

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

### **PRIMERA.- 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 84 niños y niñas. En la actualidad la media de personas usuarias del servicio por día es de 32 personas, 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.

### **SEGUNDA.- Obligaciones del contratista.**

#### **a) En relación a la prestación del servicio.**

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

1ª.- 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.

2ª.- El catering descrito en este pliego se corresponderá con los menús que la empresa haya presentado en su oferta, al igual que los precios.

3ª.- La empresa dispondrá de una persona auxiliar que se encargará de la recepción del servicio diario, para después proceder a su calentamiento y servicio, tanto en la comida como en la merienda. Esta persona se encargará además 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).

4ª.- 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.



Esp.zk./Nº expte: 2014/009

5ª.- 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.

6ª.- 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.

6ª.-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.

7ª.-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.

#### **b) En relación con la organización del servicio:**

1.-El adjudicatario deberá ejercer por sí 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.

2.- 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.

3.-El adjudicatario deberá llevar un libro de reclamaciones a la Fundación Uriguen Haurtzaindegia, 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.

#### **c) En relación con la 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 el Ayuntamiento en todo ajeno 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.

#### **TERCERA:**

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.



Esp.zk./Nº expte: 2014/009

- 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 presente documento ha sido aprobado mediante  
Resolución de Presidencia de fecha 18 de julio de 2014