



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING EN LA FUNDACIÓN URIGUEN HAURTZAINDEGIA

1. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO.

La organización del Servicio se hará de conformidad con el plan de organización del centro escolar.

El servicio se realizará en función del número de niños y niñas que quieran utilizar el servicio cada mes, hasta un máximo de 60 niños y niñas, si bien se dará servicio a todas aquellas que previamente lo soliciten.

El número de servicios a realizar se comunicará a la empresa con una antelación de siete días naturales, excepto en los casos de urgencias que pudieran presentarse, cuya comunicación a la empresa se realizará con un mínimo de 48 horas de antelación.

El servicio se realizará directamente por parte de la empresa en los locales de la Fundación Uriguen Hartzaindegia, situada en la calle Lauaxeta Olerkaria nº 35 de Mungia.

La edad de las personas usuarias irá desde los cuatro meses hasta los dos años.

2. PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

La obligación principal de la empresa adjudicataria será la preparación y servicio de catering, (comidas y meriendas) en los espacios habilitados en la Fundación Uriguen Hartzaindegia con las siguientes condiciones:

1. Las materias primas objeto del servicio, su preparación, y características, deberán reunir todos los requisitos exigidos en la reglamentación técnico-sanitaria referida a comedores escolares.
2. El catering descrito en este pliego se corresponderá con los menús que la empresa haya presentado en su oferta, al igual que los precios.
3. La empresa tendrá la obligación de subrogar a la persona auxiliar existente. Esta persona se encargará de las labores de recepción del servicio diario, para después proceder a su calentamiento y servicio, tanto en la comida como en la merienda. Asimismo se encargará de la recogida y limpieza de los utensilios utilizados para servir los alimentos. La dedicación de esta persona será de 4,5 horas diarias, repartidas de lunes a viernes de 10:30 a 13:30 (para la comida) y de 15:00 a 16:30 (para la merienda).

Datos del personal a subrogar:

- Una persona
- Antigüedad: desde septiembre de 2009
- Convenio: Colectividades de hostelería: Nivel 4.



4. La empresa aportará el material necesario para realizar el servicio, corriendo de su cuenta la higiene del mismo. Una vez finalizado el servicio, la empresa deberá proceder a la recogida de material, y alimentos sobrantes, dejando el espacio en un estado de limpieza igual al que estaba antes de empezar el servicio y que en todo caso, haga posible la continuidad de su uso para otras actividades.
5. La empresa nombrará a una persona encargada de la comunicación y relaciones con el centro escolar. Las relaciones se basarán tanto en hacerse responsable del catering que se encargue, como de comunicar cualquier alteración en el servicio que se pudiera producir; será la persona encargada de vigilar el servicio específico al centro educativo y con el cual el personal municipal responsable mantendrá la relación y comunicación sobre el servicio.
6. Todo el personal que intervenga en la preparación, elaboración y servicio de comidas y meriendas deberá estar en posesión del Carnet de Manipulador de Alimentos, según prescribe la Reglamentación técnico-sanitaria a estos efectos.
7. La empresa estará en posesión del correspondiente número de Registro General Sanitario de Alimentos en lo referente a la actividad de comidas preparadas para colectividades diversas.
8. La empresa aceptará someterse a los controles e inspecciones que determinen los servicios sanitarios municipales, así como incorporar las indicaciones y en su caso medidas correctoras que éstos determinen.
9. La empresa deberá ejercer por sí misma el servicio y no cederlo o traspasarlo a terceros, ni contratar con terceros la realización total o parcial del servicio convenido, salvo expresa autorización municipal.
10. Tanto la empresa como sus trabajadores observarán una conducta de respeto y consideración con el personal que realice funciones de control e inspección del servicio.
11. La empresa deberá llevar un libro de reclamaciones a la Fundación Uriguen Hartzaindegia, en el que se anotarán las que realicen las familias usuarias de este servicio, y que serán comunicadas a los responsables municipales del servicio en plazo inferior a 24 horas desde que se produzcan.

3. ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA.

1. El personal preciso para la prestación de este servicio será de cuenta del adjudicatario, teniendo todos los derechos y deberes inherentes a su cualidad de empleador respecto del mismo, siendo la Fundación en todo ajena a dichas relaciones laborales, por lo que no adquirirá relación alguna con dicho personal al finalizar el contrato. En consecuencia el contratista estará obligado al cumplimiento de las disposiciones legales en materia laboral, Seguridad Social y Seguridad e Higiene en el Trabajo.
2. La empresa deberá disponer de un lugar u oficina para la recepción de comunicaciones que deberá estar atendida mediante teléfono durante el horario que la empresa defina en su proyecto, que como se ha referido anteriormente deberá comprender como mínimo las cuatro horas inmediatamente anteriores a cada servicio.



