

**KULTURA SAILA**

Kultura, Gazteria eta
Kirol Sailordetza
*Gazteria eta Gizarte Ekintza
Zuzendaritza*

DEPARTAMENTO DE CULTURA

Viceconsejería de Cultura,
Juventud y Deportes
*Dirección de Juventud y Acción
Comunitaria*

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS PARA PARTICIPANTES EN EL PROGRAMA AUZOLANDEGIAK/CAMPOS DE TRABAJO 2009

La Dirección de Juventud y Acción Comunitaria del Departamento de Cultura organiza anualmente el programa Auzolandegiak. Se trata, de un programa ya emblemático del Departamento de Cultura dirigido a jóvenes vascos y a los jóvenes de otras comunidades del Estado y del extranjero que quieran conocernos más de cerca. La larga trayectoria de este programa lo convierte en el más conocido de todos los servicios que ofrece la Dirección de Juventud y Acción Comunitaria del Departamento de Cultura.

Un auzolandegi es una expresión del compromiso con la sociedad, una manera diferente de demostrar de manera voluntaria y totalmente desinteresada la capacidad solidaria de los jóvenes, jóvenes que participan en un proyecto donde el trabajo es un instrumento, una especie de excusa para desarrollar un proyecto comunitario. Es un proyecto ligado con la solidaridad, el intercambio cultural, la comprensión entre los pueblos, la amistad y el compromiso.

En 2009, Euskadi ofrece nueve auzolandegis repartidos en sus tres territorios y en los que se hace una oferta variada. Cada campo de trabajo consta de dos turnos de entre 14 y 15 días cada uno, a excepción del que se desarrollará en Artium, que dispondrá de un solo turno. En total, 420 plazas, en las que las personas jóvenes tomarán parte en actividades tan dispares como la recuperación de patrimonio etnográfico en el remoto barrio rural de Bedaio, del municipio de Tolosa; labores de recuperación del medioambiente en el jardín botánico de Santa Catalina, en Iruña de Oca; labores de recuperación medioambiental y de patrimonio industrial en la antigua cantera de Arrazpi, de Araia, en el municipio de Asparrena; el trabajo con personas mayores, tanto en Lekeitio como en Bergara; labores arqueológicas para la recuperación de una antigua calzada romana en Elvillar, y para la recuperación de los restos del castillo del monte Ereñozar, en el municipio de Ereño; el inventariado de la biblioteca del monasterio de Estibaliz; o las actividades que se desarrollarán en el campo de trabajo de Artium (Vitoria-Gasteiz), para fomentar entre los y las jóvenes el uso de la creatividad como herramienta de interacción en lo real-social.

Para hacer realidad estos auzolandegis contamos con la colaboración de los distintos ayuntamientos vascos y entidades privadas sin ánimo de lucro, que han mostrado interés no sólo por presentar un proyecto determinado, sino por hacerse cargo de la infraestructura necesaria para acoger a la treintena de chicos y chicas que recibirán sus localidades o centros durante los quince días que dura, aproximadamente, cada turno del auzolandegi.

Objeto

El objeto del presente pliego es la contratación del servicio de suministro de comidas para los jóvenes participantes en seis campos de los nueve campos de trabajo organizados por la Dirección de Juventud y Acción Comunitaria en el territorio de Euskadi, dentro del programa Auzolandegiak 2009. Los campos de trabajo tendrán lugar durante el período entre el 8 de julio y el 14 de agosto de 2009, ambos días inclusive. Se admite la licitación por lotes (correspondiendo cada lote a un campo completo, esto es, a los dos turnos de cada campo) conforme a los campos especificados más adelante.

Definición, contenido y alcance del suministro

El suministro objeto del contrato consistirá en:

- 1.- La elaboración de las comidas en la propia instalación en la que se desarrollen dos de los campos de trabajo de la oferta en Euskadi, en concreto, en los campos de trabajo de los **lotes** 1, 2, 3, 4 y 5 (Araia (Asparrena) e Iruña Oka, en Álava; Lekeitio, en Bizkaia; y Bergara y Bedaio (Tolosa), en Gipuzkoa). Por lo tanto, personal especializado de la empresa adjudicataria se encargará de elaborar las comidas.

