



**SERVICIO DE CATERING Y CAFETERÍA
PARA LA ACADEMIA VASCA DE POLICÍA Y EMERGENCIAS**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Expediente C02/004/2025



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

SERVICIO DE CATERING Y CAFETERÍA PARA LA ACADEMIA VASCA DE POLICÍA Y EMERGENCIAS.

ÍNDICE

1.	OBJETO DEL SERVICIO	PÁGINA 4
2.	CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO	PÁGINA 4
2.1.	SERVICIO DIARIO DE CATERING DESAYUNO Y CENA	PÁGINA 5
2.1.1.	Número de servicios	PÁGINA 5
2.1.2.	Horarios	PÁGINA 5
2.1.3.	Composición general de los servicios	PÁGINA 6
2.1.4.	Gramaje mínimo y aporte calórico.....	PÁGINA 7
2.2.	SERVICIO DE CAFETERÍA	PÁGINA 7
2.2.1.	Ubicación e instalaciones	PÁGINA 7
2.2.2.	Personas usuarias del servicio	PÁGINA 7
2.2.3.	Horarios del servicio.	PÁGINA 7
2.2.4.	Suministros.....	PÁGINA 7
2.2.5.	Inventario de maquinaria y mobiliario cafetería	PÁGINA 8
2.2.6.	Bebidas alcohólicas y tabaco	PÁGINA 8
2.2.7.	Libro de reclamaciones	PÁGINA 8
2.2.8.	Publicidad y aprobación de la lista de precios públicos	PÁGINA 8



2.3.	SERVICIO ESPECIAL DE CATERING	PÁGINA 9
2.3.1.	Características generales	PÁGINA 9
2.3.2.	Servicio de Lunch/Catering	PÁGINA 10
2.3.3.	Servicio de Café/Catering	PÁGINA 10
3.	CARÁCTERÍSTICAS COMUNES DEL SERVICIO	PÁGINA 11
3.1.	Funciones de la empresa contratista	PÁGINA 11
3.2.	Control de calidad	PÁGINA 12
3.3.	Limpieza de los servicios. Requisitos medioambientales	PÁGINA 12
3.4.	Personal de la prestación de los servicios	PÁGINA 13
3.5.	Comunicación y coordinación con la empresa	PÁGINA 14
3.6.	Protección de datos de carácter personal	PÁGINA 14
ANEXO A:	LISTADO DE CATEGORÍAS DE PRODUCTO	PÁGINA 15
ANEXO B:	RELACIÓN DE MAQUINARIA Y MOBILIARIO DE LA CAFETERÍA ...	PÁGINA 16
ANEXO C:	LISTADO DE PRECIOS DEL SERVICIO DE CAFETERÍA (ORDEN DE PRECIOS PÚBLICOS)	PÁGINA 17



1. OBJETO DEL SERVICIO.

El objeto del contrato requiere el servicio de catering -desayuno y cena para el alumnado de la Academia Vasca de Policía y Emergencias-, el servicio de cafetería, y el servicio especial de catering lunch y catering café.

Estos servicios serán prestados dentro de las dependencias de la Academia Vasca de Policía y Emergencias (en adelante PLEA-AVPE), situada en el kilómetro 356 de la carretera N-104, en la localidad de Arkaute (Araba).

La PLEA- AVPE determinará el local o dependencia destinada a cada uno de ellos, incluida zona de vestuario para el personal y el espacio para la recepción y el almacenamiento de los productos a suministrar por la contratista, la cual no podrá utilizar otras dependencias.

2. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO.

Todos los artículos servidos por la empresa contratista serán de primera calidad y estarán sujetos a todo lo establecido en la normativa legal vigente y, en particular, al Código Alimentario Español.

Respecto a categorías de productos, la empresa contratista, cuando así se lo requiera la PLEA- AVPE, deberá aportar la documentación acreditativa de que todas las materias primas y productos alimenticios utilizados en la elaboración de los menús, proceden de empresas autorizadas de acuerdo con la legislación vigente, debiendo cumplir, como mínimo, con la clasificación establecida en el listado de categorías que se indica en el Anexo A- Listado de categorías de producto.

