

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE COMIDAS

Índice

I. OBJETO DEL CONTRATO	1
II. SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE COMIDAS EN EL CENTRO RESIDENCIAL	2
1. COORDINACIÓN	2
2. ESPECIFICACIONES DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.....	2
3. CALENDARIO Y HORARIO.....	5
4. MENÚ.....	5
4.1. ELABORACIÓN DE MENÚS.....	5
4.2. COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS	6
4.3. PREPARACIÓN DE LAS COMIDAS	8
4.4. PEDIDOS O COMIDAS ESPECIALES	9
5. ORGANIZACIÓN Y PERSONAL DEL SERVICIO	10
5.1. SERVICIO GENERAL	10
5.2 HORAS DE REFUERZO.....	11
5.3. FORMACIÓN	11
5.3. UNIFORME y Equipos de Protección Individual (EPI)	12
6. MATERIAL, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	12
7. UTILIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES EXTERNAS.....	13
8. DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN	14
9. FACTURACIÓN.....	14
10. SUGERENCIAS, QUEJAS Y RECLAMACIONES.....	15
11. INTERACCIÓN CON LAS PERSONAS USUARIAS	15
12. ESPECIFICACIONES LINGÜÍSTICAS	15
ANEXO I: LISTA DE TAREAS Y FRECUENCIAS	16
ANEXO II: TABLA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	18
ANEXO III: TABLA DE INCIDENCIAS DEL CENTRO RESIDENCIAL	19
ANEXO IV: CARACTERÍSTICAS DE LOS CENTROS RESIDENCIALES	20
1. LOTE 1:.....	20
1.1. ITURBIDE DE ARRASATE	20
1.2. MIZPIRUALDE DE BERGARA	24
1.3. SAN ANDRÉS DE EIBAR.....	27

2. LOTE 2:.....	29
2.1. SAN JUAN BAUTISTA DE ANDOAIN.....	29
2.2. SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS DE ERRETERIA.....	35
2.3. SANTA MARÍA MAGDALENA DE HERNANI.....	40
2.4. AMA XANTALEN DE IRUN.....	43
2.5. YURREAMENDI DE TOLOSA.....	45
ANEXO V: TABLA DE CALENDARIOS DE PRODUCTOS DE TEMPORADA.....	49

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE COMIDAS

I. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es la prestación del servicio de cocina en los 8 centros residenciales de KABIA. La empresa adjudicataria prestará, a su riesgo y ventura, el servicio de gestión técnica del servicio de cocina de los 8 centros residenciales. Para ofrecer dicho servicio, recurrirá tanto a su propio personal como, en su caso, al personal de KABIA. El servicio objeto del contrato consiste en preparar y suministrar todas las comidas (desayuno, comida, merienda y cena, así como tentempiés para las personas usuarias con necesidades especiales). El servicio se prestará todos los días del año, respetando las peculiaridades de cada centro residencial y teniendo en cuenta la perspectiva ambiental.

El servicio incluirá, entre otros aspectos, la gestión de los residuos generados en el servicio de cocina, así como la limpieza y el mantenimiento de los equipos, herramientas, maquinaria y espacios necesarios para su debida prestación.

El servicio de preparación y suministro de comidas está dividido en dos lotes y se prestará en los siguientes 8 centros residenciales de KABIA:

1. LOTE 1:

- Iturbide de Arrasate
- Mizpirualde de Bergara
- San Andrés de Eibar

2. LOTE 2:

- San Juan Bautista de Andoain
- Sagrado Corazón de Erreterria
- Santa María Magdalena de Hernani
- Ama Xantalen de Irun
- Yurreamendi de Tolosa

Ambos lotes deberán cumplir las especificaciones que se indican en el apartado II del presente pliego técnico. En el anexo IV, por su parte, se recogen las especificaciones de los centros residenciales incluidos en cada uno de los dos lotes.

II. SERVICIO DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE COMIDAS EN EL CENTRO RESIDENCIAL

1. COORDINACIÓN

La empresa adjudicataria prestará el servicio de acuerdo con las instrucciones proporcionadas por la persona responsable del contrato.

