## BALDINTZA TEKNIKO PARTIKULARREN PLEGUA, UPV/EHUKO MIGUEL DE UNAMUNO IKASTETXE NAGUSIKO SUKALDE ETA JANGELA ZERBITZUETARAKO

### I.- KONTRATUAREN HELBURUA:

Kontratu honen xedea da Miguel de Unamuno Ikastetxe Nagusiko sukalde-jangela zerbitzua esleitzea. Ikastetxeak 201 auzoko (ohiko zein iragankor) hartzeko gaitasuna du urte osoan zehar, abuztuan eta UPV/EHUren egutegi ofizialari jarraiki ezarritako Aste santuko eta Eguberriko oporretan ezik.

### II.- ZERBITZUEN DESKRIBAPENA:

Zerbitzua gauzatzeak ondoko faseak segidan betetzea eskatzen du:

- Aurrelanketa: menuak diseinatzea, lehengaiak kalitate, biltze eta kontserbazio irizpideak betez erostea eta hartzea.
- Lanketa: Lehengaiak garbitzea eta prestatzea eta jatekoak sukaldatzea.
- Lanketa ondokoa: Jatekoak zerbitzatzea eta platerrean jartzea, azken kontsumitzailerako.

Zerbitzatutako eguneko menuak kalitatezko lehengaiak erabiliz egingo dira, dietaren oreka zainduz. Ondoko jarraibideak jarraituko dira:

a. **Gosaria:** ondokoak izango ditu, gutxienez:
   - Kafea, esnea, Colacao, infusioak.
   - 70 gr-ko ogi-opila.
   - Moldeko ogia (2 xerra).
   - Gurina (15 gr.)
   - Marmelada (25 gr).
   - Artisau opilak (donut, kruasan, madalena, suitzarra, palmera).
   - Laranja ur naturala.
   - Tomate naturala eta oliba olio estra.
   - Indioilar eta urdaiazpiko hotz egosia

b. **Bazkaria:** ondokoak izango ditu, gutxienez:
   - 1. platera. Entsalada buffetaren eta beste plater baten artean aukeratuko da.
   - 2. Platera. Bi aukera egongo dira.
   - Postrea (fruta edo esnekia).
   - 70 gr-ko ogi opila edo irin osoko ogia.
   - Kafe eta esnea.

c. **Afaria:** ondokoak izango ditu, gutxienez:
   - 1. platera. Entsalada buffetaren eta beste plater baten artean aukeratuko da.
   - 2. Platera. Bi aukera egongo dira.
   - Postrea (fruta edo esnekia).
   - 70 gr-ko ogi opila edo irin osoko ogia.
   - Kafe, esne, Colacao eta gailetak.

d. **Piknik zerbitzua:** Auzoko bakoitzak indibidualki eskatu ahal izango du, egun bat lehenago gutxienez. Ondoko edukia izango duen jateko hotz bat izango da:

## PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LOS SERVICIOS DE COCINA Y COMEDOR EN EL COLEGIO MAYOR MIGUEL DE UNAMUNO DE LA UPV/EHU

### I.- OBJETO DEL CONTRATO:

Es objeto de contratación la prestación del servicio de cocina comedor del Colegio Mayor Miguel de Unamuno, con capacidad para 201 residentes (tanto habituales como transeúntes) durante el año, a excepción del mes de agosto y de los períodos vacacionales de Semana Santa y Navidad, de acuerdo con el calendario oficial de la UPV/EHU.

### II.- DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS:

La prestación de este servicio conlleva el cumplimiento sucesivo de las siguientes fases:

- Pre-elaboración: diseño de los menús, compra y recepción de materias primas atendiendo a criterios de calidad, almacenamiento y conservación.
- Elaboración: limpieza y preparación de materias primas y cocinado de alimentos.
- Post-elaboración: servido y emplatado de los alimentos para el consumidor final.

Los menús diarios que se sirvan deberán ser elaborados con materias primas de calidad, cuidando el equilibrio dietético. Para su confección se seguirán las siguientes pautas:

a. **Desayuno**: contendrá como mínimo:
   - Café, leche, Colacao, Infusiones.
   - Panecillo de 70 gr.
   - Pan de molde (2 Rebanadas).
   - Mantequilla porción 15 gr.
   - Mermelada porción 25 gr.
   - Bollería artesana (Donuts, Croasant, Madalenas, Suizo, Palmera).
   - Zumo de naranja natural.
   - Tomate natural y aceite de oliva extra.
   - Fiambre de pavo y jamón

b. **Almuerzo:** constará como mínimo de:
   - 1º Plato a elegir entre buffet de ensalada u otro plato.
   - 2ºPlato a elegir entre dos variedades.
   - Postre (fruta o lácteo).
   - Panecillo de 70 gr. o Pan Integral.
   - Café y leche

c. **Cena**: constará como mínimo de:
   - 1º Plato a elegir entre buffet de ensalada u otro plato.
   - 2º Plato a elegir entre dos variedades.
   - Postre (fruta o lácteo).
   - Panecillo de 70 gr. o Pan Integral.
   - Café, leche, colacao y galletas.

d. **Servicio Picnic:** este servicio podrá **solicitarse** individualmente por cada colegial con una antelación mínima de un día y

- Ogitarteko edo entsalada bat.
- Fruta ale bat.
- Ur botilatxo bat.
- Jogurt bat.
- Ahozapi bat.

2018. urtean emandako zerbitzuak aintzat hartuz, ondokoa izan liteke urteko eskaria:

- 26.900 gosari.
- 29.100 bazkari.
- 30.200 afari.
- 1.600 piknik.

Aurreko kopuruak aurreikuspenak baino ez dira. Egiazko gastua erabiltzaileen benetako eskariaren mende egongo da.

Txartel bidezko kontagailu elektroniko bat dago jantoki-zerbitzuetarako, eta kontagailu horren markaketa erabiliko da fakturak egiteko zerbitzuak kontabilizatzeko.

Enpresa kontratistak mahaikideak behar bezala fitxatzen direla zainduko du erretilua erretiratzean.

e. **Ikastetxe Nagusiko langileentzako zerbitzuak:** Ikastetxe Nagusiko langileek urtean zehar eskatzen dituzten zerbitzuak estimatu dira:
   - 300 gosari.
   - 200 bazkari.
   - 200 afari.

   Aurreko kopuruak aurreikuspenak baino ez dira. Egiazko gastua erabiltzaileen benetako eskariaren mende egongo da.

f. **Jazoera berezietarako menuak:** Enpresak menu bereziak eskainiko ditu, Zuzendaritzak zehazten dizkion jaiegun ofizialetarako zein Ikastetxe Nagusian egindako ikastaro, bilera eta biltzarretarako:
   - 120 pertsonarako afari hotza, Ikasturtea Irekitzeko Ekitaldian.
   - 194 pertsonarako Eguberri Afaria.
   - 220 pertsonarako afari hotza, Ikasturtea Ixteko Ekitaldian
   - Coffee break, ikastetxe nagusian 200 lagunentzat
   - • Ikastetxe Nagusian 200 lagunentzat egingo den luntxa.

   **I. Eranskinak** ekitaldi berezietarako kopuru eta produktuak arautzen ditu.

Ikastetxe Nagusiak eskatuta eta baldintzak hori egitea eskatzen dutenean (azterketak prestatzeko eta egiteko asteak, akademia ekitaldiak eta ikastetxeko jaiak, etab.), zerbitzua indartu egin beharko da.

## III.- ZERBITZUA ESKAINTZEKO EPEA ETA ORDUTEGIAK

consistirá en una comida fría con el siguiente contenido:
- 1 bocadillo o una ensalada.
- 1 pieza de fruta.
- 1 botellín de agua.
- 1 yogur.
- 1 servilleta.

Atendiendo los servicios prestados durante el 2019, se estima que la demanda anual puede llegar a ser de:

- 26.900 desayunos.
- 29.100 almuerzos.
- 30.200 cenas.
- 1.600 picnics.

Debe tenerse en cuenta que estas cifras son estimaciones y que el gasto efectivo estará condicionado por la demanda real de los usuarios.

Se dispone de un contador electrónico por tarjetas para los servicios de comedor y el marcaje de este contador es el que se utilizará para la contabilizar los servicios para la confección de las facturas.

La empresa contratista velará por el correcto fichaje de los comensales en el momento de retirar su bandeja.

e. **Servicios del personal del Colegio Mayor:** se estima que la demanda de servicios al año por parte del personal del Colegio Mayor sea de:
   - 300 desayunos.
   - 200 almuerzos.
   - 200 cenas.