El suministro comprenderá las siguientes funciones:

- Elaboración de la comida y la cena en las instalaciones del campo, y al punto de servir las. La comida se servirá a las 14:30 y la cena a las 20:30.
- Para el desayuno, el almuerzo y la merienda, la empresa adjudicataria hará entrega de los alimentos necesarios para su elaboración, sin que sea necesario prestar ningún tipo de servicio (limpieza...). La composición del desayuno, del almuerzo y de la merienda deberá incluir lo mencionado en el punto 2.
- Limpieza de la cocina en su totalidad, incluidos los materiales utilizados (menaje de cocina y cocina), así como los almacenes de menaje y alimentación. La empresa adjudicataria deberá garantizar que, concluido el servicio de este contrato, las instalaciones quedarán en las mismas condiciones de limpieza en las que fueron entregadas al comienzo del servicio.
- La empresa deberá garantizar el correcto almacenamiento de los alimentos suministrados para la elaboración de las comidas. Con este fin, si la instalación no cuenta con un frigorífico y/o un arcón con capacidad suficiente para el almacenaje de los alimentos en grandes cantidades, deberá proporcionar dicho electrodoméstico mientras se realice el servicio o bien, suministrará diariamente las cantidades de comida correspondientes a la jornada.

- Suministro del menaje de mesa necesario para 28 personas, aproximadamente, que consistirá en plano hondo y llano, vaso, cubiertos y una bandeja para cada comensal. Además, se suministrarán seis jarras de cristal para el agua y servilletas y manteles de papel para todo el periodo de duración del campo.
- Suministro del menaje de cocina con todos los elementos necesarios para elaborar todas las comidas, si la instalación no dispusiera de ellos.

La Dirección de Juventud y Acción Comunitaria detallará a la empresa o empresas adjudicatarias el lugar exacto de las instalaciones para la elaboración de las comidas de cada uno de los campos.

La empresa o empresas adjudicatarias podrán utilizar el mobiliario de cocina, menaje, vajillas y demás elementos relacionados con el objeto del contrato, de cada una de las instalaciones en las que se desarrollará el suministro.

La empresa o empresas adjudicataria se compromete al más diligente uso de los bienes e instalaciones en las que se desarrollará el contrato y responderá de su reparación y/o reposición cuando se originen daños por causa distinta a la buena y correcta utilización de los mismos. Asimismo, el adjudicatario se compromete al más estricto cumplimiento de la legislación sanitaria y de las medidas higiénicas vigentes. El personal estará debidamente uniformado y extremará la limpieza de su ropa de trabajo.

La empresa o empresas adjudicatarias deberán garantizar menús adecuados a personas que necesiten dietas especiales (celiacos...), si fuera el caso. Deberán tener en cuenta, también, las características del campo de trabajo (modalidad, edades, carácter estatal o internacional...), a la hora de suministrar los alimentos y de elaborar los menús.

2.- la entrega diaria, en el campo de trabajo de Estibaliz, en Álava, correspondiente al **lote 6**, del desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena. Los alimentos se entregarán preparados para ser ingeridos, por lo que la empresa adjudicataria solamente deberá hacer la entrega de los mismos, sin que sea necesario prestar ningún tipo de servicio (elaboración, limpieza...).

El suministro comprenderá las siguientes funciones:

- Suministro del menaje de mesa necesario para 28 personas, aproximadamente, que consistirá en plano hondo y llano, vaso, cubiertos y una bandeja para cada comensal. Además, se suministrarán seis jarras de cristal para el agua y servilletas y manteles de papel para todo el periodo de duración del campo.
- Suministro de uno o varios aparatos para calentar la comida entregada, en el supuesto de que la instalación carezca de un sistema que permita esta función para grandes cantidades.
- La empresa deberá garantizar el correcto almacenamiento de los alimentos suministrados. Con este fin, si la instalación no cuenta con un frigorífico y/o un arcón con capacidad suficiente para la conservación de los alimentos que lo requieran, deberá proporcionar dicho electrodoméstico mientras se realice el servicio.

La Dirección de Juventud y Acción Comunitaria detallará a la empresa o empresas adjudicatarias el lugar exacto de entrega del suministro o de las instalaciones para la elaboración de las comidas.

El adjudicatario se compromete al más estricto cumplimiento de la legislación sanitaria y de las medidas higiénicas vigentes.

La empresa o empresas adjudicatarias deberán garantizar menús adecuados a personas que necesiten dietas especiales (celiacos...), si fuera el caso. Deberán tener en cuenta, también, las características del campo de trabajo (modalidad, edades, carácter estatal o internacional...), a la hora de suministrar los alimentos y de elaborar los menús.

La empresa o empresas adjudicatarias deberán garantizar la siguiente composición de las diversas comidas para las que se hará bien la entrega de alimentos o bien la elaboración de los mismos:

- a. Desayuno:
 - Café con leche o similar
 - Porción de margarina y mermelada
 - Porción de pan, galletas, bollo o croissant.
- b. Almuerzo y merienda:
 - Bocadillo de fiambre o conservas, variados
 - Una pieza de fruta o yogur
- c. Comida y cena:
 - Primer plato
 - Segundo plato
 - Postre
 - Pan

Los campos de trabajo se realizarán en seis localidades de la Comunidad Autónoma de Euskadi. En cada localidad se desarrollará un campo de trabajo que constará, a su vez, de dos turnos. A efectos del servicio de elaboración y suministro de comidas, el cómputo **por cada turno de cada campo** por persona, es: 13 desayunos, 12 comidas, 12 almuerzos, 12 meriendas y 13 cenas, a **excepción de los primeros turnos** del lote 4 (Bergara), del lote 5 (Bedaio. Tolosa) y del lote 6 (Estibaliz), para los cuales el cómputo es: 7 desayunos, 6 comidas, 6 almuerzos, 6 meriendas y 6 cenas.