La empresa contratista deberá cumplir con las obligaciones o exigencias higiénico-sanitarias que se derivan del Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión, de 3 de marzo de 2021, por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria y demás normas que lo modifiquen o desarrollen. La empresa contratista deberá cumplir el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación; el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor; y la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, y demás normativa de aplicación.

La Dirección de la PLEA-AVPE se reserva el derecho de exigir la retirada e inmediata sustitución por producto de idéntica categoría de los productos que no reúnan las debidas condiciones, así como de los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan desperdicios excesivos a propuesta de la persona designada como responsable del contrato de la PLEA-AVPE.



Cuando por prescripción médica existiesen dietas especiales, se sustituirán los productos básicos por el recomendado. Así mismo, la empresa contratista dispondrá de un porcentaje de alimentos libres de gluten e hipo alergénicos para personas celiacas y alérgicas. Estas circunstancias serán atendidas por la empresa contratista sin alterar el precio fijado para los servicios.

Las características requeridas para cada elemento se especifican a continuación:

2.1. SERVICIO DIARIO DE CATERING-DESAYUNO Y CENA.

El servicio de desayuno y cena del alumnado de la PLEA-AVPE se realizará mediante catering o con comida transportada a la PLEA-AVPE, en al menos dos turnos de autoservicio, con personal suficiente para ser dispensado en unas condiciones organolépticas adecuadas y con una atención a los usuarios óptima.

Se hace constar así mismo que la vajilla, utensilios y/o mobiliario necesario para realizar el servicio serán aportados por la PLEA-AVPE.

2.1.1. Número de servicios.

El número de servicios de desayunos y cenas estimados para el año 2025 y para el año 2026 es el siguiente, en cada uno de estos años.

AÑO 2025

Servicio	Número comensales	Número de días
Desayunos	450	4 días a la semana
Cenas	450	4 días a la semana

AÑO 2026

Servicio	Número comensales	Número de días
Desayunos	700	4 días a la semana
Cenas	700	4 días a la semana

No se contempla servicio de desayuno los lunes, ni de cenas los viernes.

2.1.2. Horarios.

El servicio se realizará generalmente de lunes a viernes, y siempre vinculado al calendario laboral de la PLEA-AVPE.

El horario orientativo es el siguiente:

Desayuno	De 07:00 a 08:00
Cena	De 20:00 a 21:00



En cualquier caso, este horario orientativo podrá ser alterado, sin que de dicha alteración se derive ningún tipo de repercusión económica para la empresa adjudicataria, en función de las necesidades de la PLEA-AVPE.

En los casos de imposibilidad de acudir al desayuno y/o la cena, por motivos que estén debidamente justificados (por ejemplo, debido a motivos médicos) previo aviso, se puede sustituir dicho servicio por túper.

2.1.3. Composición general de los servicios.

Los desayunos deberán contener como mínimo:	- Café con leche o cacao con leche/chocolate - Leche entera, leche de soja y leche de almendra - Cereales, muesli y avena - Pan blanco e integral - Pechuga de pavo - Fruta del tiempo o macedonia - Huevos cocidos o similar (tortilla...) - Frutos secos - Aceite de oliva - Yogurt natural y yogurt de soja
Las cenas deberán contener como mínimo [en las cenas, los primeros platos deberán contener siempre los tres platos mencionados (arroz o pasta -al menos uno de ellos-), ensalada (siempre) y legumbre o verdura (al menos uno de ellos)]:	- Pan blanco e integral - Primer plato: ○ Arroz/pasta ○ Ensalada (siempre presente con, al menos, estos 4 ingredientes; lechuga, tomate, cebolleta y huevo cocido) ○ Legumbre o verdura - Segundo plato: ○ Carne o pescado ○ Sustitutivo vegano ○ Guarniciones; tanto la carne como el pescado irán acompañados por guarniciones vegetales; pimientos verdes o rojos, calabacín, berenjenas, champiñones, salteado de verduras, patata o boniato al horno. - Postres: ○ Fruta o lácteos enteros o desnatados a elegir



Cada semana, la empresa contratista deberá remitir al Jefe de Hostelería de la PLEA-AVPE los menús básicos que se vayan a ofrecer en sus servicios para que éste dé su visto bueno, de cara a que los servicios estén coordinados entre sí para ofrecer unos menús variados y complementarios. Así mismo, los menús ofertados deberán contener un cuadro completo informativo sobre las calorías, proteínas, hidratos de carbono, para su validación y exposición.

