariak ibilgailu hozgarridun homologatuetan **eramatea** erabiltzaileen etxera, ahalik eta egoera onenean irits daitezen kolore, zapore, usain eta testurari (baldintza organoleptikoei) eta tenperaturari dagokienez
    - Otorduak prestatu eta banatzeko prozesu osoan prozedura eta tenperaturaren manipulazioa errespetatzen direla bermatzea, **elikagaiak ahalik eta egoera onenean** egotea ziurtatzeko
    - **Etiketak eta menuei buruzko informazioa** (iraungitze data, etab.) irisgarriak eta erabiltzaileek erraz irakurtzeko modukoak izatea

- Zerbitzua emateko, Euskal Autonomia Erkidegoko eta Estatuko **araudiek** elikagaien

manipulazioari eta elikadura jarduera, industria eta establezimenduak eta baimentzeari buruz xedatzen dutena beteko du, baita jaki prestatuak eta menu dietetikoak prestatu eta banatzeko araudiak dioena ere, eta haiek ontziratu, etiketatu eta kontrolatzeko beharrezkoak diren neurriak betetzen direla bermatu.

- Otorduak banatu bitartean sortzen diren intzidentziak (absentziak, etab.) kontratuaren arduradunari jakinaraziko dizkio; haien larritasun edo garrantziagatik beharrezkoa bada, berehala.

- Zerbitzua emateko eskakizunei erantzuteko, **koordinatzaile bat** jarriko du, zerbitzua emateko orduetan (08:30etik 14:30era bitartean) jardungo duena.

- **Kexa eta iradokizunak** (ahozkoak zein idatzizkoak) **bildu eta erregistratzeko sistema bat** izango du, haiek behar bezala tratatzeko balio duena.
  Baliabide hori erabiltzaileek beraiek zein senideek erabiltzeko bide emango du. Kexa eta erreklamazio guztiak kontratuaren arduradunari jakinaraziko dizkio; haien larritasun edo garrantziagatik beharrezkoa bada, berehala.

- **Ebaluazio sistema bat** izango du, zerbitzua etengabe hobetzeko aldaketak egin ahal izateko. Ebaluazio horren emaitzak urtero bidali beharko zaizkio zerbitzuaren ardura duen udal teknikariari.

- Urtero, kontratu hau betetzeko adskribatzen dituen langileek emandako prestakuntzari buruzko xehetasunak emango dizkio kontratuaren arduradunari, kontratua betetzeko ezartzen diren epean eta moduan: edukiak, maiztasuna eta arduradunak.

- **Hornikuntzaren kudeaketari dagokionez**, produktuak eskuratu eta kontserbatzeko, zera bermatuko du:

  - Gutxieneko stockak izatea
  - Hornitzaileek Elikadura Kodearen eta dagozkion araudien eskakizunak betetzen dituztela egiaztatzea
  - Erabiltzen dituen prozesu eta material guztiek indarreko elikadura araudia eta berau garatzeko xedapen eta arautegi guztiak betetzea, baita aplikatu beharreko Europako arau guztiak ere
  - Elikagaiak manipulatzen dituzten langileei buruzko araudia eta jangela kolektiboei buruzko araudi tekniko sanitarioa betetzea

- **Garbiketa eta desinfekzioari dagokionez**, produktuak mantendu, manipulatu eta garraiatzeko instalazio eta elementu guztiak ahalik eta egoera onenean egotea bermatuko du, eta, horretarako, garbitu eta desinfektatu egingo ditu, ingurumena ahal bezainbat errespetatzen duten produktu egoki eta espezifikoak erabiliz.

  Elikagaiak kontserbatu, biltegiratu, prestatu eta banatzeko espazioetako intsektu eta arratoiak hiltzeko lanak egingo ditu, bere kontura.

- Higienea mantentzeko lanak eta garbiketa eta desinfekzio lanak egingo ditu, bere kontura, eta hornigai energetikoen, kontsumitzen duen uraren, konponketa lanen, makineria mantentzeko lanen, banaketa ibilgailuen... **gastuak** ordainduko ditu.

5 .IRUNGO UDALAREN EGINBEHARRAK

Esleipenduna eta Irungo Udala Gizarte Ongizateko Arloko Adinekoen Zerbitzuko teknikarien bitartez jarriko dira harremanetan.

