

ZERBITZUA KONTRATATZEKO BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA	PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE CONTRATO DE SERVICIOS
ZARAUZKO HAURRESKOLAN JANGELA ZERBITZUA EMATEKO 2024IK200013	SERVICIO DE COMEDOR EN HAURRESKOLA DE ZARAUTZ 2024IK200013
1. KONTRATUAREN GAIA Baldintza teknikoaren agiri honen helburua da Zarauzko haurreskolan eman beharreko jangela zerbitzuaren baldintzak deskribatzea. Hona hemen zerbitzuan sartzen diren jarduerak: a) Zarauzko haurreskolako erabiltzaileei (0/2 urte bitarteko umeak eta hezitzaileak) sukalde eta jangela zerbitzua ematea ikasturteko eskola-egun guztietan. b) Indamendi kalea 1ean dagoen haur-eskolako jangelako instalazioak (sukaldea eta sukalondoa) garbitzea. 2. ZERBITZUAREN BALDINTZAK 1. Adjudikaziodunak garaiz eta behar bezala beteko ditu gutxieneko lan horiek, hain zuzen ere, agiri honetan zehazten direnak. Horretarako langile kopuru egokia izango du, eta lan hori egiteko gaitasun profesional nahikoa dutenak. Adjudikaziodunak berak eskuratu beharko ditu otorduak prestatzeko behar dituen lehengaiak, bai eta garbiketarako produktuak ere. Gainera, zerbitzua martxan jartzeko eta ustiatzeko legez behar diren zeregin guztiak beteta izango ditu (Osakidetzaren baldintzakbete, janari-erabiltzailearen txartela, etab.) eta zerbitzua bera segurtasun, eraginkortasun eta osasun baldintza egokietan beteko du. 2. Zarauzko Udalaren zeregina izango da haureskolako jangela zerbitzua emateko eskubidearen banakako adierazpena egitea eta adjudikaziodunari horren berri ematea. Jakinarazpena egin ondoren hasiko da enpresa adjudikazioduna erabiltzaileei zerbitzua	1.- OBJETO DEL CONTRATO Constituye el objeto del presente Pliego de prescripciones técnicas la descripción de las condiciones del servicio del comedor en Haurreskola de Zarautz consistente en las siguientes actuaciones: c) Prestar los servicios de cocina y comedor todos los días lectivos del curso escolar para las personas usuarias de la guardería infantil (niños y niñas de 0 a 2 años y las personas educadoras) de Zarautz. d) Limpieza de las instalaciones de comedor (cocina y office) de la guardería infantil. 2.- CONDICIONES DEL SERVICIO 1. La empresa adjudicataria, con el personal idóneo en número y competencia profesional, así como con los equipos y materiales necesarios para el desempeño del servicio, atenderá en tiempo y forma debidos la realización de las expresadas labores mínimas que se detallan en el presente pliego. La empresa adjudicataria deberá adquirir la materia prima necesaria para la elaboración de los menús y los productos de limpieza. Además, deberá cumplir con todos los requisitos legales necesarios para la iniciación y explotación del servicio (cumplir los condicionados de Osakidetza, carné de manipuladores de alimentos, etc.) y ejecutarlo en las debidas condiciones de seguridad, eficacia y salubridad. 2. Corresponde al Ayuntamiento de Zarautz el reconocimiento individualizado del derecho a la prestación del servicio de comedor en la Haurreskola que lo pondrá en conocimiento de la empresa adjudicataria. Una vez notificada, la empresa adjudicataria procederá a prestar el