   Debe tenerse en cuenta que estas cifras son estimaciones y que el gasto efectivo estará condicionado por la demanda real de los usuarios.

f. **Menús para eventos especiales:** la empresa ofertará distintos menús especiales para las festividades oficiales que determine la Dirección y para cursos, reuniones y congresos que se celebren en el Colegio Mayor:
   - Cena fría en el Acto de Apertura de Curso para 120 personas.
   - Cena de Navidad para 194 personas.
   - Cena fría de Fin de Curso para 220 personas.
   - Coffee break que se celebren en el Colegio Mayor para 200 personas.
   - Lunch que se celebren en el Colegio Mayor para 200 personas.

   Las cantidades y productos de los eventos especiales se regulan en el **Anexo I.**

A petición del Colegio Mayor y en circunstancias que así lo requieran (épocas de preparación y realización de exámenes, actos académicos y fiestas colegiales, etc), el servicio deberá reforzarse.

## III.- PERIODO DE PRESTACIÓN Y HORARIOS DEL SERVICIO

Kontratistak erregularki eta etengabeki emango du zerbitzua. . Zerbitzuek, ondorioz, ez dute etenik izango auzokoentzat, larunbat, igande eta jaiegunetan barne (Eguberriko eta Aste Santuko oporrak kenduta). Uztailean gosari zerbitzua baino ez da eskainiko. Zerbitzurik ez duten epealditan, jangela irekitzeko aukera egongo da zerbitzuen eskaria jangela irekitzeko nahikoa bada.

Oporraldi baten osteko lehen zerbitzua lehen eskola egunaren bezperako afaria izango da.

Ikastetxe Nagusiak, ondokoa izango da jangelaren ordutegia:

- Gosariak (lanegunak): 07:00h – 10:00h.
- Gosariak (larunbat, igande eta jaiegunak): 08:30h – 10:30h.
- Bazkariak: 12:45h – 16:15h.
- Bazkariak: (larunbat, igande eta jaiegunak): 13:30h – 15:00h.
- Afariak: 20:30h – 22:00h.

Nolanahi ere, ordutegi hori kontratuaren indarraldiaren barruan alda litezke, Ikastetxe Nagusiaren beharren harira. Aldaketek ezingo dute zerbitzu orduak luzatu.

## IV.- JAKIAK EROSTEA

Enpresak hornitu beharko ditu menuak prestatzeko beharrezkoak diren lehengai eta produktuak. Menuak prestatzeko beharrezkoak diren jakiak izan beharko ditu beti. Horiez gain, erreserba material nahikoa izan beharko du ere edozein ezustekori aurre egin ahal izateko. Horretarako, memoriak kontingentzia plan bat jasoko du. Bere xedea da gutxieneko kalitatea izango duen zerbitzu bat uneoro bermatzea.

Lehengai eta jakien jatorriari dagokionez, lehengai guztiak baimendutako enpresetatik datozela egiaztatu beharko du enpresak, Osasun Erregistroaren Zenbakia indarrean dagoela eta gako eta jarduerak produktu mota hori dagozkionak direla egiaztatuz. Honela, lehengaiak eta jakiak indarreko legediak eskatzen dituen osasun eta kalitate kontrolak izan dituztela bermatuko da.

Ez da jatorria Genetikoki Eraldatutako Organismoren bat duen jakirik zerbitzatuko.

Kontratuaren hasieran, kontratistak hornitzaileen zerrenda aurkeztu beharko dio ikastetxeko Zuzendaritzari.

## V.- MENUAK:

Kontratistak bere dietistaren laguntzaz zehaztuko ditu menu/dieta ezberdinak. Eguneroko elikadura-erlazioak nahikoa izan beharko du, kuantitatiboki,

El Contratista prestará el servicio durante el curso escolar de forma regular y continuada , de manera que dichos servicios no queden interrumpidos para los residentes, incluyendo sábados, domingos y festivos, a excepción de las vacaciones de Navidad y Semana Santa. El mes de julio se prestará solamente el servicio del desayuno. En los periodos en los cuales no hay servicio se queda abierta la posibilidad de abrir el comedor cuando la demanda de servicios sea suficiente como para mantenerlo abierto.

El primer servicio tras un período de vacaciones será el de cena de la víspera del primer día lectivo.

El comedor, permanecerá abierto, con arreglo al siguiente horario:

- Desayunos (días laborables): de 07:00 a 10:00 horas.
- Desayunos (sábados, domingos y festivos): de 08:30 a 10:30 horas.
- Almuerzos: de 12:45 a 16:15 horas.
- Almuerzos: (sábados, domingos y festivos): de 13:30 a 15:00 horas.
- Cenas: de 20:30 a 22:00 horas.

No obstante, este horario podrá ser modificado en el transcurso del contrato por necesidades del Colegio Mayor sin que ello suponga mayor número de horas de prestación.

## IV.- ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS

Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministradas por cuenta de la empresa. Siempre deberá disponer de los alimentos necesarios para la confección y realización de los menús, así como suficiente material de reserva por si surgiese alguna contingencia. Para ello, dentro de la memoria deberá establecerse el plan de contingencias que se implantará para asegurar el mantenimiento del servicio con garantías.

Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, la empresa acreditará documentalmente, que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su Número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, lo que acreditará que las materias primas y los productos alimenticios están sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia.

No se suministrarán alimentos que contengan ingredientes provenientes de Organismos Genéticamente Modificados.

La empresa contratista presentará a la Dirección del centro, al inicio del contrato, la relación de sus suministradores

## V.- MENÚS:

La empresa contratista confeccionará los diferentes menús y/o dietas en colaboración con su dietista. La relación alimenticia cotidiana debe ser

gizakiaren energia beharrak asetzeko; eta kualitatiboki, behar-beharrezko nutrizio printzipio guztiak bete beharko ditu, ondoko baldintzak bermatuz:

a) Kaloria ekarpen nahikoa.

b) Proteina, gantz eta karbono hidratoen banaketa orekatua.

c) Afaritan bazkaritan baino gantz gutxiago egongo dira. Barazkiek eta arrainak presentzia handiagoa izango dute afaritan.

d) Gantz eta frijitu gutxi dituzten jatekoak prestatuko dira.

e) Jaki fresko nahikoak eskainiko dira, beharrezko bitamina ekarpena bermatzeko.

Menuak orekatuak eta askotarikoak izango dira. Menuak prestatzeko, **"Elikadura kalitateen eta gramajeen Eskuliburua" izeneko II. Eranskin**ean jasotako kalitateak eta gramajeak jarraituko dira.

Menuak hiru hilean behin aldatuko dira, gutxienez. Horri esker, jakien eta sukaldaritza tekniken barietatea areagotzeaz gain, urtaroaren araberako menuak eskaintzeko aukera egongo da: gisatu, zopa eta beste jaki bero batzuk neguan eta entsalada, entsaladilla, krema, gazpatxoa eta beste jaki hotz batzuk udaberrian eta udan. Urtaroak fruta freskoen eskaintzan islatuko dira ere (laranja, mandarina, banana, udare eta sagarrak neguan; nektarina, sandia, meloi, marrubiak, etab., udaberrian eta udan). Menuek ezingo dute plater bat errepikatu 10 eguneko tarte baten barruan.

Medikuak aginduta menu edo dieta bereziak behin-behinean edo betirako hartu behar dituzten erabiltzaileei behar duten menua edo dieta bermatu beharko die kontratistak. Zuzendaritzak egoera hori aditzera eman beharko dio aldez aurretik. Kasu horietan, gainera, tresneria berezia erabiliko da, edozein kutsadura ekiditeko xedearekin.

Jakiak Ikastetxeko instalazioetan prestatuko dira eta, ahal dela, produktu freskoak erabiliko dira. Esleipendunak, bere menuak diseinatzerakoan, haragi freskoaren presentzia astean bitan bermatu beharko du; eta arrain freskoaren presentzia, astean behin.

Eguneko menua agortuko balitz, ezaugarri eta prezio berdintsuko beste menu bat eskaini beharko du kontratistak.

Aurreko astean, kontratistak hurrengo asteko menua entregatuko dio Zuzendaritzari, bere dieta eta nutrizio balioa (guztizko kaloria kopurua; karbono hidrato, gantz, bitamina eta mineraleen proportzioa) adieraziz. Erabiltzaileei aurkeztutako menuak hirueleduna izan beharko du: gazteleraz, euskaraz eta ingelesez.

