

KLAUSULA TEKNIKOEN AGIRIA

KLAUSULA TEKNIKOEN AGIRIA
CATERING ZERBITZUAK
HOMOLOGATZEKO ESPEDIENTEA

**A .-HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE ETA IKERKETA SAILAREN ARDURAPEKO
IKASTETXEETAKO ZUZENEO KUDEAKETAKO JANTOKI-ZERBITZUA
KUDEATZEKO BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA**

1.- XEDEA

Agiri honen xedea jantoki-zerbitzuaren kudeaketa da. Agiri honetan zehazten diren baldintzen arabera egingo da kudeaketa hori.

1 .- JANTOKI ZERBITZUA: EDUKIA

1 .1.- Jantoki-zerbitzua esleitzen zaion enpresak jantoki-zerbitzuaren kudeaketa egiteko konpromisoa hartuko du, eta jantoki-zerbitzuaren kudeaketak honako hauek hartzen ditu barne:

1.1.1 .- Menuak egitea, 11. atalean zehazten denaren arabera.

1.1.2 .- Jarraitu beharreko sistematika eta arauak ezartzea, lehengaiak zuzen erabili, prestatu, sukaldatu eta garraiatzeari dagokienez eta aurrez ikusitako menuak prestatzeari dagokienez, modurik egokienean egitea begiratzuz, egokien irizitako produkzio-sistemak proposatuz era berean, teknologia eta antolamenduko azken aurrerapenak kontuan hartuta.

1.1.3.- Bere Osasun Erregistro Orokorren (OEO) arabera baimenduta dagoen zentrotik egingo da banaketa.

1.1.4 .- Honela egingo da janari-sistemaren kudeaketa:

* Bero ala hotz garraiatutako janari horniketaren bitartez, III. eranskinean jasotakoaren arabera. Ez da geroko aldaketarik onartuko, Administrazio eta Dirubideen Zuzendaritzaren alde zuzeneko baimenik gabe.

* Janaria banaketa-puntura arte eramatea behar bezala egingo da; alegia, jantokira baldintzarik onenetan helduko da, tenperatura, aurkezpen eta ezaugarri organoleptikoei dagokienez. Horretarako, eta janaria hainbat txandatan banatzen duten ikastetxeetan, edukiontzi/termo desberdinak eta egokiak erabiliko dira txanda bakoitzerako.

* Esleipendunaren kontura joango dira ontziteria ikuztea eta altzariak eta jantokia garbitzea, baita jaterakoan sortzen diren hondakinak gero eramatea ere.

- Esleipenduna behartuta dago menu edo dieta bereziak prestatzera, baldin eta jantokiko arduradunak hala adierazten badio, medikuaren agindua edo behar bezala justifikaturiko arrazoiak direla eta, Oinarrizko Elikadura Planaren barruan prestatutako menuen kostu berean. Ikastetxeko zuzendaritzak gainbegiratu ditu menu horiek.
- Menu horiek prestatzeko, baldin eta garraiatzeko badira, edozein kutsadura gurutzatutik isolatutako ekipamendu eta tresnak dituzten sukaldeak erabiliko dira. Menu horiek prestatzeaz arduratzen diren sukalde-langileak behar bezala prestatuta egongo dira horretarako.

Jantokiko arduradunak zaindu egingo du arrazoi justifikaturik gabeko dieta bereziak ez daitezen ugaltu, jantokiaren jardun normalari kalterik egin ez dakion.

2 .- ORDUTEGIA

2 .1.- Zerbitzua emateko ordutegia, hasiera batean behintzat, goizeko eskolak amaitu eta arratsaldekoak hasi bitartekoa izango da.

Ikastetxeko zuzendaritzak finkatuko du jantoki-zerbitzua emateko ordutegia.

2 .2 .- Txanda-kopurua: 1, 2 edo 3, jantoki-arduradunak zehazteko.