Por un lado, la empresa adjudicataria designará una única persona coordinadora para todas las residencias que componen cada lote. Esta figura tratará las incidencias que puedan surgir en el funcionamiento cotidiano: el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), menús, calidad, registros, coordinación y gestión del personal vinculado al servicio, limpieza, mantenimiento de instalaciones y maquinaria, entre otros. La persona coordinadora se reunirá al menos una vez al mes o siempre que sea necesario con la dirección del centro residencial o con quien esta designe, con el fin de realizar el seguimiento y la coordinación de las incidencias que pudieran surgir durante el funcionamiento diario. Asimismo, se deberá reunir con el resto de profesionales que designe la dirección del centro residencial siempre que se considere necesario.

Por otra parte, la empresa adjudicataria designará también a una persona interlocutora permanente para cada lote, con quien se compartirán todas las cuestiones relativas al funcionamiento del contrato y a su seguimiento. La persona interlocutora permanente mantendrá reuniones de seguimiento bimestrales, o siempre que se considere necesario, con la persona responsable del contrato de KABIA.

La persona coordinadora permanente que se designe podrá encargarse asimismo de la interlocución entre ambas partes. En los casos en que estos dos cargos sean desempeñados por personas distintas, se garantizará una buena coordinación entre ambas y se podrá solicitar la asistencia de la persona coordinadora permanente a las reuniones de seguimiento que la persona interlocutora realice con la persona responsable del contrato de KABIA.

Tanto la persona coordinadora como la persona encargada de la interlocución deberán garantizar que la comunicación, tanto escrita como oral, se realice en euskera.

2. ESPECIFICACIONES DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

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

(i) 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. A su vez, establecer sistemas y normas para la correcta manipulación, elaboración y preparación de las materias necesarias para la adaptación de los menús previstos, así como la supervisión de dichas tareas.
- 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, según lo estipulado en el apartado 4.2. Véase el apartado 7 del presente pliego.

(ii) Instalaciones, equipos y dispositivos:

- Cuando resulte necesario, se dispondrán las comidas en el plato mediante bandejas isotérmicas individuales.
- El inventario de instalaciones, equipamiento, vajilla y utensilios que KABIA pondrá a disposición de la empresa adjudicataria para la prestación del servicio en cada uno de los centros residenciales está especificado en el correspondiente apartado del anexo IV.
- La empresa adjudicataria es la responsable de la correcta utilización y reparación de los bienes que KABIA pone a su disposición, así como por la sustitución de los deteriorados por su mal uso.
- Preparación de los carros para distribuir las comidas a las plantas o comedores, y su traslado entre la cocina y la planta o comedor cuando corresponda. Garantizar que la comida llegue en buenas condiciones organolépticas y de temperatura.

(iii) Limpieza y desinfección:

- Limpiar y mantener correctamente todas las instalaciones utilizadas por el servicio de cocina. 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 utilizará 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, almacenes y cuantos elementos sean necesarios para la preparación y suministro de comidas en la residencia.

La realización de las siguientes operaciones de limpieza y desinfección, entre otras:

- Cristales de la cocina.

- Suelo y paredes/baldosas de la cocina.
 - Vajilla, cubertería, jarras de café y agua fresca, etcétera, utilizados en la cocina al final de cada comida.
 - Campana extractora y quemadores de la cocina.
 - Cámaras, almacenes, armarios y montacargas de la cocina.
 - Espacios utilizados por el personal de cocina, tales como lavabo y vestuarios (siempre que sean específicos para el personal de cocina), entre otros.
- Realizar una correcta gestión de los residuos generados por el servicio, clasificándolos por tipos: papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetra briks, poliestireno expandido), vidrio, materia orgánica, residuos especiales (aceites usados y otros) y resto. Los residuos urbanos se llevarán a los correspondientes contenedores de recogida selectiva ubicados en el exterior del centro residencial.
 - 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.
 - El control de limpieza y desinfección se realizará de acuerdo con lo establecido en el apartado 8 del presente pliego.
- (iv) Otros servicios:
- Cualquier otro servicio no especificado en este pliego de condiciones y que, estando relacionado con el objeto del presente contrato, resulte de obligatoria provisión. Dichos servicios serán acordados entre la empresa adjudicataria y KABIA.
 - 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.
 - Recoger el papel y los demás residuos de las papeleras ubicadas en los comedores, y depositar su contenido en los contenedores de recogida selectiva ubicados en el exterior de los centros residenciales.

