PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACION Y SUMINISTRO DE COMIDAS EN LA RESIDENCIA ARTIBAI DE ONDARROA.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato es la prestación del servicio de cocina en la Residencia Artibai de Ondarroa. La residencia cuenta con 54 plazas y el servicio se prestará todos los días del año. Para ofrecer dicho servicio la empresa adjudicataria recurrirá a su propio personal, teniendo en cuenta la subrogación del personal actual.

2.- ESPECIFICACIONES DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

A continuación se relacionan las especificaciones de cada una de las tareas relacionadas con el servicio:

2.1--Alimentos, comidas y dietas:

* Gestionar, comprar, manipular y almacenar alimentos y materias primas. Especificar los productos, cantidades, stocks, calidad, y demás detalles en los registros correspondientes.
* Elaborar los menús y dietas de acuerdo con lo establecido en este pliego.
* Preparar todas las comidas en el centro residencial los 365 días del año. En caso de que no puedan prepararse en el propio centro por razones de emergencia, siniestro o situación excepcional, la empresa de servicios deberá garantizar las comidas diarias.

2.2-Instalaciones, equipos y dispositivos:

* La Administración de la Residencia proporcionará al adjudicatario los locales, mobiliario y enseres que se especifican en los correspondientes inventarlos que se suscribirán por el contratista y los responsables del centro. Si la prestación del servicio en las condiciones que establece este pliego, requiriera otro mobiliario y enseres distintos a los existentes, el contratista deberá adquirirlos a su cargo.

* Sobre la instalación y mobiliario que aporte la residencia, el contratista no tendrá derecho alguno, pero si deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza y conservación.

* No podrá el adjudicatario realizar obras en los locales de la cocina sin permiso expreso de la Dirección de la Residencia. En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los Servicio Técnicos del Ayuntamiento. De acordarse alguna reforma, ésta quedaría a beneficio de la Administración sin derecho a indemnización.

* La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que la Administración pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo del servicio, en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real en favor del contratista, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso de la Administración en base a este contrato en el plazo máximo de 8 días, a contar del requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

* Cuando resulte necesario, se dispondrán las comidas en el plato mediante bandejas isotérmicas individuales.

* Preparación de los carros para distribuir las comidas a las plantas o comedores y garantizar que la comida llegue en buenas condiciones organolépticas.

2.3 Limpieza y desinfección:

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

* Todos los envases de los productos de limpieza estarán correctamente etiquetados. La empresa adjudicataria deberá tener a su disposición una relación de todos los productos que utilizan durante el servicio, e indicará para cada uno de ellos su utilidad o tipo de superficie que limpia, la dosis correcta y la ficha de seguridad del producto. La empresa adjudicataria suministrará los productos de limpieza y demás útiles (trapos, escobas, baldes, etc.) necesarios para la limpieza y desinfección de la cocina y almacenes.

* Realizar la correcta gestión de los residuos generados por el servicio.

* Gestión de los residuos especiales (por ejemplo, aceites usados) mediante gestor autorizado o punto limpio. Las referencias del gestor autorizado deberán estar disponibles en el centro residencial.

2.4 Otros servicios:

*Quedan excluidas del objeto del presente contrato las siguientes funciones:

- Colocar y recoger las mesas de los comedores.
- Limpieza de la vajilla, vasos y utensilios empleados por las personas usuarias.
- Distribuir y servir los alimentos a cada persona usuaria.
- Limpieza de comedores.

La empresa adjudicataria del servicio deberá cumplir, las especificaciones que en cada momento establezca la normativa vigente, entre otros: Decreto 126/2019, de 30 de julio, de centros residenciales para personas mayores en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco

La empresa adjudicataria tendrá a su disposición en el centro residencial la documentación relativa al sistema de control de calidad implantado. Dichos documentos podrán ser solicitados en cualquier momento por la persona responsable del contrato o por la dirección del centro residencial Artibai Egoitza

3.- CALENDARIO Y HORARIO

El servicio se prestará diariamente durante todo el año, y será responsabilidad de la empresa adjudicataria cubrir las ausencias del personal producidas por enfermedad, vacaciones, etc.