## VI.- AURREKONTUAK ETA PREZIOAK

cuantitativamente suficiente para las necesidades energéticas humanas y cualitativamente completa con todos los principios nutritivos indispensables, respondiendo a los siguientes requisitos:

a) Aporte calórico suficiente.

b) Buena distribución de las proteínas, grasas e hidratos de carbono.

c) Las cenas deberán contener menos grasas que en el almuerzo e ir reforzadas de verdura y pescado.

d) Elaboración de comidas bajas en grasas y frituras.

e) Aporte adecuado de alimentos frescos, para lograr una cantidad de vitaminas suficientes.

Los menús deberán de ser equilibrados y variados ajustando su confección a las calidades y gramajes indicados en el **anexo II "Manual de calidades de alimentación y gramajes".**

La rotación de los menús debe ser, al menos trimestral. Esto permitirá, además de un aumento en la variedad de alimentos y técnicas culinarias, la posibilidad de presentar menús diferentes según la época del año: guisos, sopas y otras comidas calientes en invierno y ensaladas, ensaladillas, cremas, gazpachos y otras preparaciones frías en primavera y verano. La estacionalidad también debe verse reflejada en la oferta de frutas frescas (naranjas, mandarinas, plátanos, peras y manzanas en invierno; nectarinas, sandía, melón, fresas, etc. en primavera y verano). Los menús no repetirán platos en un espacio de 10 días.

El contratista se obliga a preparar los menús o dietas especiales que, con carácter fijo o temporal, hubieran de tomar aquellos usuarios sujetos a las mismas, por prescripción facultativa, previa comunicación de la Dirección. En estos casos utilizarán además menaje independiente, a los efectos de evitar la contaminación que puedan sufrir.

Las comidas se elaborarán en las instalaciones del Colegio, empleándose preferentemente productos frescos. La adjudicataria deberá de garantizar en la confección semanal de los menús la presencia de carne fresca dos días por semana y la utilización de pescado fresco un día a la semana.

En caso de terminarse el menú del día, la contratista estará obligado a ofrecer otro, de similares características y al mismo precio.

La semana anterior, la contratista entregará a la Dirección el menú de la semana siguiente, indicando su valor dietético y nutricional (cantidad total de calorías; la proporción de hidratos de carbono, grasas, vitaminas y minerales). El Menú que se presenta a los usuarios debería ser trilingüe, castellano, euskera e inglés.

## VI.- PRESUPUESTOS Y PRECIOS

Ondokoak dira gehieneko prezioak:

- Gosariak: 3 euro (BEZ kanpo).
- Bazkariak: 6,5 euro (BEZ kanpo).
- Afariak: 6,5 euro (BEZ kanpo).
- Piknik: 5,5 euro (BEZ kanpo).
- Ikastetxeko langileentzako gosariak: 2 euro (BEZ kanpo).
- Ikastetxeko langileentzako bazkariak: 3,5 euro (BEZ kanpo).
- Ikastetxeko langileentzako afariak: 3,5 euro (BEZ kanpo).
- Ikasturtea irekitzeko afaria: 10 euro (BEZ kanpo).
- Eguberri afaria: 15 euro (BEZ kanpo).
- Ikasturtea ixteko jaierako luncha: 10 euro (BEZ kanpo).
- A motako coffee break (Ikus I. eranskina): 3 euro (BEZ kanpo).
- B motako coffee break (Ikus I. eranskina): 4 euro (BEZ kanpo).
- A motako luncha (Ikus I. eranskina): 4,5 euro (BEZ kanpo).
- B motako luncha (Ikus I. eranskina): 5 euro (BEZ kanpo).

## VII. GARBIKETA

Kontratistak zerbitzuari loturiko gune guztiak (sukalde, jangela, biltegia, aldagela, komunak eta beren sarbideak) garbitu beharko ditu. Horrez gain, baxera, ahozapiak eta sukaldeko tresnak garbitu beharko ditu ere. Horretarako maiztasuna eta erabilitako bitartekoak nahikoak izan beharko dute instalazioak higiene eta garbitasun baldintza onenetan egon daitezen uneoro (honekin batera **"Zerbitzuari loturiko guneen planoa" izeneko III. Eranskina** doa).

Garbiketa eta desinfekzio jarduerei dagokienez, jarraian zehaztutako horiek egin beharko dira, gutxienez:

- Sukaldeko eta jangelako guneak egunero garbitzea eta desinfektatzea.
- Plantxa, labeak, plater ikuzgailua, mantentze kamera, sukaldeko altzariak, tresnak, baxera, mahai tresneria (paper xurgatzailez idortua), mozketa taulak, mikrouhinak eta sukaldeko makinak egunero garbitu eta desinfektatuko dira.
- Oihalezko ahozapiak astero garbituko dira.
- Horniduren sarrerako kaia, eskailera eta eskaileraren eta Mediterraneo kaleko sarrerako pasabidearen arteko eremua hamabostean behin garbitzea.
- Hornidurak deskargatzeko nasa eta bere eskailerak bi astean behin garbituko dira.
- Bi jangeletako (auzokoak eta langileak) errezelak lau hilean behin garbituko dira.
- Sukaldeko ke erauzgailua hiru aldiz garbituko da urtean.

Los precios máximos unitarios son los siguientes:

- Desayunos: 3 euros (Sin IVA).
- Almuerzos: 6,5 euros (Sin IVA).
- Cenas: 6,5 euros (Sin IVA).
- Picnic: 5,5 euros (Sin IVA).
- Desayunos del personal del Colegio: 2 euros (Sin IVA).
- Almuerzos del personal del Colegio: 3,5 euros (Sin IVA).
- Cenas del personal del Colegio: 3,5 euros (Sin IVA).

- Cena de inauguración del curso: 10 euros (Sin IVA).
- Cena de Navidad: 15 euros (Sin IVA).
- Lunch fiesta de fin de curso: 10 euros (Sin IVA).

- Coffee break tipo A (Ver anexo I): 3 euros (Sin IVA).
- Coffee break tipo B (Ver anexo I): 4 euros (Sin IVA).
- Lunch tipo A (Ver anexo I): 4,5 euros (Sin IVA).

- Lunch tipo B (Ver anexo I): 5 euros (Sin IVA).

## VII.- LIMPIEZA

La limpieza de las dependencias afectas al servicio (cocina, comedor, almacenes, vestuarios, servicios y accesos a los mismos) así como de la vajilla, servilletas y utensilios de cocina, será por cuenta de la empresa contratista, que habrá de realizarla con la frecuencia y medios necesarios para que las instalaciones estén siempre en perfectas condiciones higiénicas y de limpieza (se adjunta **anexo III "Plano de las dependencias afectas al servicio").**

En cuanto a las operaciones de limpieza y desinfección deberán efectuarse como mínimo las que se especifican a continuación:

- Limpieza y desinfección diaria de los locales de la cocina y comedor.
- Limpieza y desinfección diaria de plancha, hornos, lavavajillas, cámara de mantenimiento, muebles de cocina, menaje, vajilla, cubertería (secada con papel absorbente), tablas de corte, microondas y maquinaria de cocina.

- Limpieza semanal de las servilletas de tela.
- Limpieza quincenal del muelle de entrada de suministros, de su escalera y de la zona que hay entre la escalera y el vado de la entrada de la calle Mediterráneo.
- Limpieza cuatrimestral de las cortinas de los dos comedores (de colegiales y de personal),
- Tres limpiezas anuales de la campana extractora de la cocina.

Kontratista sukaldean sorturiko hondakinez arduratuko da, hondakinak tratatzeko udal araudia betez. Hondakinak sailkatzera behartua egongo da: beira, papera, kartoia, latak, jaki hondakin organikoak eta erabilitako etxeko olioak; dagozkien ontzietan utzi beharko dira. Hondakinak gaika biltzeko ontziak esleipendunak jarri beharko ditu.

## VIII. MAKINAK ETA INSTALAZIOAK

Ikastetxe Nagusiak sukaldea eta jangela erabiltzeko aukera emango dio kontratistari. Horiekin batera, **"Inbentario" izeneko IV. Eranskin**ean zerrendatutako altzari, instalazio eta tresnak erabili ahal izango ditu ere. Instalazioak entregatu eta aipatuetan dauden makinen egoera egokia baieztatu ostean, inbentarioa sinatu egin beharko da.