Por tanto, para los lotes 1, 2 y 3, el cómputo total por persona por cada campo entero (con los dos turnos incluidos) será el doble del establecido por turno. En cambio, para los lotes 4, 5 y 6, el cómputo total por persona por cada campo entero (con los dos turnos incluidos) será: 20 desayunos, 18 comidas, 18 almuerzos, 18 meriendas y 19 cenas.

Los lugares, turnos y modalidades son los que figuran en el cuadro siguiente:

LOTE	LUGAR	TERRITORIO	ÁMBITO	FECHAS	EDAD	Nº aproximado de PERSONAS
1	Araia (Asparrena)	Araba	Internacional	16-29 julio 1-14 agosto	18-26	28 por turno
2	Iruña Oka / Iruña de Oca	Araba	Internacional	16-29 julio 1-14 agosto	18-26	28 por turno
3	Lekeitio	Bizkaia	Estatal	16-29 julio 1-14 agosto	18-26	28 por turno

4	Bergara	Gipuzkoa	Estatal	8-14 julio 16-29 julio	18-26	20 por turno
5	Bedaio (Tolosa)	Gipuzkoa	Internacional	8-14 julio 16-29 julio	18-26	28 por turno
6	Estibaliz. Villafranca (Vitoria-Gasteiz)	Araba	Estatal	8-14 julio 16-29 julio	15-17	28 por turno

Durante el desarrollo de la actividad de campos de trabajo, los participantes realizan un máximo de dos excursiones, hecho que puede afectar al lugar y a la hora de entrega del suministro o la realización de las comidas, así como al modo de entrega de los mismos. En estos casos, la empresa adjudicataria entregará las raciones correspondientes a los almuerzos, a las comidas y a las meriendas en paquetes individuales, por la parte proporcional a dichas comidas del importe destinado por persona y día y por la misma cantidad de menús. La Dirección de Juventud y Acción Comunitaria hará saber con una antelación mínima de 48 horas al desarrollo de la excursión, el lugar de destino de la misma de cara a concertar con la empresa adjudicataria del servicio el punto y la hora de entrega de los paquetes individuales correspondientes al almuerzo y a la comida de cada joven.

Cada campo de trabajo tendrá, aproximadamente, 28 personas por turno, pero **solamente se abonarán aquellos suministros finalmente prestados.**

Coordinación técnica

La coordinación técnica se llevará a cabo por la Dirección de Juventud y Acción Comunitaria del Gobierno Vasco.

ANEXO A PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE COMIDAS PARA
LOS CAMPOS DE TRABAJO DEL PROGRAMA AUZOLANDEGIAK 2009

LOTES, MODALIDADES Y CALENDARIO DE ACTUACIONES

LOTE	LUGAR	TERRITORIO	MODALIDAD	AMBITO	FECHAS	EDAD	Nº PERSONAS APROX.
1	Araia (Asparrena)	Araba	Medioambiental y recuperación de patrimonio industrial	Internacional	Turno 1º: 2009/07/16-29 Turno 2º: 2009/08/01-14	18-26	28 por turno
2	Iruña Oka / Iruña de Oca	Araba	Medioambiental	Internacional	Turno 1º: 2009/07/16-29 Turno 2º: 2009/08/01-14	18-26	28 por turno
3	Lekeitio	Bizkaia	Dinamización social de personas de la tercera edad	Estatad	Turno 1º: 2009/07/16-29 Turno 2º: 2009/08/01-14	18-26	28 por turno
4	Bergara	Gipuzkoa	Dinamización social de personas de la tercera edad	Estatad	Turno 1º: 2009/07/08-14 Turno 2º: 2009/07/16-29	18-26	20 por turno
5	Bedaio (Tolosa)	Gipuzkoa	Medioambiental y recuperación de patrimonio etnológico	Internacional	Turno 1º: 2009/07/08-14 Turno 2º: 2009/07/16-29	18-26	28 por turno
6	Estibaliz. Villafranca (Vitoria-Gasteiz)	Araba	Recuperación de patrimonio cultural	Estatad	Turno 1º: 2009/07/08-14 Turno 2º: 2009/07/16-29	15-17	28 por turno