

**BALDINTZA TEKNIKOEN PLEGUA,
PROZEDURA IREKIAREN BIDEZ ZERBITZU
HAU KONTRATATZEKO:
GETXOKO UDAL EGOITZARAKO
ELIKADURA-KONTRATUA**

1.- XEDEA

Honako xede hau izango du baldintza-plegu honetan oinarriturik egiten den kontratuak:

- Behar diren elikagaiez eta lehengaiez hornitzea Getxoko Udal Egoitzarako, Egoitzan onartutako kalitate-eskuliburuari jarraituz (I. eranskina), gero egoitzaren beraren menuak (II. eranskina) egiteko. Enpresa adjudikaziodunak hornituko du behar diren produktuez, menuak egiteko behar adinako kopuruan, egoitzaren beharrei erantzuteko.

**2.- GETXOKO UDAL EGOITZAREN
DESKRIPZIOA ETA KONTRATUAREN
HELBURUA.**

2.1.- Egoitzaren deskribapena

Getxoko Udal Egoitza Getxoko Udalaren erakunde autonomoa da, eta 86 egoiliarren eta Eguneko Arreta Zerbitzuaren 12 erabiltzaileen behar fisikoak, psikikoak eta sozialak artatzea da haren xedea.

Erakunde autonomoak bere nortasun juridikoa du haren estatutuetan ezarritako helburuak betetzeko eta, horrez gain, gaitasun juridikoa eta jarduteko gaitasuna ditu.

Egonaldi iraunkorrekoak eta aldi baterakoak dira. Guztira, 86 egoitza-plaza eta eguneko arretarako 12 plaza ditu:

**PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA
CONTRATAR, POR PROCEDIMIENTO
ABIERTO, DEL CONTRATO DE
ALIMENTACIÓN PARA LA RESIDENCIA
MUNICIPAL DE GETXO**

1.- OBJETO

El contrato que sobre la base del presente pliego se realice tendrá por objeto:

- El suministro de los alimentos y materias primas necesarias, de conformidad con el manual de calidades aprobado en la Residencia municipal de Getxo (Anexo I) para la posterior elaboración de los menús de la propia Residencia (Anexo II). La empresa adjudicataria suministrará los productos necesarios, en cuantía suficiente para la elaboración de los menús, atendiendo a las necesidades de la Residencia.

**2.- DESCRIPCIÓN DE LA RESIDENCIA
MUNICIPAL DE GETXO Y OBJETIVO DEL
CONTRATO.**

2.1.- Descripción de la Residencia

La Residencia Municipal de Getxo es un Organismo Autónomo del Ayuntamiento de Getxo, cuyo objeto es atender a las necesidades físicas, psíquicas y sociales de 86 personas usuarias residentes y 12 personas usuarias del Servicio de Atención Diurna.

El Organismo Autónomo tiene personalidad jurídica propia para el cumplimiento de las finalidades establecidas en sus Estatutos y también posee plena capacidad jurídica y de obrar.

Las plazas de la Residencia son de estancia permanente y temporal. Tiene un total de 86 plazas residenciales y 12 plazas de atención diurna:



- 70 plaza Bizkaiko Foru Aldundiarekin hitzartuta daude (II. eta III. mendetasun-maila). Lau bizikidetza-unitatetan banatuta daude: 20 pertsonako 3 eta 14 pertsonako 1.
- 14 etxebizitza komunitariokoak dira (mendekotasunaren I. gradua).
- 2 plaza, pertsona batek I. mendetasun-gradua II. edo III. mailara igotzen duenean etengabeko arreta aldi baterako ahalbidetzeko.
- 12 plaza eguneko arreta-zerbitzukoak dira (mendekotasunaren I. gradua). Pertsona horiek eguerdian bazkaltzen dute astelehenetik ostiralera (lanegunetan) Egoitzan.

Eguneko arreta zerbitzuaren plaza kopurua zortzi plazatan handitzea aurreikusten da, 2027ko martxotik aurrera 12 plazatik 20ra igarota. Igoera posible hori kontuan hartu da urteko otordu kopuruaren aurrekontua egiterakoan.

Udal Egoitzak, beste zerbitzuen artean, bere sukaldeko langileak ditu goizeko eta arratsaldeko txandan.

2.2.- Kontratuaren helburua

Kontratuaren helburua da erabiltzaileen elikadura bermatzea, indarrean dagoen araudiak eta Udal Egoitzak ezarritako kalitatearen, dieta-beharren, elikadura-segurtasunaren eta higieken irizpideei jarraituz.

Era berean, hala eskatzen duten senideei janari-zerbitzua emateko aukera emango da. Kalkulatutako urteko otordu-kopurua kalkuluetan jasota dago.

- 70 plazas están convenidas con la Diputación Foral de Bizkaia (Grado II y III de dependencia). Están distribuidas en cuatro unidades convivenciales: 3 de 20 personas y 1 de 14 personas.
- 14 pertenecen a la vivienda comunitaria (Grado I de dependencia).
- 2 plazas están destinadas a posibilitar, transitoriamente, la atención continua cuando una persona aumenta de grado de dependencia I a II o III.
- 12 plazas pertenecen al servicio de atención diurna (Grado I de dependencia): Estas personas comen al mediodía de lunes a viernes (laborables) en la Residencia.

Está previsto aumentar en ocho el número de plazas del servicio de atención diurna, pasando de 12 a 20 plazas a partir de marzo de 2027. Este posible incremento se ha tenido en cuenta a la hora de presupuestar el número de comidas anuales.

La Residencia Municipal cuenta, entre otros servicios, con personal propio de cocina en turno de mañana y tarde.

2.2.- Finalidad del contrato

La finalidad del contrato es asegurar la alimentación de las personas usuarias con arreglo a criterios de calidad, necesidades dietéticas y seguridad nutricional e higiénica establecidos por la normativa vigente y la Residencia Municipal.

Así mismo, se posibilitará dar servicio de comida a aquellos familiares que así lo requieran. El número anual estimado de comidas está ya contemplado en las estimaciones realizadas.



Kontratatu pertsonarengan oinarritutako arreta-ereduan kokatu beharko da, eta horren inguruan bideratzen dira egoitzak erabiltzaileei eskaintzen dizkien zerbitzu guztiak. Eredu horretan, erakundea da erabiltzaileari egokitzen zaiona, pertsonaren duintasunarekiko errespetua, eskubideak, sinesmen pertsonalak, autodeterminazio-gaitasuna, bizi-historia, bizi-proiektua eta abar bermatuz.

3.- ESLEIPENDUNAREN ESKUBIDEAK

Esleipendunak, legez dagozkion eskubideez gain, honako hauek ere izango ditu:

1. Agiri honetako eta administrazio-pleguko xedapenen arabera dagokion hileko zenbatekoa jasotzea. Fakturazioa lote bakoitzari esleitutako prezio unitarioen arabera zehaztuko da.

4.- ESLEIPENDUNAREN BETEBEHARRAK

4.1.- Giza baliabideak

Esleipendunak hornidura behar bezala ematen dela bermatzeko behar den plantilla izan beharko du, baldintza-agiri honetan eskatutako preskripzioekin eta kalitate-mailekin bat etorritik.

Horretarako, bere betebeharrak betetzeko behar dituen langileak kontratatu beharko ditu, une bakoitzean aplikatzekoak diren lege, erregelamendu, hitzarmen eta akordioetan ezarritako moduan eta ordainsariekin, lanbide-kategoriekin eta lan-baldintzekin.

El contrato se deberá encuadrar en el modelo de atención centrada en la persona, alrededor del cual giran todos los servicios ofrecidos por la Residencia a sus personas usuarias. En este modelo es la organización la que se adapta a la persona usuaria garantizando el respeto a la dignidad de la persona, los derechos, las creencias personales, su capacidad de autodeterminación, su historia de vida, su proyecto de vida, etc..

3.- DERECHOS DE LA PARTE ADJUDICATARIA

La adjudicataria tendrá, además de todos aquellos que en legalidad le correspondan, los siguientes derechos:

1. Recibir el importe mensual que le corresponda de acuerdo con las disposiciones del presente pliego y del pliego administrativo. La facturación se determinará en función de los precios unitarios adjudicados de cada lote.

4.- OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA

4.1.-Recursos Humanos

La adjudicataria deberá disponer de la plantilla necesaria para asegurar la correcta prestación del suministro conforme a las prescripciones y niveles de calidad exigidos en el presente pliego.

Para ello deberá contratar al personal necesario para atender sus obligaciones en la forma y con las retribuciones, categorías profesionales y condiciones laborales que se establezcan en las normas legales, reglamentarias, convenios y acuerdos aplicables en cada momento.



4.2.- Gorabeherak

Zerbitzuari buruzko edozein gorabehera Egoitzaren kontratua gauzatzeko arduradunari, sukaldeko buruari, jakinaraziko zaio, erabiltzaileen iradokizun eta kexekin lotutakoez gain.

4.3.- Datu pertsonalen babesa

Kontratazio honek berekin badakar datu pertsonalak eskuratzea, eta urriaren 31ko 14/2019 Errege Lege Dekretuan (Administrazio digitalaren, sektore publikoaren kontratazioaren eta telekomunikazioen arloko segurtasun publikoko arrazoiengatik premiazko neurriak hartzei buruzkoa) xedatutakoaren arabera, lizitazio hau eragin duen kontratuak berariaz bete beharko ditu datuen babesari buruzko araudi nazionala eta Europar Batasunekoak: 3/2018 Lege Organikoa, abenduaren 5koa, Datu Pertsonalak Babesteari eta Eskubide Digitalak Bermatzeari buruzkoa, eta hura garatzeko araudia, eta 2016/679 (EB) Erregelamendua, Europako Parlamentuarena eta Kontseiluarena, 2016ko apirilaren 27koa, pertsona fisikoen babesari buruzkoa, datu pertsonalen tratamenduari eta datu horien zirkulazio askeari dagokienez, eta 95 zuzentaraua indargabetzen duena.

Hala ere, ez da datu pertsonaletarako sarbiderik aurreikusten.

4.4.- Hizkuntza politika

Esleipenduna arduratuko da kontratua gauzatzeko eremuan itzuli beharreko dokumentuak itzultzeaz. Halaber, esleipendunari eskatutako dokumentazioa eta txostenak Euskal Autonomia Erkidegoko bi hizkuntza ofizialetan aurkeztu beharko

4.2.- Incidencias

Se comunicará a la persona responsable de la ejecución del contrato de la Residencia, Jefe/a de Cocina, cualquier incidencia relativa al servicio además de las relacionada con sugerencias y quejas de las personas usuarias.

4.3.- Protección de datos

En el caso de que la presente contratación implique el acceso a datos de carácter personal y de acuerdo con lo estipulado en el Real Decreto-Ley 14/2019, de 31 de octubre, por el que se adoptan medidas urgentes por razones de seguridad pública en materia de administración digital, contratación del sector público y telecomunicaciones, el contrato al que dé lugar la presente licitación queda sometido expresamente al cumplimiento de la normativa nacional y de la Unión Europea en materia de protección de datos: la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y su normativa de desarrollo, y el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la directiva 95/46/CE (Reglamento General de Protección de Datos).

No obstante, no se preve el acceso a datos de carácter personal.

4.4.- Política lingüística

La parte adjudicataria será responsable de las traducciones de los documentos que se deban traducir en el ámbito de la ejecución del contrato. Así mismo, la documentación e informes requeridos a la parte adjudicataria deberán presentarse en ambos idiomas



dira.

Administrazio-pleguko 28. klausulan xedatutakoa beteko da.

4.5.- Beste eginkizun batzuk

- Esleipendunak behar bezala egiaztatutako ordezkari bat izendatu beharko du, esleipendunaren eta egoitzaren arteko harremanak bideratzeko.
- Adjudikaziodunak erantzukizun zibileko poliza bat izenpetu beharko du, gerta litezkeen istripuengatik eta kalte-ordainengatik hirugarrenei eragin lekiekeen erantzukizuna eskatzeko. Polizaren gutxieneko kapitala, ezbehar bakoitzeko, 600.000,00 €-koa izango da. Polizaren eta bere jarduketan gainerako kopia konpultsatua utzi beharko du Udal Egoitzan, baita prima ordaindu izana egiaztatzen duten ziurtagiriak ere.
- Eskaera guztiak aldeztu aurretik onartu behar ditu Egoitzako sukaldeko buruak.

