



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

**CENTRO MUNICIPAL DE APOYO COMUNITARIO Y
RESIDENCIAL PARA LA AUTONOMÍA PERSONAL
ETXE MAITIA**

ORGANISMO AUTÓNOMO DEL AYUNTAMIENTO DE BASAURI

**CONTRATO DE
SUMINISTROS**

PROCEDIMIENTO ABIERTO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

“Contrato de suministro de productos de alimentación y servicio de control de calidad para el servicio de cocina del Centro Etxe Maitia”

EJERCICIO 2027, 2028 y 2029

Junio 2026



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

1.- OBJETO.

El presente Pliego tiene por objeto determinar las características técnicas mínimas, calidad, sistemas de suministro y control de los productos a suministrar, de conformidad con la Memoria de Calidades y Composición de Pensión Completa (Anexos I y II respectivamente) así como los medios técnicos y humanos necesarios para prestar el servicio de seguimiento y control del sistema de calidad APPCC implantado en el Centro Etxe Maitia, así como otras circunstancias necesarias para la selección de la empresa más idónea y proveedor único para el ***“Suministro de Productos de Alimentación y Servicio de Control de Calidad del Servicio de Cocina del Centro Municipal de Apoyo Comunitario y Residencial para la Autonomía Personal Etxe Maitia” Organismo Autónomo del Ayuntamiento de Basauri***, en lo sucesivo el **Centro Etxe Maitia**, Organismo Contratante.

2.- FINALIDAD, CONTENIDO Y JUSTIFICACIÓN.

La finalidad del contrato es proporcionar una alimentación saludable y personalizada a las personas usuarias del Centro Etxe Maitia con arreglo a criterios de calidad, asegurando el mantenimiento del buen estado nutricional y la seguridad alimentaria y la calidad del servicio de cocina, ofertando una dieta personalizada, suficiente, variada y completa.

El contrato de alimentación comprende las siguientes prestaciones:

- a) La prestación principal está constituida por el **suministro de productos de alimentación**.
- b) También incorpora prestaciones propias del contrato de **servicios**, debido a que el proveedor también deberá hacerse cargo del **control de calidad del servicio de cocina**, realizando el seguimiento y control del sistema de calidad APPCC implantado, y el análisis microbiológico de materias primas, productos terminados y superficies, con periodicidad trimestral, y remitiendo el correspondiente informe a la Dirección del centro.

La justificación del contrato deriva de la obligación del centro de proporcionar una nutrición adecuada a las personas usuarias, específica para cada patología, siendo dirigida por personal especialista que establezca las pautas dietéticas oportunas, y disponer de un servicio de cocina propio o contratado, todo ello conforme al artículo 29, apartado 9, del Decreto 126/2019, de 30 de julio, de centros residenciales para personas mayores en el ámbito de la C.A.P.V.

Así mismo, proviene de la obligación de establecer un sistema de autocontrol de acuerdo a los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) en cumplimiento del artículo 10 del RD 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y el apartado 2.9 del Anexo I de la Orden de la Consejería de Sanidad del Gobierno Vasco, de 15 de marzo de 2002, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la CAPV.



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

3.- INSUFICIENCIA DE MEDIOS.

Conforme al artículo 116.4.f) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se informa de la insuficiencia de medios propios, tanto técnicos como humanos, para prestar el suministro y servicios objeto del contrato, por carecer la organización de suficientes medios técnicos, infraestructuras y recursos humanos cualificados, para realizar las prestaciones detalladas en los presentes pliegos, funciones que deben prestarse necesariamente por personal con la debida titulación académica oficial, en virtud del principio de profesionalización recogido en la normativa en materia de centros residenciales de personas mayores y en la referida a productos de alimentación, sistemas de control y suministro de estos productos.

4.- NO DIVISION EN LOTES.

Conforme al artículo 116.4.g) y de acuerdo al artículo 99.3.b) de la LCSP, se informa que la naturaleza y objeto del contrato no permiten la realización independiente de cada una de sus partes mediante su división en lotes, ya que la realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato, dificultaría la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico; y la coordinación de la ejecución de las diferentes prestaciones, podría verse imposibilitada por su división en lotes y ejecución por una pluralidad de contratistas diferentes, ya que la prestación del suministro de productos de alimentación se realiza en base a los menús establecidos por el Servicio de Cocina y supervisados por el Servicio Médico, con el objetivo de proporcionar una alimentación saludable y personalizada a las personas usuarias y mantener un buen estado nutricional de las mismas, objetivo íntimamente relacionado con el aseguramiento de la seguridad alimentaria e higiénica del servicio de Cocina, a través del seguimiento y control del sistema de calidad APPCC (plan de autocontrol).

5.- PLAZO.

El plazo de duración del contrato será de dos (2) años, a partir del **4 de enero de 2027** o fecha de formalización del contrato, en caso de ser ésta posterior, sin posibilidad de prórroga.

6.- CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LOS PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN.

Los productos de alimentación objeto de esta licitación cumplirán con las disposiciones comunitarias vigentes, ajustándose a lo preceptuado en el texto del Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1967, las correspondientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias de cada producto y resto de normativa concordante y relacionada con la alimentación. En concreto los adjudicatarios deben disponer antes de la presentación a la licitación, del número de registro sanitario convenientemente actualizado, y disponer además de un sistema de autocontrol basado en el APPCC, incluido o no en otros Sistemas de Calidad.



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

La empresa adjudicataria suministrará los productos necesarios, de acuerdo a la Memoria de calidades y la Composición de Pensión Completa adjuntas (Anexos I y II respectivamente) en cuantía suficiente, atendiendo a las necesidades del Centro Etxe Maitia.

La empresa adjudicataria garantizará la homologación de los proveedores, la calidad de los productos, la cumplimentación de los datos de pedido y la verificación de los productos adquiridos. En lo relativo a la conservación de las mercaderías, la empresa adjudicataria garantizará los stocks mínimos y el máximo control de calidad.

El transporte de los productos se realizará siempre bajo las más estrictas condiciones sanitarias.

La Dirección del Centro Etxe Maitia podrá ajustar y/o variar en todo momento los productos a suministrar, la frecuencia de las entregas, o los días y horas de entrega, en función de las necesidades del centro.