Las especificaciones de dichas prestaciones pueden estar sujetas a excepciones que se detallan en el anexo IV, relativo a las características de cada centro residencial.

La empresa adjudicataria del servicio deberá cumplir, entre otros aspectos, 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; lo dispuesto en las normas que establecen los requisitos para los comedores colectivos institucionales (en particular, las exigencias higiénico-sanitarias específicas relativas a los centros residenciales), el

Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería de Euskadi y el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Asimismo, deberá atenerse a las instrucciones determinadas por KABIA.

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 de KABIA.

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.

La persona responsable del contrato podrá modificar los horarios de prestación del servicio, en función de la época del año o de la necesidad del programa o servicio, en especial para su adaptación a las necesidades de las personas usuarias. 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 de su respectivo centro, adecuándolos a las necesidades de las personas usuarias:

- Desayuno: 08:00-10:00
- Hidratación: 11:00-11:30
- Comida: 12:30-14:00
- Merienda: 15:30-16:30
- Hidratación: 18:00-18:30
- Cena: 19:30-21:00
- Tentempiés: dependerá de la pauta y horario especificado por el personal médico y de enfermería, y se adaptará a las necesidades de las personas usuarias. Estas comidas se distribuyen bien entre el desayuno y la comida, bien entre la cena y el desayuno.

Nota: 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

4.1. ELABORACIÓN DE MENÚS

La empresa adjudicataria deberá preparar dos opciones completas de menú por cada régimen, tanto para la comida como para la cena, mientras que en el resto de comidas proporcionará diariamente todos los alimentos enumerados en el apartado 4.2.

Los menús serán elaborados y firmados por una persona dietista-nutricionista (indicando el número de colegiación), 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 o por la persona en quien aquella delegue. Asimismo, las dietas y los menús serán completos, equilibrados, variados, agradables, atractivos (se procurará evitar la monotonía) y ajustados a las necesidades alimentarias de las personas usuarias.

Diariamente, se elaborarán dietas comunes, así como otras específicas para los regímenes especiales existentes (hepático, diabético, hiposódico, hipolípido, hipocalórico, rico en fibras, celíaco, etcétera). Para las personas usuarias con dieta *turmix*, al menos la comida de dos días a la semana será preparada a base de alimentos texturizados.

Las dietas especiales serán notificadas a través del canal de comunicación establecido en cada centro residencial. Cualquier modificación de los menús previstos por la empresa adjudicataria deberá ser comunicada a la dirección del centro residencial con siete días de antelación, para su estudio y aprobación.

La empresa adjudicataria enviará los menús mensuales por correo electrónico con una antelación de quince días a la dirección de cada centro residencial. El día anterior, se comunicará al servicio de cocina de cada centro residencial el número de comidas y cenas del día siguiente, así como la especificación de los platos. No obstante, se permitirán pequeñas modificaciones en el mismo día, considerándose como tales aquellas variaciones que supongan menos del 15 % del número total de comidas notificadas el día anterior.

Todos los menús estarán redactados en ambas lenguas oficiales, y, a efectos de su presentación, deberán responder a dos formatos:

- a) Menús mensuales. Dirigidos principalmente a familiares.
- b) Menús semanales y diarios. Dirigidos principalmente a las personas usuarias.

Estos últimos serán de fácil lectura para las personas usuarias, ya que se colocarán en los tablones informativos de los centros residenciales.