2.3 .- Ikastetxeko langileei dagokienez, ikastetxeko zuzendaritzak erabakiko du ikastetxeari atxikitako zer langileri eman behar zaion janaria.

3 .- MATERIAL ETA INSTALAZIOEN INBENTARIOA

3.1.- Jantoki-arduradunak izango du lokal, altzari eta tresnei mantentze-egoera guztiz onean eusteko ardura.

3.2.- Kontratatistak ez du inongo eskubiderik izango zerbitzua ematearren ikastetxeak lagatzen dizkion lokalen gainean, eta ezin izango du ikastetxean obrarik egin, Baliabide eta Kontratazio Zuzendaritzaren berariazko baimenik gabe. Hala bada, Zuzendaritza horretako zerbitzu teknikoek gainbegiratuko dituzte obrak.

Berrikuntza edo erreformarik erabakiz gero, erakundearentzat geratuko litzateke, kalte-ordainerako eskubiderik gabe.

4. HORNIKUNTZAREN KUDEAKETA

4.1.- Jantoki-zerbitzuari dagokionez, esleipendunak honako hauek bermatuko ditu:

- Zerbitzuaren logistika.
- Indarreko elikadura-kodearen eskakizunak.
- Aurkezpen egokia.
- Zerbitzatu beharreko zerbitzuen garbitasuna.

5. IKUSKATZE ETA KONTROL AHALMENA.

5.1.- Egoki iritzitako aldizkako kalitate-kontrolako sistemak ezarriko ditu Hezkuntza Sailak. Sistema horien bitartez, erabilitako lehengaien eta prestatutako produktuen kalitatea eta kantitatea egiaztatuko dira, baita zerbitzua emateko baliatzen diren jakiak, lokalak eta materialak erabiltzerakoan higiene-arauak betetzen direla ere.

Ikastetxeko zuzendaritzari dagokio jateko zerbitzuaren ordutegia aurkeztu eta bete dadila zaintzea.

Akta bat jasoko da ikuskaritza egiterakoan, eta bertan jarriko da zerbitzuaren kalitatea. Jantoki-arduradunak eta zerbitzuaren esleipendunak izenpetuko dute akta hori.

5.2.- Goian —alegia, 5.1 puntuan— adierazitako kontrolek ez dituzte alde batera uzten Osasun Publikoko agintariak baimendutakoak.

5.3.- Esleipenduna behartuta dago prestatutako edo banatutako jakien kontrol-laginak ematera, abenduaren 29ko 3484/2000 EDk (BOE, 01/01/12) bere 10.3 artikuluan ezarri duena betetze aldera.

Ikastetxeko zuzendaritza arduratuko da aipatu kontrol-laginak edo -platerak jaso daitezzen, argi identifikatuta, dagokien dataekin eta gutxienez bi egunez egoki kontserbatzeko (hoztuta edo izoztuta) moduan. Dieta berezirik izanez gero, horien kontrol-laginak ere gordeko dira (gutxienez 50 g)

5.4.- Beren beregi debekatzen zaio kontratistari ikastetxeko lokaletan edozein ekintza publizitario egitea, bai zerbitzuaren erabiltzaileei bai langileei dagokienez. Esleipenduna behartuta dago ikastetxeko zuzendaritzari dagokion baimena eskatzera, bere enpresak ikastetxeari ematen dion zerbitzua dela eta publizitaterik egin nahi badu.

Nolanahi ere, Hezkuntza Saileko ordezkariak eta esleipendunen ordezkariak bilerak egingo dituzte hiru hilabetez behin, eta gutxienez honako alderdi hauek ebaluatuko dituzte:

- Catering-zerbitzuaren berezko arauak garatu eta ezartzea
- Bere langileentzako prestakuntza-ikastaroak garatzea
- Ikastetxeen asebetetze-maila
- Gertatutako gorabeherak
- Etengabeko hobekuntzarako prozesua ezartzea
- Langileen altak eta bajak
- Beste batzuk

6. IKUSKATZE ETA KONTROL JARDUERAK.

6.1.- Hezkuntza Sailak bere esku izango du ikuskatzea esleipendunak janariak biltegitratzeko eta prestatzeko dituen lokalak, Espainiako Elikadura Kodeak ezarritako baldintzak betetzen direla begiratzuz. Era berean, bai esleipendunaren bai azken produktuaren auditoria higieniko-sanitariorako sistema ezarri ahal izango du.

