

2024/024 esp.

**UDAL GIZARTE ABEGI ETXKO SUKALDE
ZERBITZUAREN KONTRATAZIOA ARAUTUKO
DUTEN BALDINTZA TEKNIKOEN ORRIA**

1. XEDEA

Kontratuaren xedea da Udal Gizarte Abegi Etxeko Sukalde Zerbitzua kontratatzea. Zerbitzua catering sistemaren bitartez emango da eta jangelako zerbitzua, geroko garbiketa-lanak eta instalazioak behar bezala mantentze-lanak barne hartzen ditu.

2. EMAN BEHARREKO ZERBITZUA

Zerbitzua Mons Pasealekuko 3. zk.an dagoen Udal Gizarte Abegi Etxean emango da.

Enpresa esleipendunak jarraian aipatzen diren jarduerak gauzatu beharko ditu, eta baita zerbitzua ahalik eta ondoen garatzeko beharrezkoa eta osagarria den beste edozein ere:

- a) 4. klausulan adierazten diren ezaugarriak aintzat hartuz prestatu behar den menuaren programazioa egitea.
- b) Katering bidez urteko egun guztietako bazkari eta afari zerbitzuak estaltzea (gosaria ez), hotzeko linearen sistema erabiliz.
- c) Menuen kopurua aldatu ahal izango da zentroaren okupazioaren arabera, eta desberdina izan daiteke bazkarirako eta afarirako. Kontratuaren arduradunak edo hark izendatutako zentroko langileak bazkari eta afari menuen kopuruaren berri emango du enpresa esleipendunak bere eskaintzan proposatutako gutxieneko aurrerapenarekin (BAZAren ezaugarritaulako 19.1. atalaren B irizpidean eskainitakoaren arabera).

Enpresa lizitatzailleek ezin izango dute inolaz ere proposatu jakinarazpen hori nahitaez bezperako 15:00ak baino lehen

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE
REGIRÁN EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO
DE COCINA DEL CENTRO MUNICIPAL DE ACOGIDA
SOCIAL**

1. OBJETO

El objeto del contrato es la prestación del Servicio de Cocina del Centro Municipal de Acogida Social mediante el sistema de catering, incluyendo el servicio de comedor, la posterior limpieza y el mantenimiento en orden de las instalaciones.

2. SERVICIO A PRESTAR

El servicio se prestará en el Centro Municipal de Acogida Social sito en el Paseo de Mons número 3.

La empresa adjudicataria deberá realizar las siguientes actividades, además de cualquier otra que sea necesaria y complementaria para el óptimo desarrollo del mismo:

- a) Programación del menú a preparar teniendo en cuenta las características que se indican en la cláusula 4.
- b) Cubrir mediante catering los servicios de comida y cena (el desayuno no) durante todos los días del año mediante el sistema de línea refrigerada.
- c) El número de menús podrá variar en función de la ocupación del Centro y podrá ser distinto para la comida y para la cena. El responsable del contrato o la persona trabajadora del Centro que este designe comunicará el número de menús de comida y de cena con la antelación mínima propuesta por la empresa adjudicataria en su oferta (según lo ofertado en el criterio B de la cláusula 19.2 del cuadro de características del PCAP).

Las licitadoras en ningún caso podrán proponer que esta comunicación deba producirse necesariamente antes de las 15:00 de la



egin behar izatea.

Jakinarazpenik ez badago, zerbitzatutako azken eguneko menu kopuru bera izango da.

Jakinarazpena enpresa esleipendunak emango duen posta elektronikoko baten bidez egingo da.

Orientazio gisa eta kontratu-baliorik gabe, jakinarazten da eguneko menuen kopurua 45 ingurukoa izango dela bai bazkarirako bai afaritarako.

- d) Janariak berotzea eta erabiltzaileei zerbitzatzea. Enpresa esleipendunak nork bere burua zerbitzatzeko sistema erabiliko du eta mugikortasun arazoak dituzten pertsonen baimo ez die zerbitzatu mahaian. Halaber, janaria erabiltzaileen gelaraino eramane beharko du, kontratuaren arduradunaren edo hark izendatutako zentroko langileen iritziz, erabiltzaile horrek jangelaraino joaterik ez duenean, edo ez joatea hobe denean (janaria gelara eramatea neurri ezohikoa da, azken urteotan oso gutxitan egindakoa).
- e) Bazkariak eta afariak bi txandatan zerbitzatu beharko dira. Horietako bat gaueko eta eguneko zentroko erabiltzaileentzat (helduak) eta beste bat familientzat (adingabeak dituzten helduak).
- f) Gauean, mahaia hurrengo goizeko gosarirako prest utzi beharko dira. Era berean, bazkariaren ondoren mahaia egun horretako afarirako prest utzi behar dira.
- g) Lokalak (sukaldea, hozkailuak, biltegiak, langileen jantziak, ofizioa, jangela, korridoreak eta sukaldearen eta jangelaren artean dagoen halla: guztira, 149,78 m²) eta instalazioak garbitzea eta txukuntzea, eta baita sukalde zerbitzurako erabili behar diren tresna guztiak garbitzea eta

víspera.