7.- ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN.

Se entiende por "envase" todo producto fabricado para contener, proteger, manipular, distribuir y presentar mercancías, desde materias primas hasta artículos acabados, utilizados en cualquier fase de la cadena de fabricación, distribución y consumo.

Se considerarán también envases todos los artículos desechables utilizados con este mismo fin.

Los envases deberán ser manipulables por el personal del Centro, sin que generen daño o riesgo laboral alguno a los mismos, para lo cual las características del envase serán las siguientes:

- No ser demasiado pesado o grande (*en ningún caso debe superar los 20 Kg.*).
- No ser voluminoso o difícil de sujetar.
- Que su contenido, tenga equilibrio estable y no corra el riesgo de desplazarse.
- Que en su manipulación no deba sostenerse o manipularse a distancia del tronco o con torsión o inclinación del mismo.
- Que la carga, por su aspecto exterior o su consistencia no pueda ocasionar lesiones al trabajador, en particular en caso de golpe.

En todo momento será de aplicación el Real Decreto 487/1997, de 14 de abril (BOE núm. 97, de 23 de abril), sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorso lumbares, para los trabajadores, o normativa que la sustituya.

En relación con etiquetado y presentación de los productos alimenticios, a tenor de lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999 y sus modificaciones, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, se seguirán las siguientes normas:

Denominación de venta de un producto:



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

Será la prevista por las disposiciones vigentes y, en su defecto, el nombre consagrado por el uso o una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer la naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.

La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que se ha sometido (*tales como en polvo, liofilizado, congelado, ahumado*).

Cuando el producto alimenticio está normalizado o regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos distintos a los establecidos en las disposiciones.

En los productos alimenticios sujetos a registros específicos en el Registro General de Alimentos, la denominación será idéntica a la que figura inscrita en el mencionado registro.

Lista de ingredientes:

Irá precedida del título "Ingredientes" o de una mención apropiada que incluya tal palabra.

La lista de ingredientes estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus masas en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

No precisarán lista de ingredientes los alimentos no elaborados y los productos alimenticios constituidos por un solo ingrediente o los incluidos en la siguiente relación:

- El agua mineral natural y el agua de manantial, tal como se definen en el Real Decreto 1164/1991, de 22 de Julio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguas de bebida envasada.
- Frutas, hortalizas frescas y patatas, excepto las mondadas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento.
- Vinagres que procedan de un solo producto base a los que no se las haya incorporado ningún otro ingrediente.

Lista Positiva de Aditivos:

En todos aquellos, entendiéndolo por tales aquellos que no han sido sometidos a ningún tratamiento que haya alterado sustancialmente su estado inicial, se indicará la lista positiva de aditivos que posee el alimento.

Ningún alimento, contendrá aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes, en cuanto a cantidades y tipos de los fijados por la normativa vigente.



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

En caso de duda o desconocimiento por los encargados de la recepción y/o posterior manipulación de cualquier alimento, el fabricante y/o en defecto el suministrador, presentará la lista de aditivos alimentarios autorizados y sus cantidades, para su conocimiento y/o comprobación con lo especificado en el etiquetado.

Cantidad Neta:

La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará:

- *En unidad de volumen para los productos líquidos.*
- *En unidad de masa para los demás.*

Se utilizará, según el caso, el litro, el centilitro, el mililitro, o bien el kilogramo o el gramo.

Instrucciones para la conservación.

En el etiquetado de los productos alimenticios se indicarán las instrucciones para su conservación si de su cumplimiento dependiese la validez de las fechas marcadas.

Los productos alimenticios que precisen la acción del frío para su conservación deberán indicar claramente en su etiquetado esta circunstancia y la fecha de caducidad y temperatura de refrigeración.

Siendo los momentos de carga y descarga los momentos críticos en los cuales se rompe la cadena de frío, se tendrá especial cuidado en la manipulación de los alimentos refrigerados y congelados, al objeto no romper la cadena del frío, para lo cual se utilizarán los correspondientes envases termoaislantes y procediendo antes de la carga del vehículo a preenfriar el mismo.

Identificación de la empresa:

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador o el del vendedor, establecido en la Unión Europea y, en todos los casos, su domicilio.

Cuando se trate de industrias nacionales, todos los datos de identificación de la empresa coincidirán literalmente con los que figuran inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos y en aquellos que sean de terceros países se especificará su procedencia, ingredientes, aditivos etc., y cumplirá las normas fijadas para los productos similares en la Unión Europea.

Para los productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasado o envueltos, las características de los recipientes se ajustarán a lo dispuesto en el Real Decreto 888/1988, de 29 de julio, debiendo atender a lo siguiente:

No ceder al alimento:



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

- A) *Sustancias que puedan determinar una modificación organoléptica durante el tiempo de su utilización o comercialización.*
B) *Productos provenientes de los mismos, en cantidad que signifique un riesgo para la salud.*

Los recipientes deberán estar fabricados de tal manera que impidan el contacto del contenido con materiales distintos a los del propio recipiente, evitándose que sobresalga el producto y limitando las aberturas de ventilación y agarre a las imprescindibles en las paredes laterales, en las del fondo y en las esquinas.

No se utilizarán recipientes que tengan fisuras, roturas o defectos que puedan representar un peligro para el alimento en sí o para la persona que los maneje.

El recipiente antes de su llenado, no podrá contener ninguna sustancia o materia extraña, no autorizada al producto.

Recipientes no reutilizables: no podrán ser reutilizados los recipientes de madera, cartón y poliestireno expandido, así como aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización después de su uso.

En los recipientes reutilizables, antes de realizarse una utilización, deberá procederse a la limpieza e higienización, mediante el procedimiento que garantice las condiciones higiénico-sanitarias del primer uso.

8.- TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS.

La primera obligación que tiene el adjudicatario, se refiere a la trazabilidad de los productos, así como a la obligación de retirar los productos con riesgo para la salud y de informar a los servicios de control. Las obligaciones que se derivan de la trazabilidad son.