6.2.- Hezkuntza Sailak aldizka ikuskatuko ditu zerbitzuen garraio-baldintzak, baita esleipendunaren aldetik zerbitzu logistikoa ematen duten ibilgailuen egoera orokorra eta garbitasun-maila ere.

6.3.- Hezkuntza Sailak eta ikastetxeko zuzendaritzak, esleipendunarekin batera, kalitatea kontrolatzeko eta laginketarako prozedurak ezarriko dituzte, bai lehengaiari bai azken produktuan dagozkion hazkuntzak edo kulturak eta analisiak egiteko.

Gutxienez ikasturtean behin egingo dira analisi horiek, eta esleipendunak txostenak bidaliko dizkie ikastetxeko zuzendaritzari eta Hezkuntza Sailari.

Honako hauek egiaztatzeko bidea emango dute analisi horiek: eskainitako lehengaiak eta azken produktua agiri honetan ezarritakoarekin bat datozen, eta elikadura-arau guztiak betetzen dituzten.

6.4.- Esleipendunak egiten dituen kalitate-kontrolak gorabehera, ikastetxeko zuzendaritzak honako parametro hauek egiaztatuko ditu, zerbitzua ikastetxean jasotzen duenean:

- Kalitatea eta kantitatea.
- Aurkezpena.
- Garraioaren eta ontziratzearen higiene-baldintzak.
- Etiketak eta irautze-data(hala behar izanez gero)
- Temperatura.

Egiaztapen horiek egin ondoren, ezartzeko den araudia betetzen ez duen produkturik antzemanaz gero, ez da onartuko, eta salaketa aurkeztuko zaio esleipendunari eta Administrazio eta Dirubideen Zuzendaritzari.

7. ZERBITZUA

7.1.- Eskaintza ekonomikoak zerbitzuko guztizko kostua jaso beharko du.

7.2. – Menuak prestatzerakoan, kontuan hartuko dira urtaro-aldaketak, eta menu berezia proposatu beharko da gabon-sasoirako.

7.3.- Ikastetxe bakoitzaren benetako beharizanei egokitu beharko zaie Zerbitzua, ikastetxe bakoitzerako aurreikusi diren bazkaltiarak eta zaintzaile edo begiraleen beharrak kontuan hartuta.

7.4.- Ikastetxez kanpoko langileek egin behar izanez gero jan-garaiko eta jan osteko zaintza, enpresak langileak jarriko ditu, ikastetxearen hizkuntza-ereduaren arabera eta Administrazio eta Zerbitzuen sailburuordearen IG-1/2005 zirkularrak —edo, hala bada, horren ordezkoez— ezarritako gehieneko ratioekin bat etorriz. Zirkular horrek, hain zuzen ere, zuzeneko kudeaketako araubidean diharduten eskola-jantokiaren funtzionamendurako jarraibideak eman ditu, 2005/2006 ikasturtetik aurrera aplikatzeko.

7.5.- Zerbitzuaren fakturazioa kontzeptuka zehaztu eta hilero egingo da, ikastetxe bakoitza kontuan hartuta, eta ikastetxeko zuzendaritzari bidaliko zaio.

Zerbitzu bat emateagatiko orduen kopurua zenbaki ez-osokoa izan daiteke.

7.6.- Jantoki-arduradunak administrazio-prozedura egokia ezarriko du esleipendunak dokumentuz egiazta ditzan banatutako anoak.