4. DOCUMENTACIÓN ADICIONAL

Los licitadores deberán presentar, además de la documentación exigida en los Pliegos de Condiciones-Económico-administrativas, los siguientes documentos:

1. Descripción de los menús y variedad de los mismos. La variedad de los menús incluye la posibilidad de que haya al menos seis menús distintos entre los que elegir para cada servicio que se contrate.
2. Menús especiales (prescripción facultativa de régimen o alergias, etc.)
3. Número de Registro General Sanitario de Alimentos, y Memoria descriptiva de la experiencia de la empresa en servicios de catering.
4. Declaración responsable de atenerse a las normas higiénico-sanitarias en todo el proceso, y estar al tanto de la reglamentación en materia sanitaria tanto en la selección de materias primas como en el proceso posterior de elaboración de menús, incluyendo además el servicio.
5. Póliza de responsabilidad civil para la cobertura de los riesgos de intoxicación alimentaria.

EL TÉCNICO DE ACCIÓN SOCIAL

Iker Plaza Garai



URIGUEN HAURTZAINDEGIA FUNDAZIOAN CATERING ZERBITZUA KONTRATATZEKO BALDINTZA TEKNIKOEN PLEGUA

1. ZERBITZUA ANTOLATZEA.

Zerbitzua ikastetxearen antolakuntza-planaren arabera eratuko da.

Zerbitzua emango da hil bakoitzean berau erabili nahi duten haur kopuruaren arabera (gehienez ere, 60). Hori bai: aurretiaz eskaera egin duten guztiek zerbitzua izango dute.

Enpresari zazpi egun natural lehenago jakinaraziko zaio zenbat zerbitzu eman behar dituen. Salbuespenez, bat-batean sortutako larrialdien kasuetan, jakinarazpena gutxienez 48 ordu lehenago egin beharko zaio enpresari.

Zerbitzua enpresak emango du zuzenean Uriguen Haurtzaindegia Fundazioaren lokaletan. Haien helbidea hauxe da: Lauaxeta Olerkaria 35, Mungia.

Zerbitzuaren erabiltzaileak lau hilabete eta urte bi arteko haurrak izango dira.

4. ZERBITZUA EMATEA.

Enpresa esleipendunaren betebeharrak nagusia izango da catering zerbitzua (bazkariak eta askariak) prestatzea eta zerbitzu hori ematea, Uriguen Haurtzaindegia Fundazioak horretarako egokitutako guneetan. Enpresa esleipendunak, gainera, baldintza hauek bete beharko ditu:

12. Zerbitzuan eskainitako lehengaiak, horien prestaketak eta horien ezaugarriak, araudi tekniko-sanitarioak eskola-jantokietarako ezarritako baldintza guztiak bete beharko dituzte.
13. Plegu honetan deskribatutako catering-a bat etorriko da enpresak bere eskaintzan aurkeztutako menuekin, eta prezioak ere bai.
14. Enpresak haurtzaindegian dagoen laguntzailea subrogatu beharko du. Laguntzaile horren lana da egunero-egunero zerbitzuari harrera egitea, janaria berotzea eta zerbitzatzeari, bai bazkalorduan, baita askarietan ere. Era berean, elikagaiak zerbitzatzeko erabilitako tresnak jaso eta garbitu beharko ditu. Langile horrek egunero 4,5 ordu egingo ditu. Astelehenetik ostiralera jardungo du, 10:30etik 13:30era (bazkariak) eta 15:00etatik 16:30era (askariak) bitartean.

Subrogatu beharreko langilearen datuak:

- Pertsona bat.
- Antzintasuna: 2009ko irailetik.
- Hitzarmena: Ostalaritzako kolektibitateak: 4. maila.



