PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS

ASISTENCIA TECNICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE COCINA EN LA RESIDENCIA ARTIBAI DE ONDARROA

La gestión del Servicio de Alimentación de la residencia de ancianos de Ondarroa se efectuará con arreglo a las siguientes condiciones técnicas:

1.- SERVICIO DE ALIMENTACION: CONTENIDO

La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del servicio de alimentación de la residencia, QUE INCLUYE:

* La gestión y compra de alimentos y materias primas, definición de productos, cantidades, stocks, calidad, etc.
*Gestionar, comprar, manejar, recepcionar y almacenar alimentos y materias primas con criterios de calidad y conservación.
*Especificar los productos, cantidades, stocks, calidad, y demás detalles en los registros correspondientes. A su vez, establecer sistemas y normas para la correcta manipulación, elaboración y preparación de las materias necesarias para la adaptación de los menús previstos, así como la supervisión de dichas tareas.
*Gestionar almacenes y cámaras en la recepción de alimentos y controlar el stock adecuado. Así mismo, se deberá disponer de stock suficiente tanto de alimentos como de material de preparación (tales como papel film, papel absorbente, papel de aluminio, bolsas para envasar al vacío, bolsas de congelación, etc.) para garantizar en todo momento un servicio de calidad haciendo frente a cualquier imprevisto.
*Preparar los carros para distribuir las comidas a las plantas o comedores.
*Queda excluido del objeto del presente contrato la siguiente función:

- Distribuir y servir los alimentos a cada persona usuaria.

*La empresa adjudicataria deberá elaborar diariamente, además de la dieta basal, otras dietas específicas para regímenes especiales (hepática, diabética, hiposódica, hipolipídica, hipocalórica, rica en fibra, celíaca, etc.) en función de las necesidades de las personas usuarias del centro y a petición del servicio de enfermería.

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

*En las comidas y cenas de cada régimen solicitado, deberá preparar dos opciones equilibradas por cada plato y postre que componen el menú completo. Los desayunos y meriendas serán de tipo buffet. Asi mismo, para las personas usuarias con dieta turmix, al menos la comida de un día a la semana será preparada a base de alimentos texturizados.

* Establecer los sistemas y normas a seguir para la correcta manipulación, elaboración y cocinado de las materias primas, para la confección de los menús previstos y contribuir y verificar que se realicen de la manera más idónea, con el fin de optimizar la organización y métodos de trabajo; proponiendo los sistemas de producción que estime más oportunos, teniendo en cuenta los últimos avances tecnológicos.

*Cumplimentar y realizar el seguimiento de los registros del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

* Limpieza y acondicionamiento general de las cocinas, cámaras y utillaje, para lo que será necesario que el adjudicatario elabore y aplique, en coordinación con el responsable nombrado por el Centro, un programa de limpieza y desinfección basado en el análisis de riesgos y control de puntos críticos, conforme a lo dispuesto en la normativa vigente. Correrán, por tanto, a cuenta del adjudicatario los gastos de productos de limpieza de cocina, delantales y paños de cocina.

* La empresa adjudicataria estará en todo momento dispuesto a realizar cualquier tipo de servicio especial propio de la actividad de restauración (lunch, etc.) Estos se acordarán con la suficiente antelación bilateralmente y se facturarán independientemente. En navidades se hace una comida o merienda cena con los políticos del ayuntamiento para dar comienzo a las navidades (este gasto entra dentro del precio).

* La preparación y confección de las comidas se realizará en la cocina que a tales efectos disponga la residencia.

* La empresa adjudicataria se obliga igualmente a confeccionar los menús o dietas especiales que por prescripción facultativa le sean indicados, sometiéndolos a la supervisión del servicio encargado del Centro.

* Ser partícipe del proyecto de reciclaje que incluye a sacar la basura; tanto orgánica como plástica que se genera en la cocina.

*Preparar todas las comidas en el centro los 365 o 366 días del año. En el caso de que no sea posible su preparación en el propio centro por una situación de emergencia, siniestro o excepcionalidad, la empresa de servicios deberá garantizar las comidas diarias.