8. APARTEKOAK

8.1. – Janari-zerbitzuari dagokion eta baldintza hauetan aurreikusi gabe dagoen beste edozein egoerarik gertatuz gero, baldin eta premien arabera eman beharra badago, esleipendunaren eta ikastetxeko zuzendaritzaren adostasunez ebatziko da, bai kantitateari bai kalitateari dagokionez..

8.2.- Fenomeno atmosferiko naturalek edota hondamendi-gorabeherak jantoki-zerbitzua ematea galarazten badute, ikastetxeak zerbitzua etetea erabakiko du, eta ahalik eta lasterren jakinaraziko dio kontratistari, zeinak egun horretako edo horietako zerbitzuaren kostuaren % 50 jasoko baitu arrazoi hori dela eta “eman gabeko” zerbitzuengatik.

Kontratistak, bere aldetik, aukera izango du jantoki-zerbitzua emateari uzteko, fenomeno atmosferiko naturalek edota hondamendi-gorabeherak galarazten badute, eta egun horretako edo horietako zerbitzuaren kostuaren % 50 jasoko du arrazoi hori dela eta “eman gabeko” zerbitzuengatik.

9. LANGILEEN UNIFORMEAK ETA IDENTIFIKAZIOA.

9.1.- Kontratistak bere langileei eskatuko dizkie itxura, portaera, jarrera eta abarreko baldintza egokiak, gizalegearen funtsezko arauekin bat etorritz.

Behar bezala uniformaturik egongo dira langile horiek, izena eta zeregina jasoko dituen identifikazio-plaka eta guzti, eta jantzien garbitasuna eta txukuntasuna ahalik eta gehien zainduko dute. Jantziak esleipendunaren kontura joango dira.

10. EZARTZEKO LEGERIA.

10.1. – Enpresa esleipendunaren langile guztiak egongo dira elikagaiak manipulatzeko dituzten langileen gaineko kontrol erregimenari buruzko indarreko arauak ezarritakoa betetzearen mende.

202/2003 Errege Dekretua, otsailaren 11koa (BOE, 2003ko otsailaren 25a), manipulatzailen Araudia ezarri duena, eta Eusko Jaurlaritzaren 211/2001 Dekretua, urriaren 2koa (EHAA, 2001/10/22)

10.2.- Erabilitako prozesu eta material guztiek beteko dute elikadura-kodea eta hori garatzen duten xedapen eta erreglamentazio tekniko-sanitarioak.

10.3.- Honako hauek ezartzen dutena bete beharko ditu nahitaez esleipendunak, aplikatu dakioken zatian bederen: jantoki kolektiboen zaintza, kontrol eta osasun-ikuskaritzari buruzko Araudia, 3484/2000 ED, abenduaren 29koa (BOE 01/01/12), Eusko Jaurlaritzaren 2002ko martxoaren 15eko Agindua (EHAA, 02/04/25) eta 2207/95 ED (BOE, 96/02/27) elikagaien higie-ne-arauei buruzkoa.

10.4.- Nahitaez bete beharko da, halaber, Eusko Jaurlaritzaren Osasun Sailaren 89.02.13ko Agindua, arrautza-gaiez egindako produktuen fabrikazioa arautzen duena.

11. ELIKADURA PENTSIOA.

11.1. Esleipendunaren beraren kalitate-departamentuak prestatu beharko ditu esleipendunak landutako menuak. Departamentu horrek, gutxienez, enpresaren beraren Dietetikako eta Nutrizioko teknikari bat izango du, 2005-2006 ikasturtearen hasierarako gutxienez urtebeteko esperientzia izango duena. Hartara, Kontrolatu beharreko Funtsezko Puntuaren Arrisku-

Azterketan (KFPAA) oinarritutako autokontrol sanitarioa bermatu ahal izango da, eta zerbitzuaren edozein argibide sanitario edo nutrizionala berehala ebatzi.

Honako hauek hartuko ditu kontuan teknikariak menuak programatzeko: ikaslearen adina, kaloria-ekarpenaren balantzea, inguruaren gastronomia-ezaugarriak eta produktuen nutrizio-balioa gordetzen duten prestatze-prozedurak.