5.- MENUAK

Menuak egoitzako langileek egin eta banatuko dizkiete erabiltzaileei.

Nutrizio egokia errespetatuz egingo dira, erabiltzaileen behar espezifikoetara egokitu kantitateari, kalitateari eta aniztasunari dagokienez. Medikuen aginduek eta nutrizionista zerbitzuaren jarraibideak kontuan hartu beharko dira.

Gutxienez bi urtaro-aldaketa izango dituzte: udaberri-udakoa eta udazkena-negukoa.

cooficiales de la Comunidad Autónoma Vasca.

Se estará a lo dispuesto en la cláusula 28 del Pliego administrativo.

4.5.- Otras obligaciones

- La adjudicataria deberá nombrar un/a representante debidamente acreditado/a que canalice las relaciones entre la parte adjudicataria y la Residencia.
- La adjudicataria deberá suscribir una póliza de responsabilidad civil que cubrirá la responsabilidad frente a terceros por los accidentes, daños y perjuicios que se pudieran producir. El capital mínimo de la póliza por siniestro será de 600.000,00 €. Deberá depositar en la Residencia Municipal copia compulsada de la póliza y sus actuaciones, así como justificantes de pago de las primas.
- Todas las peticiones deberán ser autorizadas previamente por el/la Jefe/a de Cocina de la Residencia.

5.- MENÚS

Los diferentes menús se confeccionarán y se distribuirán a las personas usuarias por el personal propio de la Residencia.

Se realizarán respetando el cumplimiento de una correcta nutrición, adaptándose en cantidad, calidad y variedad a las necesidades específicas de las personas usuarias. Se deberán tener en cuenta las prescripciones facultativas, así como las indicaciones del servicio de nutricionista.

Tendrán al menos dos cambios estacionales: primavera-verano y otoño-invierno.



II. eranskinak menuen edukia zehazten du, orientazio gisa.

III. eranskinak menu bakoitzeko plater bakoitzak izango dituen gramajeak zehazten ditu gutxi gorabehera.

5.1.- Eguneko menu osoa

Eguneko menu osoak osagai hauek izango ditu:

- Gosaria.
- Bazkaria.
- Askaria.
- Afaria.

5.2.- Menu bereziak.

Honako hauek hartuko dira menu berezitzat:

- Igandeak: gosaria eta bazkaria.
- Jaiegunak: gosaria eta bazkaria, abenduaren 24an eta 31n izan ezik, orduan afaria izango baita.
- Urria/azaroa – adinekoen astea: bazkaria.
- Erabiltzaileen urtebetetzeak eta ekitaldiak: (askariak eta/edo pikoteo).

6.- BEHARREZKO ELIKAGAIK ETA LEHENGAIK HORNITzea

6.1.- Hornitu beharreko elikagaien eta lehengaien deskribapen teknikoa

Hornitu beharreko artikuluek bete beharko dute plegu honetako I. eranskinean zehaztutakoa, kalitateari zein osasun-ezaugarri dagokienez.

Produktuen kalitateari eutsiko zaio kontratuaren indarraldi osoan zehar.

6.2.- Orduetgia

El anexo II detalla, a modo de orientación, el contenido de los diferentes menús.

El anexo III detalla aproximadamente los gramajes a los que quedarán sujetos cada uno de los platos de cada menú.

5.1.- Menú diario completo

El menú diario completo se compondrá de:

- Desayuno.
- Comida.
- Merienda.
- Cena.

5.2.- Menús especiales.

Tendrán la consideración de menús especiales los indicados a continuación:

- Domingos: desayuno y comida.
- Festivos anuales: desayuno y comida, excepto el 24 y 31 de diciembre que será la cena.
- Octubre/Noviembre - Semana de las personas mayores: comida.
- Cumpleaños de personas usuarias y eventos: (meriendas y/o picoteo).

6.- SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS NECESARIAS

6.1.- Descripción técnica de los alimentos y materias primas a suministrar.

Los diferentes artículos a suministrar se ajustarán en cuanto a calidades y características sanitarias a lo especificado en el anexo I de este pliego.

La calidad de los productos se mantendrá durante toda la vigencia del contrato.

6.2.-Horario



Entregan maiztasuna astean bi lan-egunekoa izango da, baldin eta egoitzak erabakitzen ez badu maiztasun hori aldatzea; egoitzaren zuzendaritzak zehaztuko du zer ordutegitan jaso beharko diren gosariak, bazkariak, meriendak eta afariak egiteko behar diren elikagaiak eta lehengaiak.

Ordutegi horien zehaztapena, baita horietan egiten den edozein aldaketa, garaiz jakinaraziko zaio enpresa adjudikaziodunari.

6.3.- Biltegitratzea

Egoitzaren zuzendaritzak ikuskapenak egin ahal izango ditu adjudikaziodunak jakiak biltegitratzeko eta prestatzeko dituen lokaletan, ziurtatzeko betetzen direla Espainiako Elikadura Kodeak ezarritako baldintzak, biltegitratzean, kontserbazioan zein prestaketan.

Esleipendunak kontuan izan beharko du, hornitu beharreko kopuruei dagokionez, Egoitzak edukiera mugatuko biltegi bat duela. Beraz, sukaldeburuak emandako jarraibideak bete beharko dira, egoitzak jaso beharreko horniduren bolumenari dagokionez. Hala ere, adjudikaziodunak beti bermatu beharko du Egoitzako biltegian produktu-soberakin bat dagoela, gutxienez asteko eskaeren % 20 ordezkatzeko duena.

Esleipendunak Egoitzako sukaldeko langileei lagunduko die hornitutako produktuak dagokien lekuan jartzen.

Esleipendunak ezingo du egoitzako biltegia ikuskatu hornitu beharreko elikagaiak murrizteko. Esleipendunak egoitzak adierazitako mahaikide-kopuruaren arabera hornituko ditu elikagaiak, eta egoitzak

La periodicidad en las entregas será de dos días laborables a la semana siempre y cuando la Residencia no decida variar dicha periodicidad. El horario de recepción de los alimentos y materias primas para la correcta elaboración de desayunos, comidas, meriendas y cenas, será el que se determine por la Dirección de la Residencia.

La fijación de estos horarios, así como cualquier variación respecto de los mismos, será comunicada a la empresa adjudicataria con la suficiente antelación.

6.3.- Almacenamiento

La Dirección de la Residencia 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 marca el Código Alimentario español.

La adjudicataria deberá tener en cuenta, en relación a las cantidades a suministrar, que la Residencia cuenta con un almacén con capacidad limitada. Por tanto, se deberán seguir las indicaciones dadas por el/la Jefe/a de Cocina en cuanto al volumen de los suministros a recepcionar por la Residencia. No obstante, la adjudicataria deberá garantizar siempre un remanente de productos en el almacén de la Residencia que represente, al menos, el 20% de los pedidos semanales.

La adjudicataria colaborará con el personal de Cocina de la Residencia en la colocación de los productos suministrados en su lugar correspondiente.

La adjudicataria no podrá inspeccionar el almacén de la Residencia con el objetivo de reducir los alimentos a suministrar. Se entiende que la adjudicataria suministrará los alimentos de acuerdo al número de



fakturatu eta ordainduko ditu menuak. Une jakin batean, erabiltzaileek gutxiago jatearen ondorioz elikagai gehiegi hartzea Egoitzaren onerako izango da.

6.4.- Garraioa

Elikagaiak enpresa adjudikaziodunaren kargura eta ardurapean garraiatuko dira euren helmugaraino, eta hark bermatu beharko ditu biltegiatzea, garraioa eta Egoitzako biltegian deskarga.

Kontratu honen xede diren elikagaiak garraiatzean, bete beharko dira elikagaiak eta janari-produktuak lehorrean garraiatzeko baldintza orokorrei buruzko erregelamendu tekniko-sanitarioan ezarritako betekizunak.

Egoitzako kontratuaren arduradunak aldian-aldian ikuskatuko ditu produktuak garraiatzen direneko baldintzak, baita ibilgailuen garbiketa-maila ere. Ezarritako baldintzak ez betetzearen ondorioz, produktuak errefusatu ahal izango dira, eta intzidentziaren idatzoharra egin.

Adjudikaziodunak bere gain hartu behar du erantzukizuna istripurik gertatuz gero, baita bestelako ezbeharrik (arina zein astuna izan) gertatuz gero, baldin eta produktua garraiatzeko edo emateko ekintzen ondorioz gertatzen bada.

Adjudikaziodunaren kargurakoak izango dira garraioak eta produktua emateko behar diren jarduketek eragindako gastuak.

6.5.- Produktuen harrera

Adjudikaziodunak egiten dituen kalitate-kontrolak gain, hornigaiak egoitzan

comensales indicado por la Residencia, cuyos menús serán facturados y abonados por la Residencia. El posible exceso de alimentos debido, en un momento dado, a una menor ingesta por parte de las personas usuarias será a beneficio de la Residencia.

6.4.- Transporte

El transporte de alimentos hasta su destino será a cargo y riesgo de la empresa adjudicataria, garantizando el embalaje, el transporte y la descarga en el almacén de la Residencia.

El transporte de alimentos objeto del presente contrato, será realizado según las exigencias establecidas en la Reglamentación Técnico-sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios.

El responsable del contrato de la Residencia inspeccionará regularmente las condiciones de transporte de los productos, así como el grado de limpieza de los vehículos. El incumplimiento de las condiciones establecidas podrá suponer el rechazo del producto y la anotación de la incidencia.

La adjudicataria deberá asumir la responsabilidad en caso de accidente, así como cualquier otro siniestro (grave o leve que ocurra), como consecuencia de las acciones de transporte o de entrega del producto.

Los gastos ocasionados por el transporte y las actuaciones necesarias para realizar la entrega serán por cuenta de la adjudicataria.

6.5.- Recepción de los productos

Con independencia de los controles de calidad que realice la adjudicataria, el



jasotzean, honako alderdi hauek egiaztatuko ditu Egoitzako kontratuaren arduradunak:

- Pisia eta unitateak kontrolatzea, eskatutakoaren arabera.
- Etiketen eta iraungipenen kontrola.
- Garraio-baldintzak kontrolatzea.
- Osasun-baldintzen kontrola
- Kalitate-kontrola
- Laginak hartzea, ondoren analizatzeko, hala badagokio.

Egiaztapen horiek eginda, produkturen batek aplikatu beharreko araudia bete ezean, hari uko egingo zaio, eta salatuko da egoitzan dagoen enpresa adjudikaziodunaren ordezkariaren aurrean.

Halaber, ez konformeen liburua irekiko da.

6.6.- Otordua

Eguneko otordu bakoitzaren (gosaria, bazkaria, merienda eta afaria) banako kostua aurkeztu beharko da, hartara horiek inputatu ahal izateko banako zerbitzu horietakoren bat erabiltzen bada.

responsable del contrato de la Residencia verificará a la hora de recibir los suministros:

- Control de peso y unidades, acorde a lo solicitado.
- Control del etiquetado y caducidades.
- Control de las condiciones de transporte.
- Control de las condiciones sanitarias
- Control de calidad
- Toma de muestras para posible análisis posterior, en su caso.

Practicadas las anteriores comprobaciones se procederá al rechazo y denuncia ante el representante de la empresa adjudicataria en la Residencia de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable.

Asimismo se abrirá un libro de no conformidades.

6.6.- Pensión completa

Deberá presentarse el coste unitario de cada una de las partes que componen la pensión diaria (desayuno, comida, merienda y cena) para su posible imputación en caso de utilización de algunos de estos servicios individualmente considerados.