Con carácter general y a título orientativo, cada comida respetará la siguiente franja horaria, y corresponderá a la dirección del centro residencial establecer los horarios específicos de los servicios del centro, adecuándolos a las necesidades de la personas usuarias:

-Desayuno: 8:30- 10:00

-Hamaiketako: 11:00

-Comida: 12:30-14:00

-Merienda:16:00-17:00

-Cena: 19:15-21:00 (encamados 18:45)

Puede que determinadas situaciones exijan un cambio de horario, en cuyo caso la dirección del centro residencial informará al servicio de cocina con la debida antelación.

4.- MENÚ

La empresa adjudicataria deberá preparar dos opciones completas de menú por cada régimen, tanto para la comida como para la cena.

Los menús serán elaborados y firmados por una persona dietista-nutricionista y tendrán en cuenta las prescripciones facultativas y necesidades nutricionales de las personas usuarias, así como las instrucciones facilitadas por la persona responsable del contrato. Asimismo, las dietas y los menús serán completos, equilibrados, variados, agradables, atractivos y ajustados a las necesidades alimentarias de las personas usuarias, teniendo en cuenta las costumbres gastronómicos de la zona.

Diariamente, se elaboraran dietas comunes, así como otras específicas para los regímenes especiales existentes (diabético, hipocalórico, rico en fibra, etc.). Para las personas usuarias con dieta túrmix, al menos la comida de 1 día a la semana será preparada a base de alimentos texturizados.

La empresa adjudicataria enviará los menús mensuales por correo electrónico con una antelación de quince días a la dirección del centro. No obstante, se permitirán pequeñas modificaciones en el mismo día.

Todos los menús estarán redactados en euskera.

4.1- Composición de los menús

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

Composición mínima de cada comida:

COMIDA	COMPOSICIÓN
DESSAYUNO	• Gelatina (para los usuarios con problemas de hidratación) • Café solo, café con leche, leche con cacao, leche sola o infusiones; y • Galletas, pan o tostadas • Tarrina individual de mantequilla, o mermelada, quesito o membrillo y • Fruta de temporada, fruta batida, zumo de frutas o manzana asada • Todos los últimos miércoles del mes chocolate con churros.
COMIDA	• Gelatina (para los usuarios con problemas hidratación) • Primer plato; sopas, caldos, cremas, verduras, hortalizas, ensaladas, pastas, legumbres, arroces, huevos, etc. (a elegir entre dos opciones) • Segundo plato; carnes, huevos, pescados, etc. Junto con su guarnición (a elegir entre dos opciones) • Postre (a elegir entre dos opciones) • Pan
MERIENDA	• Lácteos, zumo de frutas, fruta de temporada o café con leche o leche con; • Galletas, pan o tostadas o gelatina
CENA	• Gelatina (para los usuarios con problemas de hidratación) • Primer plato: sopa, verduras, cremas, etc. (a elegir entre dos opciones) • Segundo plato: carnes, huevos, pescados, etc. Junto con su guarnición (a elegir entre dos opciones). • Postre (a elegir entre dos opciones) • Pan
HAMAIKETAKOA	• Gelatina, yogur o zumo

Durante la comida y la cena, se servirá agua del grifo en jarras; en casos especiales que así lo requieran, se podrá servir agua envasada. Por otra parte se pondrá una botella de agua en las habitaciones de los encamados y en las habitaciones de los residentes que así lo requieran. Tras la comida y la cena, se ofrecerá asimismo un café solo, un café con leche o una infusión

Con respecto de la hidratación proporcionada fuera de los horarios de comida, se priorizará el agua, pero se ofrecerá gelatina a todos los usuarios con problemas de deglución y a todos aquellos que lo solicite dirección.

Con respecto de los lácteos, además de la leche común, se ofrecerá un amplio abanico de productos tales como bebidas vegetales o sin lactosa, entre otros. En cuanto a los productos de panadería, se ofrecerá pan y pan sin sal.
Cada menú propuesto por la empresa adjudicataria deberá cumplir los siguientes criterios:

- Los alimentos serán frescos y de temporada.
- Los productos principales de los menús serán de KM0. Es decir, deberán ser producidos a una distancia máxima de 75 km del lugar de consumo.