Esleipendunak kontuan hartu beharko ditu berezitasunak eta premia bereziak dituzten haurrak, zor zaien arreta eta zaintza eman behar baitzaie, haur horien menuetan aldaketa egokiak sartuz. Horrelakoak dira, adibidez, diabetikoak, zenbait elikagairi alergia diotenak, glutena jasan ezin dutenak (**zeliakoak**) eta abar.

11.2. Hona eskola-menuen oinarritzko egitura:

ESKOLA MENUEN OINARRIZKO EGITURA		
* (Zeliakoen eranskinetako jarraibideak erabiliko dira zeliakoen menuetarako)		
Lehen platera	Bigarren platera	Postrea
Lekaleak barazkiekin	Okela	Esne-postrea edo fruta
Barazki-patatak	Arraina	
Barazki-menestra	Arrautzak	
Arroza edo pasta	Entsalada edo barazki-goarnizioa	

11.3. Esleipendunak prestatu beharreko elikadurak janari atsegina eta osoa emango du, eta esleipendunak bere gain hartzen du aholkularitza dietetiko egokia behar bezala gaitutako langileen bitartez emateko ardura.

Eguneroko menuak egiterakoan, kontuan hartu behar dira horiek eskaini behar duten elikaduraren betebeharrak: osoa, orekatua, askotarikoa, dastatzeko eta ikusteko atsegina.

11.4.- Eskainitako elikadura-pentsioaren menuak honako hauek hartuko ditu:

- Lehen platera: zopak, kremak, barazkiak, entsaladak, pastak, lekaleak, arrozak, eta abar.

- Bigarren platera: okela, arraina, arrautzak, eta abar. ...

- Ogia eta postrea: batez ere, era askotako frutak eta esnekiak

Agiri honen amaieran deskribatutako NUTRIZIO POLITIKAREN arabera

11.5.- Adibide gisa jartzen diren plateretako bakoitzak gordinen bete beharko duen gutxi gorabeherako gramajea ondoren zehaztutakoa da:

ESKOLA JANTOKIAN HARTZEKO OHIKO ANOAK
(gutxi gorabeherako gramajeak, gordinen)

LEHENENGO PLATERAK.	
Babarrun edo indabak.	80 g
Dilistak.	80 g
Txitxirio edo barbantzuak	80 g
Espagetiak.	80 g
Makarroiak	80 g
Fideoak (zopa)	30 g
Arroza	100 g
Patatak (...-patatak)	200 g
Okela (...-patatak)	50 g
Barazki freskoak (zerbak, espinaka edo ziazerbak, lekak...)	225 g
Barazki-purea edo barazki-patatak	250 g (150 g barazki + 100 g patata)
Patata-purea.	250 g
BIGARREN PLATERAK.	
Okelak.	
Txuleta	140 g
Giharra.	130 g
Txerri-solomoa	130 g
Okela gisatua (Ragouta, erregosiak...)	150 g
Okela txikitua (Bolak edo albondigak eta hanburgesak)	120 g
Oilasko osoa (erretzeko edo gisatzeko)	300 g
Oilasko- edo indioilar-xerra	150 g
Txahal-xerra	125 g
Arraina	
Legatz-xerra	140 g
Sasoiko arraina (oro har)	160 g
Beste batzuk	
Urdaiazpiko egosia	120 g
San jakoboa.	140 g
Kroketak.	125 g
Saltxitxak.	4 ale (20-40 g/ale)
Enpanadillak.	125 g
Arrautzak.	2 ale (45 a 60 g/ale)
GOARNIZIOAK	
Barazki freskoa (entsalada)	70 g
Tomate frijitua	60 g
Patata frijituak	50 g
Txip-patatak.	30 g
Patata-purea	80 g
Maionesa	30 g
Barrengorri edo txanpiñoiak.	50 g
Azenario arraspatua	40 g
Piperrak.	60 g
Arroza.	40 g
AZKENBURUKOAK (POSTREAK).	