KONTEZPTUA / CONCEPTO	URTEKO BALIOETSITAKO MENUEN KOPURUA / CANTIDAD ANUAL DE MENUS ESTIMADOS	GEHINEZKO ALEKO PREZIOA BEZIK GABE / PRECIO UNITARIO MAXIMO SIN IVA	LIZITAZIOAREN URTEKO OINARRIZKO AURREKONTUA BEZ IK GABE / PRESUPUESTO BASE LICITACION ANUAL SIN IVA
GOSARIA / DESAYUNO	31.390	0,99	31.076,10
BAZKARIA / COMIDA	36.566	3,30	120.667,80
AZKARIA / MERIENDA	31.390	0,77	24.170,30
AFARIA / CENA	31.390	2,97	93.228,30
		8,03	269.142,50

Menuen kopuru zenbatetsiak maximoak dira, inolaz ere ez hartutako konpromisoak. Lizitatzailleek kontuan izan beharko dute menuak egiteko eskatutako elikagai eta

Las cantidades estimadas de los menús son cantidades máximas, en ningún caso compromisos adquiridos. Las licitadoras deberán tener en cuenta que la cantidad de



lehengaien kopurua erabiltzaileen egiazko okupazio-kopuruak baldintzatuko duela.

6.7.- Eskaintza teknikoa

Lizitatzailleek aurkeztu beharreko eskaintzak, ezinbestean eduki behar du honako puntu hauei buruzko dokumentazioa:

6.7.1.- Lan-egitaraua

Euren eskaintzan, lizitatzailleek zehaztu beharko dute zer antolaketa eta diseinu funtzional proposatzen duten elikagaiak eta lehengaiak erostearen eta hornitzearen kudeaketan, eta zehaztuko dituzte produktuak, kopuruak, stockak, kalitatea, biltegiatzeko gaitasuna, garraioaren sistema, eskaerak kudeatzeko programa informatikoa eta abar.

Halaber, lizitatzailleek, lan-programaren barruan, eskura dituzten kalitate-kontrolak zehaztuko dituzte.

6.7.2.- Hornikuntzaren ezaugarriak

Lizitatzailleek memoria bat aurkeztu beharko dute, eta horretan jasoko dira hornitu beharreko produktu guztiak eta haietako bakoitzaren deskribapena: kalitatea, ontzi-mota edo neurtzeko unitatea, eta beharrezkotzat jotzen diren datu guztiak. Hala badagokio, kalitate-eskuliburuan ezarritakoaren (I. ERANSKINA) arabera izan behar dute ezinbestean.

Halaber, memorian, lizitatzailleek aurkeztu beharko dute hornitu beharreko produktuen bere ohiko hornitzaileen zerrenda.

Getxoko Udal Egoitzak beretzat gordetzen du beste produktu eta/edo hornitzaile batekin ordezteko eskubidea, baldin eta, enpresa

alimentos y materias primas solicitada, para la confección de los diferentes menús, vendrá condicionada por el número real de ocupación de las personas usuarias.

6.7.- Oferta técnica

La oferta a presentar por las licitadoras deberá contener con carácter inexcusable documentación relativa a los siguientes puntos:

6.7.1.-Programa de trabajo

Las licitadoras especificarán en su oferta la organización y diseño funcional que proponen en la gestión de compra y suministro de alimentos y materias primas, definición de productos, cantidades, stocks, calidades, capacidad de almacenamiento, sistema de transporte, programa informático para la gestión de pedidos, etc.

Las licitadoras especificarán también, dentro del programa de trabajo, los controles de calidad que disponen.

6.7.2.- Características del suministro

La empresa adjudicataria deberá presentar una Memoria en la que se recojan todos los productos a suministrar, la descripción de cada uno de ellos en cuanto a calidad, tipo de envase o unidad de medida, así como tantos otros datos que se consideren necesarios, ajustándose, en su caso, obligatoriamente al Manual de Calidades (ANEXO 1)

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

La Residencia Municipal de Getxo se reserva el derecho de sustituir por otro aquel producto y/o proveedor que aun siendo



esleipendunak eskaini arren, ez baditu betetzen kalitateari, kantitateari, elikadura-higienarako neurriei eta/edo erabiltzaileen gogobetetasunari dagokienez eska daitezkeen baldintzak, eta horrek ez du ekarriko eskaintakako prezioa handitzea.

6.7.3.- Zirkuitu laburreko produktuak

Egoitzak baloratuko du esleipendunak zirkuitu laburreko produktu freskoak hornitzea. Zirkuitu laburrekotzat hartuko dira egoitzako kontsumoaren eta landatzearen/ arrantzearen/ hazkuntzaren artean bi bitartekari baino gehiago ez dauden produktuak. Esleipenduna bitartekarietako bat dela ulertzen da.

Lizitatzailleek zirkuitu laburreko produktu freskoak hornitzen badituzte, produktu horiek erosteko eta hornitzeko prozedura zehaztu beharko dute, hornitu beharreko produktuak identifikatu, eta hornitzaileak identifikatu.

6.7.4.- Erantzuteko gaitasuna

Lizitatzailleek euren eskaintzetan informatuko dute erantzuteko zer gaitasun duten pleguan adierazitako zerbitzuaren edukia betetzeari loturiko ezusteko egoeren aurrean: informazio propioak, biltegiak, banaketarako bitartekoak, hornikuntza egiteko osasun-baimenak eta abar.

Lizitatzailleek euren eskaintzan justifikatu behar dute zer bitarteko duten euren esku elikagai-hornikuntza edozein egoeratan bermatzeko. Adjudikaziodunak konpromisoa hartzen du produktu horiez hornitzeko, salbu eta justifikatuta arrazoi larriak tarteko badira. Adjudikaziodunak elikagaiez hornitu behar du egoitzak eskatutako kopuru, ordu eta egunetan, eta hori ez betetzeko ezin izango du argudiatu gerta litekeen ordu-, egun- edo ibilbide-aldaketarik, oporraildirik,

ofertado por la empresa adjudicataria, no guarde las condiciones exigibles en cuanto a calidad, cantidad, medidas de higiene alimentaria, y/o satisfacción de las personas usuarias, sin que ello suponga incremento alguno del precio ofertado.

6.7.3.- Productos de circuito corto

La Residencia valorará que la adjudicataria suministre productos frescos de circuito corto. Se entenderá como de circuito corto aquellos productos que entre el consumo en la Residencia y su cultivo/captura/cría no exista más de dos intermediarios. Se entiende que la adjudicataria es uno de los intermediarios.

En el caso de suministro de productos frescos de circuito corto por parte de las licitadoras, éstas deberán detallar el procedimiento de compra y suministro de dichos productos, identificar los productos a suministrar, identificar los proveedores.

6.7.4.- Capacidad de respuesta

Las licitadoras aportarán en sus ofertas información relativa a su capacidad de respuesta ante situaciones imprevistas con relación al cumplimiento del contenido del servicio que se señala en el Pliego: instalaciones propias, almacenes, medios de distribución, autorizaciones sanitarias para realizar los suministros, etc...

Las licitadoras deberán justificar en su oferta los medios que tienen a su alcance para garantizar el suministro de víveres en cualquier circunstancia. La adjudicataria, se compromete a suministrar estos bienes, salvo causas graves y justificadas. Los cambios de horas, días, rutas, existencia de períodos vacacionales, absentismo, factores generados por terceros, etc., no serán esgrimidos por la adjudicataria para eludir el suministro de víveres en las cantidades,



hirugarren batzuek eragindako faktorerik.

tiempo y fechas solicitadas por la Residencia.

7.- KONTRATUAREN PREZIOA

Aurrekontua 296.056,75 eurokoa da, BEZa barne, 269.142,50 eurotan eta 26.914,25 eurotan, BEZaren % 10eko kontzeptupean, banakatua.

Kontratuaren balioetsitako balioa 538.285,00.- eurokoa da, BEZik gabe.

Lizitazioaren urteko oinarritzko aurrekontua ondoren zehazten den bezala banakatzen da:

7.- PRECIO DEL CONTRATO

El presupuesto del asciende a 296.056,75.-€, IVA incluido, desglosado en 269.142,50 y 26.914,25.-€, en concepto de 10% de IVA.

El valor estimado del contrato asciende a 538.285,00.-€, IVA no incluido.

El presupuesto base de licitación anual se desglosa de la siguiente manera:

KONTEZPTUA / CONCEPTO	URTEKO BALIOETSITAKO MENUEKOPURUA / CANTIDAD ANUAL DE MENUS ESTIMADOS	GEHINEZKO ALEKO PREZIOA BEZik GABE / PRECIO UNITARIO MAXIMO SIN IVA	LIZITAZIOAREN URTEKO OINARRIZKO AURREKONTUA BEZ ik GABE / PRESUPUESTO BASE LICITACION ANUAL SIN IVA
GOSARIA / DESAYUNO	31.390	0,99	31.076,10
BAZKARIA / COMIDA	36.566	3,30	120.667,80
AZKARIA / MERIENDA	31.390	0,77	24.170,30
AFARIA / CENA	31.390	2,97	93.228,30
		8,03	269.142,50

Eskaintza ekonomikoa aleko prezioen araberakoa izango da, goiko taulan adierazitako kopuruen eta kopuru zehatzen arabera.

La oferta económica será por precios unitarios de acuerdo a las cantidades y precios reflejados en la tabla superior.

8.- ADJUDIKAZIORAKO IRIZPIDEAK

8.1.- ESKAINTZA TEKNIKO: 40 puntu

Balio-judizioaren bidez kuantifikatzen den irizpidea.

Hurrengo atalak izango ditu

1.- Lan-egitaraua: gehienez 10 puntu.

Lan-planaren aurkezpenaren xehetasun-maila baloratuko da. Lizitatzailak beren eskaintzan zehaztuko dute horniduraren kudeaketan proposatzen duten antolaketa eta diseinu funtzionala.

8.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

8.1.- OFERTA TÉCNICA: 40 puntos

Criterio cuya cuantificación depende un juicio de valor.

Deberá contener los siguientes apartados.

1.- Programa de trabajo: Hasta un máximo de 10 puntos.

Se valorará el grado de detalle en la presentación del plan de trabajo. Las licitadoras especificarán en su oferta la organización y diseño funcional que proponen en la gestión del suministro.



2.- Horniduraren deskribapena: 15 puntu gehienez.

Lizitatzailleek horniduraren deskribapena aurkeztu beharko dute, baldintza-agiri honetan adierazitakoa oinarri hartuta.

Hobekuntza gisa aurkeztuko den produkturen bat badago (3. gutun-azala), horren xehetasunak ez du elikagaien kalitatearen eta jasagarritasunaren zigilua izan beharko. Bigarren gutun-azalean hirugarren gutun-azalean sartu beharreko datuak sartuz gero (prezioa, hobekuntzak), eskaintza baztertu egingo da.

3.- Zirkuitu laburreko produktu freskoak. Gehienez 10 puntu.

Erosketa- eta hornidura-prozeduran, zirkuitu laburreko produktu freskoen identifikazioan eta zenbakian eta hornitzaileen eta bitartekarien identifikazioan xehetasun-maila baloratuko da.

“Hobekuntza” gisa aurkeztuko den produkturen bat (arrautza, patatak) badago (3. gutun-azala), horren xehetasunak ez du elikagaien kalitatearen eta jasagarritasunaren zigilurik izan behar. Bigarren gutun-azalean hirugarren gutun-azalean sartu beharreko datuak sartuz gero (prezioa, hobekuntzak), eskaintza baztertu egingo da.

Zirkuitu laburreko produktu freskoak hornitzen ez badira, zero punturekin baloratuko da atal hau.

4.- Erantzuteko gaitasuna: gehienez 5 puntu.

Lizitatzailleek, beren eskaintzan, zerbitzua bermatzeko eskura dituzten baliabideak justifikatu beharko dituzte.

Balorazio orokorrean onartua izateko SPKLren 146.3 artikuluan ezarritakoaren arabera, eskaintza teknikoan lizitatzailleek

2.- Descripción del suministro: Hasta un máximo de 15 puntos.