Kontratistak nahi adina gailu eta altzari jarri ahal izango ditu, daudenak osatzeko. Halere, dagokion UPV/EHUren baimena eskatu eta lortu beharko du azken horiek instalatu aurretik. Aipatu baimenaren ondorioz aldatuko diren instalazio finkoak Unibertsitatearen esku geratuko dira. Kontratistak ez du horren ondoriozko kalte-ordainik eskatzeko eskubiderik izango.

Jaso dituen gune, instalazio, altzari, tresna eta makinak era egokian kontserbatzeko konpromisoa hartuko du esleipendunak. Sorturiko galerak edo kalteak ondasun horien erabilera desegoki baten ondorio direla frogatzen denean, kontratistak aipatuak konpondu edo ordezkatu beharko ditu.

Kontratistak du makinen eta altzarien prebentziozko mantentzea eta mantentze zuzentzailea egiteko ardura. Egindako jarduketen berri eman beharko dio, aldizka, Ikastetxe Nagusiko Zuzendaritzari.

Edalontzi, mahai tresna eta baxera nahikoak bermatu beharko ditu, kontratistak, zerbitzua eskaini ahal izateko. Aipatuak hautsi edo galtzen direnean, beharrezko ordezkatzeak egin beharko ditu.

Kontratua amaitu ostean kontratistak inbentarioan jasotako tresna, altzari, makina eta instalazioak itzuli beharko ditu.

## IX.- GIZA BALIABIDEAK

### a) Zerbitzuko langileak

Kontratistak giza baliabide nahikoak bermatu beharko ditu zerbitzua eskaini ahal izateko. Txanda ezberdinak eta egon litezkeen ezustekoak (lan egiteko behin-behineko ezgaitasuna, oporrak, istripuak, etab.) betetzeko beharrezkoak diren langileak izan beharko ditu, zerbitzuaren eskaintza apropos bat bermatzeko.

La empresa contratista se hará cargo de los residuos originados en la cocina cumpliendo con la normativa municipal de residuos. Tendrá la obligación de separar los residuos según su tipología: vidrio, papel, cartón, latas, restos orgánicos de comidas y aceites domésticos usados, que deberán ir en sus contenedores respectivos. El adjudicatario se hará cargo de incorporar sus propios contenedores de recogida selectiva.

## VIII.- MAQUINARIA E INSTALACIONES

El Colegio Mayor pondrá a disposición de la empresa contratista el uso de la cocina y comedor con el necesario mobiliario, instalaciones y menaje, de acuerdo con el inventario detallado en el **anexo IV "Inventario"** que se firmará a la entrega de las instalaciones previa revisión del estado de las máquinas que se incluyen en el mismo.

La empresa contratista podrá completar las instalaciones con los aparatos y muebles que estime necesarios. No obstante, antes de proceder a su instalación, debe solicitar y obtener la oportuna autorización de la UPV/EHU. Las instalaciones fijas que, en virtud de la autorización aludida, fueran modificadas quedarán a beneficio de la Universidad, no dando derecho a la contratista a ninguna compensación económica por la realización de las mismas.

La empresa contratista se obliga a conservar el estado de los recintos, instalaciones, enseres y maquinaria que se le ha facilitado, siendo responsable de su sustitución o reparación en el caso de que se demuestre que las pérdidas o desperfectos se han producido por un mal uso de dichos bienes.

El mantenimiento de la maquinaria y mobiliario, tanto preventivo como correctivo, será por cuenta de la contratista, presentando periódicamente a la dirección del Colegio Mayor las actuaciones realizadas.

La empresa contratista cuidará del mantenimiento de la cristalería, cubertería y vajilla en el nivel adecuado para la prestación del servicio, siendo responsable de la reposición de los mismos en los casos de extravío o rotura.

A la finalización del contrato la empresa contratista estará obligada a devolver el menaje, maquinaria e instalaciones que figuren en el inventario.

## IX.- MEDIOS PERSONALES

### a) Personal del servicio

La contratista contará con los medios personales suficientes para la adecuada prestación de los servicios. El personal será el necesario para cubrir los diferentes turnos y las incidencias que puedan surgir (situaciones de incapacidad laboral transitoria, vacaciones, accidentes, etc.), de forma que se garantice una correcta prestación de los servicios.

Langileren bat ez bada bere lanpostura bertaratzen (gaixotasun, baimen, opor edo beste edozein arrazoi dela eta), esleipendunak berehala ordezkatuko du, zerbitzua ez dadin eten edo kaltetua suertatu. Kontratistak berehala jakinarazi beharko dio, Ikastetxe Nagusiko Zuzendaritzari, ez egote horren zioa, bai eta ordezkapena egingo duen langilearen edo langileen datuak ere.

Langileak txukun jantzita egongo dira uneoro eta portaera egokia agertuko dute zerbitzua eskaintzerakoan zein ikastetxeko langileekin izandako harremanetan. Bere ustez portaera egokia agertzen ez duten langileak ordezkatzea eska diezaioke Unibertsitateak kontratistari.

Zerbitzuari atxikitako langileak kontratistaren mende egongo dira soilik. Nagusi izateak dakartzan eskubide eta betebehar guztiak esleipendunak izango ditu. Honek, halaber, lan arloari, gizarte segurantzari, laneko segurtasun eta osasunari eta lan arriskuen prebentzioari dagokienez indarrean dauden legeak bete beharko ditu.

Beren lana egiten duten bitartean langileek istripuren edo kalteren bat pairatzen badute, kontratistaren ardura izango da Lan Arriskuen Prebentzioaren arloan indarrean dauden arauak betetzea. Unibertsitateak ez du inolako erantzukizunik izango.

### b) Zerbitzuaren arduraduna

Kontratistak arduradun bat izendatuko du bere langileen artean. Honek, solaskide eginkizunak beteko ditu Ikastetxe Nagusiko Zuzendaritzaren aurrean. Halaber, lan agindu eta jarraibideak eman beharko dizkie, zuzenean, enpresako beste langile guztiei. Aurrekoari kalte egin gabe, eguneroko menuan egondako aldaketei loturiko jazoerak edo garrantzi eskasekoak badira ere erantzun azkarra behar duten horiek sukaldeburuari zuzenean esateko aukera izango du ere, honek zerbitzua gertatutako horretara egoki dezan.

## X.- BESTE ZEHAZTAPEN BATZUK:

- Ikastetxe Nagusiak doan eskainiko ditu areto, ur zerbitzu, energia, erregai eta komunikazio guztiak, zerbitzua ustiatzeko erabilitako gunetan.
- Kontratistak elektrizitatea eta gasa baino ez ditu erabiliko energia iturri gisara.
- Asteko menuen zerrenda jendaurrean izango du ikusgai kontratistak, erraz eta ondo ikusiko den toki batean.
- Instalazio eta ondasunen egoera, higienea eta elikagaien kalitatea eta elikadura balioa egiaztatzea xede duten Ikastetxe Nagusiko langileen ikuskaritza bisita guztiak ahalbidetu beharko ditu kontratistak.
- Ikastetxe Nagusiko zerbitzu eta instalazioak kontratu honen xede den erabilerarako baino ez

En caso que alguno de los empleados no acuda a su puesto de trabajo por enfermedad, permiso, vacaciones o cualquier otra causa, la empresa adjudicataria procederá a su inmediata sustitución, de forma que el servicio no quede interrumpido o disminuido. La empresa contratista comunicará inmediatamente a la Dirección del Colegio Mayor el motivo de la ausencia y los datos de la persona o personas que vayan a realizar la sustitución.

El personal deberá mostrar en todo momento un aspecto aseado y procederá con la debida corrección en la prestación del servicio y en sus relaciones con el personal, teniendo la Universidad derecho a exigir de la contratista que sustituya en la prestación del servicio a las personas que a su juicio no observen una actitud correcta.

El personal que se adscriba al servicio dependerá exclusivamente de la contratista que tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social, de Seguridad e Higiene en el Trabajo, y de normativa de Prevención de Riesgos Laborales referida al mismo.

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los operarios con ocasión del ejercicio de los trabajos, la contratista cumplirá lo dispuesto en la Normativa vigente de Prevención de Riesgos Laborales bajo su responsabilidad, sin que ésta alcance en modo alguno a la Universidad.

### b) Responsable del servicio

La empresa contratista designará un responsable, perteneciente a su plantilla, que será el interlocutor con quien se relacionará la Dirección del Colegio Mayor y a quien corresponderá impartir directamente las órdenes e instrucciones de trabajo al resto de trabajadores de la empresa. Sin perjuicio de que las incidencias diarias relacionadas con alteraciones de menú, u otras de escasa relevancia pero que requieran de una respuesta ágil, puedan ser comunicadas directamente al jefe de cocina a fin de que adapte el servicio a la incidencia producida.