2.1.4. Gramaje mínimo y aporte calórico.

El gramaje mínimo lo establecerán las necesidades de una persona joven y deportista. Los menús suministrados deberán tener así un gramaje mínimo de:

Primeros platos: entre 225 y 300 gramos

Segundos platos: entre 180 y 250 gramos

Fruta: entre 100 y 150 gramos

Aporte calórico diario. Estimado para desayunos (750-800 kcal); para cenas (750-800 kcal).

2.2. SERVICIO DE CAFETERÍA.

2.2.1. Ubicación e instalaciones.

El servicio de Cafetería será prestado en el área destinada a tal efecto dentro de las dependencias de la PLEA-AVPE.

2.2.2. Personas usuarias del servicio.

Este servicio se prestará tanto para el alumnado de las distintas promociones y cursos de especialización, como para el personal que trabaja en la PLEA-AVPE (se prevén unas 1.000 personas usuarias potenciales).

2.2.3. Horarios del servicio.

La cafetería debe permanecer abierta de lunes a viernes, y en horario mínimo de 09:30 a 12:30, y de 14:30 a 17:00 horas. Este horario podrá ser modificado por acuerdo de las partes, en función de las necesidades de la PLEA-AVPE. Así mismo se ajustará al calendario laboral anual al que se vincule la actividad de la PLEA-AVPE.

2.2.4. Suministros

La PLEA-AVPE correrá con los gastos de suministro de agua, gas y energía eléctrica (alumbrado y fuerza), debiendo hacerse por la contratista un uso adecuado de los mismos.



2.2.5. Inventario de maquinaria y mobiliario cafetería.

La PLEA-AVPE proporcionará a la empresa contratista las dependencias, mobiliario y enseres que se especificarán en la correspondiente acta de entrega, que se suscribirá por ambas partes antes de comenzar la ejecución del contrato. (Anexo B correspondiente al inventario).

Sobre la instalación y mobiliario que aporte la PLEA-AVPE la empresa contratista no tendrá derecho alguno, pero deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza y conservación. La empresa será responsable de su reposición en los supuestos de rotura, deterioro o pérdida.

La empresa contratista no podrá realizar obras en las dependencias de la PLEA-AVPE ni en sus instalaciones, salvo autorización expresa de la PLEA-AVPE. De acordarse alguna obra o reforma, quedará a beneficio de la PLEA-AVPE, sin derecho de indemnización para la empresa contratista. La cesión de uso del local de cafetería y de su mobiliario a la empresa contratista para el desarrollo de este servicio no genera ningún derecho real en favor del contratista, por lo que, a la terminación de este contrato, éste último deberá abandonar el local y devolver cuanto haya recibido en uso por parte de la PLEA-AVPE en el plazo máximo de ocho días, a contar desde que se le requiera, sin derecho de retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la PLEA-AVPE.

La empresa contratista queda obligada a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento de los aparatos e instalaciones de la Cafetería mientras esté vigente este contrato. Para llevar un seguimiento adecuado, deberán presentar a la PLEA-AVPE un registro mensual de incidencias generadas. Terminado el plazo de vigencia de este contrato, se realizará un inventario final en el que constará la devolución por parte de la empresa contratista, en similar estado de conservación y cantidad en que los recibió.

2.2.6. Bebidas alcohólicas y tabaco.

Está terminantemente prohibida la venta de bebidas alcohólicas o de tabaco.

2.2.7. Libro de reclamaciones.

Estará a disposición de las personas usuarias del servicio un Libro de Reclamaciones, de cuya existencia se dará conocimiento de manera pública, visible y permanente. Dicho Libro se presentará a la AVPE tan pronto se consigne en él una reclamación, y además mensualmente el primer día hábil de cada mes para diligenciar su remisión.

2.2.8. Publicidad y aprobación de la lista de precios públicos.

La contratación y adquisición de artículos que se consuman en la cafetería serán por cuenta exclusiva del contratista, no pudiendo utilizar el nombre de la PLEA-AVPE en sus relaciones con terceros, tanto por lo que afecte a clientes, proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.