Jogurta	Ale 1 (125 g)
Fruta freskoa	1 edo 2 ale (130 o 150 g)
Arrautza-esnea edo natilla	Ale 1 (100 g)
Petit suisse	2 ale (50 g/ale)
Budina edo flana	Ale 1 (100 g)
Izozkia	60 g

11.6. ESKOLA JANTOKIETARAKO JANARIAK PRESTATZEKO ELIKAGAIEN ZERRENDA

Ondoren erakusten dira eskola jantokietarako janariak prestatzeko elikagaiei eskatzen zaizkien kategoria gomendatuen zerrenda.

1. OLIOAK

Oliba-olioa erabili beharko da entsaladen ongailu eta gatzozpintzerako. Hona gomendatutako motak, kalitate handienetik txikienera jarriak:

- Oliba-olio birjina
- Oliba-olio findua
- Oliba-olio hutsa

Hazi-olioa erabiliko da frijitzeko, adibidez:

- Ekilore-olioa
- Soja-olioa.

Ezin izango dira frijitzeko erabili gantz-azido saturatu ugari duten olioak (palma, palmiste eta koko) edota gantz-azido trans ugari dutenak.

2. OKELAK:

*Txerrikoa erabiliz gero, freskoa erabiliko da lehentasunez, hala nola solomoa, burualdea, txuleteroa, besoa, urdaiazpiko giharra.

*Behikiari dagokionez, estra edo lehen mailetako zatiak erabiliko dira, eta gisatuak egiteko, adibidez, lepoaldea edota kontra. Bigarren mailako okela haragi txikitu edo pikatueterako baino ez da erabiliko, eta hor ere, lehen eta bigarren mailako piezak nahasian.

3. ARRAINAK

Arrain freskoa erabiliko da, ahal den neurrian, eta nahitaezkoa da idatzitako menuen informazioan arrain-mota azaltzea. Arrain izoztua erabiliz gero, arrain-mota eta jatorria zehaztuko dira, alde handiak daude eta. Adibidez, legatza, kalitate handiagotik txikiagora:

- Jatorria, Txile: haragi zuria, azal ez hain beltza eta leunagoa.
- Jatorria, Hegoafrika: Namibia
- Jatorria, Argentina edo Malvinak: haragi horiagoa, deskoipetzailearekin tratatuta, azal beltzagoa.

Espezie-adibidea: Mihi-arraina eta ordezekoak. Adierazi zer espezie den.

- Mihi-arraina: *Solea polea*
- Halibuta, fletana: *Hipoglossus hipoglossus*
- Platuxa: *Platichthys flesus*, solomo suzedaneoa

4. BARAZKIAK

Estra eta lehen mailako kalitatekoak erabiliko dira, oro har.

5. FRUTAK

Heltze-gradua hartuko da kontuan, sailkapenaz gain. Estra eta lehen mailako kalitatekoak erabiltzea gomendatzen da. Bigarren mailakoak ere erabili daitezke, baina halakoetan anoa bakoitzeko ale-kopurua gehitu behar da.

6.KONTSERBAK

Begetalak: Estra eta lehen mailako kalitatekoak erabiltzea gomendatzen da, zerrendetan moztutako piper-kontserbetan salbu, bigarren mailakoak baitira.

7.HARAGIKIAK

Txorizoa, saltxitxoia, lukainka. Estra edo lehen mailako kalitatea gomendatzen da gordinik jateko hestebeteetarako, eta lehen edo bigarren mailakoa gisatzekoetarako.

Pamplona txorizoa: Estra edo lehen klasea

Urdaiazpiko egosia: Estra edo lehen klasea

Beso egosia: lehena, bigarrena. San jakoboak egiteko baino ez dago baimenduta giharrezko fianbrea erabiltzea (11 X 11)

8. LEKALEAK

Azal garbi, distiratsu eta zimur gabea edukiko dute, zikinkeriarik gabe, eta kalibre homogeenorekin.