- En todas las etapas de la producción, transformación y distribución deberá garantizarse la trazabilidad de los alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento, o con probabilidad de serlo.
- El adjudicatario deberá poder identificar a toda persona o entidad, que le haya suministrado un alimento, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento. Para tal fin, el adjudicatario pondrá en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.
- El adjudicatario, en cualquier venta de alimentos, debe poder:

Identificar a los proveedores de todos los alimentos, productos y sustancias entregados.
Identificar a los clientes profesionales/producto comercializado.



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

- El adjudicatario debe implementar una trazabilidad interna perfecta, no sólo para facilitar la determinación de los productos objeto de una retirada sino también porque dicha trazabilidad permite relacionar los autocontroles realizados en el marco del HACCP con los Lotes correspondientes a algún incidente alimenticio.

El adjudicatario deberá estar inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

9.- **FORMA DE ENTREGA.**

El adjudicatario realizará la entrega de los productos de alimentación de forma individualizada en el Centro y siempre a partir de las 8:15 horas en coincidencia con el horario de las personas responsable del servicio de cocina a efectos de la comprobación del estado de los mismos; o en otro horario distinto a petición de la Dirección del Centro.

Cuando se trate de alimentos que durante el proceso de venta o presentación, exista la posibilidad de realizar distintas manipulaciones, como el troceado de la carne, vaciado de pollos, limpieza del pescado, dichas manipulaciones serán realizadas por el suministrador, a tal efecto el peso del alimento suministrado en el Centro será el peso del alimento limpio.

El Centro entiende que el adjudicatario posee los medios humanos y materiales necesarios para realizar la manipulación y el transporte.

El adjudicatario será el responsable de realizar el transporte y descarga de los suministros con las debidas garantías de seguridad, siendo el mismo a riesgo y ventura del adjudicatario.

El lugar y el horario de entrega será prefijado por el Responsable del Centro, que podrá modificarlos siempre que se le comunique al suministrador con la suficiente antelación. Determinados productos, por su carácter, requerirán el suministro diario en cantidades determinadas por el Centro que serán suministrados por el adjudicatario en la forma que se señale. **En todo momento el/los adjudicatario/s ajustará/n las frecuencias de suministro a las necesidades del Centro**, no al contrario. Se entiende que el adjudicatario, posee todos los medios suficientes (*almacén, vehículos, medios humanos, etc.*) para realizar los suministros al Centro.

El plazo de entrega quedará fijado por el Centro a la empresa adjudicataria, siendo la realización del suministro en el menor tiempo posible desde la comunicación al adjudicatario o en la fecha fijada por el Centro. El suministrador se comprometerá a cubrir en el menor tiempo posible los stocks mínimos prefijados por el Centro.

10.- **CONTROLES A ESTABLECER POR EL CENTRO.**

El Centro podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de víveres que posea el proveedor, comprobando que se cumplan las condiciones de almacenamiento, conservación y preparación que señala el Código Alimentario Español.



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

En materia de manipulación de alimentos por parte del personal del adjudicatario se estará a lo dispuesto en la normativa vigente en relación con la formación continuada de los manipuladores de alimentos en la C.A.P.V.

El Centro, en coordinación con la empresa adjudicataria, establecerá los procedimientos de control de calidad adecuados y las técnicas de muestreo requeridas al alimento de que se trate de acuerdo a la normativa que regula la calidad de este. En tal sentido, la empresa adjudicataria, en coordinación con el/la responsable de Cocina, se encargará de la realización de las pruebas y análisis que al efecto se determinen, tanto de materia prima, como de producto terminado.

De esta forma, la recogida de muestras de producto terminado se realizará diariamente por el personal de cocina del Centro.

La empresa adjudicataria realizará análisis microbiológicos de materia prima, producto terminado y superficies, con al menos una periodicidad trimestral, remitiendo los correspondientes informes a la Dirección del centro.

Los responsables de la recepción de los alimentos en el Centro comprobarán:

- La cantidad.
- La calidad y/o categoría del producto.
- La presentación.
- Las condiciones higiénicas del transporte y envasado.
- La caducidad y el etiquetado.

Practicadas las anteriores comprobaciones, se procederá al rechazo de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable o las condiciones señaladas en el presente Pliego, que será considerado mínimo.

- Como pesos o cantidades de los productos suministrados se tomarán los obtenidos en el pesaje o recuento a realizar en su recepción en el Centro.

11.- TRANSPORTE DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN.

El transporte de víveres se realizará de acuerdo a la normativa vigente y conforme a las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de los mismos. Cuando se trate de productos congelados se realizará de acuerdo a la normativa relativa al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.

Se realizará el transporte con arreglo al Acuerdo sobre Transporte Internacional de Mercancías Perecederas (ATP).



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

El ATP establece un listado de mercancías que han de considerarse perecederas a los efectos de la aplicación del acuerdo. En todo momento, los vehículos estarán autorizados y homologados, llevando la marca de identificación correspondiente.

El adjudicatario vigilará de forma estricta el grado de limpieza de sus trabajadores y la limpieza interna y externa de los vehículos.

Cuando en un pedido de alimentación se proceda al transporte de detergentes o productos químicos, se tendrá especial cuidado en separar la alimentación de los productos químicos.

Los trabajadores encargados del transporte de víveres poseerán carné de manipulador de alimentos y/o formación en la materia.

El suministro se considera efectuado cuando se haya descargado del vehículo en perfectas condiciones de elaboración o almacenamiento en el Centro correspondiente con arreglo al correspondiente pedido.

Los cambios de horas, días, rutas, existencia de períodos vacacionales, absentismo, factores generados por terceros, etc., no serán exhibidos por el adjudicatario para eludir el suministro en cantidades, tiempo y fechas solicitadas por el Centro.

El licitador estará al corriente de sus obligaciones sociales y en especial de la realización de la evaluación de riesgos en su centro de trabajo.

En caso de siniestro en la carga y descarga en el Centro, cualquier daño que generase será responsabilidad del adjudicatario, que adoptará las medidas necesarias para minimizar el mismo.

Cualquier incidente generado en el transporte, carga, descarga y manipulación de alimentos o envases será notificado al Centro, siguiendo los criterios de acuerdo al artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y normativa que lo desarrolla.

12.- ENVASES.