Las licitadoras deberán presentar la descripción del suministro en base a lo indicado en el presente pliego.

Si hubiera algún producto que fuera a presentarse como “mejoras” (Sobre 3), el detalle del mismo no deberá incluir el sello de calidad alimentaria y sostenibilidad. La inclusión en el sobre segundo de datos de datos que hayan de formar parte del sobre tercero (precio, mejoras) dará lugar a la exclusión de la oferta.

3.- Productos frescos de circuito corto. Hasta un máximo de 10 puntos.

Se valorará el grado de detalle en el procedimiento de compra y suministro, en la identificación y número de los productos frescos de circuito corto y en la identificación de los proveedores e intermediarios.

Si hubiera algún producto fresco que fuera a presentarse como “mejoras” (huevos, patatas) (Sobre 3), el detalle del mismo no deberá incluir el sello de calidad alimentaria y sostenibilidad. La inclusión en el sobre segundo de datos que hayan de formar parte del sobre tercero (precio, mejoras) dará lugar a la exclusión de la oferta.

En el caso de que no se suministren productos frescos de circuito corto, se valorará este apartado con cero puntos.

4.- Capacidad de respuesta: Hasta un máximo de 5 puntos.

Las licitadoras deberán justificar en su oferta los medios que tienen a su alcance para garantizar el servicio.

Conforme a lo establecido en el artículo 146.3 de la LCSP para su admisión en la valoración global, se exigirá que, en la oferta técnica, las



gutxieneko puntuazio-atalasea lortzea eskatuko da; beraz, kontratazio-mahaiak ez ditu kontuan hartuko eta lor daitekeen gehieneko puntuazioaren % 50era (20 puntu) iristen ez diren eskaintzak kanpoan geratuko dira.

8.2.- ESKAINTZA EKONOMIKOA: 45 puntu

Automatikoki ebalua daitekeen irizpidea.

Administrazio Pleguan ezarritako formularen arabera puntuak emango dira.

Baliozko proposamentzat hartutako eskaintzarik onenari emango zaio pleguetan ezarritako gehieneko puntuazioa.

Lizitazio tipoa berdintzen duen proposamenak 0 puntu lortuko ditu.

Gainerako eskaintzetan, honako formula hau erabiliko da:

Oinarrizko puntua = $\frac{\text{gehieneko punt.} \times \text{eskaintzarik onena}}{\text{Aztartzeko eskaintza}}$

8.3.- HOBETUNTZAK: 15 puntu

Automatikoki ebalua daitekeen irizpidea.

Alderdi esleipendunek taula honetan adierazitako elikagai jakin batzuk aurkeztu ahal izango dituzte automatikoki baloratzeko hobekuntza gisa, baldin eta elikagaien kalitateari eta iraunkortasunari buruzko zigilu publiko (erakunde publikoenak) hauetakoren bat badute: BJD, AGB, ETG, EUSKO LABEL, EUSKAL BASERRI, TIERRA DE SABOR, edo antzeko beste batzuk. Arrautzen kasuan, kodifikazioaren hasieran "1" (landako oiloak) jarri beharko da. Produktu bakoitzeko, taulan adierazitako puntuak emango dira, gehienez 15 puntu.

licitadoras alcancen el umbral mínimo de puntuación, de forma que no serán tenidas en cuenta por la mesa de contratación y quedarán excluidas aquellas ofertas que no alcancen el 50% (20 puntos) de la puntuación máxima que se pueda obtener.

8.2.-OFERTA ECONÓMICA: 45 puntos

Criterio evaluable de forma automática.

Se otorgarán puntuaciones de acuerdo con la fórmula establecida en el Pliego administrativo

La puntuación máxima contemplada en los pliegos se dará a la mejor oferta que sea aceptada como propuesta válida.

La propuesta que iguale el tipo de licitación obtendrá 0 puntos.

Para el resto de las ofertas se utilizará la siguiente fórmula:

Puntuación Base = $\frac{\text{Puntuación máxima} \times \text{Mejor oferta}}{\text{Oferta analizar}}$

8.3.- MEJORAS: 15 puntos

Criterio evaluable de forma automática.

Las partes adjudicatarias podrán presentar como mejoras valorables automáticamente determinados alimentos señalados en la siguiente tabla que tengan algunos de los siguientes sellos públicos (emitidos por entidades públicas) de calidad alimentaria y sostenibilidad: DOP, IGP, ETG, EUSKO LABEL, EUSKAL BASERRI, TIERRA DE SABOR, u otros similares. En el caso de los huevos, su codificación deberá empezar por "1" (gallinas camperas). Por cada producto, se otorgarán los puntos indicados en la tabla hasta un máximo de 15 puntos.



Kontzeptua - Concepto	Urteko kontsumo zenbatetsia Consumo estimado año	Neurketa unitatea Unidad de medida	Puntuazioa Puntuación
1 Indabak / Alubias	240	kg	3
2 Txitxirioak / Garbanzos	240	kg	3
3 Dilistak / Lentejas	240	kg	3
4 Patatak	3.840	kg	2
5 Arroza / Arroz	240	kg	2
6 Arrautzak / Huevos	960	dozena/docena	2

Puntuazioa lortzeko, hobekuntza gisa eman beharreko ekoizleak argi eta garbi definituta egon beharko du. Horretarako, elikagai/kontzeptu bakoitzeko honako hau adierazi beharko da:

Para lograr la puntuación, el producto a suministrar como mejora deberá estar claramente definido. Para ello se deberá hacer constar por cada alimento/concepto lo siguiente:

- Hornitzailea.
- Elikagaien kalitatearen eta jasangarritasunaren zigilu publikoa: Zehazki, eskainitako elikagaiak duen kalitate-zigilua adierazi beharko da hobekuntza gisa
- Proveedor.
- Sello público de calidad alimentaria y sostenibilidad: Se deberá indicar, en concreto, el sello de calidad que tiene el alimento ofertado como mejora.

Javier Urretxua Cestona
Sukaldeko Burua / Jefe de Cocina



I.ERANSKINA–KALITATEEN LIBURUA

ANEXO I – MANUAL DE CALIDADES



BARAZKI ETA FRUTAK VERDURAS Y FRUTAS

Eranskin honetan zehaztutako fruta eta barazki guztiak freskoak izango dira. Lur garbi hornituko dira, enpresa identifikatzen duen markarekin, dagokion kalifikazioa, kategoria eta kalitatearekin, bai eta jatorria ere, horretarako garraio egokian.

Todas las frutas y verduras específicas 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, en transporte adecuado para dicho fin.

Frutek ez dute orban edo markarik izango larruazalean, frutaren kalitatea edo ikusmena kaltetzen duenik. Eskatutako kategoria bete beharko dute eta heltze optimoarekin hornituko dira

Las frutas no presentarán manchas ni marcas en la piel que degraden la calidad o vista de la fruta. Deberán cumplir con la categoría exigida y se suministrarán con maduración óptima.

Zerbitzatutako fruta sasoikoa baino ez da izango. Sasoikoak direla joko da kontratazioa egiten den eskualdean aire zabalean landatzen direnak. Hala ere, ez da beharrezkoa produktuak eskualdekoak izatea.

La fruta servida será exclusivamente de temporada. Se considera de temporada los que se cultivan al aire libre en la región donde se lleva a cabo la contratación. Sin embargo, no es necesario que los productos procedan de la región.

BARAZKIAK // VERDURAS	
PRODUKTUA / PRODUCTO	DESKRIBAPENA / DESCRIPCION
PATATA-PATATA	Kontsumo arruntekoak. Ez dute lurrik eta edozein motatako produktu kimikorik izango. Ez dira onartuko barruan kolore iluna dutenak, txikituta daudenak edo izozteak izan dituztenak. De consumo común. Estarán limpias de tierra y productos químicos de cualquier tipo. No se admitirán aquellas que tengan color oscuro en su interior, estén picadas o hayan sufrido heladas.
ZERBA - ACELGA	Zerba berde arrunta, hosto freskoa duena, orbanik eta markarik gabea. Zurtoin zurikoak izango dira, ez oso lodikoak. Acelga verde común de hoja fresca sin manchas, ni marcas. Serán de tallo blanco no excesivamente grueso.
BARATXURIA -AJO	Kanpoaldea zuria eta barrualdea morea. Tamaina: 8 cm-tik 10 cm-ra. Kalitate eta kontserbazio handiko zigiluarekin. Exterior blanco e interior morado. Tamaño de 8 a 10 cms. Con sello de calidad y conservación alta.
AZA - BERZA	Lehenengo kategoria Categoría primera.



KALABAZINA-CALABACIN	Azal berde iluna pigmentatuta. Con la piel verde oscura pigmentada
KALABAZA - CALABAZA	Azal berde ilunekoa eta ez oso gogorrekoa. Trinkoa, freskoa eta laranjatua izan behar du barruan. De piel verde oscura y no muy dura, Que tengan la carne compacta, fresca y de color anaranjado en su interior.
TIPULA - CEBOLLA	Tamaina ertainekoak. Babosa motakoa. Barrutik zuria eta zapore gozoa. 100 eta 250 gramo artean. Ez dira abingramatuta egongo, ezta ilunduta ere barruan. De tamaño mediano. Tipo babosa. De carne blanca y sabor dulce. De 100 a 250 gramos No estarán avinagradas, ni oscurecidas en su interior.
LETXUGA -LECHUGA	Lehenengo kategoria Categoría primera.
TOMATE (ENTSALADARAKOA - PARA ENSALADA)	Aparteko kategoria Categoría extra
TUTERAKO KUKUKULUAK COGOLLOS DE TUDELA	Lehenengo kategoria Categoría primera
PIPER TXORIKEROA PIMIENTO CHORICERO	Lehenengo kategoria Categoría primera
PERREXILA - PEREJIL	Hosto berde ilunekoa. Orbanik gabe De hoja verde oscura. Sin manchas.
PIPER BERDEA -PIMIENTO VERDE	Italiarra mota eta/edo herrikoa frijitzeko. Tipo italiano y/o del país para freír.
PIPER GORRIA PIMIENTO ROJO	Lehenengo kategoria Categoría primera
PORRUA-PUERRO	Lehenengo kategoria Categoría primera

FRUTUAK - FRUTAS	
PRODUKTUA / PRODUCTO	DESKRIBAPENA / DESCRIPCION
GEREZIA -CEREZA	Lehenengo kategoria Categoría primera
OKARANAK-CIRUELAS	Claudia eta gorria. Lehenengo kategoria. Claudia y roja. Categoría primera.
MARRUBIAK-FRESAS	Lehenengo kategoria Categoría primera
KIWIA-KIWI	Lehenengo kategoria Categoría primera
LIMOIAK-LIMONES	Azalaren presentzia ona eta gutxienez% 25eko zukua. De buena presencia de piel y un contenido mínimo en zumo del 25 %.
MANDARINAK- MANDARINAS	Lehenengo kategoria Categoría primera



SAGARRAK-MANZANAS	Gutxi gorabehera 180 g-ko pisua. Barietate desberdinak eskatu ahal izango dira: Golden, Fuji, Granny Smith, Rosalisa, Reineta, ... Lehen kategoria. Peso aproximado 180 gr. Se podrán pedir diferentes variedades: Golden, Fuji, Granny Smith, Rosalisa, Reineta, ... Categoría primera.
MUXIKA-MELOCOTON	Gutxi gorabeherako pisua: 175 g. Lehen kategoria. Bi barietate hori eta gorri. Peso aproximado 175 gr. Categoría primera. Dos variedades amarillo y rojo.
MELOIA-MELON	Lehenengo kategoria Categoría primera
LARANJA -NARANJA (POSTREKOA –MESA)	Lehenengo kategoria. Gutxi gorabeherako pisua: 205 g Categoría primera. Peso aproximado 205 gr. Calibre entre 6 y 7 cm.
LARANJA -NARANJA (ZUKUA-ZUMO)	Lehenengo kategoria. Gutxi gorabeherako pisua: 150 g Categoría primera. Peso aproximado 150 gr.
NEKTARINAK-NECTARINAS	Lehenengo kategoria. Gutxi gorabeherako pisua: 175 g Categoría primera. Peso aproximado 175 gr.
UDAREAK-PERAS	Lehenengo kategoria. Gutxi gorabeherako pisua: 170 g. Barietate desberdinak eskatu ahal izango dira: konferentzia, negua, pasasacrana, san José,... Categoría primera. Peso aproximado 170 gr. Se podrán solicitar diferentes variedades: conferencia, invierno, pasasacrana, san José,....
PARAGUAIOAK-PARAGUAYOS	Lehenengo kategoria Categoría primera
BANANA-PLATANO	Lehenengo kategoria Categoría primera
SANDIA-SANDIA	Lehenengo kategoria Categoría primera.
MAHATSAK-UVAS	Lehenengo kategoria Categoría primera.
AHUAKATE-AGUACATE	Lehenengo kategoria. Categoría primera
ANANA NATURALA-PIÑA NATURAL	Lehenengo kategoria Categoría primera
MANGOAK-MANGOS	Lehenengo kategoria Categoría primera



HARAGIAK CARNES

Haragia garbi, osasuntsu eta materia arrotzik gabe egongo da, eta animalia-espezie bakoitzaren berezko ezaugarriak eskainiko ditu, baldintzarik onenetan, hozte-tenperaturetan, 0º eta 4.a bitartean. Aparteko edo lehen kategoriakoa izango da.