La residencia tiene una capacidad máxima de 54 residentes y a lo largo del día hacen 5 comidas

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

2.- HORARIO

* El horario que regirá será el que determine la Dirección del Centro. Con carácter general se establecen los siguientes:

El desayuno: los encamados desayunan a las 8:30 de la mañana y el resto de residentes de 9:00 a 10:00.

Hamaiketako: Se reparte a las 11:00 de la mañana.

Comida: Los encamados y en el comedor de la primera planta comen a las 12:30 y en el comedor de la planta baja a las 13:00 horas.

Merienda: Se sirve a partir de las 16:15 de la tarde.

Cena: Los encamados a las 18:45, el comedor de la primera planta a las 19:15 y el comedor de la planta baja a las 20:00.

* La empresa adjudicataria queda obligada a mantener al servicio de cocina durante los horarios indicados.
* La variación de dichos horarios, en su caso, será comunicada con un mínimo de 3 días de antelación.
* Los servicios de comidas de residentes que se encuentren en visita médica, se reservarán en condiciones organolépticas adecuadas para poder ser consumidos fuera del horario establecido.

3.- GESTION DE LAS DIETAS

La empresa adjudicataria, deberá hacerse cargo de la sección de dietética elaborando el protocolo completo de dietas siguiendo los criterios en vigor para cada una de ellas. Para ello es imprescindible se disponga de personal titulado en Dietética y Nutrición Humana. Los menús y dietas confeccionados deberán ser supervisados por los responsables designados por el Centro para su posterior aprobación. Asimismo, las dietas y los menús serán completos, equilibrados, variados, agradables, atractivos (se procurará evitar la monotonía) y ajustados a las necesidades alimentarias de las personas usuarias.

Las solicitudes de dieta se notificarán a través del canal de comunicación establecido en cada centro. En caso de que la empresa adjudicataria realice alguna modificación

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

sobre los menús previstos, deberá estar justificada y deberá comunicarla con suficiente antelación al/a la jefe/a de residencia para su estudio y aprobación. Además, el menú deberá cumplir todos los principios nutricionales necesarios, garantizando las siguientes condiciones:

- Aporte calórico suficiente.

- Distribución equilibrada de proteínas, grasas e hidratos de carbono.

- En la cena habrá menos grasas que en la comida. Las verduras y los pescados tendrán más presencia que otro tipo de alimentos.

- Se prepararán comidas con poca grasa y frituras. Se priorizarán las siguientes técnicas culinarias: hervido, asado, plancha, salteado o vapor.

La empresa adjudicataria enviará los menús mensuales y semanales por correo electrónico al/a la jefe/a de residencia.

Composición de los menús

Alimentos de temporada: Los alimentos principales de cada plato serán de temporada. Alimentos de cercanía: la alubia, la carne fresca y la patata serán de KM0. Es decir, deberán ser producidas a una distancia máxima de 100 km del lugar de consumo.

Durante la comida y la cena, se servirá agua del grifo en jarras; en casos especiales que así lo requieran, se podrá servir agua envasada. Tras la comida y la cena, se ofrecerá asimismo café, leche e infusiones.

Pedidos o comidas especiales

Los menús especiales que se organicen con motivo de las diferentes celebraciones serán encargados por el/la jefe/a de residencia. Para dichos menús, no será necesario preparar dos opciones completas; no obstante, y al objeto de adaptarlo a las necesidades de las personas usuarias, se podrán solicitar modificaciones de determinados platos.

Los menús y las comidas de los días especiales, relacionados puntualmente, serán acordados entre el/la jefe/a de residencia y la empresa adjudicataria.

La persona coordinadora acudirá como mínimo una vez a la semana a cada centro para realizar el control y seguimiento del buen funcionamiento del servicio. A su vez, se

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

reunirá al menos una vez al mes y siempre que sea necesario con el/la jefe/a de residencia o con quien este/a designe, con el fin de realizar la coordinación y el seguimiento del servicio.

4.- MENUS

La alimentación que se confeccione en el Centro deberá proporcionar una comida agradable y completa que responda a la prescripción facultativa, asumiendo el adjudicatario la responsabilidad de aportar el asesoramiento dietético adecuado mediante la incorporación de personal debidamente instruido y capacitado para prestar una alimentación terapéutica.