En caso de no haber comunicación, se entenderá que el número de menús debe ser el mismo que el último día servido.

La comunicación se hará a través de un correo electrónico que facilitará la empresa adjudicataria.

A título orientativo y sin valor contractual, se informa que el número de menús diarios oscilará en torno a los 45, tanto para la comida como para la cena.

- d) Regenerar los alimentos y servirlos a las personas usuarias. La empresa adjudicataria utilizará un sistema de autoservicio, debiendo servir en la mesa únicamente a aquellas personas que tengan dificultades de movilidad. Así mismo, deberá llevar la comida hasta la habitación de la persona usuaria cuando esta, a juicio del responsable del contrato o de la persona trabajadora del Centro que este designe, no pueda o no deba desplazarse hasta el comedor.
- e) Las comidas y las cenas se deberán servir en dos turnos. Uno de ellos destinado a las personas usuarias de los centros de noche y día (personas adultas) y otro para las familias (personas adultas con menores).
- f) A la noche, deberá dejar preparadas las mesas para el desayuno del día siguiente. Igualmente, después de las comidas se deberán dejar preparadas las mesas para la cena de ese día.
- g) Realización de la limpieza y mantenimiento del orden de los locales (cocina, cámaras frigoríficas, almacenes, vestuario del personal, oficio, comedor, pasillos y vestíbulo entre cocina y comedor: en total 149,78 m²) y de las instalaciones, así como de todo el menaje y de los utensilios propios del servicio de cocina. No



txukuntzea ere. Ez da enpresa esleipendunaren erantzukizuna izango gosaldutik ondoren jangela garbitzea.

- h) Zaborrak gaika biltzea eta hondakinak indarrean dagoen araudia betez botatzea, Udalak jar ditzakeen ingurumena babesteko neurri eta gomendioak errespetatuz.

3. ERREGIMEN EKONOMIKOA

Dagokion Baldintza Administrazio Zehatzen Agirian deskribatutako baldintza ekonomikoez gain, esleipendunak eduki ekonomikoa duten honako baldintza hauek hartu behar ditu kontuan:

Udalak gastu hauek ordainduko ditu:

- a) Zerbitzua ezin hobe garatzeko beharrezkoak diren ekipamendu eta tresnak, UGA Eeren instalazioetan esleipendunaren esku jarriko direnak. Horren guztiaren inbentarioa baldintza-agiri hauen I. eranskinean deskribatzen da.
- b) Haren esku jarritako instalazio eta ekipamendua erabiltzeagatik esleipendunak egiten duen ur, gas eta argindar kontsumoa.
- c) Aipatu instalazio eta ekipamendua konpontzeko eta mantentzeko egiten diren lanen kostua, betiere, esleipendunaren aldetik okerreko erabilera egiteagatik eratorritakoa ez bada.
- d) Esleitzeko unean zerbitzurako jarri diren ekipamendu eta tresnak berritzearen kostua, betiere, esleipendunaren aldetik okerreko erabilera egiteagatik eratorritakoa ez bada.

Esleipendunaren ardura da aipatu ondasunen erabilera egokia egitea, behar bezala garbitzea eta kontserbatzea, eta baita horiek konpontzea edo berritzea ere, engainuz edo modu okerrean erabiltzeagatik kalterik gertatuko balitz.

Esleipendunaren kontura izango dira:

será responsabilidad de la empresa adjudicataria la limpieza del comedor tras los desayunos.

- h) Recogida selectiva de basuras y eliminación de residuos cumpliendo la normativa vigente y respetando las medidas y recomendaciones de protección del medio ambiente que pudiera establecer el Ayuntamiento.

3. RÉGIMEN ECONÓMICO

Además de las condiciones económicas descritas en el correspondiente Pliego de Condiciones Administrativas Particulares, la adjudicataria deberá tener en cuenta las siguientes condiciones de contenido económico.