La carne estará limpia, sana, exenta de materias extrañas, ofreciendo las características propias de cada especie animal, en sus mejores condiciones, mantenida a temperaturas de refrigeración entre 0º y 4º. Será de categoría extra o primera.

Haragi guztiak freskoak izango dira, ez dira izoztuta egongo, ez ematen diren unean, ez lehenago.

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

Hegaztiek ez dute lumarik eta errairik izango, eta dietaren pisura egokituko dira. Ez dira kolpatuta egongo eta ez dute produktuaren kalitatea edo presentzia narriatzen duen markarik izango, eta haragi freskoari dagokion kolorea eta aroma izango dute.

Las aves estarán desprovistas de plumas, vísceras y se ajustarán al peso de la dieta. No estarán golpeadas ni presentarán marcas que degraden la calidad o presencia del producto, presentando un color y aroma propios de carne fresca.

Behar bezala identifikatuta emango dira, eta etiketen eta trazabilitatearen jarraipena egin ahal izango da. Produktuak behar bezala ontziratuta zerbitzatuko dira. Ontzietako gutxieneko trazabilitate-datuak honako hauek izango dira:

Se suministrarán perfectamente identificadas permitiendo el seguimiento de su etiquetado y trazabilidad. Los productos se servirán perfectamente envasados. Los datos mínimos de trazabilidad indicados en los envases serán:

- Pieza komertzialaren izena
- Kanalaren, haragi-piezaren laurdenaren eta haragia datorren animalaren edo animalia-taldearen arteko lotura ziurtatzen duen erreferentzia-zenbakia/lotea.
- Jaioterria
- Gizentze-herrialdea
- Hilketaren herrialdea
- Ontziaren pisua guztira
- Ontziratze-data
- Iraungitze-data

- Denominación de la pieza comercial
- Número de Referencia /Lote que asegura un vínculo entre el canal, el cuarto de la pieza de carne y el animal o grupo de animales de donde proviene la carne
- Lugar de nacimiento
- País de engorde
- País de sacrificio
- Peso total del envase
- Fecha de envasado
- Fecha de caducidad

PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
TXERRIA SOLOMOA/CERDO LOMO	Txerri solomo freskoa, 55/60 g-ko xerretan. Lehenengo kategoría. Lomo de cerdo fresco en filetes de entre 55/60 grs. Filete. Categoría primera.



TXERRIA-CERDO	Bizkarraldea eta saiheits-hezurra magra, freskoa, gehiegizko koiperik gabea. Lehenengo kategoria. Cabeza de lomo y costilla magra, fresca, limpia de grasas excesivas. Categoría primera.
SOLOMO ONTZUTUA-LOMO ADOBADO	Xerratua eta lehenengo kategoria Loncheado y de primera categoría
UNTXIA-CONEJO	Garbi, 55/65 gr zatituta zati bakoitzeko, eta bururik, hankarik eta errairik gabe. Lehenengo kalitatea. Limpio, troceado 55/65 grs. Por trozo y sin cabeza, patas ni vísceras. Primera calidad.
HEZURRAK-HUESOS	Babarrun edo kanabera propiozko hezurra saldetarako. Hueso de babilla o de caña propio para caldos.
MIHIAK-LENGUAS	Txahala, lehen kalitatea, egosita. Ternera, primera calidad, cocidas.
TXAHAL URRIXA-TERNERA	Orratza eta Zankarroia: gisatzeko, zatitzeko. Biribila eta Kontrak: erretzeko. Orratz magra: pikada lehenengo kategoria (turmix eta hanburgesetarako). Txahal-masailak. Xerra: enpanatzeko. Genero horiek guztiak 20 hilabete baino gutxiagoko animalienak izango dira, edo unean-unean indarrean dagoen legeriak zehazten duena, adin hori txikiagoa bada. Aguja y Zancarrón: Para guisar, troceado. Redondo y Contrás: Para asar. Aguja magra: Picada de 1ª (para turmix y hamburguesas). Carrilleras. Filete: Para empanar. Todos estos géneros serán de animales de menos de 20 meses, o lo que determine la legislación vigente en cada momento, si esta edad fuese inferior.
ISATSA-RABO	Txahala izango da, lehen mailakoa, zatitua, 125 g. gutxi gorabehera Será de ternera, de primera categoría, troceado, 125 gr. aproximadamente
GALEPERRAK-CODORNICES	Garbi eta lumarik gabe egongo dira, lehen kategorian Estarán limpias y sin plumas, primera categoría
ESNEKO ARKUME -CORDERO LECHAL	Garbi, zatituta edo osorik zerbitzatuko da, beharren arabera Paletilla: 400-600 gr. Hanka: 600-700 gr. Se servirá limpio, troceado o entero, según necesidades. Paletilla: 400-600 gr.



	Pierna: 600-700 gr.
TXAHAL URRIXAREN GIBELA-HIGADO DE TERNERA	150 g-ko xerrak, gutxi gorabehera, eta lehenengo kategoriakoak Filetes de 150 grs. aproximadamente y de primera categoría
MUTURRAK-MORROS	Osorik, egosi gabe, lehenengo kategoria Enteros, sin cocer, de primera categoría.
TRIPAKIAK-CALLOS	Egosiak izango dira, lehenengo kategoria Serán cocidos, de primera categoría
HAMBURGUESAS-ALBÓNDIGAS	Txahalarenak edo oilaskoarenak izan daitezke. Podrán ser de ternera o de pollo.
ODOLOSTEAK-MORCILLAS	Burgos motakoa arrotza lehenengo kategoria De arroz tipo Burgos de 1ª calidad.
SALTXITXA ZURIAK-SALCHICHAS BLANCAS	Frankfurt edo cocktail motakoak eta lehenengo kalitatea. Tipo Frankfurt o cocktail y de 1ª calidad.

OILASKOA-POLLO	Lehenengo kalitatea Osoak: freskoak, garbiak eta errairik, lumarik edo kanoirik gabeak. Pechugas: 185/200 gr. Hutsean ontziratuta emango dira. Izterrak: 230/250 g. garbiak eta luma edo kanoirik gabeak. Hegalak. Primera calidad Enteros: Frescos, limpios y desprovistos de vísceras, plumas o cañones. Pechugas: 185/200 grs abiertas en libro sin solomillo centra. Se suministrarán envasadas al vacío. Muslos: 230/250 grs. Limpios y desprovistos de plumas o cañones. Alas.
INDIOILARRA-PAVO	Zatitzea / txuleta. Lehen kategoriakoa Troceado / chuleta. Primera categoría
OILOA-GALLINA	Garbia, errairik, hankarik eta lumarik gabea Limpia, desprovista de vísceras, patas y plumas



HESTEBETEA ETA FIANBREAK EMBUTIDOS Y FIAMBRES

Atal honekin lotutako produktuak kalitate estrakoak eta nazio-jatorrikoak izango dira.

Los productos relacionados con este apartado serán de calidad extra y procedencia nacional

Produktuaren izena nahasterik eragin ez dezan moduan egingo da. Aurkezteko eta ontziratze moduak egokia izan beharko du definitutako ezaugarriak behar bezala kontserbatzen direla eta ez direla aldatzen ziurtatzeko.

La denominación del producto se hará de forma que no pueda inducir a error. La forma de presentación y envasado deberá ser la adecuada para asegurar la correcta conservación y la no alteración de las características definidas.

Erabilitako osagaiek eta gehigarriek indarrean dagoen legeriak eskatzen dituen arauak beteko dituzte.

Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente.

80/02/07ko Agindua. Haragi-produktuen kalitate-araua, barne-merkatuan ondutako gordinak

Orden 7/02/80. Norma de calidad de los productos cárnicos, crudos curados en el mercado interior

81/11/5 Agindua, beroak tratatutako haragi-produktuen eta txerri solomozko fianbreen barne-merkaturako kalitate-arau orokorra onartzen duena.

Orden 5/11/81 por la que se aprueba la norma genérica de calidad para productos cárnicos tratados por el calor y para el mercado interior de fiambres de lomo de cerdo.

Etiketak eta trazabilitatea

Etiquetado y trazabilidad

- Produktuaren izena
- Osagaien zerrenda
- Kopuru garbia
- Ontziratze-data
- Iraungitze-data edo kontsumo lehenetsia
- Erregistro sanitarioaren zenbakia
- Kontserbatzeko jarraibideak
- Enpresaren identifikazioa
- Fabrikazio-lotea

- Denominación del producto
- Lista de ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de envasado
- Fecha de caducidad o consumo preferente
- Número de Registro Sanitario
- Instrucciones para la conservación
- Identificación de la empresa
- Lote de fabricación

Produktu guztiek bete beharko dute elikagai mota bakoitzari eragiten dion indarreko araudia, bai Estatuan bai Erkidegoan, bai eta barne-merkaturako produktuen kalitate-arauak onartzen dituzten agindu eta arauak

Todos los productos deberán cumplir la normativa en vigor tanto Nacional como Comunitaria, que afecte a cada tipo de alimento, así como órdenes y normativa por las que se aprueban las normas de calidad de los distintos productos destinados al mercado



ere.

interior.

FIANBREAK//FIAMBRES	
PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
URDAIAZPIKO EGOSIA - JAMÓN COCIDO	Aparteko kategoria. Categoría Extra.
EGOSTEKO TXORIZOA-CHORIZO PARA COCIDO	Aparteko kategoria. Categoría Extra.
HIRUGIARRA EDO BACON-PANCETA O BACÓN	Aparteko kategoria Categoría extra
BESO BERRELKATZEAREN MENDITAR ETA IBERIKOA- PALETA SERRANA E IBÉRICA DE RECEBO	Hezurgabetua eta garbia, kategoria gehigarria. Deshuesada y limpia, categoría extra.
SOLOMOA, TXORIZOA, SALTIXITXOIA - LOMO, CHORIZO, SALCHICHÓN	Iberikoak Ibéricos.



ARRAIN FRESKOAK PESCADOS FRESCOS

Espezifikazio

orokorrak: Especificaciones Generales:

Atal honetako arrain guztiak freskoak izango dira, eta ez dira izoztuta egongo, ez ematen diren unean, ez lehenago. Garbiak eta errazionatuak emango dira, indarrean dagoen legeriaren arabera egokiak diren garraio eta tenperaturarekin.

Todos los pescados de estas ección 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.

Ez dira kolpatuta egongo, eta ez dute produktuaren kalitatea edo presentzia hondatzen duen markarik izango. Arrain freskoaren berezko kolorea eta usaina izango dute.