Hona gomendioak:

+ Babarrun edo indabak: mota askotakoak daude.

* Txixirio edo garbantzuak, kalitate handiagotik txikiagora: nazionala eta mexikarra

+ Dilistak: Pardina edo antzekoa

9. SEMOLA-PASTAK

Edozein erabiliko da, hurrengo bi moten barruan:

- Gari gogorrezko semolarena

- Gari gogorrezko semolarena arrautzarekin

10. ARRAUTZA FRESKOAK

Eskatuko den gutxieneko kategoria M da (ertainak)

- XL. Super-handiak: 73 g baino gehiago

- L. Handiak: 63 g-tik 73 g-ra

- M. Ertainak: 53 g-tik 63 g-ra

11.ARROZA

Honako kategoria hauek erabiltzea gomendatzen da:

Estra (aleen % 5 zatituta)

Lehena (aleen % 10 zatituta)

11.7.- Esleipendunaren dietistek aldeztu aurretik (hiru hilabete) planifikatu eta diseinatuko dituzte Elikadura Planari dagozkion menuak, eta Hezkuntza Sailak onartuko ditu.

11.8.- Jantokia erabiltzen duten ikasleen familiak astebete lehenagotik izango dute menuen hiruhileko planifikazioa, honako hauek jasota: plateraren izena, prestaketa-mota, goarnizioa eta menuen nutrizio-balorazioa.

Hartara, familiak aukera izango dute euren seme-alaben janariak osatzeko, elikadura orekatuaren bitartez.

11.9. Menuetan aldaketarik izanez gero, gutxienez 7 egun lehenago jakinaraziko zaio ikastetxeko zuzendaritzari.

11.10.- Txanda bakoitzean zerbitzatu beharrekoen zenbatekoa gutxienez 24/48 ordu lehenago jakinaraziko zaio esleipendunari.

12 INSTALAZIOETAKO BESTE GASTU BATZUK.

12.1. Ikastetxearen kontura joango dira jatetxeetan sortutako gastuak, hala nola ura eta energia.

13. HONDAKINAK ERAMATEA.

13.1.- Esleipendunari egokituko zaio ikastetxeak edo udal agintariek hondakinak eramateari buruz ezarritako arauei men egitea, bai hondakinak eraman beharreko tokiari dagokionez, bai hondakinok uzteko ordutegia eta eramateko sistemari dagokionez.

14. DESINFEKZIOA, DESINTSEKTAZIOA ETA ARRATOIAK HILTZEA.

14.1.- Ikastetxeko zuzendaritzari egokituko zaio jantokietan desinfekzioa egiteko eta arratoiak hiltzeko programak zehaztu eta ezartzea.

.

15. LANGILEAK.

15.1. – Esleipendunak bere gain hartuko ditu egun Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailaren ardurapeko ikastetxeetako zuzeneko kudeaketako jantokietan zerbitzua ematen ari diren langileak.

15.2.- Zerbitzua emango duten langileen zerrenda aurkeztuko du esleipendunak, kategoria eta ordutegia zehaztuz, Ostalaritzako Probintzia Hitzarmen egokien arabera.

15.3.- Esleipendunak bere gain hartuko du agiri honetan hitzartutako zerbitzua emateko langileen kontratazioa, baita horien ordainsariak eta soldatak ordaintzea ere.

15.4.- Esleipendunari dagokio bere langileen diziplina eta gaitasun profesionalari eustea, eta ikastetxeko zuzendaritzak horri buruz egindako iradokizunak onartu beharko ditu, horretarako arrazoi justifikatua baldin badago.

15.5.- Ikastetxeko zuzendaritzak bere esku izango du indarreko legeriak enpresei agintzen dien azterketa medikoaren dokumentuzko froga eskatzea.

15.6.- Esleipenduna berehala arduratuko da bere langileen arteko baje, hitzartutako kudeaketaren disfunczioak saihesteko.