En la confección de los menús diarios se tendrá en cuenta que los mismos habrán de proporcionar una alimentación completa, equilibrada, terapéutica, variada, agradable y atractiva en su presentación. Se elaborará un menú básico (para la mayoría), menú para diabéticos, hipertensos, triturados y cualesquiera otras opciones prescritas por el médico o la enfermera.

La empresa adjudicataria diseñará los manuales de menús debiendo realizar las copias que se le indique y se encargará de su distribución.
Añadimos una hoja de materias primas en los que se debe mantener o mejorar la calidad del producto para obtener un resultado óptimo y satisfactorio. Se indican las marcas utilizadas en la actualidad como referencia para que sean del mismo rango, nunca inferior.

Los menús serán preparados con antelación por un profesional de la empresa y colaboración de la dirección del centro. Los menús deben ser acordes tanto a la edad, características y costumbres de los residentes. Por otra parte también se deben respetar las normas de calidad y normas de manipulación de alimentos.

Los menús serán variados en función de los productos de temporada y atendiendo a las dietas especiales que se demanden. Por otra parte el menú puede ser modificado por haber recibido pescado fresco directamente del puerto, que conllevará la oportuna donación en la facturación correspondiente.

Todas las personas residentes dispondrán de una botella de agua en su habitación y se irán cambiando cuando se terminen.

Los menús estarán compuestos de los siguientes alimentos:

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

El desayuno: Desayunan café con leche, leche o papilla (para los que tienen problemas de deglución), pan del día (con sal o sin sal) o pan tostado o galletas, mermelada, mantequilla, edulcorante, fruta de temporada y manzanas asadas. Hay residentes que tienen que tomar gelatinas antes de todas las comidas (alrededor de 20 gelatinas en el desayuno). El día de san Blas se traerá tortas pequeñas de san Blas para cada residente y el día de reyes un rosco de reyes para desayunar.
Todos los últimos miércoles del mes se desayunará chocolate con churros para celebrar los cumpleaños de los residentes que hayan cumplido años dicho mes.

Hamaiketako: Zumos de brik (sin azúcar), manzanas asadas, gelatinas y yogures. En cada cambio de estación se preparan los hamaiketakos acordes con la estación del año (un día en cada cambio estacionario), es decir; en verano se sacan tarrinas de helado, en otoño chocolate, en invierno castañas, en carnavales tostadas y en primavera batido de fresa.

Comida: Opción de doble menú. Puré compuesto, túrmix, dietas astringentes (cuando sean necesarias) y gelatinas (30). Después del postre se ofrecen café, leche o manzanilla... Por otra parte en navidades el día 25 diciembre y el día 1 de enero se celebra con menú especial de navidades. A mediados de diciembre se celebra la comida especial con los responsables del ayuntamiento para dar comienzo al as navidades.

Merienda: gelatinas, leche o café con leche, galletas, zumo, fruta o yogur.

Cena: Opción de doble menú. Puré compuesto para los encamados, dietas astringentes (cuando sean necesarias) y gelatinas (30). Después del postre se ofrece café, leche o manzanilla. El 24 de diciembre y el 31 de diciembre se celebran con cenas especiales.

Las gelatinas y manzanas asadas, podríamos decir que son el alimento que se sirven en todas las comidas.

Las dietas que no permitan azúcar en su composición llevarán edulcorante líquido. Para la realización de los postres también se utiliza el edulcorante.

La leche, ya sea entera o desnatada, se distribuirá en cantidad suficiente como para ser consumida por todos los residentes.

Las dietas que deban suministrarse de manera triturada o por medio de sonda estarán compuestas de preparados comerciales de calidad contrastada en el caso de que las elaboradas en el propio Centro no contengan los nutrientes necesarios o presenten problemas en el momento de su administración.

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

Por parte del Centro se establecerá el procedimiento administrativo que será exigido al adjudicatario con el fin de acreditar documentalmente las raciones distribuidas.
Cualquier otra situación de servicio alimentario no contemplada en estas condiciones, y que por necesidades deban ser suministradas, se resolverán de mutuo acuerdo entre el Centro y el adjudicatario, tanto en sus aspectos cualitativos como cuantitativos.

Los menús serán planificados y diseñados según los cambios estaciónales por la empresa adjudicataria, con la supervisión de los responsables del centro y siguiendo las indicaciones que, por razones terapéuticas, decida el personal médico.