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

PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
GRANADARIA-GRANADERO	100/150 g-ko xerra Filete 100/150 grs
MAZKARRA-LOCHA	Irekia eta erdiko arantzarik gabea. Lehenengo kategoria. (Pieza bakoitzeko batez besteko pisua 1,5 kg-tik 2 kg-ra) Abierta y desprovista de espina central. Categoría primera. (Peso medio por pieza 1,5 a 2 kg.
BAKAILAOA-BACALAO	Irekia eta erdiko arantzarik gabea. Lehenengo kategoria. (Pieza bakoitzeko batez besteko pisua 1,5 kg-tik 2 kg-ra) Abierto y desprovisto de espina central. Categoría primera. (Peso medio por pieza 1,5 a 2 Kg)
ATUN TXIKIA-BONITO	Garbia, solomoetan eta azalik gabe, eta arantzarik, bururik, erraiik edo hegatsik gabe. Limpio, en lomos y sin piel, ni espina, cabeza, vísceras o aletas.
LEGATZA, LIRIOA, AMUARRAINA, IZOKINA, PESCADILLA, PEZ PALO, BORRIQUETE, FOGONERO, CARIOCA, MARUCA, SARDINA, ANTIXOA (XERRAK), BESTE ARRAIN URDIN BATZUK.-	Garbiak, bururik gabe eta arantzarik gabe. Limpios, sin cabeza y sin espina.



MERLUZA, LIRIO, TRUCHA, SALMÓN, PESCADILLA, PEZ PALO, BORRIQUETE, FOGONERO CARIOCA, MARUCA, SARDINA, ANCHOA, (FILETES), OTROS PESCADOS AZULES.	
TXIRLA ERDIKULTIBOAK- ALMEJAS SEMICULTIVO	Kalitate extra Calidad Extra
AMUARRAINA-TRUCHA	Erasotua izango da. Solomoetan edo errazioetan Será asalmonada. En lomos o raciones
MUSKUILUAK-MEJILLONES	Garbiak eta aparteko kalitatekoak izango dira. Estarán limpios y de calidad extra
TXIPIROIAK-CHIPIRON	Lehen kategoriako garbi hoztua Limpio refrigerado de categoría primera
LUPIA-LUBINA	Arrain-haztegi garbia, 1 kg, lehen kategoría Limpia de piscifactoría, 1 Kg., primera categoría



IZOZTUAK CONGELADOS

Espezifikazio

orokorrak: Especificaciones Generales:

Garraioaren tenperatura indarrean dagoen legeriara egokituko da. Barazkiak 2,5 kiloko pisua duten poltsetan ontziratuko dira.

La temperatura del transporte se adecuará a la legislación vigente.

Las verduras estarán envasadas en bolsas cuyo peso será de 2,5 kilos.

Arrainak ez dituzte kamerek erreko, eta ez dituzte ukituko edo markatuko garraiatzean emandako kolpeek.

Los pescados no estarán quemados por las cámaras, ni estarán rozados o marcados por los golpes en su transporte.

Produktu guztiek duten izotz kantitatea produktu horiek kontserbatzeko ezinbestekoa dena izango da.

La cantidad de hielo que contengan todos los productos será la imprescindible para conservarlos.

IZOZTUAK: ARRAINAK//CONGELADOS: PESCADOS	
PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
LEGATZA-MERLUZA	3. zenbakia, 130 eta 150 gramoko azala duen xerra, ontzian izoztua (hegoafrikarra) 4 zenbakiko legatz gorria. Ontzian izoztuta. Txiletarra Ontzi barruan izoztutako legatz estraren solomoak. Txiletarra Filete con piel nº 3, 130 a 150 gr. Congelado a bordo (Sudafricana) Merluza Rodajas Austral del nº-4. Congelada a bordo. Chilena Lomos de merluza extra congelada a bordo. Chilena
XERRAFILETE: LENGUADO, LENGUADINA, LIMANDA	200-240 gramo 200/240 grs
BAKILAOA LARRUAZ-BACALAO CON PIEL	Gatzik gabe 500/1000 gramo Sin sal 500/1000 grs
PERKA-PERKA	500-1000 gramo 500/1000 grs
TXIPIROII UZTAIA-ANILLA CALAMAR	Paella-prestakinetarako osoak edo prezintatuak izango dira Serán enteros o precortados para preparados de paellas



OTARRAINXKA-LANGOSTINO	32/44 eta 52/58. Kubako 28/34 jaiegunetarako edo antzekoetarako 32/44 y 52/58. Para los días festivos 28/34 cubano o similar
TXATKA-TXATKA	Lehehengo kalitatea Calidad primera
MUSKUILU HANDIA-MEJILLON GRANDE	Garbiak, ale handian, oskolik gabe Limpios, en grano grande sin cáscara
GULA AGINAGA-GULAS AGUINAGA	250grm zaharberritze berezia, lehengo kategoría 250grm especial restauración, primera categoría
GANBAK-GAMBAS	Zuritua, azalik eta bururik gabeko arrozarentzat berezkoa den tamaina ertainekoa, ez dira eho garraiatu edo ontziratzeagatik, eta ez dute kolore beltzik izango buruan edo hanketan. 60/80 kalibrea Pelada, de tamaño mediano propias para arroz sin piel y cabeza, no estarán molidas por el transporte o envasado, ni tendrán color negro en su cabeza o patas. Calibre 60/80
IZOZTUAK: HARAGIA //CONGELADOS: CARNE	
HAMBURGUESA	Txahalarenak edo oilakoarenak izan daitezke Podrán ser de ternera o de pollo.
ALBONDIGAK	Txahalarenak edo oilakoarenak izan daitezke Podrán ser de ternera o de pollo
IZOZTATUAK: BARAZKIAK//CONGELADOS: VERDURAS	
PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
KALABAZA-CALABAZA	Zatietan En trozos
KALABAZINA-CALABACIN	Dadoetan eta xerretan En dados y en rodajas
TIPULA-CEBOLLA	Dadoetan En dados
AZALOREA-COLIFLOR	Elur-maluta mota edo baliokidea Tipo copo de nieve o equivalente
PERRETXIKOA-CHAMPIÑON	Xerratuta Laminado
ESPINAKAK-ESPINACAS	Kilo bateko blokean, ur-edukia % 10etik gorakoa ez denean. En bloque de 1 kilo cuyo contenido en agua no supere el 10%
ILARRAK-GUISANTES	"Finak" izena. Ez dute akatsik izango ez forman, ez



	kolorean Denominación “finos”. No tendrán defectos en su forma ni en su coloración
BROKOLIA-BROCOLI	Kategoria extra Categoría extra
PATATA-PATATA	Orbanak eta lehen kalitatekoak garbitzea: • Dado • Lurrunerako eta gisatueterako Parisina mota • Prefrita • Okindegia edo dolarra. Limpia de manchas y de primera calidad: • Dado, • Tipo Parisina para vapor y guisados • Prefrita • Panadera o dólar.
BABARRUN BERDEAK-JUDIAS VERDES	Planoak. Biribil zatitua Planas. Redonda troceada
PIPER BERDEA-PIMIENTO VERDE	Dadoetan En dados
PIPER GORRIA-PIMIENTO ROJO	Dadoetan En dados
PORRUA-PUERRO	Xerratan izango da, aparteko kategorian Será en rodajas, categoría extra
AZENARIOA-ZANAHORIA	Baby Baby
ORBURUAK-ALCACHOFAS	Lehenengo kategoriako zatituak Troceadas de primera categoría
PISTOA TOMATEAREKIN-PISTO CON TOMATE	Lehenengo kategoria Primera categoría
MENESTRA-MENESTRA	Menestra berezia: azenarioa, babarrun berdeak, orburuak, txanpinoiak, azalorea, ilarrak, zainzuriak eta babak Menestra especial compuesta de zanahoria, judías verdes, alcachofas, champiñones, coliflor, guisantes, espárragos y habas
ZOPETARAKO BARAZKIAK VERDURAS PARA SOPA	
ENTSalADILLA EGITEKO BARAZKIAK VERDURAS PARA ENSALADILLA	
IZOZTATUAK: POSTREAK//CONGELADOS: POSTRES	
PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION



ASKOTARIKO TARTAK-TARTAS VARIADAS	Hainbat formatakoak izango dira, laukizuzenak eta xafla motakoak. Serán variadas de formato rectangular y de tipo plancha
PROFITEROLAK-PROFITEROLES	Aparteko kalitate esne-gain eta kremazkoak izango dira. Serán de nata y crema calidad extra
LAZO TXURROAK-CHURROS LAZO	Aparteko kalitatea Calidad extra
HOSTOREA-HOJALDRE	Plantxak gurinezkoak edo margarina De mantequilla planchas o margarina
IZOZKIA-HELADO	Tarrinak, banaka bi zapore Tarrinas individuales dos sabores
KROISANTA-CROIXANT	Labera eta hartzitzeko. Para hornear y fermentar.
BERLINAK EDO BUGGYAK-BERLINAS O BUGGYS	Desizoztu bakarrik Sólo descongelar
HOSTORETXO BETEAK-HOJALDRITOS RELLENOS	Gazta, txorizoa, etab. De queso, chorizo etc...
Opilgintzako beste produktu batzuk- Otros productos de bollería	

AURREZ PRESTATUTA/PRECOCINADOS	
PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
KROKETAK-CROQUETAS	York eta oilaskoa, urdaiazpikoa, itsaskia, gatz gehigarririk gabe, 30 gr unitate. Testura leuna eta lehen kalitatekoa. De York y pollo, jamón, marisco, sin sales añadidas, 30 gr unidad. Textura suave y de primera calidad.
ENPANADILAK-EMPANADILLAS	Hainbat osagairenak. Testura leuna eta lehenengo kalitatekoa De diferentes ingredientes. Textura suave y de 1ª calidad
PIPERRAK PIKILLO BETEAK-PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS	Haragizkoa, hegaluzea, 60 g-koa. Testura leuna eta lehenengo kalitatekoa. De carne, bonito, de 60 gr. unidad. Textura suave y de primera calidad.
SUPREMAK-SUPREMAS	Yorkekoa, 75 gr. unitate. Testura leuna eta lehen kalitatekoa. De York, 75 gr. unidad. Textura suave y de primera calidad.



OILASKO HEGALAK-ALAS DE POLLO	Lehenengo kategoria izango dira Serán de primera categoría.
ITSASOKO OGITARTEAK- BOCADITOS DE MAR	Edo antzekoa (karramarro-hankak). O similar (patas de cangrejo).