Tanto la fabricación, gestión, como la reutilización de los envases por el suministrador cuando proceda, será realizado conforme a la normativa vigente en materia de envases y residuos de envases.

El peso de los envases será tal que en su manipulación no generen riesgo de sobreesfuerzo, siendo de aplicación en todo momento la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y demás normativa de obligado cumplimiento. En el caso de suministrar envases en palet, una vez despaletizados los mismos, los envases serán manipulables sin generar riesgo de sobreesfuerzo.



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

Los envases serán adecuados al consumo cotidiano y doméstico, no se permitirá el suministro de envases mayores a los del consumo diario o ración, siempre que por circunstancias especiales lo solicite el Centro.

13.- CADUCIDAD.

En relación con los productos alimenticios envasados, se atenderá a las siguientes definiciones adecuadas a las Directivas Comunitarias:

Fecha de fabricación: La fecha en la que el producto alimenticio se convierte en el producto descrito.

Fecha de envasado: Fecha en la que el producto alimenticio se coloca en el envase y queda dispuesto para su venta final.

Fecha de duración mínima: Fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.

Fecha de caducidad: Fecha a partir de la cual el producto no es apto para el consumo humano y por tanto no podrá comercializarse como tal.

La caducidad de los productos a la fecha de la entrega en el Centro, será tal, que la misma no se produzca antes de realizar la siguiente entrega, en cuyo caso será devuelto.

14.- CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS.

Los productos congelados cumplirán las especificaciones contenidas en la reglamentación técnico-sanitaria aplicable.

Los productos, en el momento del suministro, no deberán presentar signo alguno de descongelación.

Los envases de distribución deberán ser de material que no altere las características organolépticas de los productos, que no transmitan sustancias nocivas para la salud humana y que tengan la resistencia necesaria que garantice una protección eficaz de los productos.

Se rechazará cualquier partida que presente alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos, se aprecie que se ha roto la cadena de congelación o no cumpla con los criterios de calidad fijados en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

15.- SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

El adjudicatario estará obligado a suscribir una Póliza de Seguros que cubra la Responsabilidad Civil, e incluya los riesgos de intoxicación alimentaria, de al menos



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

SEISCIENTOS mil euros (600.000,00 €) por los daños y perjuicios que puedan ocurrir como consecuencia de la prestación del servicio.

16.- REPRESENTANTE DEL ADJUDICATARIO

La empresa adjudicataria, a fin de supervisar y mantener un permanente contacto con la Dirección del Centro, designará un representante de su confianza con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantos defectos e incidencias sean observadas en la prestación del suministro, siempre que no supongan modificaciones del mismo no autorizadas.

17.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

Los licitadores deberán recoger en su oferta la siguiente información:

1) En la oferta económica:

a) Precio.

El coste máximo por servicio será el que se indica a continuación:

El presupuesto máximo anual del contrato será de cien mil euros (94.5000,00 €) sin IVA, siendo diez mil quinientos euros (10.500,00 €) el importe correspondiente al IVA del 10%, y el importe del presupuesto máximo anual, IVA incluido, de ciento diez mil euros (105.000,00 €).

b) Capacidad de respuesta.

Los licitadores aportarán información relacionada con la capacidad de respuesta a las demandas del Centro, teniendo en cuenta las características y volumen del suministro a realizar.

La seguridad en el suministro será un criterio de valoración de las ofertas, por lo cual los licitadores deberán justificar los medios que tienen a su alcance para garantizar el suministro de víveres en cualquier circunstancia. El adjudicatario, se compromete a suministrar estos bienes, salvo causas graves y justificadas.

Los cambios de horas, días, rutas, existencia de periodos vacacionales, absentismo o factores generados por terceros, no serán esgrimidos por el adjudicatario para eludir el suministro en las cantidades, tiempo y fechas solicitadas por el Centro.

Todos los licitadores fijarán el plazo de entrega en horas.

c) Formación.



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

Los licitadores presentarán una propuesta de acciones formativas para el personal de cocina en materia de manipulación de alimentos, tipos de dietas, alergias e intolerancias, u otras materias relacionadas con su actividad.

Duración mínima de 2 horas por acción formativa.

2) En la oferta técnica:

a) Características del suministro

Las empresas licitadoras deberán presentar una Memoria en la que se recojan todos los productos a suministrar, incluyendo una descripción técnica clara y concisa de los mismos.

La Memoria deberá contener información suficiente para valorar los criterios establecidos en el apartado L.2.1 del Cuadro de Características, indicando, para cada producto o familia de productos, sus características de calidad y valor nutricional, marca comercial, gama o modelo, calibre, tipo de envase, procedencia y sistemas de trazabilidad, así como cualquier otra característica que permita valorar su adecuación a las necesidades del Centro Etxe Maitia.

Todos los productos ofertados deberán estar a disposición del examen que, en su caso, considere oportuno efectuar el Centro Etxe Maitia durante la valoración de la oferta técnica, previa solicitud y en el propio centro.

Asimismo, las empresas licitadoras deberán presentar relación de sus proveedores habituales para los productos a suministrar.

El Centro Etxe Maitia se reserva el derecho a sustituir cualquier producto o proveedor que, aun siendo ofertado por la empresa adjudicataria, no reúna las condiciones exigidas en cuanto a calidad, seguridad alimentaria, trazabilidad, cantidad o medidas de higiene sanitaria, sin que ello suponga incremento alguno del precio ofertado.

b) Controles de calidad

Los licitadores especificarán en su oferta información relacionada con el seguimiento y control del sistema de APPCC a realizar en el centro, que contemplará al menos, las siguientes prestaciones:

- Análisis microbiológicos de materia prima, producto terminado y superficies, con al menos una periodicidad trimestral.
- Emisión de los correspondientes informes trimestrales a la Dirección del centro.

18.- DATOS DE CARÁCTER PERSONAL.

La utilización por la empresa adjudicataria o por el personal a su cargo, de datos de carácter personal que puedan resultar precisos para el cumplimiento del contrato, se efectuará con



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

observancia de lo dispuesto en la normativa vigente en materia de Protección de Datos de Carácter Personal.