El Ayuntamiento cubrirá los siguientes gastos:

- a) La puesta a disposición de la adjudicataria en las instalaciones del CMAS del equipamiento, menaje e instrumental necesario para el óptimo desarrollo del servicio. El inventario de todo ello queda descrito en el anexo I de estos pliegos.
- b) El consumo de agua, gas y electricidad que ocasione la adjudicataria por el uso de las instalaciones y equipamiento puesto a su disposición.
- c) La reparación y el mantenimiento de las citadas instalaciones y del equipamiento siempre que los gastos que se ocasionen no deriven de una incorrecta utilización de los elementos por parte de la adjudicataria.
- d) La reposición del equipamiento e instrumental con que se dota al servicio en el momento de su adjudicación cuando no se deriven de una incorrecta utilización de estos elementos por parte de la adjudicataria.

La adjudicataria se responsabilizará del buen uso, limpieza y conservación de los citados bienes y de su reparación o reposición en caso de daños producidos por uso doloso o incorrecto.

Serán por cuenta de la adjudicataria:



- a) Langileen kostuak.
- b) Zerbitzurako beharrezkoak diren lehengai guztiak erostea.
- c) Tresnak eta instalazioak garbitzeko eta txukuntzeko beharrezkoak diren produktu, material eta makinak.
- d) Kontratuaren xedea exekutatzetik eratorzen den beste edozein gastu, udalaren kontura izan behar dela berariaz ezarri ez bada.

4. ZERBITZUAREN EZAUGARRIAK

4.1. Otorduen ordutegiak honako hauek izango dira:

- Bazkaria. 1. txanda. Familiak: 13:30 – 14:15
- Bazkaria. 2. txanda. Helduak: 14:15 – 15:00
- Afaria. 1 txanda. Familiak: 19:30 – 20:15
- Afaria. 2. txanda. Helduak: 20:15 – 21:00

Kontratuaren arduradunak ordutegi horiek aldatu ahal izango ditu. Horretarako, gutxienez, 7 egun natural lehenago jakinarazi beharko dio enpresa esleipendunari.

4.2. Zerbitzua emango da hoztutako linearen bidez.

4.3. Enpresa esleipendunak autokontrol-sistema bat bete beharko du, Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisiaren (AKPKA) printzipioetan onarrituta; edo, bestela, Eusko Jaurlaritzaren Ostalaritzako Autokontrolerako Plan Orokorra gauzatu beharko du, une bakoitzean indarrean dagoena.

Jarduera hasi eta hilabeteko epean, enpresa esleipendunak Abegi Etxera egokitutako Autokontrolerako Plana entregatu beharko dio kontratuaren arduradunari.

4.4. Enpresa esleipendunak elikagaien etiketei eta publizitateari buruzko arau orokorrean ezarritakoa beteko du, alergien eta intolerantziak eragiten dituzten substantzien aipamena barne. Informazio

- a) Los costes del personal
- b) La adquisición de todas las materias primas necesarias para el servicio.
- c) Los productos, materiales maquinaria necesarios para la limpieza y aseo de los útiles y las instalaciones.
- d) Cualquier gasto derivado de la ejecución del objeto del contrato, siempre que expresamente no se haya establecido que deba ser por cuenta del Ayuntamiento.

4. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

4.1. Los horarios de servicio de comidas serán:

- Comida. Turno 1. Familias: 13:30 – 14:15
- Comida. Turno 2. Adultos: 14:15 – 15:00
- Cena. Turno 1. Familias: 19:30 – 20:15
- Cena. Turno 2. Adultos: 20:15 – 21:00

El responsable del contrato podrá modificar estos horarios para lo cual deberá avisar a la empresa adjudicataria con, al menos, 7 días naturales de antelación.

4.2. El servicio se prestará mediante línea refrigerada.

4.3. La empresa adjudicataria deberá cumplir con un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC); o bien llevar a cabo el Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería del Gobierno Vasco, que esté vigente en cada momento.

En el plazo de un mes desde el inicio de la actividad, la empresa adjudicataria deberá entregar al responsable del contrato el Plan de Autocontrol adaptado al servicio en el Centro Municipal de Acogida Social.

4.4. La empresa adjudicataria cumplirá con lo establecido en la norma general de etiquetado y publicidad de los productos alimenticios, incluida la mención de alergias y sustancias que producen

hori bi hizkuntza ofizialetan eman beharko da.

4.5. Enpresa esleipendunak zerbitzua ematen den unean jaso beharko ditu otordu guztien laginak (100 g inguru), eta astebez izoztuta eduki beharko ditu.

4.6. Menuak, gutxienez, lehenengo platera, bigarrena, postrea eta ogia izan behar ditu, guztiak helduentzako errazioekin. Horretarako, II. Eranskinean azaldutako gramajeak hartuko dira kontutan. Horiek nahitaezkoak izango dira azaldutako elikagaienentzat, eta orientagarriak taulan jaso ez direnentzat.