ARRAUTZAK ETA ESNEKIAK HUEVOS Y LACTEOS

PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
ARRAUTZAK-HUEVOS	70 gr baino gehiagoko fresko estrak, egosteko eta frijitzeko, errute- eta pasteurizazio-datarekin (arrautza edo zuringoa) tortilletarako, arrautzeztatzeko eta abarrerako, 30 dozenako kaxak Frescos extra de más de 70 gr, para cocer y freír, con fecha de puesta y pasterizado (huevo o clara) para tortillas, rebozados, etc cajas de 30 docenas
GAZTA ARRASPATUA- QUESO RALLADO	Gratinatu egiteko. Mozarella motakoa. Propio para gratinar. Tipo Mozarella.
GAZTA-ATALAK QUESO EN PORCIONES	Gazta urtua 16 g-ko zatietan. Beheratuak Queso fundido en porciones de 16 gr. Descremados.
GAZTA FRESKOA-QUESO FRESCO	Gatzik gabe, behi-esnez eta ukimen trinkoz. 75 g-tik gorako zatietan edo 2 kg-ko piezetan Sin sal, de leche de vaca y de tacto compacto. En porciones de más de 75 gr. o piezas de 2 kg
GASTA ERDIONDUA QUESO SEMICURADO	
GURINA-MANTEQUILLA	Kilo bateko barrak, 12 g-ko zatietan Barras de 1 kilo en porciones de 12 gr.
MARGARINA-MARGARINA	A eta D bitaminaz aberastutako kilo bateko barrak, 12 g-ko zatietan Barras de 1 kilo en porciones de 12 gr. enriquecida con vitamina A y D
ESNE ERDIGAINGABETUA- LECHE SEMIDESNATADA ESNE K/LAKTOSA LECHE S/LACTOSA EGUNEKO ESNEA/LECHE DEL DÍA	Botilan 1.5 litro UHT homogeneousatuan, hutsean ontziratua eta pasteurizatua. En botella 1.5 litro UHT homogeneizada envasada al vacío y pasteurizada.
ESNE FRESKOA/ LECHE FRESCA	
SOJA ESNEA-LECHE DE SOJA	1 litroko brikan En brik de 1 litro
JOGURTAK-YOGURES	125 g-ko ontzia, naturalak, laktosarik gabe, bioak eta zaporeen barietatekoak, eskaeraren arabera, entregatzen direnetik iraungitze-datara arteko tarte zabalarekin. Envase de 125 gr, naturales, sin lactosa, bios y de variedad en los sabores según pedido, con un amplio



	margen desde la entrega hasta la fecha de caducidad.
JOGURT GAINBETUTA-YOGUR DESCREMADO	Naturalak, BOlak, zaporeenak, indarrean dagoen araudiaren arabera, 125 g-ko ontzia, % 0ko koipe-educia. Naturales, Bios, de sabores según normativa vigente, envase de 125 gr, contenido en materia grasa 0%.
ARRAUTZ BUDINA-FLAN DE HUEVO	
GATZATUA-CUAJADA	
GAINA-NATA	% 35eko koipe-materiarekin, muntatzeko eta sukaltzeko. Con 35% de materia grasa para montar y cocinar.
ARROZ-ESNEA-ARROZ CON LECHE	
NATILAK-NATILLAS	



LEKALEAK, PASTAK, OGIA ETA BESTE BATZUK LEGUMBRES, PASTAS, PAN Y OTROS

Espezifikazio

orokorrak: Especificaciones Generales:

Produktu horien guztien iraungitze-datek tarte zabala izango dute. 5 kiloko ontziko pastak, arrotzak eta lekaleak 1 edo 2 kiloko ontzietan. Ogiak mami uniforme izango du eta sendo mantenduko da moztean.

Las fechas de caducidad de todos estos productos tendrán un margen amplio. Las pastas en envase de 5 kilos, los arroces y legumbres en envases de 1 ó 2 kilos. El pan tendrá una miga uniforme y se mantendrá firme al corte.

LEKALEAK, ARROZA, PASTA //LEGUMBRES, ARROZ, PASTA	
PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
DILISTAK-LENTEJAS	Pardina mota. Kalitate gehigarria. Tipo Pardina. Calidad extra
BABARRUN GORRIA EDO PINTA-JUDIA ROJA O PINTA	Aparteko kalitatea Calidad extra
BABARRUN ZURIAK-JUDIAS BLANCAS	Giltzurrun gantz mota. Aparteko kalitatea Tipo riñón manteca. Calidad extra
TXITXIRIOAK-GARBANZOS	Esne-mota. Aparteko kalitatea Tipo lechoso. Calidad extra
ARROZA-ARROZ	Biribila. Categoría berezia. Redondo. Categoría extra.
GARI GOGORREKO SEMOLA OREA-PASTA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO	Lasaña, Macarron, Spaguetti, Fideo finak, Margaritak edo koloretako loturak Lasaña , Macarrón, Spaguetti, Fideos finos, Margaritas o lazos de colores

OGIA//PAN	
PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
OGIA GATZAREKIN-PAN CON SAL	250/290 pieza. Pieza de 250/290.
GATZIK GABE OGIA-PAN SIN SAL	50 gr pieza Pieza de 50 gr.
OSOKO OGIA-PAN INTEGRAL	250/290 pieza. Pieza de 250/290.
OGI TXIGORTU BISCOTTE BANAKAKAOK- BISCOTTES DE PAN TOSTADO INDIVIDUAL	Gatzik eta azukrerik gabe. 15/20 g-ko xerrak unitate bakoitzean. Bi unitateko paketeak. Sin Sal y sin azúcar. Rebanadas de 15/20 gr cada unidad. Paquetes de dos unidades.



MOLDEKO OGIA-PAN DE MOLDE	
OGI BIGINDUA-PAN RALLADO	20 kg-ko formatuetan En formatos de 20 kg
BESTE BATZUK // OTROS	
PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
BOLOBANEAK-VOLOVANES	7/8 cm-ko diametroa eta 5 cm-ko altuera duten freskoak Frescos del día 7/8 cm. de diámetro y 5 cm de altura
CROISSANT, GURIN OPILA, SUITZARRA-CROISSANT, BOLLO DE MANTEQUILLA, SUIZO	Egunean eginda. Zelofanean ontziratua Hechos del día. Envasados con celofán
GARI-SEMOLA-SEMOLA DE TRIGO	230 g-ko paketeen ontziratutakoa Envasada en paquete de 230 gr
LEGAMIA- LEVADURA	Hautsa eta/edo prentsatua. En polvo y/o prensada
ARTOAZ MAIZENA-MAICENA DE MAÍZ	
IRINA-HARINA	Gari. 1 kg-ko eta 20 kg-ko paketeak De trigo. Paquetes 1 kg. y de 20kg
PATATA-PUREA MALUTETAN-PURÉ DE PATATA EN COPOS	2 edo 3 kiloko eta 20 kg-ko ontziak Envases de 2 o 3 kilos y de 20kg
OLIBA BETEAK-ACEITUNAS RELLENAS	Baxuko sodion. Aparteko kategoria Bajas en Sodio. Categoría extra
ARRAIN-KONTZENTRATUA-CONCENTRADO DE PESCADO	Gutxi gorabehera 1 kg-ko ontzian dagoen fumeterako. Para fumet en envase de 1 kg. aproximadamente.
HAUTS BIKOITZEKO HARAGI-SALDA KONTZENTRATZEA-CONCENTRADO DE CALDO CARNE DOBLE POLVO	Baxuko sodion. Kilo bateko bilgarria, gutxi gorabehera Bajo en sodio. Envase de 1 kilo aprox.
MAYONESA-MAYONESA	3 kg-ko eta 700 gr-ko ontzia eta banakako gutun-azalak Envase 3 kg y 700 gr y sobres individuales.
MENBRILOA-MEMBRILLO	50 g-ko zatiak ". 3kg lata Porciones de 50 gr. Lata 3kg
MARMELADA-MERMELADA	3 kg-ko zati gehigarriak, 25 g-koak Porciones de 25 gr. de 3kg extra
GAILETAK-GALLETAS	Bost unitateko ontzian, 25 g-ko zelofanarekin, María, edo antzekoarekin. En envase de cinco unidades con celofán de 25 gr tipo María o similar.
GAILETAK DIABETIKOAK-GALLETAS DIABETICOS	María motako edo antzeko 25 g-ko zelofanarekin egindako ontzian En envase con celofán de 25 grm. tipo María o similar



KAKAO-HAUTSA-CACAO EN POLVO	Dosi bakarreko ontzia, 20 g-koa Envase unidosis, de 20 gr
KAFE DESKAFEINATUTA-CAFÉ DESCAFEINADO	Dosi bakarreko ontzia 2 gr Envase unidosis 2 gr
KAFE DESKAFEINATUTA EDO EHOTZEA-CAFÉ DESCAFEINADO MOLIDO	Pakete 1 edo 2 kg-ko eho berriak. % 20 torrefaktua Molido reciente de 1 o 2 kg. Paquete. 20% torrefacto
TEA, KAMAMILA, EZKI-URA-TE, MANZANILLA, TILA	2 g-ko unidosia, Unidosis de 2 gr.
TXIKORIA-ACHICORIA	500gr-ko ehoa. Molida 500 gr.



KONTSERBAK CONSERVAS

Espezifikazio

orokorrak: Especificaciones Generales:

Kontserba guztiek ondo ikusteko moduan izango dute iraungitze-data, eta horrek tarte zabala izango du hornitzen direnetik. Latek ez dute deformaziorik, hondoratzerik edo oxido orbanik izango.

Todas las conservas tendrán bien visible la fecha de caducidad, la cual tendrá un amplio margen desde su suministro. Las latas no presentarán deformaciones, hundimientos o manchas de óxido.

KONTSERBAK//CONSERVAS	
PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
TOMATE NATURAL OSOA ZURITUTA-TOMATE NATURAL ENTERO PELADO	Tomate natural oso zuritua, gutxi gorabehera 5 kg-ko pisu gordina duten latetan ontziratua. Lehenengo kategoría Tomate natural entero pelado envasado en latas de 5 kg. de peso bruto aproximadamente. Categoría primera
TOMATE BIRRINDUTA-TOMATE TRITURADO	Tomate naturala, gutxi gorabehera 5 kg-ko pisu gordina duten latetan ontziratua. Lehenengo kategoría Tomate natural envasado en latas de 5 kg. de peso bruto aproximadamente. Categoría primera
PIPERMORROA-PIMIENTO MORRÓN	Naturala eta osoa. Lehen kategoría. 3 kg-ko pisu gordina duen latan, gutxi gorabehera. Natural entero y en tiras. Categoría primera. En lata de 3 kg. de peso bruto aproximadamente
ATUNA-ATUN	Atun-enborra landare-olioan. 2 kg inguru Tronco de atún en aceite vegetal. 2 kg. Aprox
ZAINZURIAK-ESPARRAGOS	1 kg-ko ontzia Gordina. Estra zuria, 6-8 fruitu 1 kg-ko ontzi gordina. Estra Zuria, 17-24 fruitu. 3 kg gordineko ontzia. Lehen kalitateko tailuak edo puntak Envase de 1 Kg. Bruto. Extra blanco, 6 a 8 frutos Envase de 1 kg. bruto. Extra Blanco, 17 a 24 frutos. Envase de 3 Kg bruto. Tallos o puntas calidad primera
MUXIKA ALMIBARRETAN- MELOCOTON EN ALMIBAR	3 kg gordineko ontzia. 30-40 fruitu arteko aparteko kategoría Envase 3 kg. bruto. Extra de 30 a 40 frutos
UDAREAK ALMIBARRETAN-PERAS EN ALMIBAR	Erdietan. 3 kg gordineko ontzia. Extra En mitades. Envase 3 kg. bruto. Extra
ANANA BERE ZUKUAN-	3 kg gordineko ontzia. Lehenengo kalitatea.