Se adjunta como Anexo C el listado de productos con los precios públicos referenciados. A este respecto se ha de hacer constar que si bien la Orden actualmente en vigor que fija las actividades que presta la PLEA-AVPE es la Orden de 26 de octubre de 2011, en estos momentos se está tramitando su modificación, que viene a actualizar estos precios. Son estos últimos precios actualizados los que se han tomado como referencia para el presente expediente.

Los servicios prestados por la empresa contratista serán cobrados directamente a las personas usuarias por el sistema de pago ofertado por la empresa contratista. La PLEA-AVPE no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones objeto de este contrato por parte de las personas usuarias del servicio. La empresa contratista siempre deberá disponer al menos de los artículos o productos que aparecen en el listado de precios indicados en el Anexo C, sin perjuicio de la actualización de la Orden de Precios Públicos que es su caso se apruebe.

2.3. SERVICIO ESPECIAL DE CATERING.

2.3.1. Características generales.

Este servicio especial de catering está destinado a dar cobertura a los actos protocolarios y compromisos que pueda tener anualmente la PLEA-AVPE.

Mediante el servicio de catering distinguimos:

- Servicio de Lunch/Catering
- Servicio de Café/Catering

Servicio	Nº servicios/año estimados	N. personas estimadas
Café/Catering	6	5.200
Lunch/Catering	4	750

De forma general los servicios de catering serán requeridos para prestarse dentro de las instalaciones de la PLEA-AVPE. Extraordinariamente, la PLEA-AVPE puede solicitar o requerir que la prestación sea en otra ubicación.

En el precio solicitado para los servicios de catering se entenderá incluida la totalidad de los pintxos/canapés/café, el material utilizado (vasos, cristalería, servilletas y resto de material desechable), así como el transporte, montaje y recogida de las mesas, y el suministro de servicio por el personal necesario para dar un servicio óptimo.

Los productos deberán ser de calidad primera y extra.



2.3.2. Servicio de Lunch/Catering.

Los servicios/lunch deberán de responder a unas combinaciones similares a las que se indican a continuación:

LUNCH
Canapés, tapas y pinchos variados
Tablas con embutidos y quesos
Mini bocados, brochetas, tostas y similares
Refrescos y Bebidas (vino, txakoli)

Cada servicio de lunch individual deberá estar compuesto por un mínimo de cinco Pintxos/canapés fríos y cinco calientes de un gramaje mínimo de 50 gramos cada uno de ellos. El gramaje de ciertos pintxos/canapés podría ser distinto, a propuesta de la empresa y aceptación de los gestores del contrato

Los pintxos/canapés deberán ser calientes y fríos, los pintxos/canapés deberán estar elaborados con productos de calidad primera y extra.

Cuando sea requerido el suministro de bebidas alcohólicas, tal petición consistirá en una botella de txakolí y una botella de vino crianza para cada cuatro comensales.

2.3.3. Servicio de Café/Catering.

Los servicios deberán de responder a unas combinaciones similares a las que a continuación se expresa:

Tipo A1 opción dulce
Café, Descafeinado e Infusiones (por unidad)
Bollería y pastas mínimo 2 Uds.
Pinchos salados mínimo 2 Uds.
Agua Mineral (Botellín)
Zumos Variados (Botellín)

Tipo A2 opción salada
Café, Descafeinado e Infusiones (por unidad)
Pinchos salados mínimo 2 Uds.
Agua Mineral (Botellín)
Zumos Variados (Botellín)
Termo café (litro)
Termo leche (litro)



En el precio del café/catering, estará comprendido el transporte, el montaje de las mesas incluido manteles y menaje, el suministro del servicio y la recogida de las mesas, dejando el lugar en el mismo estado del inicio. En este servicio de café/catering la PLEA-AVPE podrá solicitar que el menaje sea de porcelana.