Udaleko teknikariak arduratuko dira **zerbitzuaren jarraipen, gainbegiratze eta kudeaketaz**, baita esku hartzearen eta erabiltzaileei ematen zaien arretaren egokitasunaren jarraipenaz ere.
Teknikariek zerbitzua behar bezala ematen dela kontrolatzeko beharrezkoa deritzoten informazio guztia eskatu ahalko diote esleipendunari, egoki deritzeten aldi guztietan, kudeaketa orduen barruan (08:30etik 14:30era bitartean) betiere.

Esleipenduna eta Irungo Udaleko Gizarte Ongizateko Arloko Adinekoen Zerbitzua esleipendunak izendatzen duen koordinatzailearen bitartez jarriko dira harremanetan. Profesional horrek Adinekoen Zerbitzuaren aginduak jasoko ditu, eta zerbitzuaren funtzionamendu egokia bermatzeko beharrezkoak diren erabakiak bat-batean hartzeko eskuduntza nahikoak izango ditu.

Udaleko teknikariak eta esleipendunarenak aurrez aurreko bileren, bitarteko telematikoen eta/edo telefonoaren bidez **koordinatuko** dira, informazioaren berehalako transmisioa bermatzeko moduan.
Koordinazio bileretan, sortzen diren intzidentziak aztertuko dira, zalantzak argitu, baterako esku hartzea diseinatu, zerbitzuan eragina duten gainontzeko gaiak eta zerbitzuan egin daitezkeen hobekuntzak landu, eta kontratua zer-nola betetzen ari den egiaztatu eta haren jarraipena egin. Horretarako, esleipendunak eskatzen zaion informazioa eman beharko du.

6. GIZA BALIABIDEAK

B) BALDINTZA OROKORRAK

Esleipendunak jartzen dituen langileen kopurua zerbitzua behar bezala (zerbitzuaren kalitate eta efizientzia mailak kontratu honen ondoriozko eginbeharrak betetzeko beharrezkoak direnak izanda) emateko nahikoa izango da, eta bere kontura izango da haiek kontratatzea.

Esleipendunak berehala ordeztuko ditu, bere kontura, oporretan dauden langileak, gaixotasun bajan daudenak edo dena delakoagatik zerbitzua eman ezin dutenak.

Langileek azaleko lesiorik edo elikagaien bidez kutsa daitekeen beste gaixotasun infekziosorik badute, berehala ordeztu beharko dira.

Eman beharreko zerbitzu mota ematera eta egin beharreko zeregin motak egitera ohituta dauden langileak izango dira ordezkoak, eta esleipendunak kontratuaren arduradunari jakinarazi beharko dio zergatik sortu den dena delako intzidentzia eta ordezkapenak zenbat denbora iraungo duela aurreikusten duen.

Betiere, langileek erabateko arretaz eta errespetuz tratatu beharko dituzte erabiltzaileak; ahoz zein idatziz, haiek aukeratzen duten hizkuntzan.

C) UNIFORMEA

Zerbitzu bakoitza emateko adskribatuak diren langileek dagokion uniformea eraman beharko dute, eta garbi-garbi dagoela begiratu. Era berean, nola deitzen diren eta zer enpresatakoak diren adierazteko identifikazio plaka bat eraman beharko dute.

Esleipendunak elikagaiak prestatu eta banatzeko prozesuan erabateko higienea bermatzeko

beharrezkoak diren elementu guztiak eman beharko dizkie langileei: burukoak, eskularruak, musukoak, eskuak lehortzeko papera...

D) **PROFILA**

Langileek **elikagaiak manipulatzeko ziurtagiria** izan beharko dute, indarreko araudiaren arabera, eta Jaki prestatuak prestatu, banatu eta komertzializatzeko higiene arauak ezartzen dituen abenduaren 29ko 3484/2000 Errege Dekretuaren xedapenak ezagutu beharko dituzte.

Halabeharrez, esleipendunak menuak kontrolatu eta gainbegiratzeko dietista-nutrizionista bat eta zerbitzuaren koordinatzaile bat jarri beharko ditu.