Erabilitako osagaiek kalitate onekoak izan beharko dute, eta, ahal den neurrian, freskoak eta sasoiakoak, menuak nutrizionalki orekatuak izan beharko dute, eta plateraren elaborazioak eta aurkezpenak erakargarriak izan beharko dute zentroko erabiltzaileentzat.

4.7. Praktika musulmanaren erabiltzaileek elikagaiak errezago jan ditzaten, lehenengo platerak, bai bazkarietakoak bai afarietakoak ez du ez txerri-haragirik ez txerri-azpiprodukturik izan behar.

4.8. Elikagaiak kontserbatzeko, egosteko, banatzeko, hozteko eta mugitzeko erabiltzen diren elementu guztiek GASTRONORM araua beteko dute.

4.9. Kontratuaren arduradunak edo hark izendatutako zentroko langileak eskatu ahal izango du egun bakoitzeko menuen % 10era arte banaka ontziratuta ematea (hutsean ontziratuta, atmosfera babestuan, etab.), janaria edo afaria beste ordutegi batean zerbitzatzeko gorde behar izanez gero, banaka eta osasun-bermearekin berotu eta zerbitzatu ahal izateko.

Banakako ontzietan, elikagaiaren iraungitze-data eta honako abisu hau nabarmenduko dira, euskaraz eta gazteleraz, euskarari lehentasuna emanez:

"Elikagai hau 6°C-tan edo gutxiagotan

intolerancias. Tal información se deberá dar en ambas lenguas oficiales.

4.5. La empresa adjudicataria deberá recoger muestras de todas las comidas en el momento del servicio, (unos 100g) y mantener en congelación una semana.

4.6. El menú deberá contemplar, al menos, un primer plato, un segundo, postre y pan, todo ello con raciones para persona adulta. A estos efectos se estará a los gramajes expuestos en Anexo II, que serán preceptivos para los alimentos expuestos y orientativos para los no reflejados en la tabla.

Los ingredientes utilizados deberán ser de buena calidad y, en la medida de lo posible, frescos y de temporada, los menús deberán ser nutricionalmente equilibrados y la elaboración y presentación del plato deberán ser atractivos para las personas usuarias del centro.

4.7. A efectos de facilitar la ingesta de alimentos por parte de personas usuarias de práctica musulmana, el primer plato, tanto de las comidas como de las cenas, no ha de tener carne ni subproductos de cerdo.

4.8. Todos los elementos destinados a la conservación, a la cocción, distribución, refrigeración y al movimiento del alimento cumplirán la norma GASTRONORM.

4.9. El responsable del contrato o la persona trabajadora del Centro que este designe podrá solicitar que hasta el 10% de los menús de cada días se suministren envasados de forma individual (envases al vacío, en atmósfera protegida, etc.), de tal forma que, si fuera necesario guardar la comida o la cena para ser servidas en horario diferente al habitual, puedan calentarse y servirse de forma individual y con garantía sanitaria.

En los envases individuales deberá figurar de forma destacada, en euskara y en castellano, dando prioridad al euskara, la fecha de caducidad del alimento así como el siguiente aviso:

"Este alimento debe conservarse a 6°C o



kontserbatu behar da kontsumorako prestatu arte. Elikagai hori kontsumitu aurretik, gutxienez 70°C-tan berotu beharko da "

menos hasta su preparación para el consumo. Previamente a su consumo este alimento deberá calentarse al menos a 70°C"

Banakako ontzietan zerbitzatu beharreko menuen kopuru zehatza kontratuaren arduradunak edo hark izendatutako zentroko langileak jakinaraziko du plegu hauen 2.c) puntuan adierazitako epearen barruan. Jakinarazpenik ez badago, zerbitzatutako azken eguneko menu kopuru bera izango da. Jakinarazpena enpresa esleipendunak emango duen posta elektronikoen bidez egingo da.

El responsable del contrato o la persona trabajadora del Centro que este designe comunicará, dentro del plazo referido en el punto 2.c) de estos pliegos, el número concreto de menús que deben servirse en envases individuales. En caso de no haber comunicación se entenderá que el número de menús debe ser el mismo que el último día servido. La comunicación se hará a través de un correo electrónico que facilitará la empresa adjudicataria.

4.10. Menuen programa, gutxienez, hamabost egunekoa izango da eta zazpi eguneko gutxieneko aurrerapenarekin aurkeztu behar zaio kontratuaren arduradunari edo hark izendatutako zentroko langileari, onar dezan. Programa jaso eta hurrengo bi egun baliodunen barruan Abegi Etxeak jakinarazpenik egiten ez badu, onartutzat joko da.