5.- INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES

* La Administración de la Residencia proporcionará al adjudicatario los locales, mobiliario y enseres que se especifican en los correspondientes inventarlos que se suscribirán por el contratista y los responsables del centro. Si la prestación del servicio en las condiciones que establece este pliego, requiriera otro mobiliario y enseres distintos a los existentes, el contratista deberá adquirirlos a su cargo.
* Sobre la instalación y mobiliario que aporte la residencia, el contratista no tendrá derecho alguno, pero si deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza y conservación.
* No podrá el adjudicatario realizar obras en los locales de la cocina sin permiso expreso de la Dirección de la Residencia. En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los Servicio Técnicos del Ayuntamiento. De acordarse alguna reforma, ésta quedaría a beneficio de la Administración sin derecho a indemnización.
* La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que la Administración pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo del servicio, en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real en favor del contratista, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso de la Administración en base a este contrato en el plazo máximo de 8 días, a contar del requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

6.- GESTION DEL APROVISIONAMIENTO

* En lo relativo a adquisiciones y conservación de mercaderías, el adjudicatario garantizará:
* Stocks mínimos
* Verificaciones de que los proveedores cumplan las exigencias de la reglamentación higiénico - sanitaria vigente

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

* Productos de primera calidad. Añadimos una hoja de materias primas en los que se debe **mantener o mejorar** la calidad del producto para obtener un resultado óptimo y satisfactorio. Se indican las marcas utilizadas en la actualidad como referencia para que sean del mismo rango, **nunca** inferior. Se valorará producto fresco y local. Anexo 2

7.- HIGIENE ALIMENTARIA

La empresa adjudicataria desarrollará y aplicará sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento y los pasos y procesos posteriores a los que va a ser sometido. Los procedimientos de auto control se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico:

* Identificar cualquier peligro alimentario, de naturaleza tal que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.
* Identificar los puntos de control crítico, en cada paso del procedimiento de elaboración, cuyos controles puedan aplicarse y sean esenciales para prevenir o eliminar el peligro alimentario o reducirlo a niveles aceptables.
* Establecer límites críticos en los puntos de control crítico, que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.
* Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico.
* Establecer medidas correctoras cuando el control lo indique.
* Diseñar documentos y llevar registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol.
* Establecer procedimientos de verificación para comprobar que el sistema funciona eficazmente y, en su caso, se adapta o modifica ante cualquier cambio en los procedimientos de elaboración.
*Se dispondrá de muestras testigo, que representen las diferentes comidas elaboradas y servidas diariamente a fin de que, en caso necesario, se posibilite la realización de estudios epidemiológicos. Estas muestras estarán claramente identificadas y fechadas, conservadas adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual.

8.- FACULTAD DE INSPECCION y CONTROL DEL CENTRO

Los documentos y registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol deberán ponerse a disposición del responsable que determine el Centro, siempre que así lo requiera, quien además

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

establecerá los sistemas de control que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la cocina, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados. Asimismo, se atenderá a la presentación y al cumplimiento del horario del servicio de comidas.

Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que sean realizados por las autoridades de Salud Pública.
Se prohíbe expresamente la realización de cualquier maniobra publicitaria en relación tanto a los usuarios del servicio; asimismo, el adjudicatario quedará obligado a solicitar la correspondiente autorización al responsable designado por el Centro en cualquier supuesto en que desee dar a conocer el sistema de organización, instalaciones o cualquier otro dato relativo al Centro.

9.- ACTUACIONES EN MATERIA DE INSPECCION y CONTROL

Almacenamiento:

La Dirección del Centro podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de víveres que posea el adjudicatario, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que en cada momento marque la normativa vigente.

Análisis bacteriológicos:

La empresa adjudicataria deberá asumir, en coordinación con el responsable del Centro y, en su caso, las técnicas de muestreo para la realización de los análisis preceptivos, tanto de la materia prima, del producto terminado como de cualquier superficie que pueda ser susceptible de entrar en contacto con el mismo. El adjudicatario remitirá los informes resultantes a la persona responsable que determine el Centro. Los análisis periódicos permitirán comprobar tanto si la materia prima como el producto final ofrecido cumplen todo tipo de normas alimentarías.