E) **PRESTAKUNTZA**

Langileek prestakuntza hau eman beharko dute:

- HACCP Arriskuen Analisia eta Kontrol Puntu Kritikoak sistemari eta beronen barruan betetzen dituzten eginkizunei buruzko prestakuntza, baita elikagaiak fabrikatu eta manipulatzeko jardunbide egokiak ere
- Alergenoak manipulatzen dituzten langile guztiek, haiei eta haien ondorioei eta manipulazioari buruzko prestakuntza
- Hondakinak minimizatu eta kudeatzeko eta gaika biltzeko prestakuntza, zerbitzua emateko erabili beharreko produktuei buruzko informazioa eta, oro har, osasun, segurtasun eta ingurumen gaiei buruzko prestakuntza
- Eman beharreko zerbitzuaren inguruko beste gai orori buruzko prestakuntza
- Garraio ibilgailuak gidatzeaz arduratzen diren langileek, modu efizientean gidatzeko prestakuntza

Urtero, esleipendunak kontratu hau betetzeko adskribatzen dituen langileek emandako prestakuntzari buruzko xehetasunak emango dizkio kontratuaren arduradunari: edukiak, maiztasuna eta arduradunak.

7. APLIKATU BEHARREKO ARAUDIA

Erabiltzen diren prozesu eta material guztiek elikadura araudia eta berau garatzeko xedapen eta arautegi guztiak beteko dituzte, baita aplikatu beharreko Europako arau guztiak ere:

- Elikagaiak manipulatzen dituzten langileei buruzko araudia
- Jaki prestatuak prestatu, banatu eta komertzializatzeko araudia
- Elikagaiei buruzko araudiak

Esleipendunak hornitzen dituen produktuek etiketatze, ontziratze eta erregistro sanitarioari buruz

indarrean dagoen araudia bete beharko dute.

Era berean, Jaki prestatuak prestatu, banatu eta komertzializatzeko higiene arauak ezartzen dituen abenduaren 29ko 3484/2000 Errege Dekretua bete beharko da, nahitaez, baita Eusko Jaurlaritzako Osasun Sailak oboproduktuak erabiliz prestatutako produktuen fabrikazioa arautzeko emandako agindua ere.

8. INGURUMENAREN GAINEKO INPAKTUA

A) BALDINTZA OROKORRAK

Ahal duen guztietan, esleipendunak zerbitzua emateko erabiltzen dituen elikagai eta produktuak ingurumenari ahalik eta kalte gutxien egiteko moduan ekoitzitakoak izango dira.

Esleipendunak bere jarduera eta zerbitzu guztietan aplikatu beharreko ingurumen araudia betetzeko konpromisoa hartuko du, eta, beti, haiek planifikatu eta erabakitzeko, kontuan hartuko ditu ingurumen baldintzak.

B) HONDAKINEN MINIMIZAZIOA, KUDEAKETA ETA GAIKAKO BILKETA

Esleipenduna sortzen dituen hondakinak erretiratzeaz arduratuko da, eta haiek behar bezala (indarreko ingurumen legediarekin bat etorriz) kudeatzeaz, haiek eraman beharreko lekuari zein haiek eramateko orduei eta sistemari dagokienez.

Hiri hondakinekin parekatzen diren hondakinak berariazko edukiontzi edo guneetan utziko dira, eta plastiko birziklagarria, beira, papera eta kartoia, hondakin organikoak eta errefusa gaika bilduko dira, bilketa sistemari jarraikiz. Olio hondakinak, berriz, kudeatzaile baimendu baten esku utzi beharko dira.

C) PRODUKTUAK

1. SASOIAN SASOIKO PRODUKTUAK

Menuak osatzen dituzten produktu nagusiak (plateren izenean ateratzen direnak, hala nola espinaka tortilla eta kiwi eta sagar broxeta) sasoian sasoikoak izango dira; alegia, sasoi bakoitzean eskualdean arrantzatutakoak edo aire zabalean ekoitzitakoak. Erreferentzia I. eranskineko egutegia izango da (https://www.nirea.eus/es/calendario-productos-temporada/). **Eginbehar hori kontratua betetzeko baldintza berezia eta oinarrizkoa izango da.**

2. PAPEREZKO PRODUKTUAK

Zerbitzua emateko erabiltzen diren paperezko produktuek, hala nola sukaldeko paperak eta paperezko ahozapiek, biodegradagarri eta konpostagarriak izan beharko dute, EN13432 arauari jarraikiz.