4.10. El programa de menús será, como mínimo, quincenal y se presentará al responsable del contrato o a la persona trabajadora del Centro que este designe con al menos siete días de antelación, para su aprobación. Si no hubiera comunicación del Centro dentro de los dos días hábiles siguientes a la recepción del programa, este se entenderá aprobado.

4.11. Menua askotarikoa izan behar da, monotonia saihestuko da eta hamabost eguneko gutxieneko errotazioa izango du.

4.11. El menú será suficientemente variado, evitando la monotonía y observando una rotación de, al menos, quince días.

4.12. Kontratuaren arduradunak edo hark izendatutako zentroko langileak menu bereziak eskatu ahal izango ditu honako egoera hauetarako: elikadura-alergiak; diabetesa; dieta biguna; dieta birrindua; glutenarekiko intolerantzia; dialisia duten pertsonak.

4.12. El responsable del contrato o la persona trabajadora del Centro que este designe podrá solicitar menús especiales para las siguientes circunstancias: alergias alimentarias; diabetes; dieta blanda; dieta triturada; intolerancia al gluten; personas en diálisis.

Menu berezien kopuru zehatza kontratuaren arduradunak edo hark izendatutako zentroko langileak jakinaraziko du plegu hauen 2.c) puntuan adierazitako epearen barruan. Jakinarazpenik ez badago, zerbitzatutako azken eguneko menu kopuru bera izango da. Jakinarazpena enpresa esleipendunak emango duen posta elektronikoen bidez egingo da.

El número concreto de menús especiales se comunicará por parte del responsable del contrato o de la persona trabajadora del Centro que este designe dentro del plazo referido en el punto 2.c) de estos pliegos. En caso de no haber comunicación se entenderá que el número de menús debe ser el mismo que el último día servido. La comunicación se hará a través de un correo electrónico que facilitará la empresa adjudicataria.

4.13. Langile guztiak uniformeak behar bezala jarrita joango dira eta arreta handiz zainduko dute laneko arropak garbi mantentzen dituztela; hori guztia esleipendunaren kontura izango da.

4.13. Todo el personal deberá presentarse debidamente uniformado, extremando la limpieza de su ropa de trabajo, todo lo cual será por cuenta de la adjudicataria.

4.14. Garbiketa- eta desinfekzio-produktuak

4.14. Los productos de limpieza y desinfección estarán

baimenduta egongo dira eta ematen zaien erabilerarako egokiak izango dira. Jatorrizko ontzietan mantendu behar dira, eta isolatuta biltegitatu.

4.15. Hondakinak biltzeko erabiltzen diren ontziak estankoak izan behar dira, garbitzen eta desinfektatzen errazak, eta tapadunak.

5. LANGILEEN ANTOLAMENDUA.

5.1. Premisak

Kontrataren antolaketa eta funtzionamendua honako premisa hauetan oinarrituko da:

Esleipendunak bere zuzendaritza eta kudeaketa ematen dizkio kontratuari, eta kontrataren antolaketaren, garatzen dituen lanen kalitate teknikoaren eta egindako prestazio eta zerbitzuen arduraduna da, eta bere gain hartzen du enpresa-arriskua.

Zerbitzuari atxikitako langileen zuzendaritza- eta funtzionamendu-boterea esleipendunaren eskumen eksklusiboa da.

Udalarekiko harremana koordinatzailearen figuraren bidez antolatuko da. Esleipendunak, eguneroko gaiak kudeatzeko, Udalarekin harremanak euskaraz izateko aukera izan beharko du.

Administrazioaren eta enpresa esleipendunaren arteko harremanak kontratuaren udal arduradunaren eta enpresak horretarako izendatutako koordinatzailearen bitartez baino ez dira egingo; kontratuaren Udal arduraduna ez dagoen premiazko kasuetan izan ezik. Udalak agintzen duenean, koordinatzaile honek kasuak edo zerbitzuak koordinazio-organoetan hartuko du parte.

Udalari zerbitzu emateak ezingo du eragin, inola ere ez, enpresa esleipendunak zerbitzua emateko bere giza baliabide guztiak bideratzea.

Edonola ere, enpresa esleipendunak ezingo du

autorizados y serán adecuados al uso que se destinan. Se mantendrán en sus envases originales y se almacenarán de forma aislada.

4.15. Los recipientes utilizados para el depósito de residuos serán estancos, de fácil limpieza y desinfección y provistos de tapa.

5. ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL.

5.1. Premisas

La organización y funcionamiento de la contrata partirá de las siguientes premisas:

La adjudicataria aporta su propia dirección y gestión al contrato, siendo responsable de la organización de la contrata, de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados y asume el riesgo empresarial.

El poder de dirección y funcionamiento del personal adscrito al servicio es competencia exclusiva de la adjudicataria.