## X.- OTRAS ESPECIFICACIONES:

- El Colegio Mayor facilitará gratuitamente los locales, los servicios de agua, energía, combustible y comunicaciones, en los recintos destinados a la explotación del servicio.
- La contratista no utilizará otras fuentes de energía distintas de la electricidad y del gas.
- La contratista tendrá a la vista del público y en lugar bien visible, la lista de menús de la semana.
- La contratista facilitará al personal del Colegio Mayor el acceso para realizar las inspecciones que estimen oportunas para comprobar el estado de las instalaciones, enseres, higiene, cantidades y aporte nutritivo de los alimentos.
- La contratista no podrá utilizar el servicio e instalaciones del Colegio Mayor para ningún otro uso

ditu erabiliko kontratistak. Aurreko betebeharra haustea zio nahikoa izango da unibertsitateak kontratua bertan behera utz dezan.

- Lorturiko datu guztien konfidentzialtasuna gordetzeko konpromisoa hartuko du kontratistak. Zuhurtzia handiz jokatuko da datu horiek erabiltzerakoan. Gai honi lotuta egondako arau hauste guztiak larritzat joko dira eta zio nahikoa izango dira kontratua bertan behera uzteko, egon zitezkeen erantzukizun penaleei edo beste edozein motako erantzukizunei kalte egin gabe.

que no sea el objeto de este contrato. El incumplimiento de esta obligación facultará a la Universidad para resolver el contrato.

- La contratista se compromete a preservar la confidencialidad de cualesquiera de los datos a los que tuviera acceso. Se establecerán las máximas cautelas en el acceso a los datos. Cualquier infracción en este sentido será calificada como grave y será causa de resolución del contrato, sin perjuicio de las responsabilidades penales, o de otro tipo, en que se pueda incurrir.

Bilbon, 2021ko ekainaren 10ean

En Bilbao, 10 de junio de 2021

Javier Murelaga

Miguel de Unamuno INko zuzendaria/

Director del CM Miguel de Unamuno

**I. ERANSKINA**

**ANEXO I**

**IKASTURTEA IREKITZEKO AFARIA**

**CENA INAUGURACIÓN DE CURSO**

**MAHAIKIDEAK: 120**

| | |
|---|---|
| Urdaiazpiko besoa | 2 xerra pertsonako |
| Solomo iberikoa | 1 xerra pertsonako |
| Txorizoa labean erreta | 1 ale pertsonako |
| Patata tortilla | 24 ale |
| Kanape ezberdinak | 4 ale pertsonako |
| Gabardina ganbak eta frijituak | 3 ale pertsonako |
| Txaka mini volant | 1 ale pertsonako |
| Barazki hirukia | ¼ ale pertsonako |
| Urdaiazpiko eta gazta hirukia | ¼ ale pertsonako |
| Txorizo medianotxea | 1 ale pertsonako |
| Urdaiazpiko mokadutxoa | 1 ale pertsonako |
| Hegaluze mokadutxoa | 1 ale pertsonako |
| Otarrainxka egosiak | 2 ale pertsonako |
| Pastel txikiak | 2 ale pertsonako |

**Edariak**

| | |
|---|---|
| Coca cola 2 l. | 32 litro |
| Kas laranja 2 l. | 12 litro |
| Kas limoi 2 l. | 12 litro |
| Ura 1,5 l. | 2 kutxa |

**Materiala**

Kartoizko azpilak
Blonda biribilak
Blonda karratuak
Paperezko mahaizapiak
Plastikozko edalontziak

**Nº PERSONAS: 120**

| | |
|---|---|
| Paletilla de jamón | 2 lonchas por persona |
| Lomo ibérico | 1 loncha por persona |
| Chorizo al horno | 1 unidad por persona |
| Tortilla de patatas | 24 unidades |
| Canapés variados | 4 unidades por persona |
| Gambas gabardina y fritos variados | 3 unidades por persona |
| Mini volant de txaca | 1 unidad por persona |
| Triángulo vegetal | ¼ unidad por persona |
| Triángulo de jamón y queso (plancha) | ¼ unidad por persona |
| Medianoche de chorizo | 1 unidad por persona |
| Bocadito de jamón | 1 unidad por persona |
| Bocadito de bonito | 1 unidad por persona |
| Langostinos cocidos | 2 unidades por persona |
| Pastelitos variados | 2 unidades por persona |

**Bebidas**

| | |
|---|---|
| Coca cola 2 l. | 32 litros |
| Kas naranja 2 l. | 12 litros |
| Kas limón 2 l. | 12 litros |
| Agua 1,5 l. | 2 cajas |

**Material**

Bandejas de cartón
Blondas redondas
Blondas cuadradas
Mantel de papel
Vasos de plástico

**EGUBERRI AFARIA:**

**CENA DE NAVIDAD:**

**MAHAIKIDEAK: 194**

**Nº DE PERSONAS: 194**

**Produktuak**

Zizka-mizkak
Hestebete iberikoak 20 gr pertsonako
Boletus mokadutxoak 4 ale pertsonako
Mokadutxo iberikoak 4 ale pertsonako
Bi saltsadun otarrainxkak 2 ale pertsonako
Zainzuriak ozpin oliotan 2 ale pertsonako
Anoa erdia Bakailaoa Bizkaiko erara (150 gr pertsonako)
Anoa erdia Azpizuna Boletus saltsan (150 gr pertsonako)
Pastel oso txikiak 3 ale pertsonako

**Productos**

Entremeses
Surtido de Ibéricos 20 gr/persona
Bocaditos de Boletus 4 unidades/persona
Bocaditos de Ibéricos 4 unidades/persona
Langostinos Dos Salsas 2 unidades/persona
Espárragos con vinagreta 2 unidades/persona
½ ración de Bacalao a la vizcaína (150 gr/persona)
½ ración de solomillo con salsa de Boletus (150 gr/persona)
Mini-Pastelitos 3 unidades/persona

Eguberriko gozoak 3 ale pertsonako
Freskagarriak eta kaba kopa

Dulces Navideños 3 unidades/persona
Refrescos y copa de cava

**IKASTURTEA IXTEKO JAIERAKO LUNCHA**

**MAHAIKIDEAK: 220**

| **Produktuak** | **kopurua** |
|---|---|
| Oliba beteak | 4 poto |
| Beso iberikoa | 400 ale |
| Bela txorizoa | 220 ale |
| Saltxitxoia | 220 ale |
| Patata tortilla | 20 ale |
| Hegaluze kanapeak | 220 ale |
| Izokin kanapeak | 220 ale |
| Barazki sandwichak | 400 ale |
| Urdaiazpiko sandwichak | 220 ale |
| Txaka mini volant | 220 ale |
| Hegaluze mokadutxoak | 110 ale |
| Urdaiazpiko s. mokadutxoak | 110 ale |
| Gazta medianotxeak | 110 ale |
| Gabardina ganbak | 400 (6 kg.) |
| Sandwich plantxan | 200 ale |
| 30/40 Otarrainxkak | 12 kg. |
| Pastel txikiak | 220 ale |
| **Edariak** | |
| Coca-Cola 2 litro | 12 botila |
| Kas limoi 2 litro | 24 botila |
| Kas laranja 2 litro | 6 botila |
| Ura 1,5 l. | 2 kutxa |
| **Materiala** | |
| Plastikozko edalontziak | |
| Azpil eta blondak | |

**LUNCH FIESTA FIN DE CURSO**

**Nº DE PERSONAS: 220**

| **Productos** | **Número** |
|---|---|
| Aceitunas rellenas | 4 latas |
| Paletilla ibérica | 400 uds. |
| Chorizo vela | 220 uds. |
| Salchichón | 220 uds. |
| Tortilla de patatas | 20 unidades |
| Canapés de bonito | 220 unidades |
| Canapés de salmón | 220 unidades |
| Sándwich vegetales | 400 unidades |
| Sándwich jamón | 220 unidades |
| Mini volovant txaca | 220 unidades |
| Bocaditos de bonito | 110 unidades |
| Bocaditos de jamón s. | 110 unidades |
| Medias noches queso | 110 unidades |
| Gambas gabardina | 400 (6 kg.) |
| Sándwich a la plancha | 200 unidades |
| Langostinos 30/40 | 12 kg. |
| Pastelitos variados | 220 unidades |
| **Bebidas** | |
| Coca-Cola 2 litros | 12 botellas |
| Kas limón 2 litros | 24 botellas |
| Kas naranja 2 litros | 6 botellas |
| Agua 1,5 l. | 2 cajas |
| **Material** | |
| Vasos de plástico | |
| Bandejas y Blondas | |