4.2.- Comidas especiales

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

FECHA	COMIDA ESPECIAL
1 de enero: Año nuevo	Comida especial
6 de enero Dia de Reyes	Rosco de Reyes y comida especial
3 de febrero Dia de san blas	Torta de San Blas para desayunar

Carnaval	Torradas
Semana Santa Día de Pascua	Comida especial
1 de mayo Día de las personas trabajadoras	Comida especial
1 de Octubre Día de las personas mayores	Comida especial
21 de diciembre Santo Tomás	Almuerzo especial
24 de diciembre Nochebuena	Cena especial
25 de diciembre Navidad	Comida especial
31 de diciembre Nochevieja	Cena especial
15 de Agosto Andra Mari eguna	Comida especial
17 de Agosto Arrantzale eguna	Marmitako y bonito para comer
Comida de Navidad Un día de diciembre	Comida especial con responsables del ayuntamiento, voluntarios y trabajadores
Cumpleaños	Desayuno de chocolate con churros los últimos miércoles del mes.

Los menús y las comidas de los días especiales, relacionados puntualmente, serán acordados entre la dirección del centro y la empresa adjudicataria.

A título orientativo, las comidas o cenas especiales deberán contar con los siguientes alimentos: entrantes (jamón, langostinos, croquetas, etc.); solomillo, bacalao o cordero con sus guarniciones; y tarta. Además de las bebidas habituales, también se ofrecerá cava, vino, sidra y mosto. El almuerzo especial consistirá en un pincho de chorizo, tortilla de patatas o similar y la merienda especial será torrada, tarta o similar.

5.- GESTION DEL APROVISIONAMIENTO

* En lo relativo a adquisiciones y conservación de mercaderías, el adjudicatario garantizará:
* Stocks mínimos
* Verificaciones de que los proveedores cumplan las exigencias de la reglamentación higiénico - sanitaria vigente
* Productos de primera calidad. Añadimos una hoja de materias primas en los que se debe **mantener o mejorar** la calidad del producto para obtener un resultado óptimo y satisfactorio. Se indican las marcas utilizadas en la actualidad como referencia para que sean del mismo rango, **nunca** inferior. Se valorará producto fresco y local. Anexo 2

6.- HIGIENE ALIMENTARIA

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

* Identificar cualquier peligro alimentario, de naturaleza tal que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.
* Identificar los puntos de control crítico, en cada paso del procedimiento de elaboración, cuyos controles puedan aplicarse y sean esenciales para prevenir o eliminar el peligro alimentario o reducirlo a niveles aceptables.
* Establecer límites críticos en los puntos de control crítico, que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.
* Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico.
* Establecer medidas correctoras cuando el control lo indique.
* Diseñar documentos y llevar registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol.
* Establecer procedimientos de verificación para comprobar que el sistema funciona eficazmente y, en su caso, se adapta o modifica ante cualquier cambio en los procedimientos de elaboración.
* El adjudicatario dispondrá de muestras testigo, que representen las diferentes comidas elaboradas y servidas diariamente a fin de que, en caso necesario, se posibilite la realización

de estudios epidemiológicos. Estas muestras estarán claramente identificadas y fechadas, conservadas adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual.

7.- FACULTAD DE INSPECCION y CONTROL DEL CENTRO

Los documentos y registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol deberán ponerse a disposición del responsable que determine el Centro, siempre que así lo requiera, quien además establecerá los sistemas de control que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la cocina, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados. Asimismo, se atenderá a la presentación y al cumplimiento del horario del servicio de comidas.

Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que sean realizados por las autoridades de Salud Pública.

Se prohíbe expresamente la realización de cualquier maniobra publicitaria en relación tanto a los usuarios del servicio; asimismo, el adjudicatario quedará obligado a solicitar la correspondiente autorización al responsable designado por el Centro en cualquier supuesto en que desee dar a conocer el sistema de organización, instalaciones o cualquier otro dato relativo al Centro.

8.- ACTUACIONES EN MATERIA DE INSPECCION y CONTROL

Almacenamiento:

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

Análisis bacteriológicos:

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

Recepción, manipulación, elaboración y producto terminado

Con independencia de los controles que, por lo establecido en el presente pliego deba asumir el adjudicatario, el responsable del Centro verificará:

*Calidad
*Variedad
*Cantidad
*Presentación
*Condiciones higiénicas
*Caducidad y etiquetado

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

9.- UNIFORMIDAD E IDENTIFICACION DEL PERSONAL

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

10.- LEGISLACION APLICABLE

Todo el personal de la empresa adjudicataria, será sometido, en cumplimiento de lo dispuesto en la normativa vigente, al Régimen de control sobre el personal manipulador de alimentos.