La relación con el Ayuntamiento se articulará a través de la figura del o de la Coordinador/a. La adjudicataria deberá poder relacionarse con el Ayuntamiento en euskera para gestionar los temas cotidianos.

Las relaciones entre la Administración y la empresa adjudicataria se llevarán a cabo únicamente a través de la persona responsable municipal del contrato, o las personas que este establezca, y la persona coordinadora nombrada por la empresa a tal efecto; salvo en casos de urgencia en los que la persona responsable municipal no esté disponible. Esta persona coordinadora participará en los órganos de coordinación de casos o servicios que el Ayuntamiento le indique.

La prestación de los servicios al Ayuntamiento no deberá suponer en ningún caso la afectación de la totalidad de los recursos humanos de la empresa adjudicataria al cumplimiento del mismo.

En todo caso, la empresa adjudicataria no podrá realizar

langileen legez kontrako lagapena ekar dezaketen jarduerarik egin.

Aurrekoa gorabehera, enpresa esleipendunak Udalaren ikuskapen jarraitu, aldizkako eta antolatuaren mende jarriko du bere jarduera, eta Udalak praxi ona eta zerbitzuaren helburuetara egokitzen dela zainduko du.

5.2. Behar diren langileak

Bazkari eta afari bakoitzerako, enpresa esleipendunak bi langile egotea bermatuko du 4.1 puntuan adierazitako jantokia irekita dagoen denbora guztian. (ordubete eta 30 minutu otordu bakoitzeko).

Era berean, bi langile egongo dira jantokia ireki aurretik ordubete (1 ordu) eta jantokia itxi ondoren hiru ordu laurden (45 minutu), mahaiak prestatzeko, janaria berotzeko, jangela erabili ezin duten pertsonak badaude, jangela gelara eramateko, osasun-kontrolerako laginak jaso eta erregistratzeko, sukaldeko eta baxerako tresna guztiak garbitzeko.

Hau da, guztira, bazkari eta afari bakoitzerako, enpresa esleipendunak 2 pertsona eskainiko ditu 3 ordu eta 15 minutuz.

Hala ere, enpresa esleipendunak beste antolaketa batekin antolatu ahal izango ditu jantokia ireki aurreko eta ondorengo zereginak, langile kopuruari eta ordutegiei dagokienez, aldez aurretik kontratuaren arduradunari edo hark ezartzen duen pertsonari jakinarazita. Nolanahi ere, horrek ez du esan nahi kontratuan guztira emandako lanordu kopurua murrizten denik. Jantokia irekita dagoen bitartean, bi langile egon behar dira beti.

Esleipendunari dagokio langileen bajak edo beste edonolako ez egoteak berehala estaltzea, Zerbitzuan disfuntzionarik egon ez dadin.

Zerbitzua ematen duten langileekin lotutako edozein berritasun edo edozein aldaketa funtzionala (ordutegia, lanaldi aldaketa,...), kontratuaren arduradunari jakinarazi beharko zaio.

actos que supongan la cesión ilegal de trabajadores/as.

No obstante lo anterior, la empresa adjudicataria someterá su actuación a la supervisión continuada, periódica y organizada del Ayuntamiento, la cual velará por la buena praxis y su adecuación a los objetivos del servicio.

5.2. Personal necesario

Para cada comida y para cada cena, la empresa adjudicataria garantizará la presencia de dos personas trabajadoras durante todo el tiempo de apertura del comedor señalado en el punto 4.1. (1 hora y 30 minutos por cada comida).

Así mismo, se dispondrá la presencia de dos personas trabajadoras una hora (1 hora) antes de la apertura del comedor y tres cuartos de hora (45 minutos) tras el cierre del mismo, para la preparación de las mesas, calentar la comida, llevar la comida a las habitaciones en caso de que hay personas que no puedan utilizar el comedor, recoger y registrar las muestras para control sanitario, limpiar todos los útiles de cocina y vajilla.

Es decir, en total, para cada comida y para cada cena, la empresa adjudicataria dedicará 2 personas durante 3 horas y 15 minutos.

No obstante, la empresa adjudicataria podrá organizar las tareas previas y posteriores a la apertura del comedor con una organización distinta en cuanto al número de trabajadores/as y horarios, previa comunicación al responsable del contrato o persona en que este establezca y, en todo caso, sin que ello pueda suponer una disminución del número de horas de trabajo totales dedicadas al contrato. Durante el tiempo en que el comedor permanece abierto siempre tiene que haber dos trabajadores/as

Corresponderá a la adjudicataria la cobertura inmediata de las bajas o cualquier otro tipo de ausencias que se produzcan entre el personal, a efectos de evitar disfunciones en el Servicio.