El contratista no podrá aplicar o utilizar los datos de carácter personal que obtenga por razón del contrato, con fin distinto al que figura en el mismo.

Una vez cumplida la prestación contractual, los datos de carácter personal tratados deberán ser destruidos o devueltos al Centro Etxe Maitia, junto con cualquier soporte o documento en que conste algún dato de carácter personal objeto de tratamiento.

El contratista, sin perjuicio del cumplimiento de las obligaciones legales, profesionales o deontológicas que le sean de aplicación, se obligará a guardar secreto profesional respecto de los datos de carácter personal cuyo acceso se regula por el presente contrato, obligación que subsistirá aun después de finalizar sus relaciones con el Centro Etxe Maitia..

La Dirección del Organismo Autónomo

**CENTRO MUNICIPAL DE APOYO COMUNITARIO Y
RESIDENCIAL PARA LA AUTONOMÍA PERSONAL
ETXE MAITIA**

ORGANISMO AUTÓNOMO DEL AYUNTAMIENTO DE BASAURI

**CONTRATO DE
SUMINISTROS**

PROCEDIMIENTO ABIERTO

ANEXOS DE PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

ANEXO I.- MEMORIA DE CALIDADES



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

“Contrato de suministro de productos de alimentación y servicio de control de calidad para el servicio de cocina del Centro Etxe Maitia”

EJERCICIO 2027, 2028 y 2029

Junio 2026

ANEXO I. – MEMORIA DE CALIDADES

La relación de productos recogida en esta Memoria de Calidades no pretende ser una relación exhaustiva y cerrada de los productos a suministrar, sino una orientación de los productos más consumidos por el Centro Etxe Maitia, pudiendo ser objeto de negociación el formato y/o envase del producto.

Como política general, el género suministrado será de calidad extra o primera, dando prioridad a la adquisición de producto local y/o lo más cercano a la localidad de entrega del producto (Basauri), especialmente en lo que hace referencia al producto fresco: frutas, verduras, pescado y pan.

VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS FRESCAS.

Especificaciones generales:

Todas las verduras, hortalizas y frutas recogidas en este anexo serán frescas. Se suministrarán limpias de tierra, con la marca que identifique a la empresa y la calificación, categoría y calidad correspondiente, así como su procedencia, y será transportada en transporte y envase adecuado para dicho fin.

Todas las unidades entregadas tendrán un color franco, sin manchas. La textura será consistente, y el aspecto terso. No presentarán magulladuras, golpes o picaduras. Deberán cumplir con la categoría exigida y se suministrarán con maduración óptima.

Relación de productos:



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

Acelgas: acelga verde común, de hoja fresca, sin manchas, ni marcas, tallo blanco no excesivamente grueso.

Ajos: cabezas de ajos, diámetro no menor de 4 cm. Exterior blanco e interior morado. Bolsas de 5 kg.

Albaricoques: tamaño mediano o grande. Categoría primera.

Apio: tallo unidad. Categoría primera.

Berenjenas: categoría primera.

Berzas: repollo o rizada, sin manchas secas en sus hojas. Categoría primera.

Calabacín: frescos, de piel verde oscuro pigmentada. Tamaño medio o grande. Categoría primera.

Calabaza: de piel verde oscuro, no muy dura, de carne compacta, fresca y de color anaranjado en su interior. Categoría primera.

Cebollas: de tamaño mediano. No estarán avinadas, ni oscurecidas en su interior. Formato de 15 kg.

Cebolletas: formato manojo 3 uds. Categoría primera.

Cerezas: categoría primera.

Ciruelas: Claudia y roja. Tamaño medio o grande. Categoría primera.

Fresas: categoría primera.

Kiwis: categoría primera.

Lechuga país: categoría primera.

Lechuga cuarta gama: variedad iceberg y Batavia. Formato envase de 1 kg.

Limonas: de buena presencia de piel y un contenido mínimo de zumo del 25%.

Mandarina: categoría primera.

Mangos: categoría primera.

Manzana: Variedad golden, Tamaño mediano y grande. Categoría primera.

Melocotón: variedades amarillo y rojo. Categoría primera.

Melones: categoría primera.

Naranjas mesa: variedad navelina, tamaño medio. Categoría primera.

Naranjas zumo: tamaño medio. Categoría primera.

Nectarinas: Categoría primera.

Paraguayos: Categoría primera.

Patatas: de consumo común, estarán limpias de tierra y productos químicos. No se admitirán con color oscuro, picadas o que hayan sufrido heladas. Formato saco 20 kg. o inferior.

Peras: variedad conferencia. Categoría primera.



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

Perejil: de hoja verde oscuro, fresco, limpio y sin manchas.

Pimiento en sarta/choricero: categoría primera.

Pimiento rojo: categoría primera.

Pimiento verde: categoría primera.

Piña natural: categoría primera.

Plátanos: procedencia Canarias. Categoría primera.

Puerros: limpios de tierra. Categoría primera.

Sandías: categoría primera.

Tomates para ensalada: liso, de carne recia y color rojo. Categoría primera.

Uvas: variedad moscatel y rojinegra. Categoría primera.

Vainas: planas, sin manchas, ni golpes. Categoría primera.

Zanahorias: en bolsas de 5 kg. Categoría primera.

PESCADOS FRESCOS

Especificaciones generales:

Todos los pescados serán frescos, no estarán congelados, ni en el momento de ser suministrados, ni anteriormente. Se suministrarán limpios y racionados, con transporte y temperatura adecuados según la legislación vigente.

No estarán golpeados, ni presentarán marcas que degraden la calidad o la presencia del producto. Presentarán un color y aroma propio del pescado fresco.

Relación de productos:

Almejas: semicultivo. Calidad extra.

Anchoas: tamaño medio o grande. Categoría primera.

Atún: lomos limpios, sin cabeza, vísceras, ni aletas. Categoría primera.

Bacalao: Abierto y desprovisto de espina central. Categoría primera.

Bonito: lomos limpios y sin piel, ni espina, ni cabeza, vísceras o aletas. Categoría primera.

Carioca: limpia, sin cabeza y sin espina. Categoría primera.

Chicharro: tamaño medio o grande. Categoría primera.

Chipirón: limpio. Tamaño mediano. Categoría primera.