**A MOTAKO COFFE BREAK-A:**

**MAHAIKIDEAK: 200**
Kafe, esne, deskafeinatu eta infusioak
Opil txikiak
Laranja ur naturala
Ur eta freskagarriak

**COFFE BREAK TIPO A:**

**Nº DE PERSONAS: 200**
Café, leche, infusiones y descafeinado
Mini bollería
Zumo de Naranja Natural
Agua y refrescos

**B MOTAKO COFFE BREAK-A:**

MAHAIKIDEAK: 200
Kafe, esne, deskafeinatu eta infusioak
Opil txikiak
Urdaiazpiko mokadu txikia
Patata-tortillako mokadutxoak
Laranja ur naturala
Ur eta freskagarriak

**COFFE BREAK TIPO B:**

Nº DE PERSONAS: 200
Café, leche, infusiones y descafeinado
Mini bollería
Pulguita de jamón
Bocaditos de tortilla de patata
Zumo de Naranja Natural
Agua y refrescos

**A MOTAKO LUNCHA:**

**MAHAIKIDEAK: 200**
Kanapeak
Urdaiazpiko mokadu txikia
Patata-tortillako mokadutxoak
Ur eta freskagarriak

**B MOTAKO LUNCHA:**

**MAHAIKIDEAK: 200**
Kanapeak
Hegaluze mokadutxo txikia
Patata-tortillako mokadutxoak
Kroketak
Mokaduko pastel txikiak
Ur eta freskagarriak

**LUNCH TIPO A:**

**Nº DE PERSONAS: 200**
Canapes
Pulguita de jamón
Bocaditos de tortilla de patata
Agua y refrescos

**LUNCH TIPO B:**

**Nº DE PERSONAS: 200**
Canapés
Pulguita de bonito
Bocaditos de tortilla de patata
Croquetas
Pastelitos de bocado
Agua y refrescos

## II. ERANSKINA "ELIKADURA KALITATEEN ETA GRAMAJEEN ESKULIBURUA"

OLIOAK:
- Lehen ontziratzeko oliba olio estra 1 l.
- Eguzki lore olio findua 25 l.

LANDARE MARGARINA:
% 100 landare jatorriko eta Kg-ko formatuko margarina, kalitate estra

GURINA:
15 gr-ko neurriko gurina. Kalitate estra.

URAK:
25O cc-ko botilan ontziratutako ura, Font Vella motakoa.

FRUTA URAK:
Laranja ur naturala: 200 cc pertsonako.

AZUKREA:
- 10 gr-ko poltsatan datorren azukre zuria.
- Kg bateko poltsan datorren azukre zuria.

ESNEA:
Esne gaingabetua, erdigaingabetua, osoa, laktosarik gabekoa eta soja esnea.

KAFE ETA INFUSIOAK:
- Kafea, % 80 goi mailako nahasketa naturala eta % 20 torrefaktua.
- Te, kamamila eta tila infusioak poltsatan.
- Deskafeinatu poltsak eta Nescafé motako kafe disolbagarria.

MARMELADAK:
25 gr-ko poto indibiduala. Helios motakoa.

**GRAMAJEAK ETA LEHENGAIEN KALITATEAK.**
Jarraian plater bakoitzean gordinean bete beharko diren gutxi gorabeherako gramajeak eta kalitateak zehazten dira.

LEKALE LEHORRAK:
Lekale barietate guztiek estra izan beharko dute, Kg-ko formatuan. Barietatea, jatorria, ontziratze eta iraungitze data zehaztuko dute OEOrekin batera.

| | |
|---|---|
| Giltzurrun babarrun zuria | 100 gr pertsonako |
| Tolosako babarrun gorria | 100 gr pertsonako |
| Mexikoko barbantzu estra | 100 gr pertsonako |
| 6/7 Gaztelako dilista | 100 gr pertsonako |
| AEBetako dilista azkarra | 100 gr pertsonako |

BARAZKIAK:
Barazki guztiak estra izengo dira, 2,5 Kg-ko formatuan, 10 kg-ko kutxatan. Edukia, jatorria, ontziratze eta iraungitze data zehaztuko dute OEOrekin batera.

| | |
|---|---|
| Barazki menestra orburuarekin | 300 gr pertsonako |
| Zatitutako orburu bihotzak | 300 gr pertsonako |

## ANEXO II. "MANUAL DE CALIDADES DE ALIMENTACIÓN Y GRAMAJE"

ACEITES:
- Aceite de oliva extra 1º envase 1 ltr.
- Aceite girasol refinado envase 25 ltr.

MARGARINA VEGETAL:
Margarina en formato de kg. de origen vegetal 100% calidad extra.

MANTEQUILLA:
Mantequilla en porciones de 15 grs. Calidad extra.

AGUAS:
Agua mineral embotellada en formato de 250 c.c. tipo Font Vella.

ZUMOS.
Zumo de naranja natural: 200 c.c. por persona.

AZÚCAR.
- Azúcar blanquilla en sobres de 10 grs.
- Azúcar blanquilla en bolsa de kg.

LECHE:
Leche desnatada, semidesnatada, entera, sin lactosa y de soja.

CAFÉS E INFUSIONES:
- Café mezcla 80% superior natural y 20% torrefacto.
- Infusiones de té, manzanilla y tila en bolsitas.
- Sobres de descafeinado y café soluble tipo nescafé.

MERMELADAS:
Tarrina individual de 25 grs. Tipo helios.

**GRAMAJES Y CALIDADES MATERIAS PRIMAS.**
Los gramajes aproximados en crudo a los que quedarán sujetos cada uno de los platos, así como las calidades serán los que se detallan a continuación.

LEGUMBRES SECAS:
Todas las variedades de legumbres deben ser de categoría extra, en formato de kg., con la especificación de variedad, origen, fecha de envasado y consumo con el R. G. D. S.

| | |
|---|---|
| Alubia blanca riñón | 100 grs. x persona |
| Alubia roja Tolosana | 100 grs. x persona |
| Garbanzo mejicano extra | 100 grs. x persona |
| Lenteja castellana 6/7 | 100 grs. x persona |
| Lenteja usa rápida..... | 100 grs.x persona |

VERDURAS:
Todos los productos de verduras deben ser categoría extra, en formato de 2,5 kg. en cajas de 10 kg., con las especificaciones de contenido, origen, fecha de envasado y consumo con el R.G.D.S.

| | |
|---|---|
| Menestra de verduras c/alcachofa | 300 grs. x persona |
| Alcachofas corazón troceadas | 300 grs. x persona |

| | |
|---|---|
| Zerba hostoak | 300 gr pertsonako |
| Leka zabala | 300 gr pertsonako |
| Kardua | 300 gr pertsonako |
| Ziazerba hostoak | 250 gr pertsonako |
| Bruselazak | 300 gr pertsonako |
| Ilar finak | 300 gr pertsonako |
| Azalorea | 300 gr pertsonako |
| Aza | 350 gr pertsonako |

| | |
|---|---|
| Acelgas hojas | 300 grs. x persona. |
| Judía verde ancha | 300 grs. x persona |
| Cardo | 300 grs. x persona |
| Espinacas hojas | 250 grs. x persona |
| Coles de Bruselas | 300 grs. x persona |
| Guisantes finos | 300 grs. x persona |
| Coliflor | 300 grs. x persona |
| Berza | 350 grs. x persona |

ENTSALADAK:

| | |
|---|---|
| Entsalada mistoa | 300 gr pertsonako |
| Entsaladilla errusiarra | 250 gr pertsonako |
| Arroz entsalada | 250 gr pertsonako |
| Pasta entsalada | 250 gr pertsonako |
| Ganba entsalada | 200 gr pertsonako |

ENSALADAS:

| | |
|---|---|
| Ensalada mixta | 300 grs. x persona |
| Ensaladilla rusa | 250 grs. x persona |
| Ensalada de arroz | 250 grs. x persona |
| Ensalada de pasta | 250 grs. x persona |
| Ensalada de gambas | 200 grs. x persona |

ARROZAK ETA PASTA:

| | |
|---|---|
| Arroz estra | 100 gr pertsonako |
| Goi kategoriako pastak | 90 gr pertsonako |