Cualquier novedad en relación a los/as trabajadores/as del servicio o cualquier modificación funcional (horario, cambio de jornada, etc.) se deberá comunicar al responsable del contrato.



6. BESTE BALDINTZA BATZUK

6.1 Esleipendunak kontratua behar bezala gauzatzeko beharrezkoak diren erabakiak hartu beharko ditu antolaketa eta kudeaketaren inguruan. Zentzu horretan, zerbitzua kontratuaren arduradunarekin edo hark izendatutako zentroko langilearekin koordinazio zorroztzean emango da, erabiltzaileentzat ahalik eta gogobetetze mailarik handiena lortzeko. Esleipendunak bete beharko ditu, hala beharrezkoa denean, zerbitzua behar bezala emateko kontratuaren arduradunak ematen dituen agindu teknikoak.

6.2 Lokalen erabileren lagapenak eta Administrazioak kontratuaren xedea garatzeko edozein ondasun uzteak ez du inolako benetako eskubiderik sortzen esleipendunaren alde, hori dela eta, kontratua edozein kausa dela eta amaitzen denean, esleipendunak 8 egun balioduneko gehieneko epea izango du lokala uzteko eta, kontratu honetan oinarrituta, Administrazioaren aldetik erabiltzeko jaso duen guztia itzultzeko. Epea dagokion eskakizuna jaso eta biharamunetik zenbatzen hasiko da eta ez da egongo atxikipen edo konpentsazio eskubiderik.

6. OTROS REQUISITOS

6.1 La adjudicataria deberá tomar todas aquellas decisiones organizativas y de gestión que sean necesarias para la correcta ejecución del contrato. En este sentido, el servicio se ejecutará en estrecha coordinación con el responsable del contrato o la persona trabajadora del Centro que este designe con el fin de obtener el mayor grado de satisfacción por parte de los usuarios, debiendo la adjudicataria cumplir, cuando así resulte necesario, las directrices técnicas que emita el responsable del contrato para la adecuada prestación del servicio.

6.2 La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que la Administración pueda entregar a la adjudicataria para que desarrolle el objeto del contrato no genera ningún derecho real a favor del mismo, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato, la adjudicataria deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso de la Administración en base a este contrato en el plazo máximo de 8 días hábiles, a contar desde el día siguiente a la recepción del requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación.

Donostian, sinaduraren datan

Gizarteratzeko Zerbitzuburua /Jefe del Servicio de Inserción

Iñigo Estomba

I. Eranskina / Anexo I

Ekipamendu eta tresnen inbentarioa – Inventario de equipamiento y menaje.

SUKALDEKO ETXETRESNA ELEKTRIKOAK - ELECTRODOMÉSTICOS DE COCINA	Erosita · Comprado
Maria bainua mahai beroa · Mesa caliente baño maria	2003
Maria bainua mahai beroa · Mesa caliente baño maria	2003
CAMARA PANELES REFRIGERACIÓN	2003
Infrinox mostradore behekoa · Bajomostrador infrinox	2015
Angelopo conv 7B labea · Horno Angelopo conv.7B	2003
4 suko Angelopo sukalde elektrikoa · Cocina eléctrica Angelopo de 4 fuegos.	2003
Ke kanpaia 2M · Campana extractora 2M	2003
Sammic SL 1200 ontzi-garbigailua · Lavavajillas Sammic SL1200	2012
Samsung CM1099A mikrouhin-labea · Microondas Samsung CM1099A	2022
Orga herdoilgaitza · Carro inoxidable	2003
SUKALDEKO TRESNERIA – MENAJE DE COCINA	Unitate · Unidades
Bandeja Autoservicio 5 Huecos Inox · Autozerbitzuko erretilua. 5 hutsune. Inox.	49
Cesta lavavajillas Deba cubiertos 50x50 · Mahai-tresnet.ontzi-garbigailu. saskia 50x50	4
Cesta lavavaj. Deba cubiert. 10x10x14 · Mahai-tresnet.ontzi-garbigailu. saskia 10x10x14	5
Pizarra Caballete 55x85 Lyon ·	1
Cuchara Mesa Turin CP – Mahai koilara Turin CP	43
Tenedor Mesa Turin CP – Mahai sardexka Turin CP	44
Cuchillo Mesa M/Plastico Marfil Bizkaia – Mahiko labana kirten plastikoa Marfil Bizkaia	41
Bol Trianon 13cm – Trianon Bola 13cm	33
Plato Trianon Postre Arcopal – Postre platera Trianon Arcopal	35
Vaso Saboya 4 Duralex 27cm – Ontzia Saboya 4 Duralex 27 cm	4
Jarra Policarbonato 1,8lt – Polikarbonatozko pitxerra 1,8 l	10
Salero cristal – Kristalezko gatzontzi	10
Tapa microondas 62cm – mikrohuin-labearen estalkia 62 cm.	2
Placa Corte Polietileno – Polietilenoazko ebakitzeko taula.	1
Bandeja de plástico - Plastikozko erretilua.	16
Espátula - Espatula	3
Cazo - Burruntzalia	3
Cucharón – Koilara handia	4
Espumadera – Apar burrunztali	4
Pinza – Pintzak.	3
Cuchara madera – Egurrezko koilara.	2
Abrelatas – Poto-irekigailua	2
Tijeras – Guraizeak.	2
Cuchillo liso – Laina leuna	6
Cuchillo sierra – Zerra labaina	3
Colador - Iragazki	2
Pelador – Zurigailua.	1