3. CARACTERÍSTICAS COMUNES DEL SERVICIO.

3.1. FUNCIONES DE LA EMPRESA CONTRATISTA.

La empresa contratista debe realizar las funciones de:

- Planificación, organización y coordinación del servicio (ajustándose a las directrices de la Dirección de la PLEA-AVPE).
- Control de calidad, transporte y trazabilidad de los alimentos. Responsabilizarse de la calidad en los procesos de recepción de los suministros a la PLEA-AVPE, verificando la calidad, presentación, condiciones higiénicas del transporte y la caducidad y etiquetado de los productos, rechazando aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable.
- Dirección y supervisión del personal propio. La contratista debe vigilar exhaustivamente el estado de salud de las personas trabajadoras de su empresa, con el fin de prever el padecimiento de enfermedades infecto-contagiosas que les incapacite para los trabajos de la prestación del servicio. Gestión de compra de víveres.
- Confección de menús básicos, que serán aprobados por quien determine la PLEA-AVPE.
- Limpieza y mantenimiento de la cafetería e instalaciones utilizadas y retirada de residuos.
- Contacto directo con la persona responsable de la PLEA-AVPE o persona en que se delegue.
- La contratista deberá cumplir con las exigencias establecidas en la normativa vigente (Prevención de riesgos laborales, normas medioambientales, Control de calidad y trazabilidad...). Asimismo, deberá garantizar que su personal conozca y cumpla las instrucciones específicas de funcionamiento establecidas en las instalaciones de la PLEA-AVPE, así como las prácticas correctas de higiene.
- La contratista debe realizar de forma periódica por laboratorio ajeno a la empresa análisis bacteriológico de los alimentos y platos acabados. Los informes resultantes deben ser entregados a la Administración para su control y seguimiento.
- La empresa contratista deberá cumplir las obligaciones vinculadas al Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) que se someten las instalaciones de la PLEA-AVPE.
- La empresa contratista se abstendrá de hacer publicaciones, colocar carteles, letreros o anuncios publicitarios de ningún género, cuando no exista una autorización expresa de la Dirección de PLEA-AVPE.



- Será de cuenta de la adjudicataria el pago de impuestos, arbitrios, tasas y demás tributos del Estado, Comunidad Autónoma, provincia o municipio, a que dé lugar la explotación de la cafetería objeto del contrato. De igual manera, la contratista es responsable del pago a los proveedores, sin que ninguna responsabilidad por concepto alguno pueda alcanzar a la PLEA-AVPE, circunstancia que se hará constar en los contratos con dichos proveedores. La empresa contratista no podrá en ningún caso ceder, traspasar o subarrendar la explotación citada.
- La empresa contratista comunicará a la persona responsable del contrato las averías producidas en los equipos e instalaciones y/o incidencias en la prestación del servicio.

3.2. CONTROL DE CALIDAD.

La PLEA-AVPE establecerá los sistemas de controles de calidad periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y presentación de los productos suministrados, sus precios, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos, y de los locales y materiales utilizados, así como el aseo del personal que presta sus servicios. De las anomalías observadas se dará cuenta a la empresa contratista al objeto de que las subsane. Los mencionados controles no excluyen aquellos que realicen las autoridades sanitarias. La empresa adjudicataria deberá poner en conocimiento de la PLEA-AVPE cualquier incidencia de carácter higiénico-sanitaria que se produzca en el citado servicio con la mayor brevedad posible.

Si requerida la empresa contratista, ésta no adoptara a satisfacción de la PLEA-AVPE las medidas exigidas, lo efectuará directamente la PLEA-AVPE, incluso cerrando temporalmente los locales a tal efecto, descontando el cargo a la facturación mensual correspondiente.

3.3. LIMPIEZA DE LOS SERVICIOS, REQUISITOS MEDIOAMBIENTALES.

La empresa contratista debe realizar una limpieza eficiente de los espacios (incluido el mobiliario) y de los equipos que utilice en la prestación de sus servicios y mantenerlos en perfecto estado de limpieza. Se hace especial hincapié a los elementos propios de la PLEA-AVPE que utilice en lo relativo al servicio de desayuno y cena, tales como mesas calientes, cámara refrigeradora, de acuerdo a las normas de higiene de la PLEA-AVPE y bajo la supervisión del Jefe de Hostelería de la PLEA-AVPE. Atenderá con su personal a la correcta separación por tipo de residuo (plástico, cartón, resto, orgánico, vidrio) y a su traslado al emplazamiento en el que deben de ser depositados en el horario, así como a los sistemas de evacuación establecidos en los protocolos de la PLEA-AVPE.