ARROCES Y PASTA:

| | |
|---|---|
| Arroz extra | 100 grs. x persona |
| pastas Categoría Superior | 90 grs. x persona |

PATATAK:

| | |
|---|---|
| Patatak | 300 gr pertsonako |

PATATAS:

| | |
|---|---|
| Patatas | 300 grs. x persona |

ARRAULTZ ETA TORTILLA:

| | |
|---|---|
| Arraultzak, estra kategoria | 2 ale |

HUEVOS Y TORTILLA:

| | |
|---|---|
| Huevos categoría extra | 2 unidades |

HEGAZTI PLATERAK:

| | |
|---|---|
| Indioilar erregosia | 250 gr pertsonako |
| Indioilar bularkia | 140 gr pertsonako |
| Oilasko izterra | 300 gr pertsonako |
| Oilasko errea (4 anoa) | 1,5 kg-ko ale garbia |
| Indioilar biribilkia | 200 gr pertsonako |
| Oilasko saltxitxak (4 aleko anoa) | 50 gr alea |
| Oilasko bularkiak | 140 gr pertsonako |

PLATOS DE AVES:

| | |
|---|---|
| Estofado de pavo | 250 grs. x persona |
| Pechuga de pavo | 140 grs. x persona |
| Muslo de pollo | 300 grs. x persona |
| Pollo asado (4 raciones) | Pieza de 1,5 kg limpio |
| Redondo de pavo | 200 grs. x persona |
| Salchichas de pollo (Ración 4 uds) | 50 grs. Ud. |
| Pechuga de pollo | 140 grs. x persona |

TXERRIKI PLATERAK:

| | |
|---|---|
| Saiheski freskoa | 350 gr pertsonako |
| Txuletak | 200 gr pertsonako |
| Azpiki urdaiazpikoa hezurrik gabe | 175 gr pertsonako |
| Solomo fresko eta ontzutua | 160 gr pertsonako |
| Burualdea | 175 gr pertsonako |
| Azpizuna | 175 gr pertsonako |

PLATOS DE PORCINO:

| | |
|---|---|
| Costilla fresca | 350 grs. x persona |
| Chuletas | 200 grs. x persona |
| Jamón Pernil sin hueso | 175 grs. x persona |
| Lomo fresco y adobado | 160 grs. x persona |
| Cabezada | 175 grs. x persona |
| Solomillo | 175 grs. x persona |

ARKUME PLATERAK:

| | |
|---|---|
| Arkume errea | 400 gr pertsonako |
| Txuletak | 200 gr pertsonako |
| Menestra | 300 gr pertsonako |

PLATOS DE CORDERO:

| | |
|---|---|
| Cordero asado | 400 grs. x persona |
| Chuletillas | 200 grs. x persona |
| Menestra | 300 grs. x persona |

TXAHAL EDO URTEBETEKO TXAHAL PLATERAK:

| | |
|---|---|
| Txahal albondigak | 200 gr pertsonako |
| Txahal xerra | 150 gr pertsonako |
| Eskalopea | 130 gr pertsonako |
| Txahal hegala estofatua | 250 gr pertsonako |
| Hegal errea | 250 gr pertsonako |
| Txahal hanburgesa | 200 gr pertsonako |
| Mingaina | 175 gr pertsonako |
| Atzealdeko biribilkiak | 200 gr pertsonako |
| Saltxitxak (4 aleko anoa) | 50 gr aleko |
| Zangarra | 250 gr pertsonako |
| Entrecotte | 200 gr pertsonako |

PLATOS DE TERNERA O AÑOJO:

| | |
|---|---|
| Albóndigas de ternera | 200 grs x persona |
| Filete de plana ternera | 150 grs. x persona |
| Escalope | 130 grs. x persona |
| Estofado de falda de ternera | 250 grs. x persona |
| Falda asada | 250 grs. x persona |
| Hamburguesas de ternera | 200 grs. x persona |
| Lengua | 175 grs. x persona |
| Redondos traseros | 200 grs. x persona |
| Salchichas (Ración 4 Uds.) | 50 grs. Ud. |
| Zancarrón | 250 grs. x persona |
| Entrecotte | 200 grs. x persona |

ARRAINAK. IZOZTUAK ETA FRESKOAK:

| | |
|---|---|
| Hegoafrikako 4 zk-ko legatza | 300 gr pertsonako |
| Azalik gabeko Hegoafrikako xerra | 200 gr pertsonako |
| Bakailao xerra | 250 gr pertsonako |

PESCADOS CONGELADOS Y FRESCOS:

| | |
|---|---|
| Merluza nº 4 sudafricana | 300 grs. x persona |
| Filete sin piel sudafricano | 200 grs. x persona |
| Filete de bacalao | 250 grs. x persona |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Hegaluzea | 200 gr pertsonako | Bonito | 200 grs. x persona |
| Amuarraina Nafarroako erara | Ale bat (250 gr) | Trucha a la navarra | 1 Ud. (250 grs.) |
| Izokin freskoa | 250 gr pertsonako | Salmón fresco | 250 grs. x persona |
| Mero xerra | 200 gr pertsonako | Filete de Mero | 200 grs. x persona |
| Krabarroka xerra | 200 gr pertsonako | Filete de Cabracho | 200 grs. x persona |
| Perka xerra | 200 gr pertsonako | Filete de perca | 200 grs. x persona |
| Antxoak | 6 ale | Anchoas | 6 unidades |
| Oilar xerra | 200 gr pertsonako | Filete de Gallo | 200 grs. x persona |

**III. ERANSKINA "ZERBITZUARI LOTURIKO GUNEEN PLANOA"**

**ANEXO III "PLANO DE LAS DEPENDENCIAS AFECTAS AL SERVICIO"**



**IV. ERANSKINA "INBENTARIO"**

**SUKALDEKO EKIPAMENDUEN ZERRENDA**

| ARTIKULUA | KOPURUA |
|---|---|
| PHILIPS U-572PH kutxa izozkailua | 2 |
| Likido xurgagailua | 1 |
| Kamera izozkailua | 2 |
| Hotz ganberak | 2 |
| Ke xurgagailua | 1 |
| Azpilentzako orgak | 5 |
| Inox orga handiak | 2 |
| Inox orga ertainak | 4 |
| Inox orga txikiak | 1 |
| Zanussi 4 suko sukalde elektrikoa | 1 |
| Zanussi 4 suko gas sukaldea | 2 |
| Sammic ogia mozteko makina | 1 |
| Sammic hestebeteak mozteko makina | 1 |
| Zereal dosifikagailua | 1 |
| Inox apaldun estalkia (4350 mm) | 1 |
| Inox tiraderadun estalkia (1400 mm) | 1 |
| Putzu eta birringailudun eta inox tiraderadun estalkia | 1 |
| L formako inox tiraderadun estalkia (2900 x 2700 mm) | 1 |
| Inox estalkia (1200 mm) | 1 |
| Inox estalkia (1600 mm zabal) | 1 |
| Inox estalkia (2000 mm zabal) | 2 |
| Gurpildun inox estalkia (2000 mm zabal) | 1 |
| Inox estalkia (2500 mm zabal) | 1 |
| Armairu inox estalkia (4000 mm) | 1 |
| Inox apalategia (1030 x 1830 mm) | 6 |
| Aluminio apalategiak (1450 mm) | 7 |
| 2 putzudun inox harraska (1800 mm zabal) | 2 |
| 2 putzu handi gehi estalkia (40000 mm zabal) daramatzan inox harraska | 1 |
| Baxera garbitzeko harraska (1300 mm) | 1 |
| Zanussi frijigailua | 1 |
| Hozkailu handia (1560 mm-ko altuera) | 1 |