Dorada: tamaño medio o grande. Categoría primera.

Gallo: tamaño medio. Categoría primera.

Granadero: lomos sin piel, ni espinas. Categoría primera.

Lenguado: en lomos o piezas grandes. Categoría primera.

Liba: en lomos. Categoría primera.

Lirios: tamaño medio o grande. Categoría primera.

Lubina: limpia, sin vísceras. Tamaño medio. Categoría primera.



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

Mejillones: limpios. Calidad extra.

Merluza: limpia, sin vísceras. Tamaño medio. Categoría primera.

Rodaballo: limpio, sin vísceras. Categoría primera.

Salmón: lomos limpios, sin cabeza, vísceras, ni aletas. Categoría primera.

Sardina: tamaño medio. Categoría primera.

Trucha: limpia, sin vísceras. Tamaño medio. Categoría primera.

Verdel: tamaño medio. Categoría primera.

PESCADOS Y VERDURAS CONGELADAS

Especificaciones generales:

La temperatura del transporte será la adecuada y los productos, en el momento del suministro, no deberán presentar signo alguno de descongelación, conteniendo el hielo imprescindible para su conservación.

Los envases de distribución deberán ser de material que no altere las características organolépticas de los productos, que no transmitan sustancias nocivas para la salud humana y que tengan la resistencia necesaria que garantice una protección eficaz de los productos.

Se rechazará cualquier partida que presente alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos, se aprecie que se ha roto la cadena de congelación o no cumpla con los criterios de calidad fijados en el Pliego.

Relación de productos:

Abadejo, filete. Categoría primera.

Acelgas. Calidad extra.

Brocoli. Calidad extra.

Cabracho, filete: Categoría primera.

Calamar, anillas: Categoría primera.

Calamar, rabas: Categoría primera.

Champiñón: laminado o entero. Categoría primera.

Churros: calidad extra.

Coles de Bruselas. Categoría primera.

Coliflor: Categoría primera.

Croqueta: de jamón, bacalao u otras variedades. Calidad extra.

Dorada, filete: Categoría primera.

Empanadillas: de atún u otras variedades. Calidad extra

Emperador, filete. Categoría primera.

Espinacas: Categoría primera.

Fogonero, filete. Categoría primera.

Gamba: pelada. Categoría primera.

Granadero, filete. Categoría primera.

Guisante: Calidad extra.



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

Gulas: Categoría primera.
Halibut, filete. Categoría primera.
Helados: tarrinas individuales. Varios sabores. Calidad extra.
Hojaldre: de mantequilla. Planchas. Calidad extra.
Judía ancha: Categoría primera.
Judía redonda: Categoría primera.
Lenguado, filete. Categoría primera.
Langostinos: tamaño 30-35. Categoría primera.
Liba, filetes: Categoría primera.
Limanda, filetes: Categoría primera.
Mejillones: tamaño grande, limpio y sin cáscara. Categoría primera.
Menestra: menestra especial compuesta de zanahoria, judías verdes, alcachofas, champiñones, coliflor, guisantes, espárragos y habas. Calidad extra.
Merluza, filetes: sin piel. Categoría primera.
Merluza, rodajas: Categoría primera.
Merluza, lomos. Calidad extra.
Palometa, filetes. Categoría primera.
Nuggets de pollo: Categoría primera.
Perca, filete. Categoría primera.
Profiteroles: de nata y crema. Calidad extra.
Rape, colas: Tamaño 400-500 gr. Categoría primera.
Tilapia, filete. Categoría primera.
Txaka: Categoría primera.

CARNES Y EMBUTIDOS

Especificaciones generales:

Todas las carnes serán frescas, no estarán congelados, ni en el momento de ser suministrados, ni anteriormente.

Los productos no presentarán marcas que degraden la calidad o presencia del producto, presentando un color y aroma propio de la carne fresca.

Relación de productos:

Bacon ahumado: calidad extra.
Callos de ternera: categoría primera.
Carrilleras de ternera: limpias, para guisar. Tamaño medio. Categoría primera.
Chorizo sarta: calidad extra.
Chuletas de cabeza de cerdo, categoría primera.
Conejo de granja: limpio, troceado. Sin cabeza, ni vísceras. Primera calidad.
Cordero: limpio y troceado. Calidad extra.
Costillas de cerdo: limpia de grasa excesiva. Primera calidad.



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

Cuerpos de pollo: categoría primera.
Escalope de pernil: fileteado, sin nervios. Categoría primera.
Estofado de pavo: troceado. Categoría primera.
Filete de guiarrá de cerdo: categoría primera..
Filete de hígado de ternera: categoría primera.
Filete de pechuga de pavo: categoría primera.
Filete de ternera: categoría primera.
Filete de lomo adobado: categoría primera.
Gallina: limpia, desprovista de vísceras, patas y plumas.
Jamón de pavo: categoría primera.
Lenguas de ternera: cocidas. Tamaño de 1 kg. o inferior Primera calidad.
Manos de cerdo troceadas: categoría primera.
Morcilla de arroz: categoría primera.
Morros de ternera: enteros, sin cocer. Primera categoría.
Muslos de pollo: limpios y desprovistos de plumas o cañones. Categoría primera.
Paleta cocida: sin sal. Calidad extra.
Pechugas de pollo. Abiertas en libro. Envasadas al vacío. Categoría primera.
Pechugas de pavo: Abiertas en libro. Envasadas al vacío. Categoría primera.
Picado de aguja de ternera: para albóndigas, hamburguesas y túrmix. Categoría primera.
Pollo: limpio, desprovisto de vísceras, patas y plumas. Categoría primera.
Salchichas: de cerdo o pollo. Categoría primera.
Solomillo de cerdo: Categoría primera.
Rabo: de ternera, troceado 125 gr. aprox. De primera calidad.
Zancarrón de ternera: entero o troceado. Categoría primera.

PRODUCTOS NO PERECEDEROS

Especificaciones generales:

Las fechas de caducidad tendrán un amplio margen desde el suministro. Las latas no presentarán deformaciones, hundimientos o manchas de óxido. Las pastas se presentarán en envases de 5 kg, los arroces y legumbres en envases de 1 kg.