15.7.– Esleipendunak bere gain hartuko du zerbitzua emateko langileak ikastetxearen hizkuntza-ereduaren arabera kontratatzea.

16. ASEGURUA

16.1.- Kontratatari behin betiko esleipena jakinarazi eta 15 eguneko epean, erantzukizun zibila estaliko duen aseguruia kontratatzeke primaren ordainagiriaren eta polizaren kopia aurkeztu beharko du. Aseguru horrek barne hartuko du zerbitzua ematearen ondoriozko elikadura-intoxikazioaren arriskua, eta kalte-ordainaren muga 1.500.000 € izango du, gutxienez.

17. HASIERAKO EKIPAMENDUA ETA BIRJARTZEA

17.1.- Ikastetxeari egokituko zaio sukaldeko tresneria, ontziteria, kristalezko ontziak eta mahai-tresneria birjartzea.

17.2.- Ikastetxeari egokituko zaio, era berean, ikastetxeko jantoki- eta sukalde-instalazioen konponketak eta mantentze-lanak egitea.

18. GARBIKETA

18.1. Esleipendunaren kontura joango da sukaldea, jantokia, ontziteria eta kristalezko ontziak garbitzea, baita hori egiteko behar diren materialak ere. Esleipendunak, halaber, ostalaritzako edozein establezimenduri eska dakioken garbitasun- edo higiene-mailari eutsiko dio, eta men egingo die beti ikastetxeko zuzendaritzaren oharrei.

Esleipendunaren ardura izango da, halaber, termoak garbitu eta hondakinak eramatea gero, agiri honen 13.1 puntuan jasotakoaren arabera.

19. ESLEIPENDUNAREN ORDEZKARIA.

19.1. Agiri honetan zerbitzua emateaz deskribatzen diren alderdi guztiak gainbegiratzeko esleipendunaren aldetik, eta ikastetxeko zuzendaritzarekin etengabeko harremana mantentzeko, kontratistak ordezkari bat izendatuko du, zerbitzua ematerakoan gorabeherarik gertatuz gero, horiek berehala konpontzeko aski ahalmenarekin.

20.- KONTRATUAREN IRAUNALDIA

Homologazio hau indarrean egongo da 2005-2006, 2006-2007 eta 2007/2008 ikasturteetan.

21.- BAZKALTARREN KOPURUA IGO EDO JAISTEA

Zuzeneko kudeaketako jantokien sistemara bildutako ikastetxeen dinamikaren ondorioz, litekeena da bazkaltiarren kopurua igo edo jaistea, eta gorabehera horrek kontratuak aldatzea ekar lezake.

21.1. Igotzea: litekeena da

21.1.1. Ikastetxe gehiago sartzea jantokien zuzeneko kudeaketara: halakoetan, ikastetxea non dagoen, hango lotearen esleipendunari egokituko zaio esleipena, eta 15. puntuan aurreikusitakoaren arabera kontratatu beharko ditu langileak esleipendun horrek.

21.1.2. Bazkaltiarren kopurua igotzea: enpresa esleipendunak, bidezko bada, langile gehiago jarriko ditu, ezarritako ratioen arabera, Administrazio eta Dirubideen Zuzendaritzak alde zuzenetik baimena emanda.

21.2 Jaistea: ikastetxe bateko bazkaltiarren kopurua gutxituz gero, kontraturiko langileak ere gutxituko dira, bidezko bada, ezarritako ratioen arabera, Hezkuntza Sailari inongo kostu ekonomikorik erakarri gabe. Jantokia desagertzeak, era berean, ez dio inongo kalte ekonomikorik ekarriko Sailari, esleipendunaren erantzukizuna izango baita, soil-soilik.

Nolanahi ere, bazkaltiarren kopurua igotzea gertatuz gero, kontraturiko langile berriek ezin izango dute dagokion ikastetxean zerbitzu berria ematen hasteko data baino lehenagoko antzintasunik eduki.