II. Eranskina / Anexo II

Elikagaien araberako gutxieneko gramajeen taula -Tabla de gramajes mínimos por alimentos

LEHENENGO PLATERAK GUTXI GORABEHERAKO - PRIMEROS PLATOS ORIENTATIVOS		
Barazkiak osorik edo krema · Verduras en entero o crema	215 g	2 burrunztali · 2 cazos
Lekaleak · Legumbres	220 g	2 burrunztali · 2 cazos
Arroza · Arroz	240 g	2 burrunztali · 2 cazos
Pasta	270 g	2 burrunztali · 2 cazos
Patata gisatuak · Patatas guisadas	250 g	2 burrunztali · 2 cazos
Sopa	275 g	3 burrunztali · 3 cazos
BIGARREN PLATERAK - SEGUNDOS PLATOS		
Albondigak · Albóndigas	190 g	4 unitate · 4 ud.
Kaneloiak · Canelones	200 g	2 unit+guarnizioa · 2 ud+guarnición
Txipiroiak bere tintan · Chipirones en su tinta	200 g	4 unit+guarnizioa · 4 ud+guarnición
Txistorra patatekin · Chistorra con patatas	110 g	2 unit+patatak · 2 ud+patatas
Frijituak · Fritos	100 g	4 unit+guarnizioa · 4 ud+guarnición
Erregosiak/Gisatuak · Estofados/Guisado	200 g	1 burrunztali+guarn · 1 cazo+guarni.
Hanburgesa · Hamburguesa	190 g	1 unit+guarnizioa · 1 ud+guarnición
Arrautza txistorrarekin · Huevos c/chistorra.	110 g	Bakoitzetik unit 1 · 1 ud de cada cosa
Arrautza beteak · Huevos rellenos	125 g	1 unit+guarnizioa · 1 ud+guarnición
Lasagna	220 g	1 unit+saltsa · 1 ud+salsa
Haragia/Txerria/Hegaztia · Carne/Cerdo/Ave	200 g	2 unit+guarnizioa · 2 ud+guarnición
Arrain freskoa · Pescado fresco	185 g	1 unit+guarnizioa · 1 ud+guarnición
Oilasko-bularkia okindua · Pechuga de pollo empanada	140 g	2 unit+guarnizioa · 2 ud+guarnición
Arraina · Pescado	150 g	1 unit+guarnizioa · 1 ud+guarnición
Piper beteak · Pimientos rellenos	140 g	3 unit+saltsa · ud+salsa
Oilasko erreta piperrekin · Pollo asado con pimientos	200 g	Izter oso bat · 1 muslo entero
Pudin	200 g	1 unit+guarnizioa · 1 ud+guarnición
Tortila eta nahaspilak · Tortilla y revueltos	175 g	2 burrunztali · 2 cucharones
Saltxitxak · Salchichas	180 g	3 unit+guarnizioa · 3 ud+guarnición
Patata/atuna/urdaiazpiko tortila · Tortilla patata/Atún/Jamón	160 g	1 unit+guarnizioa · 1 ud+guarnición
PURE OSOAK - PURÉS COMPLETOS		
Pure osoa normala · Puré completo normal	430 g	4 burrunztali · 4 cazos
POSTREAK		
Esneki · Lácteo	125 g	Ontzi 1 · 1 recipiente.
Fruta batidoa/Konpota · Batido de frutas/Compota	130 g	Ontzi 1 · 1 recipiente
Fruta almibarretan/Mazedonia · Fruta en almíbar/macedonia	150 g	2 burrunztali · 2 cazos
Sagar errea · Manzana asada	160 g	Unitate 1 · 1 ud
Tarta	75 g	Arno 1 · 1 ración
Fruta	125 g	Unitate 1 edo 2 · 1 o 2 unidades
BESTERIK		
Ogia · Pan	50 g	