Relación de productos:

Aceite alto oleico: Formato 5 litros. Calidad primera.
Aceite de girasol: Formato 1 litro. Calidad primera.
Aceite de oliva: Formato 1 litro. Sabor intenso o suave. Calidad Virgen extra.
Aceituna sin hueso: baja en sal. Calidad extra.
Alcachofas enteras. 3 kg.
Alubias rojas: Calidad extra.
Alubias blancas: Calidad extra.



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

Arroz: redondo. Calidad extra.
Arroz vaporizado: Calidad extra.
Azúcar: Formato 1 kg.
Azúcar sobres individuales
Bicarbonato (bote pequeño)
Bolsas camiseta
Bolsas muestras comida: 12*18, con franja o similar.
Brotes de ajo: categoría primera.
Café soluble descafeinado sobres individuales
Canela en rama.
Canela molida.
Champiñón laminado: categoría primera.
Cocktail frutas: Calidad extra.
Colorante (bote pequeño)
Confitura tarrina con azúcar: Formato 20 gr. o similar. Calidad extra.
Confitura tarrina sin azúcar: Formato 20 gr. o similar. Calidad extra.
Cuajadas: en paquete de 1 kg.
Edulcorante: en sobres individuales
Fécula de maíz. 1 kg. (tipo maizena)
Fideos: Formato 5 kg. Calidad extra.
Flan natillas en polvo: formato 1 kg.
Galletas ración con azúcar: paquetes individuales 4/5 galletas. Calidad extra.
Galletas ración sin azúcar: paquetes individuales 4/5 galletas Calidad extra.
Galletas diet nature sin azúcar. Formato 400 gr. o similar. Calidad extra.
Garbanzos: calidad extra.
Harina: de trigo o maíz. Calidad extra.
Infusiones: manzanilla, te, tila, menta, poleo. Sobres individuales.
Laurel (bote pequeño)
Lentejas: variedad pardina. Calidad extra.
Macarrones: Formato 5 kg. Espirales, caracoles, espaguetis. Calidad extra.
Mayonesa: Formato cubo 3-4kg.
Melocotón en almibar: Calidad extra.
Membrillo: porciones individuales. Categoría primera.
Migas de bonito en aceite. Categoría primera.
Pimentón dulce. Categoría primera.
Pimiento morrón. Categoría primera.
Pimiento piquillo. Categoría primera.
Postre cremoso en polvo: diferentes sabores (plátano, fresa, limón,..)
Puré de patata: formato 2 kg. o similar. Calidad extra.
Sal yodada: formato 1 kg. o similar
Sopa: variedades estrella, lluvia, fideo, ...Formato 5 kg. Calidad extra.
Tallos de espárrago: gruesos. Calidad primera.
Tomate frito: tamaño máximo de 1 kg. Calidad primera.
Tomate natural entero: tamaño máximo de 1 kg. Calidad primera.
Tomate triturado: tamaño máximo de 1 kg. Calidad primera.



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

Vinagre: de vino. En envase de 1 litro.
Vino blanco: en envase tetra brik de 1 litro.
Vino tinto: en envase tetra brik de 1 litro.
Yemas de espárrago: gruesas. Calidad primera.
Zumos: sin azúcar, de diferentes sabores (naranja, manzana, piña y melocotón). En envase tetra brik de 1 litro.

LACTEOS

Especificaciones generales:

La fecha de caducidad de estos productos será suficiente para su consumo desde la fecha de suministro.

Relación de productos:

Gelatinas variadas 125 gr.

Leche desnatada: en envase de tetra brik de 1 litro o botella de 1,5 litros: marca Kaiku o similar.

Leche de soja. Envase de tetra brik de 1 litro.

Margarina, tarrina 500 gr. o similar.

Margarina, tarrinas individuales, 20 gr. o similar

Nata, cartón 1 litro

Queso fresco 1 kg. o inferior.

Quesitos desnatados: porciones individuales.

Yogur natural desnatado 125 gr. Marca Danone o Kaiku.

Yogur sabores desnatados 125 gr. Marca Danone o Kaiku.

Yogur líquido probiótico natural y sabores. 125 grs. o similar. Marca Danone o Kaiku.

PAN

Especificaciones generales:



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

El pan se entregará de forma diaria, a primera hora de la mañana y en envase adecuado, no reutilizable. La miga será uniforme y se mantendrá firme al corte.

Relación de productos:

Barra de pan grande bajo en sal.

Barra de pan pequeña sin sal.

Pan rallado. 1 kg.

HUEVOS

Especificaciones generales:

Los huevos se entregarán a primera hora de la mañana y en envase adecuado, no reutilizable, con fecha de caducidad de al menos dos semanas desde la fecha de suministro.

Serán frescos, de calidad extra, de más de 70 gr.

Relación de productos:

Clara de huevo para túrmix. En envase de 1 litro.

Huevos: tamaño mediano o grande. Calidad extra. En caja de 20 docenas o similar

Huevo pasteurizado: En envase de litro.

PRODUCTOS DIETÉTICOS

Cacao en polvo para chocolate a la taza.

Crema de arroz resource cereal. Envase 600 gramos. Marca Nestlé o similar.

PRODUCTOS ESPECIALES

Roscón de Reyes de 1 kg y 500 gr. con y sin nata.



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

**CENTRO MUNICIPAL DE APOYO COMUNITARIO Y
RESIDENCIAL PARA LA AUTONOMÍA PERSONAL
ETXE MAITIA**

ORGANISMO AUTÓNOMO DEL AYUNTAMIENTO DE BASAURI

**CONTRATO DE
SUMINISTROS**

PROCEDIMIENTO ABIERTO

ANEXOS DE PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

ANEXO II.- COMPOSICIÓN DE PENSIÓN COMPLETA

***“Contrato de suministro de productos de alimentación y servicio de control de
calidad para el servicio de cocina del Centro Etxe Maitia”***

EJERCICIO 2027, 2028 y 2029

Junio 2026



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

ANEXO II . – COMPOSICIÓN DE PENSIÓN COMPLETA

Presentamos de forma orientativa, cuál es la composición de los diferentes servicios que componen la pensión completa que se ofrece actualmente en el Centro Etxe Maitia a las personas usuarias residentes o ambulatorias, en este último caso que reciben el servicio de estancia diurna o comida en el Centro sin pernoctar.