Respecto a la prestación del servicio de cafetería será por cuenta de la empresa contratista la limpieza de los aparatos, maquinaria, mobiliario, cristalería y cubertería que utilice. Esta limpieza deberá realizarse en horas que no causen molestias a las personas usuarias.

La empresa contratista se comprometerá a cumplir las normas y requisitos medioambientales establecidos por la Academia y a minimizar los impactos medioambientales derivados del ejercicio de su actividad, y colaborando con ella en el cumplimiento de su política y normas medioambientales. El personal responsable de la PLEA-AVPE podrá inspeccionar las actividades de la empresa adjudicataria y verificar el cumplimiento de sus obligaciones tanto de limpieza como medioambientales. Todo el entorno del local y éste deben estar limpios y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria esta limpieza, así como el permanente



mantenimiento de las condiciones de higiene general de la cafetería.

La PLEA-AVPE se reserva el derecho de inspección a través de sus servicios en relación con el cumplimiento de las normas de higiene de la PLEA-AVPE. Si requerida la empresa contratista, ésta no adoptara a satisfacción de la PLEA-AVPE las medidas exigidas, lo efectuará directamente la PLEA-AVPE, incluso cerrando temporalmente los locales a tal efecto, descontando el cargo a la facturación mensual correspondiente

Los productos de limpieza utilizados por la empresa contratista serán respetuosos con las medidas medioambientales y atenderán a la normativa vigente medioambiental.

3.4. PERSONAL DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

Será por cuenta de la empresa contratista la contratación del personal que precise para la gestión del servicio a que se compromete en este Pliego, así como el pago de los sueldos o salarios que el mismo devengue. El personal que utilice la empresa contratista para estos servicios, depende única y exclusivamente de la empresa contratista, la cual tendrá los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de patrono empleador, respecto al citado personal con arreglo a la legislación laboral y social vigente y que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable la PLEA-AVPE de las obligaciones engendradas entre la contratista y su personal aun cuando los despidos, y en general las medidas que adopte la contratista, sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento o interpretación de este contrato.

En base a lo establecido en el artículo 308.2 de la LCSP, a la extinción del contrato de servicios, no se producirá en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato como personal de la entidad contratante.

Corresponde a la empresa contratista el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, pudiendo, en su caso, la PLEA-AVPE dirigir las quejas sobre el personal de la prestación del servicio que se puedan producir.

La empresa contratista se responsabilizará de cubrir de forma inmediata las bajas que se produzcan entre el personal que aporta a efectos de evitar disfunciones en la gestión concertada.

Todo el personal cuya labor la exija deberá disponer de la formación necesaria en materia de manipulación de alimentos, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, así como de higiene y seguridad en el trabajo, de acuerdo con la normativa vigente.

La empresa contratista exigirá, en atención a las normas de convivencia existentes en la PLEA-AVPE, las condiciones de presencia, modales, compostura y bilingüismo (especialmente el uso del euskera en las comunicaciones verbales).

Durante su permanencia en las instalaciones de la PLEA-AVPE, el personal deberá estar debidamente uniformado y portar en lugar visible la correspondiente placa de identificación. En todo caso el vestuario será por cuenta de la empresa contratista.



3.5. COMUNICACIÓN Y COORDINACIÓN CON LA EMPRESA.

La empresa contratista deberá designar una persona representante del servicio objeto del presente contrato, que será la persona interlocutora de la empresa con la PLEA-AVPE, cuyas funciones serán:

- Realización de inspecciones in situ mediante visita a la PLEA-AVPE, con el fin de valorar la calidad del servicio, y detección de incidencias.
- Presentación de informes cuando sea requerido por la Administración, correspondientes a las visitas realizadas, las incidencias detectadas, las medidas y acciones correctoras tomadas y los responsables de su ejecución hasta la confirmación de su solución.
- Confeccionar los menús y llevar el control e inspección de calidad de los productos y de la elaboración de los platos.