15. Enpresaren kontura izango dira zerbitzua emateko beharrezkoa den materiala eta material horren higiena. Zerbitzua eman eta gero, enpresak materiala eta sobera geratu den janaria jaso, eta gunea zerbitzua eman aurretik zegoen bezain garbi utzi beharko du, alegia, bertan beste jarduera batzuk egin ahal izateko moduan.
16. Enpresak eskolarekin hitz egiteko eta haiekin harremanetan egoteko pertsona arduraduna izendatuko du. Ardura horrek barne hartuko du ematen den catering-aren gaineko erantzukizuna eta zerbitzuan eman daitekeen edozein aldaketa jakinaraztea. Arduradun horri dagokio, era berean, ikastetxearen zerbitzu espezifikoa gainbegiratzea eta udal-arduradunekin harremanetan egotea.
17. Bazkariak eta askariak prestatzen eta zerbitzatzeko diharduten guztiek elikagaiak manipulatzeko txartela eduki beharko dute, arlo horretako araudi tekniko-sanitarioak agindu bezalaxe.
18. Enpresak, bestalde, dagokion Elikagaien Osasun Erregistro Orokor zenbakia izan beharko du, hain zuzen ere, zenbait kolektibitatearentzako janari prestatuen jarduerari dagokiona.
19. Enpresak onartu egingo ditu udal-osasun zerbitzuek ezarritako kontrolak eta ikuskaritzak, eta aplikatu egingo ditu zerbitzu horiek emandako jarraibideak eta, hala balitz, neurri zuzentzaileak.
20. Enpresak berak eman beharko du zerbitzua, hau da: enpresak ez die zerbitzua hirugarrenei laga edo eskualdatuko, eta ez du hirugarrenekin hitzartutako zerbitzuaren zati bat ala zerbitzu osoa ematea kontratatuko, udalak berariaz hori egiteko baimena ematen dionean salbu.
21. Bai enpresak bai bertako langileek, arreta eta errespetua agertuko diete zerbitzuaren kontrola eta ikuskaritza egiten dutenei.
22. Enpresak erreklamazioak egiteko liburua eraman beharko du Uriguen Hartzaindegia Fundaziora. Bertan jasoko dira zerbitzu hau erabiltzen duten senitartekoek egindako erreklamazioak, eta horiek zerbitzuaren udal-arduradunei jakinaraziko zaizkie, erreklamazioa egiten denetik 24 ordu baino gutxiagoko epean.

5. ENPRESAREN ANTOLAKUNTZA.

3. Zerbitzu hau emateko beharrezko langileak esleipendunaren kontura izango dira: esleipendunak izango ditu, langile horiekiko, enplegu-emaileari dagozkion eskubide eta betebeharrak guztiak. Hartara, Fundazioa lan-harreman horietatik at egongo da, eta kontratua amaitzean ez du langileekin inolako harremanik izango. Horren guztiaren ondorioz, kontratistak lan-arloko, Gizarte Segurantzako eta laneko segurtasun eta higieneari buruzko lege-xedapenak bete beharko ditu.



4. Enpresak jakinarazpenak jasotzeko toki edo bulegoa izan beharko du, eta telefono bidezko arreta ere eman beharko dute bertan, enpresak bere proiektuan zehaztutako ordutegian. Lehenago adierazi bezala, arreta horrek funtzionatu beharko du, gutxienez, zerbitzu bakoitzaren aurreko lau orduetan zehar.

4. DOKUMENTAZIO OSAGARRIA

Lizitatzailerak, Baldintza Ekonomiko-Administratiboaren Pleguan eskatutako agiriez gain, honako dokumentazio hau aurkeztu beharko dute:

6. Menuen deskribapena, eta horien aniztasuna. Menu-aniztasunak esan nahi du gutxienez sei menu desberdin egon behar direla aukeran, kontratatzen den zerbitzu bakoitzerako.
7. Menu bereziak (medikuak agindutako dietak, alergiak, eta abar).
8. Elikagaien Osasun Erregistro Orokorren zenbakia, eta enpresak catering-zerbitzuetan duen lan-eskarmenaren berri ematen duen memoria.
9. Prozesu guztian zehar higiene eta osasun arauak betetzen direla jasotzen duen erantzukizun-aitorpena. Horrekin batera, osasun-arloko araudian egunean egoteari buruzko erantzukizun-aitorpena, dela lehengaiak aukeratzeari dagokionez, dela osteko menuak egiteari dagokionez, eta zerbitzua barne hartuta.
10. Elikagaien bidezko intoxikazioaren arriskuei aurre egiteko erantzukizun zibileko aseguru-poliza.

GIZARTE-EKINTZAKO TEKNIKARIA

Iker Plaza Garai