ematen. 3. Egin beharreko lanak: Zerbitzua ondo bete dadin lortzeko egin beharreko lan-multzoa, zeregin zehatz bakoitzerako, ondoren adierazten diren baldintzak jarraituta egingo da: <i>Ostalaritza (sukaldea-jangela):</i> a) Zerbitzua erabiltzen duten umeentzako bertako produktu fresko eta garaikoez osatutako bazkari eta askariak (purean eta osorik) prestatu egunero. Hamaiketarako, okindegiko flautak eta kalitatezko fruta, ertaina edo tamaina handikoa. Biberoiak botilako uraz osatuko dira. Haurreskolako langileek ere jangela zerbitzua erabiliko dute. Haurrentzat dagoen menuaz at, egunero entsalada bat (entsalada desberdinak jartzen joan). Baita kafea ere. Produktu hauek erabiltzen direla egiaztatzeko 6 hilabetearen behin hornitzaileen zerrenda eta faktura eskatuko da. Ikasturtearen iraupena 11 hilabetekoa da. b) Irakasleen jangelan eta umeen geletan bazkariak prest izan, betiere Haurreskolako funtzionamendu egokia eta ordutegia errespetatuz. Bi etxe direnez, batera ekarri eta bestera eramán. c) Menuak planifikatu, espezialistek adierazitako osasun eta nutrizio baldintzen arabera, erabiltzaileen elikadura-ohiturak zaindu eta kontrolatzeko. d) Menuak kalkulatzeko, kontuan hartuko dira bai erabiltzaile bakoitzak bere adinarekin bat etorritik hartu behar dituen kaloriak eta bai dietetika eta osasun arloan halakoetarako jarritak dauden jarraibideak. Elikadura askotarikoa izango da, eta menuan ez dira aurrez fabrikatutako eta prestatutako jakiak sartuko. Enpresako hornitzaileek homologatuta egon behar dute.	servicio a la persona usuaria. 3. Actuaciones a desarrollar: El conjunto de trabajos para obtener un buen desarrollo del servicio se realizará ajustándose a las condiciones que a continuación se detallan para cada labor específica: <i>Hostelería (Cocina-Comedor):</i> a) Preparar diariamente los menús de comida y merienda (purés y platos completos) para las niñas y los niños usuarios del servicio; para la elaboración de menús se utilizarán productos autóctonos, frescos y de temporada. Los almuerzos constarán de flautas de panadería y fruta de calidad y calibre medio-alto. Los biberones se prepararán con botellas de agua. También hará uso del servicio de comedor el personal de la Haurreskola. Aparte del menú diario para las niñas y los niños, se ofrecerán una ensalada diaria (se solicita ir variando las ensaladas) y café. Para certificar el uso de dichos productos cada seis meses se requerirán la lista y factura de los abastecedores de los mismos. El curso escolar tiene una duración de 11 meses. b) Servir y recoger diariamente las comidas en el comedor del profesorado y en las aulas de las niñas y los niños, respetando siempre el buen funcionamiento y horarios de la Haurreskola. Al tratarse de dos edificios, serán traídas a uno y llevadas al otro. c) Planificar menús, según requisitos de salud y nutrición indicados por el personal especialista, para prevenir y controlar los hábitos de alimentación de las personas usuarias. d) Los menús por persona deben estar calculados para una ingesta diaria en calorías acordes a la edad de las personas usuarias y conforme a las disposiciones dietéticas y sanitarias existentes al efecto. La alimentación será variada y los menús no incluirán platos prefabricados o pre elaborados. Las empresas proveedores de la empresa deberán estar homologados.
--	--

e) Dieta bereziak egin eta horretarako beharrezkoak diren lehengaiak hornitu, erabiltzailearen ezaugarrien arabera. Medikuek egindako ziurtagiriaren bidez frogatuko dira behar dietetiko bereziak. Ziurtagiria enpresa adjudikaziodunari aurkeztuko zaio. f) Hilabete bakoitzeko azken astean, hurrengo hilabeteko menua prestatu, eta horren berri eman haurreskolako arduradunei. Garbiketa a) Egunero-egunero garbitu beharko dira sukaldeak, sukalondoa, biltegia, hozkailuak, baxera eta sukaldeko eta jangelako tresneria. b) Gutxienez hilean behin ondo-ondo garbitu beharko dira altzariak, ekipoa, paretak, ateak, azulejoak, ke-kanpaia, etab. c) Zaborra gaika bildu. 3. GIZA BALIABIDEAK Adjudikaziodunak behar adina langile izango ditu agindutako lanak ondo egiteko. Urte osoan zehar lan-talde homogeneoa izango du, bai gaitasun profesionalari bai langile-kopuruari dagokionez. Langile horietako bat taldeko arduradun izango da eta pertsona hori bera izango da Zarauzko Udaleko zerbitzuekin hitz egiteko solaskidea. Agiri honetan deskribatutako zerbitzuak betetzeko behar diren langile guztiek titulazio akademiko ofiziala izango dute; edo, halakorik ezean, beharrezkoa den maila profesionala eta eskarmentua frogatuko dituzte, baldin titulazioa derrigorrezkoa ez bada. Enpresa adjudikazioduneko langileek ez dute inongo kasutan laneko, kontratuko edo funtzioeko lotura edo harremanik izango Zarauzko Udalarekin, eta enpresak hala adierazi beharko die langileei. Udalak, bere zerbitzuen bidez, aukera izango du adjudikaziodunari eskatzeko, langileren bat	e) Elaborar regímenes especiales en función de las características de las personas usuarias, aportando la materia prima necesaria para dichos regímenes. Las necesidades dietéticas especiales se justificarán mediante los correspondientes certificados médicos que se presentarán a la empresa adjudicataria. f) Elaborar, la última semana de cada mes, el menú correspondiente al mes siguiente, y dar traslado del mismo a las personas responsables de la Haurreskola. Limpieza a) Efectuar la limpieza diaria de la cocina, office, almacén, cámaras frigoríficas, así como de la vajilla y menaje de la cocina y del comedor. b) Realizar, al menos mensualmente, una limpieza a fondo de mobiliario, equipos, paredes, puertas, azulejos, campana de extracción de humos, etc. c) Recogida selectiva de basura. 3. RECURSOS HUMANOS La empresa adjudicataria dispondrá del personal necesario para la buena ejecución de las labores encomendadas, conformando a lo largo del año, un equipo homogéneo en cuanto a cualificación profesional y número de personal, una de ellas actuará de interlocutora con los Servicios Municipales del Ayuntamiento de Zarautz en calidad de responsable del equipo. Todo el personal necesario para ejecutar los servicios descritos en este pliego contará con la debida titulación académica oficial, o en su defecto, en aquellos casos en que la misma no sea obligatoria deberá acreditar su nivel profesional y la experiencia necesaria. El personal de la empresa adjudicataria, en ningún supuesto tendrá vinculación o relación laboral, contractual, funcional o de naturaleza alguna con respecto al Ayuntamiento de Zarautz, debiendo dicha empresa, tener informado a supersonal de dicho extremo. El Ayuntamiento a través de los Servicios
---	--