3.6. PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL.

Toda la información a la que tenga acceso la empresa contratista con ocasión de la ejecución del contrato tiene carácter confidencial. La contratista y la persona por ella asignada a la ejecución del contrato no pueden utilizar para sí, ni proporcionar a terceros, dato o información alguna de los trabajos contratados o las que tengan acceso con ocasión de la ejecución sin autorización escrita de la Administración, estando, por tanto, obligados a poner todos los medios a su alcance para conservar el carácter confidencial y reservado tanto de la información como de los resultados obtenidos del trabajo realizado. En todo caso, en la realización de trabajos que no impliquen el tratamiento de datos personales, queda prohibido a la empresa y su personal acceder a datos personales, y tienen obligación de secreto respecto a los datos que el personal hubiera podido conocer con motivo de la prestación del servicio (en base al Reglamento general de protección de datos (RGPD) y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales).



Anexo A: LISTADO DE CATEGORIAS DE PRODUCTO

ACEITES	Oliva (de 0,1 grados) y girasol refinados
LÁCTEOS	Yogures tipo "Danone" o similar Leche pasteurizada
CARNES	Ternera fresca primera, añojo fresco primera Carne Picada de ternera no procesada Pavo fresco y pavo congelado Pollo fresco Cerdo fresco y adobado
EMBUTIDOS	Categoría primera, categoría extra
FRUTAS	Frescas de temporada, en perfecto estado de madurez y conservación Categoría primera, categoría extra
CONSERVAS	Categoría primera/Extra
HUEVOS	Frescos tamaño L (de 63 a 73 gr) Huevo líquido pasteurizado, envasado y etiquetado
LEGUMBRES Y ARROZ	Categoría primera/Extra
PESCADOS	Frescos: Abadejo, anchoas, atún, bacalao, bonito, cariocas, faneca, libas, lirios, maruca, salmón, sardina, txitxarro, trucha, verdel, zapatero, merluza, lubina y Dorada Congelados: Categoría primera, correctamente identificada y etiquetada (no granel) Merluzas N5 2000/2500, Lomos de merluza c/p, Bacalao 500/1000 Icelandic, Rodajas de melva, Gulas
VERDURAS	Frescas y congeladas extra
PASTELERIA Y REPOSTERÍA	Fresca o envasada industrial (sólo galletas)



ANEXO B - RELACIÓN DE MAQUINARIA Y MOBILIARIO DE LA CAFETERIA.

MÁQUINAS Y MOBILIARIO*	MARCA	MODELO	ADQUISICIÓN
MÁQUINA CUBITOS DE HIELO 1	BREMA	FCC 45 W	dic.-11
BOTELLERO CAFETERIA 1	FAGOR	BFP-150-I	8-jun.-07
BOTELLERO CAFETERIA 2	FAGOR	BFP-150-I	8-jun.-07
BOTELLERO CAFETERIA 3	FAGOR	BFP-200-I	8-jun.-07
BOTELLERO CAFETERIA 4	FAGOR	BFP-200-I	8-jun.-07
LAVAVAJILLAS	SAMMIC	CHN DW500	abr.-15
MÁQUINA LAVAVAJILLAS 2	SAMMIC	LV-700	

*** LA PLEA-AVPE EQUIPARÁ LA CAFETERÍA CON EL MOBILIARIO (MESAS Y SILLAS) Y VAJILLA PARA PRESTAR EL SERVICIO.**

***LAS CAFETERAS Y MOLINILLOS DE CAFÉ LOS DEBERÁ PONER LA EMPRESA CONTRATISTA.**



ANEXO C. LISTADO DE PRECIOS DEL SERVICIO DE CAFETERÍA (ORDEN DE PRECIOS PÚBLICOS)

PRODUCTO	PRECIO
CAFÉ SOLO O EXPRESSO	0,50 €
CON LECHE	0,55 €
SOLO DOBLE Y AMERICANO	0,90 €
COLA CAO	0,90 €
VASO DE LECHE	0,50 €
INFUSIÓN	0,50 €
AGUA ½ L.	0,50 €
REFRESCO NARANJA/ LIMÓN	0,85 €
COCA COLA	0,85 €
CERVEZA SIN ALCOHOL BOTELLA 25 cl	0,85 €
BOLLERÍA	1,20 €
FRUTA	0,40 €
PINCHO	0,85 €
BOCADILLO	1,20 €