Recepción, manipulación, elaboración y producto terminado
Con independencia de los controles que, por lo establecido en el presente pliego deba asumir el adjudicatario, el responsable del Centro verificará:

*Calidad
*Variedad
*Cantidad
*Presentación

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

*Condiciones higiénicas
*Caducidad y etiquetado

Practicadas las anteriores comprobaciones se procederá al rechazo y denuncia ante el representante de la Empresa adjudicataria en el Centro de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable o no se ajusten a las prescripciones contenidas en este pliego.

10.- UNIFORMIDAD E IDENTIFICACION DEL PERSONAL

Se exigirá, en atención a la dignidad y seriedad de la residencia, condiciones adecuadas de presencia, modales, compostura, etc., del personal a su servicio, el cual deberá estar debidamente uniformado y llevar su identificación con su nombre y la misión que realiza, cuidándose al máximo la limpieza y decoro de este vestuario, que será – en todo caso - de cuenta del adjudicatario.

11.- LEGISLACION APLICABLE

Todas las personas trabajadoras de la empresa adjudicataria, será sometido, en cumplimiento de lo dispuesto en la normativa vigente, al Régimen de control sobre el personal manipulador de alimentos.
Todos los productos, procesos o materiales empleados y los procedimientos de control a que se encuentra obligada a desarrollar la empresa adjudicataria cumplirán todas las Disposiciones y Reglamentaciones Técnico e Higiénico - Sanitarias que lo desarrollan, así como la normativa de la Comunidad Económica Europea conforme sea suscrita.

12.- OTROS GASTOS EN LAS INSTALACIONES

El Centro correrá con los gastos de suministro de energía eléctrica y agua que origine la cocina.

El centro correrá con los gastos del mantenimiento y reparación de la maquinaria que cuenta en la actualidad e instalaciones de la cocina. **Anexo 1**

13.- CAPACIDAD DE RESPUESTA EN EL APROVISIONAMIENTO.

Las empresas licitadoras aportarán información relacionada con la capacidad de respuesta para atender peticiones urgentes de alimentos, señalando a este respecto el emplazamiento geográfico de sus almacenes, así como la distancia kilométrica desde los mismos hasta los Centros de entrega y el tiempo estimado de la misma.

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

En caso de que la empresa adjudicataria no entregase los productos en el punto, día y horario establecidos, o éstos no se encuentren en condiciones de ser recibidos (calidad, caducidad…) el centro se reserva el derecho a adquirir en el mercado los productos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura de dicho gasto.

14.- TRASLADO DE RESIDUOS

Corresponderá a la empresas adjudicataria atender, en materia de traslado y selección de residuos, a las normas contenidas en el plan de gestión de residuos del Centro, tanto respecto al emplazamiento al que deben ser trasladados como al horario y sistemas de evacuación.

15.- DESINFECCION, DESINSECTACION y DESRATIZACION

Corresponderá a la Dirección del Centro el determinar y ejecutar los programas de desinfección, desinsectación y desratización de los locales, atendiendo a las disposiciones vigentes y a los criterios determinados por la dirección del Centro

16.- PERSONAL

El euskera será la lengua de trabajo

Todos los días deberá haber un/a cocinero/a y un ayudante de cocina, tanto por la tarde como por la mañana.

La empresa que actualmente cubre el servicio tiene asignado al servicio de cocina los trabajadores que se detallan en el **Anexo 3.**

La persona encargada de la empresa asignada y la propia dirección del centro supervisarán la asistencia del personal al trabajo, así como su eficacia. Trasladarán al responsable de la empresa adjudicataria cuantos defectos e incidencias sean observados en la prestación del servicio.

FUNCIONES del personal del servicio:

*Preparación de las materias primas, verificación del cumplimiento en cuanto a calidades, cantidades, categorías, etc.
*Elaboración de la comida, y cumplimiento de los condicionamientos gastronómicos
*Cumplimiento de los horarios en las distintas fases del servicio.