zerbitzutik ken dezala edo dagokion zigorra jar dakiola, langileak horretarako motiboak eman baditu.

Langileen gainbegiraleak konponduko ditu bere zereginak betetzean sortzen diren arazo guztiak, eta Hezkuntza arloko teknikari arduradunarekin jarri beharko du harremanetan.

Adjudikaziodunak ondorengo langileak subrogatu beharko ditu baldintza beretan, modu iraunkor eta jarraituan, harik eta kontratua bukatzen den arte.

Kategoria	Lanaldia	Antzintasuna
Sukaldaria. III maila	Lanaldi osoa	2001/09/18
Sukaldari laguntzailea. IV maila	3 ordu (Betiere ondoren aipatuko diren erabiltzaile kopuruaren arabera)	2017/05/23

30 erabiltzaile arteko kopuruarekin langile bakarra arituko da lanaldi osoan.

31-45 erabiltzaile kopuruarekin langile horri beste bat gehituko zaio 2 orduz gehienez.

46-60 erabiltzaile kopuruarekin, 3 orduz.

61-75 erabiltzaile kopuruarekin, 4 orduz.

Hortik aurrera progresiboki gehitzen joango da

4. BITARTEKO MATERIALAK

Udalaren ardura izango da lokalak, ekipa elektrikoak, iturgintzako elementuak, pintura eta I. eranskineko inbentarioan azaltzen diren sukaldeko tresnak mantentzea, konpontzea eta, behar izanez gero, halakoak ordezkatzeta.

Era berean, Udalari dagozkio honako hauen hornidurak: ura, argindarra, gasa eta telefonoa.

Aldiz, adjudikazioduna arduratuko da I. eranskinean azaltzen diren ondasunak eta zerbitzuan sartzen joaten direnak ondo zaindu eta bakoitza bere lekuan edukitzeaz.

Municipales podrá solicitar a la adjudicataria que separe del servicio o imponga la sanción oportuna cuando el personal diese motivo para ello.

Quien actúe como supervisora del personal será quien resolverá cuantos problemas surjan en el desempeño de sus funciones y deberá contactar con la técnico responsable del departamento de Educación.

La empresa adjudicataria deberá subrogarse en las mismas condiciones, de forma permanente y continuada, al siguiente personal hasta la finalización del contrato

Categoría	Jornada	Antigüedad
Cocinera. Nivel III	Jornada Completa	18/09/2001
Ayudante de Cocina. Nivel IV	3 horas (Respetando siempre los baremos que se presentan a continuación	23/05/2017

Si el número de personas usuarias es igual o inferior a 30 se contratará una única cocinera a jornada completa.

Si oscila entre 31 y 45, se añadirá una ayudante a 2 horas como máximo.

Si oscila entre 46 y 60, se añadirá una ayudante a 3 horas.

Si oscila entre 61 y 75, se añadirá una ayudante a 4 horas.

Y así progresivamente.

4. RECURSOS MATERIALES

El Ayuntamiento se hará cargo del mantenimiento, reparación y, en su caso, reposición de los locales, equipos eléctricos, fontanería y pintura, así como de los equipos de cocina inventariados en el Anexo I.

Asimismo, corresponde al Ayuntamiento el suministro de agua, energía eléctrica, gas y teléfono.