3. GARBIKETA PRODUKTUAK

Esleipendunak ahalik eta produktu kimiko arriskutsu gutxien erabili beharko du, eta, ahal duen neurrian, ingurumena errespetatzen duten produktu ekologikoak erabiltzea hobetsi.
Horrenbestez, honako hauek erabili beharko ditu:

- Garbiketa produktu eta baxera garbitzeko detergente **ekologikoak**
- Tenperatura baxuan eraginkorrak diren produktuak

Bestalde, aldian-aldian, esleipendunak **garbiketa plan eta teknikak aztertu beharko ditu**, produktu gutxiago erabiltzeko ingurumena errespetatzen ez dutenetakoak eta osagai kimiko arriskutsuak (fosforoak, biozidak, etab.) dituztenetakoak, eta, **urtero**, azterketak justifikatzeko dokumentazioa helarazi beharko dio Udalean zerbitzuaren ardura duen pertsonari.

4. ONTZIAK, BAXERA ETA MAHAI TRESNAK

Zerbitzua emateko erabiltzen diren ontziak, baxera eta mahai tresnak biodegradagarri eta konpostagarriak izango dira, EN13432 arauari edo arau baliokide bati jarraikiz, janari hondarrekin batera jaso ahal izan daitezen, edo berrerabilgarriak; berrerabilgarriak badira, esleipendunak haiek utzi eta itzultzeko sistema bat antolatu beharko du. **Eginbehar hori kontratua betetzeko baldintza berezia eta oinarrizkoa izango da,** eta, bete egiten dela egiaztatzeko, botere esleitzailea zerbitzura azaldu ahalko da.

5. GARRAIOA

Zerbitzua emateko erabiltzen diren ibilgailuek EURO4/IV arauak ihes hodiek botatzen dituzten gasei dagokienez finkatzen dituen eskakizunak bete beharko dituzte. Bestalde, erabiltzen diren garraiobideak C) esleipen irizpide automatikoaren arabera baloratuko dira.

Ibilgailuen ibilbideak haien gas igorpenak ahalik eta txikienak izateko eta ahalik eta energia gutxien kontsumitzeko moduan planifikatuko dira.

9. HIZKUNTZ BALDINTZAK

Esleipendunak zerbitzua ematerakoan baldintza hauek beteko ditu:

Zerbitzuaren erabiltzaileek edozein hizkuntz ofizial erabiltzeko eskubidea dute, beraz, hitz egiten duten hizkuntzan artatuak izango dira; ezingo zaie eskatu hizkuntza ofizial batean edo bestean hitz egin dezaten. Komunikazioan kontratu honen menpeko langileak hasten badira euskara erabiliko dute eta erabiltzaileak erabakiko du euskaraz ala gaztelaniaz jarraitu. Publiko elebidun batentzako komunikazioak lehenengo euskaraz eta gero gaztelaniaz egingo dira.

Erabiltzailearentzako idatzizko komunikazioa (menuak, informazioa, iraungitzea…) euskaraz edo bi hizkuntzetan egingo da euskarari lehentasuna emanez (euskarazkoa goian, ezkerraldean, handiago edo letra lodiz; eta gaztelaniazkoa behean, eskuinean, txikiago edo letra arruntaz).

Zerbitzua ematen duten enplegatuek testua edo edozein informazio daraman identifikaziorik (txartela, plaka …) edota uniformerik balute, testu hori euskaraz ala elebietan egongo da.

Kontratuari lotuta, pertsona fisiko edo juridikoen datuak jasotzen dituzten datu-base, fitxategi eta erregistroetan (dietak, medikuaren aginduak, kexak, iradokizunak…), eremu bat egon beharko da, pertsona horietako bakoitzak harremanetan jartzeko zein hizkuntza nahi duen jasotzeko. Datua jasota, harreman eta komunikazioak hizkuntza horretan egingo direla bermatuko da.

Enpresak udal arduradunekin aritzeko jartzen dituen solaskideek horretarako ahoz zein idatzizko euskarazko maila nahikoa izan beharko dute.

Kontratatzaile eta kontratistaren arteko komunikazio idatzien euskarriak euskaraz edo elebietan lan egiteko prestatuak egongo dira.

Kontratuari lotuta, udalari entregatu behar zaizkion dokumentu ez publiko edo barneko guztiak, hala nola fakturak, parteak, abisuak, memoriak… euskaraz edo elebietan idatzita egongo dira, euskarari lehentasuna emanez (euskarazkoa goian, ezkerraldean, handiagoa edo letra lodiz; eta gaztelaniazkoa behean, eskuinean, txikiago edo letra arruntaz).