**ANEXO IV "INVENTARIO"**

**RELACION EQUIPAMIENTO COCINA**

| ARTICULO | CANTIDAD |
|---|---|
| Arcón congelador PHILIPS U-572PH | 2 |
| Aspirador líquidos | 1 |
| Cámara congeladora | 2 |
| Cámaras frigoríficas | 2 |
| Campana extractora | 1 |
| Carros de bandejas | 5 |
| Carros inox grandes | 2 |
| Carros inox medianos | 4 |
| Carros inox pequeño | 1 |
| Cocina eléctrica 4 placas Zanussi | 1 |
| Cocina gas 4 fuegos Zanussi | 2 |
| Cortadora de pan Sammic | 1 |
| Cortadora fiambres Sammic | 1 |
| Dosificador cereales | 1 |
| Encimera con baldas inox (4350mm) | 1 |
| Encimera con cajones inox (1400mm) | 1 |
| Encimera con cajones inox con pozo y triturador | 1 |
| Encimera con cajones inox en L (2900 x 2700mm) | 1 |
| Encimera inox (1200mm) | 1 |
| Encimera inox (1600mm ancho) | 1 |
| Encimera inox (2000mm ancho) | 2 |
| Encimera inox (2000mm ancho) con ruedas | 1 |
| Encimera inox (2500mm ancho) | 1 |
| Encimera inox armario (4000mm) | 1 |
| Estantería inox (1030 x 1830mm) | 6 |
| Estanterías aluminio (1450mm) | 7 |
| Fregadera inox 2 pozos (1800mm ancho) | 2 |
| Fregadera inox 2 pozos grandes con encimera (4000mm ancho) | 1 |
| Fregadera lavavajillas inox (1300mm) | 1 |
| Freidora Zanussi | 1 |
| Frigorífico grande (1560mm alto) | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Hozkailu txikia (480 mm-ko altuera) | 1 | Frigorífico pequeño (480mm alto) | 1 |
| Zanussi konbekzio labea | 1 | Horno convección Zanussi | 1 |
| SMEG labea | 1 | Horno SMEG | 1 |
| Entsalada irla (1600 mm) | 1 | Isla de ensaladas (1600mm) | 1 |
| Zanussi estalkidun eltzeak garbitzeko makina | 1 | Lavapucheros capota Zanussi | 1 |
| Zanussi estalkidun plater ikuzgailua | 1 | Lavavajillas capota Zanussi | 1 |
| Kafe makina | 1 | Máquina de café | 1 |
| Laranja ur makina | 1 | Máquina de zumo de naranja | 1 |
| Zanussi tupinak | 2 | Marmitas Zanussi | 2 |
| Mahai beroa (1560 mm) | 1 | Mesa caliente (1560mm) | 1 |
| Mahai beroa (850 mm) | 1 | Mesa caliente (850mm) | 1 |
| Jangela mahaia (2000 x 900) | 25 | Mesa comedor (2000 x 900) | 25 |
| Mahai hotza (postre erakusmahaia) | 1 | Mesa fría (expositor postres) | 1 |
| Jangela mahaiak (900 x 1240) | 3 | Mesas comedor (900 x 1240) | 3 |
| Mikrouhinak | 4 | Microondas | 4 |
| Patatak zuritzeko SAMMIC makina | 1 | Peladora de patatas SAMMIC | 1 |
| Zanussi plantxa | 1 | Plancha freír Zanussi | 1 |
| Baso euskarria (720 mm) | 1 | Portavasos (720mm) | 1 |
| Zanussi zartagi baskulagarria | 1 | Sartén basculante Zanussi | 1 |
| Jangela aulkiak | 150 | Sillas comedor | 150 |
| Skay jangela aulkiak | 11 | Sillas comedor skay | 11 |
| Ogi txigorgailua | 2 | Tostador pan | 2 |
| Birringailua | 1 | Triturador | 1 |

**SUKALDEKO TRESNA ETA OSAGARRIEN ZERRENDA**

**RELACION DE UTILLAJE Y COMPLEMENTOS COCINA**

| ARTIKULUA | KOPURUA | ARTICULO | CANTIDAD |
|---|---|---|---|
| Labanak zorrozteko makina | 1 | Afilacuchillos | 1 |
| 45 cm-ko labe azpilak | 2 | Asaderas de 45 cm | 2 |
| 50 cm-ko labe azpilak | 3 | Asaderas de 50 cm | 3 |
| 55 cm-ko labe azpilak | 4 | Asaderas de 55 cm | 4 |
| 60 cm-ko labe azpilak | 4 | Asaderas de 60 cm | 4 |
| Azpilak | 180 | Bandejas | 180 |
| Altzairu herdoilgaitzeko azpilak | 38 | Bandejas acero inoxidable | 38 |
| Gozotegi azpilak | 18 | Bandejas de pastelería | 18 |
| MOR baskula | 1 | Báscula MOR | 1 |

| | |
|---|---|
| Eskuko irabiagailuak | 2 |
| Kristalezko bolak | 104 |
| Sukaldeko orgak | 5 |
| Burruntzali handiak | 15 |
| Zopa burruntzaliak | 8 |
| 18/10 inox altzairuko kazola | 2 |
| 32 cm-ko sukaldeko kazola | 4 |
| 36 cm-ko sukaldeko kazola | 7 |
| 45 cm-ko sukaldeko kazola | 2 |
| 50 cm-ko sukaldeko kazola | 2 |
| 60 cm-ko sukaldeko kazola | 1 |
| Kafe txanoak | 1 |
| Arraultzak mozteko gailua | 1 |
| Ebakigailua | 1 |
| Kafe koilaratxoak | 600 |
| Zopa koilarak | 415 |
| Koilara handiak | 15 |
| Laban handiak | 411 |
| Postre labanak | 44 |
| Bitsaderak | 15 |
| Zukugailua | 1 |
| Barazki xukadera | 1 |
| Ur pitxerrak (2 l) | 25 |
| Matxete | 2 |
| 60 cm-ko paella | 3 |
| 65 cm-ko paella | 4 |
| Puregailua | 2 |
| Patata zurigailua | 4 |
| IGARRA balantza | 1 |
| Matxardak | 10 |
| Plater lauak | 245 |
| Postre platerrak | 162 |
| Zopa platerrak | 222 |
| Bilkari euskarria | 1 |
| 34 cm-ko sukaldeko eltzeak | 1 |
| 40 cm-ko sukaldeko eltzeak | 2 |

| | |
|---|---|
| Batidoras de mano | 2 |
| Bols cristal | 104 |
| Carros de cocina | 5 |
| Cazos grandes | 15 |
| Cazos soperos | 8 |
| Cazuela acero inox. 18/10 | 2 |
| Cazuelas de cocina 32 cm | 4 |
| Cazuelas de cocina 36 cm | 7 |
| Cazuelas de cocina 45 cm | 2 |
| Cazuelas de cocina 50 cm | 2 |
| Cazuelas de cocina 60 cm | 1 |
| Coladores de café | 1 |
| Corta huevos | 1 |
| Cortadora | 1 |
| Cucarillas café | 600 |
| Cucharas soperas | 415 |
| Cucharones | 15 |
| Cuchillos grandes | 411 |
| Cuchillos postre | 44 |
| Espumaderas | 15 |
| Exprimidor | 1 |
| Escurridor de verduras | 1 |
| Jarras de agua (2 litros) | 25 |
| Machete | 2 |
| Paelllas de 60 cm | 3 |
| Paelllas de 65 cm | 4 |
| Pasapurés | 2 |
| Peladores de patatas | 4 |
| Peso de elato IGARRA | 1 |
| Pinzas | 10 |
| Platos llanos | 245 |
| Platos postre | 162 |
| Platos soperos | 222 |
| Portarollos Albal | 1 |
| Pucheros de cocina 34 cm | 1 |
| Pucheros de cocina 40 cm | 2 |

| | |
|---|---|
| Sukaldeko sastakai | 7 |
| Arraspagailua | 1 |
| Kortxo kentzeko gailuak | 2 |
| Gatzontziak | 3 |
| Inox altzairuko tomate saltsaontzi | 2 |
| 22 cm-ko zartagi | 4 |
| Xehatzeko taulak | 7 |
| Tapakiak | 16 |
| Gosarirako kafe katiluak | 15 |
| Sardeska handiak | 148 |
| Sukaldeko sardeska handiak | 1 |
| Postre sardeskak | 165 |
| Kafe termoak (2 l) | 1 |
| Zatikatzeko guraizeak | 1 |
| Sukaldeko guraizeak | 3 |
| Edalontziak | 280 |
| Fruta urerako edalontziak | 99 |
| Ozpinontziak | 35 |

| | |
|---|---|
| Puntillas de cocina | 7 |
| Rallador | 1 |
| Sacacorchos | 2 |
| Saleros | 3 |
| Salseras de tomate  Acero inoxidable | 2 |
| Sartén de 22 cm | 4 |
| Tablas de picar | 7 |
| Tapaderas | 16 |
| Tazas de café desayuno | 15 |
| Tenedores grandes | 148 |
| Tenedores grandes de cocina | 1 |
| Tenedores postre | 165 |
| Termos de café (2 litros) | 1 |
| Tiieras de trinchar | 1 |
| Tijeras de cocina | 3 |
| Vasos | 280 |
| Vasos de zumo | 99 |
| Vinagreras | 35 |