La empresa adjudicataria será responsable del estado y localización de los bienes que figuran en

Ondasunen kokapenean edozein aldaketa gertatzen bada, edo zerbait galdu eta/edo hondatzen bada, berehala jakinarazi beharko zaio Zarauzko Udaleko Hezkuntza Departamentuari. Zarautz, 2024ko uztaila I. ERANSKINA Sukaldeko eta jangelako lanabesak eta tresnak <table border="1"> <tr> <td>Polikarbonatozko platerak eta ontziak</td><td></td></tr> <tr> <td>Haurreskola zaharra</td><td>berria</td></tr> </table> Plater sakona 99 unitate 95 unitate Plater azala 20 “ Postreko platera 130 “ 47 “ Ontziak 80 “ Kristalezko platera 80 “ <table border="1"> <tr> <td>Edalontziak, pitxarrak, erretiluak eta entsalada-ontziak</td><td></td></tr> </table> Edalontziak 30 unitate Flan-ontzia 122 “ Pitxarra (herdoilgaitza) 10 “ Erretiluak 12 “ Entsalada-ontzi handia 4 “ Entsalada-ontzi txikia 9 “ Erretiluak (herdoilgaitza) 6 “ <table border="1"> <tr> <td>Mahai-tresnak eta sukaldeko lanabesak</td><td></td></tr> </table> Zopa-koilara 24 unitate Postre-koilara	Polikarbonatozko platerak eta ontziak		Haurreskola zaharra	berria	Edalontziak, pitxarrak, erretiluak eta entsalada-ontziak		Mahai-tresnak eta sukaldeko lanabesak		el anexo I, así como de aquellos que se vayan integrando al servicio; cualquier alteración en la localización de bienes, pérdida y/o deterioro deberá ser comunicado al departamento de Educación del Ayuntamiento de Zarautz. Zarautz, julio de 2024 ANEXO I Inventario de enseres y utensilios de cocina y comedor <table border="1"> <tr> <td>Platos y recipientes de polycarbonato</td><td></td></tr> <tr> <td>Haurreskola zaharra</td><td>berria</td></tr> </table> Plato hondo 99 unidades 95 unidades Plano llano 20 “ Plato postre 130 “ 47 “ Recipientes 88 “ Plato cristal 80 “ <table border="1"> <tr> <td>Vasos, jarra, fuentes y ensaladeras</td><td></td></tr> </table> Vasos 30 unidades Flaneras 122 “ Jarra inox. 10 “ Bandejas 12 “ Ensaladera grande 4 “ Ensaladera pequeña 9 “ Fuentes inox. 6 “ <table border="1"> <tr> <td>Cubiertos y utensilios de cocina</td><td></td></tr> </table> Cuchara sopera 22 unidades 24 unidades Cuchara postre	Platos y recipientes de polycarbonato		Haurreskola zaharra	berria	Vasos, jarra, fuentes y ensaladeras		Cubiertos y utensilios de cocina	
Polikarbonatozko platerak eta ontziak																	
Haurreskola zaharra	berria																
Edalontziak, pitxarrak, erretiluak eta entsalada-ontziak																	
Mahai-tresnak eta sukaldeko lanabesak																	
Platos y recipientes de polycarbonato																	
Haurreskola zaharra	berria																
Vasos, jarra, fuentes y ensaladeras																	
Cubiertos y utensilios de cocina																	



ZARAUTZKO UDALA

113 “ 62 unitate	113 “ 62 “
Koilara txikia	Cucharilla pequeña
240 “ 29 “	240 “ 29 “
Sardexka handia	Tenedor grande
34 “	34 “
Postre-sardexka	Tenedor postre
115 “	115 “
Labanak	Cuchillos
14 “	14 “
Koilara handia	Cucharón grande
12 “	12 “
Burruntzalia	Cazo sopero
18 “	18 “
Zerbitzatzeko paleta	Paleta servir
2 “	2 “
Ogi-labana	Cuchillo pan
1 “	1 “
Tipula-labana	Cuchillos cebolleros
3 “	3 “
Txinoa	Chino
2 “	2 “
Hagaxka (herdoilgaitza)	Varilla inox.
2 “	2 “
Lata-irekigailua	Abrelatas
1 “	1 “
Egurrezko koilara	Cuchara madera
3 “	3 “
Egurrezko sardexka	Tenedor madera
1 “	1 “
Bitsadera	Espumadera
2 “	2 “
Ontzia	Cazo
2 “	2 “
Taula	Tabla
Sardeska txikia	Tenedor
80 “ 1 “	80 “ pequeño 1 “
Zartaginak, kazolak, lapikoak eta beste batzuk	Sartenes, cazuelas, ollas y otros
Zartaginak	Sartenes
3 unitate	3 unidades
Kazola herdoilgaitza	Cazuela inoxidable
2 “	2 “
Aluminiozko marmita	Marmita aluminio
5 “	5 unidades
Marmita (herdoilgaitza)	Marmita inox.
2 “	2 “
Lapiko espresa	Olla exprés
1 “	1 “
Tartera	Tartera
4 “	4 “
Baldea	

7