Subrogatzeko balizko obligazioen kalterik gabe, ziurtatu beharko da kontratuari atxikitako langileek euskararen ezagutza-maila nahikoa dutela zerbitzu egokia eman ahal izateko. Ordezkapenak egin edo langile berriak kontratatu behar direnean alderdi hori kontuan izan beharko da. Kontratua kudeatzeko enpresak langileei formazioa emango balie, euskaraz edo elebietan beharko du.

Hizkuntz Baldintza klausula honek klausula administratibo berezien pleguko (KABP) KONTRATISTAREN ESKUBIDEAK ETA OBLIGAZIOAK atalean hizkuntza ofizialtasun bikoitzari buruz xedatutakoa osatzen du. Esleipendunak beti ere Irungo Udalean eta udalerrian euskararen erabilera normalizatzeko arauei buruzko udal ordenantza bete beharko du, eta baita euskararen erabilera normalizatzeko plana ere. Kontratuaren arduradunari dagokio hizkuntz baldintza hauen kontrola eta jarraipena.

10. BERDINTASUNA

Esleipendunak kontuan izan beharko du genero ikuspegia; alegia, aintzat hartu beharko du gizon eta emakumeek behar eta interes desberdinak dituztela, gizon eta emakumeen arteko berdintasuna sustatzeko.

Era berean, ez da erabiliko hizkera sexistarik, ez zerbitzuaren berezko jardunean, ez kontratua bete bitartean komunikaziorako eta zabalkunderako sortzen diren dokumentu eta euskarrietan.

11. DATU PERTSONALEN BABESA

Esleipendunak Datu pertsonalen tratamenduari eta haien zirkulazio askeari dagokienez pertsona fisikoak babesteari buruzko apirilaren 27ko 2016/679/EB Erregelamendua eta Datu Pertsonalak Babesteko eta Eskubide Digitalak Bermatzeko abenduaren 5eko 3/2018 Lege Organikoa errespetatu beharko ditu.

Esleipendunak datuak tratatzeko hitzarmen bat sinatu beharko du Irungo Udalarekin, beronen ardurapeko datu pertsonal batzuk tratatuko baititu kontratua behar bezala betetzeko.

I. ERANSKINA: sasoian sasoiko produktuak

BARAZKIAK

	URT	OTS	MAR	API	MAI	EKA	UZT	ABU	IRA	URR	AZA	ABE
Zerba	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Txikoria	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Baratxuri freskoa	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-
Babarrun zuria	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Babarrun beltza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Babarrun gorria	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Apioa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Apioa-arbia	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓
Alberjinia	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Borraja	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brokolia	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Kuiatxoa	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Kalabaza	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Kardoa	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Tipula zuria	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tipula gorria	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tipulina	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-
Bihotza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Aza	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bruselazko aza	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Azalorea	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Letxuga ezberdinak	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Eskarola	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Zainzuria	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Espinaka	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓
Ilarrak	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Babatxoak/Babak	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Mihilua	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Lombarda	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓
Arbi zuria	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Patata	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Pepinoa	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Italiako piperra	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Piper txorizeroak	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gernikako Piperrak/ Ibarrako piparrak	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-
Potxa	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Porrua	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lutxarbitxoa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓
Erremolatxa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Romanesko	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Rukula	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tomatea	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-

Boilura	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Lekak	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Azenarioa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

FRUTAK

	URT	OTS	MAR	API	MAI	EKA	UZT	ABU	IRA	URR	AZA	ABE
Ahabia	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Gerezia	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Arana	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Mugurdia	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
Marrubia	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-
Andere-mahatsa	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Pikua	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-
Kiwia	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Sagarra	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Melokotoia	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Masusta	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Mispira	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓
Udarea	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mahatsa	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-

HARAGIA

	URT	OTS	MAR	API	MAI	EKA	UZT	ABU	IRA	URR	AZA	ABE
Txerria	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Untxia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Esne bildotsa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓
Oilaskoa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Potroa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Behi-haragia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ARAINAK ETA ITSASKIA

	URT	OTS	MAR	API	MAI	EKA	UZT	ABU	IRA	URR	AZA	ABE
Antxoa	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
Bakailaoa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hegaluzea	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Txitxarroa	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Txipiroia	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-
Atungorri	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Oilarra	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Legatza	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓
Lupia	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Legatza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Zapoa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sardina	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Berdela	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-