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

*Recogida y Limpieza de la cocina, que, de forma meramente orientativa y no excluyente, se concreta en las siguientes tareas:
*Limpieza de los fogones:
*Limpieza de encimeras; recogida y limpieza del utillaje, bandejas, etc; barrido de la cocina y colaboración en la limpieza del resto del local conforme a las instrucciones que reciban de las encargadas o la dirección.
*Organizar el almacén de alimentos y las cámaras frigoríficas
*Verificación del cumplimiento de normativa higiénico - sanitaria.
*Todas aquellas gestiones que conlleven a una mejor marcha del servicio
*También se encargan, de recopilar la información necesaria para establecer el número y tipo de dietas que deben suministrarse.
*Llevar a cabo el proceso de reciclaje de la residencia
*Preparación de los carros de comida.

FORMACION

Con respecto al personal de cocina, la empresa adjudicataria asumirá la formación del mismo al objeto de dar a conocer nuevas técnicas relativas al cometido propio del puesto que desempeñan, así como de proceder a la renovación del carnet de manipulador de alimentos.

CONTRATACION

Será por cuenta del adjudicatario la contratación del personal que precise para la gestión del servicio a que se compromete en este Pliego, de manera que se garantice en todo momento, la correcta prestación del servicio.

Así mismo, será igualmente por cuenta del adjudicatario el pago de los sueldos o salarios que su personal devengue por entenderse que depende única y exclusivamente del mismo, sin que en ningún caso resulte responsable la administración de las obligaciones engendradas entre el contratista y dicho personal.

Corresponderá a la empresa adjudicataria el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, admitiendo las correcciones y cambios de personal que se dicten por el responsable nombrado por el Centro siempre que exista causa que lo justifique.

Se responsabilizará de cubrir de forma inmediata las bajas que se produzcan entre el personal que aporta a efectos de evitar disfunciones en la gestión del servicio.

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

Se comunicará al Centro para su aprobación cualquier modificación en la identidad y número de empleados destinados a la prestación de este servicio, así como informe que justifique la necesidad de la medida.

17.- PRECIO

El precio del servicio de cocina es de 11,82€+1,18€ IVA usuario día, siendo el importe total estimado del contrato, prorroga incluida asciende a 621.046,44€ + IVA.

AMAIERAKO OHARTARAZPENA:
Euskarazko eta gaztelaniazko testuen artean interpretazio-auzirik sortuko balitz, jatorrizkoa euskaraz idatzitakoa dela kontuan izanik, hura hartuko da aintzat lizitazio honetako dokumentazioan.

OBSERVACIÓN FINAL:
Teniendo en cuenta los textos originales de esta licitación se han redactado en euskera, se tendrán estos en cuenta en caso de que surjan cuestiones interpretativas entre la versión en euskera y la versión en castellano.

En Ondarroa a 9 de diciembre del 2025

Eneritz Artaetxebarria
Artibai Egoitzako Zuzendaria

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

ANEXO Nº 1 INVENTARIO

La residencia Artibai de la 3ª edad de Ondarroa, que está situada en la calle Artibai nº 4, ofrece el servicio de cocina elaborada in situ. Para ello dispone de unas instalaciones amplias y equipadas con los siguientes aparatos:

Cocina de 6 fuegos y dos chapas
2 hornos bajo cocina
1 horno de convención
1 freidora
1 peladora
1 cortadora
1 batidora industrial
Un calienta-platos
4 fregaderas
1 microondas
Amplia encimera
5 arcones congeladores
1 nebera industrial
Un almacen
Texturizador
Picadora industrial

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446c1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

ANEXO 2 LISTADO DE CALIDAD	**VERDURAS HORTALIZAS Y FRUTAS**
PRODUCTO	**CALIDAD**
ACELGAS	Fresca
AJOS	
CALABACINES	Fresca
CALABAZA	Fresca
CEBOLLA	Fresca
LECHUGA	1ª
LIMONES	Zumo
MANZANAS	1ª
MANDARINAS	1ª
NARANJAS	1ª
PATATAS	Fresca
PERAS	1ª
PEREJIL	Fresca
PIM. VERDE	1ª
PLATANOS	1ª
PUERROS	1ª
TOMATE	1ª
ZANAHORIA	1ª
ESPINACAS	Fresca
NECTARINA	1ª
CIRUELA CLAUDIA	1ª
UVA MOSCATEL	1ª