Todos los productos, procesos o materiales empleados y los procedimientos de control a que se encuentra obligada a desarrollar la empresa adjudicataria cumplirán todas las Disposiciones y Reglamentaciones Técnico e Higiénico - Sanitarias que lo desarrollan, así como la normativa de la Comunidad Económica Europea conforme sea suscrita.

11.- OTROS GASTOS EN LAS INSTALACIONES

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

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

12.- CAPACIDAD DE RESPUESTA EN EL APROVISIONAMIENTO.

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

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

13.- TRASLADO DE RESIDUOS

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

14.- DESINFECCION, DESINSECTACION y DESRATIZACION

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

15.- PERSONAL

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

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

15.1- Funciones del personal del servicio:

*Preparación de las materias primas, verificación del cumplimiento en cuanto a calidades, cantidades, categorías, etc.
*Elaboración de la comida, y cumplimiento de los condicionamientos gastronómicos
*Cumplimiento de los horarios en las distintas fases del servicio.
*Recogida y Limpieza de la cocina, que de forma meramente orientativa y no excluyente, se concreta en las siguientes tareas:
*Limpieza de los fogones:
*Limpieza de encimeras; recogida y limpieza del utillaje, bandejas, etc.; barrido de la cocina y colaboración en la limpieza del resto del local conforme a las instrucciones que reciban de las encargadas o la dirección.
*Organizar el almacén de alimentos y las cámaras frigoríficas
*Verificación del cumplimiento de normativa higiénico - sanitaria.
*Todas aquellas gestiones que conlleven a una mejor marcha del servicio
*También se encargan, de recopilar la información necesaria para establecer el número y tipo de dietas que deben suministrarse.

15.2- Formación

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

15.3- Contratación

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

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

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

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

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

15.4- Especificaciones lingüísticas

El Ayuntamiento de Ondarroa no entiende un servicio de calidad sin incorporar la igualdad lingüística. Por lo tanto, la lengua de trabajo y de servicio será el euskera.

15.5- Criterios de Igualdad:

Las empresas de más de 50 trabajadores deberán acreditar el diseño y aplicación efectiva del plan para la igualdad de mujeres y hombres, en los términos establecidos en la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres. Real Decreto-ley 6/2019, de 1 de marzo, de medidas urgentes para garantizar la igualdad de trato, por el que se modifica la anterior Ley Orgánica.

En la ejecución del contrato, la empresa o subcontrata contratada garantizará la igualdad de mujeres y hombres en cuanto al trato, acceso al empleo, clasificación profesional, promoción, permanencia, formación, extinción, retribuciones, calidad y estabilidad laboral, duración de la jornada laboral y organización. Asimismo, durante la ejecución del contrato, la empresa o subcontrata contratada mantendrá las medidas tendentes a favorecer la conciliación de la vida personal, laboral y familiar de las personas adscritas a la ejecución.

16.- SEGURO

Acusado recibo de la notificación de adjudicación definitiva el contratista, dentro del plazo de 15 días, deberá aportar copia de la póliza y justificante de pago de la prima de contratación de un seguro que cubra la responsabilidad civil, incluido el riesgo de intoxicación alimentaria, en que pueda incurrir como consecuencia de la prestación del servicio y con un límite de indemnización de 300.000,00 €.

17.- FACTURACION

En la factura se desglosarán los gastos por menú-usuario y junto a la factura se presentará la relación nominal de trabajadores, el recibo de liquidación de cotizaciones y cargo en cuenta del mes anterior a la factura presentada. Mensualmente se descontarán del importe de la factura, el valor de materias primas que aporte el centro procedentes de suministros / donaciones de particulares o entidades benéficas. El valor de estas materias primas aportadas se establece en el 50% del precio de compra que tenga la empresa adjudicataria.