PIÑA EN SU JUGO	Envase de 3 kg. bruto. Primera calidad.
FRUITA ALMIBARREAN-FRUTAS EN ALMIBAR	3 kg gordineko ontzia. Lehenengo kalitatea. Envase de 3 Kg. Categoría extra
AZUKREZ ETA AZUKRERIK GABE MENBRILLOA-MEMBRILLO CON Y SIN AZUCAR	Lehenengo kategoria Primera categoría



OLIOAK, OZPINAK, ESPEZIEAK ACEITES, VINAGRES, ESPECIAS

PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
ACEITE OLIVA VIGEN EXTRA	Gordinik prestatzeko erabiliko da. Zaporea frutaduna izango da. Hurrengo barietateak: arbekina, hojizuria, kornikabra, royal, empeltre ... Se utilizará para las preparaciones en crudo. Será <u>afrutado</u> de las variedades siguientes: arbequina, hojiblanca, cornicabra, royal, empeltre, ...
OLIBA-OLIOA ZAPORE LEUNA- ACEITE DE OLIVA SABOR SUAVE	0,4 graduko gehieneko azidotasuna duen fintzea. 5 litroko ontzia. Refinado de 0,4 grados de acidez máxima. Envase de 5 litros.
EKILORE OLIOA-ACEITE DE GIRASOL	Gehienez 0,2 graduko azidotasuna. 5 eta 25 litroko ontzia De acidez máxima 0,2 grados. Envase de 5 y 25 litros
OZPIN ZURIA-VINAGRE BLANCO	Ardo purua, 6 graduko azidotasuna duena. 1 litroko brick-ak, 500/750 ml-ko botila Puro de vino, de 6 grados de acidez. Bricks de 1 litro, botella de 500/750 ml
MODENA-OZPINA VINAGRE DE MODENA	
SOJA SALTSA - SALSA DE SOJA	
SUKREA-AZUCAR	20 kg-ko ontzia. Dosi bakarreko ontzia. 10 g Edukoratzaile unidosia 1 gr Envase de 20 kg. Envase Unidosis. 10 gr Educorante unidosis 1 gr
ITSAS GATZA IODODUNA-SAL MARINA YODADA	1 kg-ko paketea Fina. 1 kg-ko paketea Dosi bakarreko ontzia Gorda. paquete 1 kg Fina. Paquete 1 kg Envase unidosis
PIPERBELTZ EHOA- PIMIENTA NEGRA MOLIDA	Baxuko sodion. Aparteko kategoria Bajo en sodio. Categoría extra
INTXAUR MUSKATUA-NUEZ MOSCADA	Kg osoko edo ehotako ontzia Envase de kg . entera o molida
PIPERRAUTS GOZOA-PIMENTON DULCE	1 kg-ko ontzia Envase de 1 Kg



EDARIAK BEBIDAS

ADOAK//VINOS	
PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
ARDOA (ZURI-BELTZA) VINO (BLANCO-TINTO)	Egunerakoa: 75 cl-ko botila beltz gaztea, erabiltzaileen gustuetara egokitu beharko da. Jaiegunetarako: Ardo ondua, erabiltzaileen gustuetara egokitu beharko da. Uso diario: Tinto joven botella de 75 cl., se deberá ajustar a las preferencias de las personas usuarias. Para festivos: Vino crianza, se deberá ajustar a las preferencias de las personas usuarias. .
AITZURKETA-CAVA	Lehen kategoriako erdi-mailakoa izango da. Será semiseco de primera categoría.
EDARIAK//BEBIDAS	
PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
GASEOSA-GASEOSA	1,5 litroko formatua Formato de 1,5 litros
REFRESKOAK: KOLA, LARANJA LIMOIA. REFRESCOS: COLA, NARANJA, LIMÓN	2 litroko formatua Formato de 2 litros
LIKOREAK//LICORES	
PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
ANISA-ANIS	
KOÑAKA EDO BRANDYA-COÑAC O BRANDY	Gisatzeko Para guisar
ZUKUAK//ZUMOS	
PRODUKTUA/PRODUCTO	DESKRIBAPENA/DESCRIPCION
ZUKUAK-ZUMOS	Laranja, melokotoia, sagarra eta anana, 1l-ko brik-a Naranja, melocotón, manzana y piña, brik de 1l



PRODUKTU DIETETIKOAK PRODUCTOS DIETÉTICOS

PRODUKTUA /PRODUCTO	DESKRIBAPENA/ DESCRIPCION	NUTRIZIO- EZAUGARRIAK/ CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	ASKOTARIKOAK VARIEDADES
CEREAL INSTANT- CEREAL INSTANT	Burdina, zinka eta D bitaminan aberatsa den zereal-krema, sakarosa erantsirik gabe. Edulkoratzailearekin. Helduentzat Crema cereales rica en hierro, zinc y vitamina D. Sin sacarosa añadida. Con edulcorante. Para adultos	30 g-ko errazio 1- 200 ml esne erdigaingabetuan (hautsa) berreratutako produktuarekin 1 ración de 30 g de producto reconstituida en 200 ml de leche semidesnatada en polvo	Zerealak Cacaorekin 8 zereal Eztiarekin Cereales con Cacao 8 Cereales con Miel
CEREAL INSTANT LACTEADO-ESNE- CEREAL INSTANT	Zerealen krema esnearekin. Kaltzioan, burdinan, azido folikoan, B6 eta B12 bitaminetan eta D bitamina-iturrian aberatsa helduentzat. Crema cereales de cereales con leche. Rica en calcio, hierro, ácido fólico, vitamina B6, B12 y fuente de vitamina D. Para adultos.	70 g-ko anoa 1-250 gramotan berreratutako produktua 1 ración de 70 g de producto reconstituida en 250	
PURE INSTANT- PURE INSTANT	Nutrizio-balio handiko berehalako prestaketako purea. Proteina ugari eta gatz gutxi. A, D, C, B bitaminetan, azido folikoan eta Manganeson aberastu zen. Helduentzat Puré de preparación instantánea de alto valor nutricional. Rico en proteínas y bajo contenido en sal. Enriquecido en Vitaminas A, D,C,B, ácido fólico y Manganeso. Para adultos		
ZEREALEN KREMA - CREMA DE CEREALES	Proteinetan, kaltzio fosforoan eta B2 bitaminan aberatsa den zereal-krema, sakarina erantsirik gabe, helduentzako edulkoratzailearekin Crema de cereales rica en proteínas, calcio fosforo y vitamina B2, sin sacarina añadida, con edulcorante para adultos	35 g-ko errazio 1- 200ml-ko esne hautsetan bireratutako produktuarekin 1 ración de 35gr de producto reconstituida en 200ml de leche en polvo	Zerealak Cereales
FRUITA PUREA-PURE DE FRUTAS	Fruitu birrinduen purea Pure de frutas trituradas.	100 g-ko tarrinak Tarrinas de 100grm	Udare, sagar, mazedonia eta fruitaren zaporea Sabor pera, manzana, macedonia, frutas.
GELIFIKATZAILEA-E GELIFICANTE	Gelifikatzailea hidratazioa errazteko, proteinetan aberatsa eta C bitamina azukre gehigarririk gabe Gelificante para favorecer la hidratación, rico en proteínas y vitamina C sin azúcares añadidos	125 gramotan berreratutako produktuaren 4 gramoko errazio 1 1 ración de 4grm de producto reconstituida en 125grm	Marrubia Fresa



II. ERANSKINA – MENU MOTA

ANEXO II – TIPOS DE MENÚS



EGUNEROKOA - DIARIO

GOSARIA DESAYUNO	Esne erdia, kafea (normala eta deskafeinatua), kakao-hautsa, tea, kamamila, tila, laranja-zuku naturala. Ogia (normala, integrala, moldekoa, biskoteak). Gazta gaingabetuak, gailetak, marmelada, margarina begetala, azukrea.	Leche semi ,café (normal y descafeinado de sobre), cacao en polvo, té, manzanilla, tila, zumo de naranja natural. Pan (normal, integral, de molde, biscotes). Quesitos desnatados, galletas, mermelada, margarina vegetal, azúcar.
BAZKARIA COMIDA	1. Orburu salteatuak/Garbantzuak/Patata sen salsa verde/Salda/Puré 2. Indioilar- bularkiak/txahalkia/bakailaoa 3. jogurta edo fruta Uzta biltzeko ardoa, ura, muztioa	1º: Alcachofas salteadas/ Garbanzos/ Patata sen salsa verde / Caldo / Puré 2º: Pechugas de pavo/ redondo ternera/ bacalao 3. Yogur o fruta Vino cosechero, agua, mosto.
AZKARIA MERIENDA	Kafea, esnea, kamamila, tea, ezki-ura, ogi txigortua, ogi arrunta, gazta txiki gaingabetuak, galletak, jogurta, marmelada, irasagar-gozokia, margarina, zukuak (naturalak eta brikean).	Café, leche, manzanilla, te, tila, pan tostado, pan normal, quesitos desnatados, galletas yogur o frutas, mermelada, membrillo, margarina, zumos (naturales y en brik).
AFARIA CENA	Baratzuri-zopa Hegaluze-tortilla / Arrain arrautzatzatua Jogurta edo fruta	Sopa de ajo Tortilla de bonito / Pescado rebozado Yogur o fruta



JAI-EGUNAK - DÍAS FESTIVOS

GOSARIA DESAYUNO	Esne erdia, kafea (normala eta deskafeinatua gutun-azalean), kakao-hautsa, txokolate, tea, kamamila, tila, laranja-zuku naturala. Ogia (normala, integrala, moldekoa, biskoteak). Gazta gaingabetuak, gailetak, marmelada, margarina begetala, azukrea. Sobaoak, madalenak, croissantak.	Leche semi ,café (normal y descafeinado de sobre), cacao en polvo, chocolate, té, manzanilla, tila, zumo de naranja natural. Pan (normal, integral, de molde, biscotes). Quesitos desnatados, galletas, mermelada, margarina vegetal, azúcar. Sobaos, magdalenas, croissant.
BAZKARIA COMIDA	1. Arroza mojegoiekin /entremesekin/ babarrunak txirlekin/ salda/ purea. 2. Arkumea/ masailak/ mihia/txahal-gisatua/ rodaballo/ lupia. 3. Tarta/izozkiak Ardo ondua, ura, muztioa	1º: Arroz con mojojones/ entremeses/ alubias con almejas/ caldo /puré 2º: Cordero/ carrilleras / lengua / guisado de ternera / rodaballo / lubina. 3 º: Tarta / helados Vino crianza, agua, mosto
AZKARIA MERIENDA	Txokolatea, kafea, esnea, kamamila, tea, ezki-ura, ogi txigortua, ogi arrunta, gazta txiki gaingabetuak, galletak, jogurta, marmelada, irasagar-gozokia, margarina, zukuak (naturalak eta brikean).	Chocolate, café, leche, manzanilla, te, tila, pan tostado, pan normal, quesitos desnatados, galletas yogur o frutas, mermelada, membrillo, margarina, zumos (naturales y en brik).
AFARIA CENA	1.: barazki-zopa 2. Arraina labea/Tortilla 3. Jogurta edo fruta Oharra: jai gauak (Gabon gaua eta Urtezahar gaua) menua jai bazkariarenaren antzekoa izango litzateke.	1º: Sopa de verduras 2º: Pescado al horno / Tortilla 3º: Yogur o fruta NOTA: Noches festivas (nochebuena y nochevieja) el menú sería similar al de la comida festiva.



III. ERANSKINA – GRAMAJE ORIENTAGARRIAK

ANEXO III – GRAMAJES ORIENTATIVOS



Hemen adierazitako gramajeak orientagarriak dira plater bakoitzeko.

Los gramajes aquí indicados son orientativos por cada plato.

Barazkiak/verduras	Gramaje gordinik: gramoak Gramaje en crudo: gramos
Zerbak/acelgas	150
Orburuak/alcachofas	250
Kremak/cremas	250 c.c.
Ziazerbak/espinacas	250
Barazkien menestra/menestra verduras	250
Patata gisatuak/patatas guisadas	250
Lekak/vainas	150
Ilarrak/guisantes	250
Lekaleak/legumbres	
Indabak/Alubias	70
Txitxirioak/Garbanzos	70
Dilistak/lentejas	70
Arroza/arroz	80
Lasagna/lasaña	225
Pastak/pastas	80
Kaneloiak/canelones	225
Fideua/fideguá	80
Haragiak/carnes	
Haragi-bolak/albóndigas	150
Txahala gisatzea/guisado de ternera	150
Tripakiak/callos	150
Saiheskia/costilla	160
Txerri-txuleta/chuleta de cerdo	150
Solomo ontzutua/lomo adobado	150
Haragi-xerra/filete	150
Gibel-xerra/filete de hígado	150
Hanburgesak/hamburguesas	150
Oilasko-izterrak/muslos de pollo	150
Txahalki biribila/redondo de ternera	150
Kapoia/capón	160
Hezur hutsa/zancarrón	160
Odolkiak/morcillas	140
Galeperrak/codornices	150
Mihia/lengua	150
Arkumea/cordero (con hueso)	240



Oilasko- paparrak/pechugas	150
Masailak/carrilleras	150
Indioilarraren zatiak/pavo trozos	150
Barazkien odolkiak/morcillas verduras	140
Txerri-azpizuna/solomillo de cerdo	150
Arrainak (garbiak) /pescados (limpios)	
Legatza/merluza	250
Arrain-xerrak (Askotariko arrain)/filetes(pescado varios)	200
Antxoak/anchoas	250
Sardinak/sardinas	250
Mero zuria/mero	250
Lupia/lubina	250
Erreboiloa/rodaballo	250
Atun txikia/bonito	250
Amuarraina/trucha	250