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

FRESAS	1ª
	CARNES: TERNERA,CERDO Y AVES
LOMO DE CERDO	1ª
JAMON DE CERDO	1ª
GALLINA	1ª
VACUNO	1ª
CONEJO	1ª
POLLO	1ª
PAVO	1ª
	PESCADO FRESCO
ANCHOA	1ª
CHICHARRO	Mediano
GALLO	
PESCADILLA	
MOMACHA	
FANECA	
PERLITAS	
RAYA	
	CONGELADOS: VERDURA Y PESCADO
FILETE DE MERLUZA	1ª
GAMBAS	1ª
MENESTRA	1ª
FILETE BACALAO DESALADO	1ª
GUISANTES	1ª
JUDIAS VERDES	1ª
COLIFLOR	1ª
ESPINACAS	1ª
CARDO	1ª
PATATA	1ª
PIMIENTO	1ª
CHAMPIÑON	1ª
ALBONDIGAS	1ª
EMPANADILLAS	1ª
BROCOLI	1ª
COLES DE BRUSELAS	1ª
FRITOS	
COLAS DE SAPO	
PROFITEROLES	1ª
PASTELITOS	Frigo
	FIAMBRES, LACTEOS Y HUEVOS
JAMON YORK	Extra
PECHUGA DE PAVO	1ª

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

CHORIZO	1ª
QUESO PORCIONES	1ª
QUESO FRESCO	1ª
MANTEQUILLA	1ª
LECHE ENTERA	Casera
LECHE DESCREMADA	Brik
NATILLAS	Caseras
ARROZ CON LECHE	Caseras
YOGURT	Danone
FLAN DE HUEVO	Casero
CUAJADA	Casera

	LEGUMBRES, PASTAS Y PAN
LENTEJAS	extra
JUDIAS BLANCAS	extra
JUDIAS PINTAS	extra
GARBANZOS	extra
ARROZ	extra
SEMOLA TRIGO	extra
BISCOTES TOSTADOS	
PAN SIN SAL	
PAN CON SAL	
	ESPECIAS, INGREDIENTES ESPECIALES
CREMA DE ESPARRAGOS	Knorr o similar
GALLETAS	5 unidades
SACARINA LIQUIDA	Natreen
SACARINA BOLSITA	Natreen
DESCAFEINADO	Baque
COMCENTRADO DE CARNE	Gallina blanca
CONCENTRADO DE AVE	Gallina blanca
C.CALDO VEGETAL	Gallina blanca
CAFÉ SOLUBLE	Baque
MEMBRILLO	Helios porciones
MERMELADA	porciones
ZUMOS	brik
INFUSIONES	Hornimans

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Eglaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

	FIAMBRES, LACTEOS Y HUEVOS
PIMI. MORRON	1ª
ATUN	1ª
ESPARRAGOS	extra
MELOCOTON ALMIB.	extra
PERAS ALMIBAR	extra
PIÑA ALMIBAR	extra
MACEDONIA	extra

ANEXO 3

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)
Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f446dc1b-2e22-4382-a2e1-737de0c7dd08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.

ARTIBAI EGOITZA-ONDARROA

Núme,ro segurlc	Código contrato	Porcentaje de Jornada	Código categorla	Categoria	Fecha antigüedad reconocí	Convenio
4a1017024291	289	88	30	COCINERO/,0	01-12-;-2009	Conv Colee Host Blzkaía
200075051086	200	92	30	COCINEROl.a	03-05-2017	Conv Colee Host Blzkala
480114990226	200	46	50	AUX. COLEC	08-11-2021	Conv Colee Host Blzkaia

Sinatzaile / Firmante: ENERITZ ARTAETXEBARRIA URBIETA Data: 2026-05-05 10:34:11(UTC) Fecha: 05/05/2026 10:34:11 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ONDARROAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ONDARROA Data: 2026-05-05 12:04:51(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:04:51 (UTC)
Sinatzaile / Firmante: ALEXANDER MARAÑON MUÑOZ Data: 2026-05-05 12:18:57(UTC) Fecha: 05/05/2026 12:18:57 (UTC)

Dokumentu honen paperezko kopia inprimatua kopia kautotutzat hartuko da. / La impresión en papel de este documento tendrá la consideración de copia auténtica.
Egiaztapen Kodea / Código de Verificación {f4464c1b-2e22-4382-a2e1-737de07d0d08} Elektronikoki sinatutako dokumentua / Documento firmado electrónicamente.