Ondarroan 2022ko urriaren 13an

Eneritz Artaetxebarria

Artibai Egoitzako Zuzendaria

ANEXO Nº 1 INVENTARIO

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

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

ANEXO 2 LISTADO DE CALIDAD

	VERDURAS HORTALIZAS Y FRUTAS
PRODUCTO	**CALIDAD**
ACELGAS	Fresca
AJOS	
CALABACINES	Fresca
CALABAZA	Fresca
CEBOLLA	Fresca
LECHUGA	1ª
LIMONES	Zumo
MANZANAS	1ª
MANDARINAS	1ª
NARANJAS	1ª
PATATAS	Fresca
PERAS	1ª
PEREJIL	Fresca
PIM. VERDE	1ª
PLATANOS	1ª
PUERROS	1ª
TOMATE	1ª
ZANAHORIA	1ª
ESPINACAS	Fresca
NECTARINA	1ª
CIRUELA CLAUDIA	1ª
UVA MOSCATEL	1ª
FRESAS	1ª
	CARNES: TERNERA,CERDO Y AVES
LOMO DE CERDO	1ª
JAMON DE CERDO	1ª
GALLINA	1ª
VACUNO	1ª
CONEJO	1ª
POLLO	1ª
PAVO	1ª
	PESCADO FRESCO
ANCHOA	1ª
CHICHARRO	Mediano

GALLO	
PESCADILLA	
MOMACHA	
FANECA	
PERLITAS	
RAYA	
	CONGELADOS: VERDURA Y PESCADO
FILETE DE MERLUZA	1ª
GAMBAS	1ª
MENESTRA	1ª
FILETE BACALAO DESALADO	1ª
GUISANTES	1ª
JUDIAS VERDES	1ª
COLIFLOR	1ª
ESPINACAS	1ª
CARDO	1ª
PATATA	1ª
PIMIENTO	1ª
CHAMPIÑON	1ª
ALBONDIGAS	1ª
EMPANADILLAS	1ª
BROCOLI	1ª
COLES DE BRUSELAS	1ª
FRITOS	
COLAS DE SAPO	
PROFITEROLES	1ª
PASTELITOS	Frigo
	FIAMBRES, LACTEOS Y HUEVOS
JAMON YORK	Extra
PECHUGA DE PAVO	1ª
CHORIZO	1ª
QUESO PORCIONES	1ª
QUESO FRESCO	1ª
MANTEQUILLA	1ª
LECHE ENTERA	Casera
LECHE DESCREMADA	Brik
NATILLAS	Caseras
ARROZ CON LECHE	Caseras
YOGURT	Danone
FLAN DE HUEVO	Casero
CUAJADA	Casera

	LEGUMBRES, PASTAS Y PAN

LENTEJAS	extra
JUDIAS BLANCAS	extra
JUDIAS PINTAS	extra
GARBANZOS	extra
ARROZ	extra
SEMOLA TRIGO	extra
BISCOTES TOSTADOS	
PAN SIN SAL	
PAN CON SAL	
	ESPECIAS, INGREDIENTES ESPECIALES
CREMA DE ESPARRAGOS	Knorr o similar
GALLETAS	5 unidades
SACARINA LIQUIDA	Natreen
SACARINA BOLSITA	Natreen
DESCAFEINADO	Baque
COMCENTRADO DE CARNE	Gallina blanca
CONCENTRADO DE AVE	Gallina blanca
C.CALDO VEGETAL	Gallina blanca
CAFÉ SOLUBLE	Baque
MEMBRILLO	Helios porciones
MERMELADA	porciones
ZUMOS	brik
INFUSIONES	Hornimans
	FIAMBRES, LACTEOS Y HUEVOS
PIMI. MORRON	1ª
ATUN	1ª
ESPARRAGOS	extra
MELOCOTON ALMIB.	extra
PERAS ALMIBAR	extra
PIÑA ALMIBAR	extra
MACEDONIA	extra

ANEXO 3

PERSONAL DE COCINA

Características del personal adscrito al servicio de cocina de la Residencia Artibai

Identificación (CAF): 1

Categoría: Cocinera
Antigüedad: 2009-12-01
Porcentage: 69,25%
Situación: Activo

Identificación (CAF): 2

Categoría: Cocinera
Antigüedad: 2017-05-03
Porcentage 88%
Situación: Activo

Identificación (CAF): 3

Categoría: Cocinera
Antigüedad: 2022-02-08
Porcentage : 18,75%
Situación: Activo

Identificación (CAF): 4

Categoría: AUX.COLEC
Antigüedad: 2021-11-08
Porcentage : 42,5
Situación: Activo