Los menús que se ofrecen son variados en función de los productos de temporada y están sujetos a posibles cambios, atendiendo a las dietas especiales que por prescripción facultativa de la médico del Centro Etxe Maitia, se demanden, sin que esto suponga un coste adicional.

DESAYUNOS

Los desayunos estarán estructurados de forma general de la siguiente forma:

Café con leche o infusiones, con azúcar/edulcorante

Galletas con mermelada o pan tostado (pan natural del día anterior) con mermelada

Yogurt/1 pieza de fruta (o 2 si son piezas medianas o pequeñas. Siempre habrá opción de kiwi y las frutas serán servidas en forma de compota según dieta prescrita):

******Los domingos se añadirá un croissant recién horneado o magdalena según la especificidad de la dieta de cada persona usuaria.

MERIENDAS

Las meriendas estarán compuestas por:

Café con leche o infusiones, con azúcar/edulcorante

Galletas

Yogurt/1 pieza de fruta (serán servidas en forma de compota según dieta prescrita)

COMIDAS



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

Los menús a ofertar en las comidas están compuestos de un primer plato, con dos opciones a elegir, entre: legumbres, pastas, arroces, guisados, sopas, verduras, cremas, ensaladas, etc; un segundo plato, con también dos opciones a elegir, entre: carnes, aves, pescados, fritos, huevos, etc, acompañados de guarnición. También irán acompañados de ensalada durante el periodo de verano e invierno; y postre, compuesto de fruta de temporada, lácteos, compotas o postre casero. El pescado fresco se ofrecerá al menos 6 veces por mes.

Se distinguirá entre menús estacionales que se activarán de forma automática al cambio de estación, aprovechando los productos de temporada, dando un mayor peso en época de verano a productos más ligeros y frescos, como ensaladas, frutas y verduras, y en época de invierno a las sopas y legumbres.

(Las frutas serán servidas en forma de compota según dieta prescrita)

CENAS

El menú de las cenas será similar a la comida, con más abundancia de sopas, cremas o ensaladas en los primeros platos, y más pescados, tortillas y fritos en los segundos platos.

La oferta de postres será la misma que al mediodía.

(Las frutas serán servidas en forma de compota según dieta prescrita)

RECENAS

Por prescripción facultativa, a algunas personas usuarias es necesario suministrar un refuerzo de la cena y otra toma antes del desayuno, consistente habitualmente en yogures o compotas u otros suplementos nutricionales.

RONDAS DE HIDRATACIÓN

En la época estival se ofertarán a media mañana y media tarde, bebidas con saborizante (tipo *boleros*), zumos... y en invierno se ofrecerán infusiones variadas, caldos etc. Se ofertarán gelatinas con sabor, como alternativa para personas con disfagia.

MENÚS ESPECIALES

Se elaborarán menús especiales para las fechas de Semana Santa, Navidad, Fiestas Patronales y aniversario de fundación del centro (13 de febrero).



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

De modo orientativo aunque puede estar sujeto a leves modificaciones por parte de la Dirección del Centro, se adjunta la plantilla de menús de especiales para la Navidad y Fiesta patronal:

DÍA GRANDE SAN FAUSTOS

PRIMER PLATO

PAELLA DE CARNE
CREMA DE MARISCO

SEGUNDO PLATO

MANITAS DE CERDO A LA BIZKAINA
BACALAO AL PIL PIL

POSTRE

PASTEL DE ARROZ

BEBIDAS

CAFÉ
CAVA
SIDRA

NOCHEBUENA

ENTRANTES VARIADOS
PATÉ CON PANECILLOS Y COULIS DE FRAMBUESA
PALETA IBÉRICA
SALCHICHÓN
CHORIZO IBÉRICO
CONSOMÉ AL JEREZ
COCOCHAS DE MERLUZA AL PIL PIL
TARTA DE TIRAMISU Y DULCES NAVIDEÑOS

NAVIDAD

DESAYUNO: CHOCOLATE CON CHURROS

ENTREMESES
LANGOSTINOS COCIDOS



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

CROQUETAS DE JAMÓN
PALETA IBÉRICA
GULAS AL AJILLO
CREMA DE FRUTOS DEL MAR
CARRILLERAS ESTOFADAS CON PURE DE PATATAS
TARTA DE SAN MARCOS Y DULCES NAVIDEÑOS

NOCHEVIEJA

ENTRANTES VARIADOS
LOMO IBÉRICO
COLITAS DE GAMBAS
TIGRES REBOZADOS
ESPÁRRAGOS DOS SALSAS
BACALAO AL PIL PIL
COMPOTA NAVIDEÑA
UVAS Y DULCES NAVIDEÑOS

AÑO NUEVO

DESAYUNO: CHOCOLATE CON CHURROS

ENTREMESES
FRITOS VARIADOS (CROQUETAS Y BOCADITOS DE MARISCO)
PALETA IBÉRICA
CREMA DE FRUTOS DEL MAR
CORDERO GUISADO CON MENESTRA DE VERDURAS
TARTA DE CHOCOLATE Y DULCES DE NAVIDAD

REYES



Nagusia, nº 4
48970 BASAURI
Tel.: 94 466 64 10
Fax.: 94 466 64 09
e-mail:rcia_mayores@basauri.eus

DESAYUNO: ROSCÓN DE REYES

ENTREMESES

FRITOS VARIADOS (TIGRES REBOZADOS Y CROQUETAS DE JAMÓN)

PALETA IBÉRICA

CONSOMÉ AL JEREZ

CARRILLERAS CON GUARNICIÓN DE PATATA Y MENESTRA

PERAS AL VINO

CUMPLEAÑOS

Una vez al mes se ofrecerá chocolate con churros o postre especial con motivo de los cumpleaños celebrados ese mes.

NAGORE
ELORRIETA
MURUAGA -
78906502B

Firmado
digitalmente por
NAGORE ELORRIETA
MURUAGA -
78906502B
Fecha: 2026.06.24
10:25:18 +02'00'