En los carteles correspondientes a los menús diarios, la empresa adjudicataria deberá indicar qué productos provienen de la agricultura ecológica y de la producción integrada, cuáles presentan mejores estándares de bienestar, y deberán detallar asimismo los productos provenientes de pesca sostenible y de comercio justo.

4.2. COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

El plan anual de restauración estará dividido en menús de invierno (del 1 de octubre al 30 de marzo) y en menús de verano (del 1 de abril al 30 de septiembre). Los menús se modificarán cada cinco semanas.

Composición mínima de cada comida:

COMIDA	COMPOSICIÓN
DESAYUNO	• Café solo, café con leche, leche con cacao, leche sola o infusiones; y • Galletas, pan o tostadas (todos los domingos y festivos se ofrecerán magdalenas, bizcochos o similares); y • Aceite de oliva virgen, terrina individual de mantequilla, o mermelada, quesito o membrillo; y • Fruta de temporada, fruta batida, zumo natural de frutas o compota natural.
COMIDA	• Primer plato: sopas, caldos, cremas, verduras, hortalizas, ensaladas, pastas, legumbres, arroces, huevos, etcétera (a elegir entre dos opciones); y • Segundo plato: carnes, huevos, pescados, etcétera, junto con su guarnición (a elegir entre dos opciones); y • Postre (a elegir entre dos opciones); • Pan.
MERIENDA	• Lácteos, zumo natural de frutas, fruta de temporada o compota; y • Galletas, pan o tostadas con quesito, etcétera.
CENA	• Primer plato: sopas, verduras, cremas, etcétera (a elegir entre dos opciones). • Segundo plato: carnes, huevos, pescados, etcétera, junto con su guarnición (a elegir entre dos opciones). • Postre (a elegir entre dos opciones). • Pan.
TENTEMPÍÉS	• Yogur, pan tostado con queso o membrillo, fruta, leche o galletas.
HIDRATACIÓN	• Gelatina

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. Además del agua, se servirá mosto, zumo concentrado y vino (alcohólico y no alcohólico) para las personas residentes indicadas por el centro residencial. Tras la comida y la cena, se ofrecerá asimismo un café solo, un café con leche o una infusión. Los domingos y festivos, además del café, se ofrecerá una copa (pacharán, anís, coñac o similar) en la comida.

Con respecto de la hidratación proporcionada fuera de los horarios de comida, se priorizará el agua, aunque también se deberá ofrecer gelatina cuando así lo solicite la dirección del centro residencial, atendiendo a las necesidades de las personas usuarias.

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 sin gluten y pan integral, en función de las necesidades de las personas usuarias.

Cada menú propuesto por la empresa adjudicataria deberá cumplir los siguientes criterios:

- i. Los alimentos serán frescos y de temporada, según lo especificado en el anexo V. Se entenderá por producto fresco aquel que reúna los requisitos establecidos en el Decreto 2486/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, así como los establecidos por la normativa específica de cada producto.
- ii. Los productos principales de los menús serán de km0. Es decir, deberán ser producidos a una distancia máxima de 100 km del lugar de consumo.
- iii. En cuanto a los alimentos que se utilicen para preparar las comidas, al menos un 10 % (de su peso) será proveniente de la agricultura ecológica, atendiendo al Reglamento (CE) 834/2007 y al Reglamento (CE) 889/2008 (o versiones más recientes).
Para su certificación, en el etiquetado de estos alimentos debe figurar el código ES-ECO-026-VAS y el sello del Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi (ENEEK), o, en su caso, el nombre y el código de la entidad que acredite la autenticidad del producto.
- iv. La empresa licitadora deberá cumplimentar la tabla recogida en el anexo II por cada mes de servicio, y deberá adjuntar asimismo la factura y los certificados correspondientes, indicando su peso y la autoridad u organismo de control que los expide.

4.3. PREPARACIÓN DE LAS COMIDAS

Durante las comidas de los centros residenciales, se hará uso de las servilletas de tela de KABIA, así como de bandejas, platos, utensilios y vasos reutilizables. No obstante, y en caso de que surja la necesidad de que las comidas del centro se sirvan individualmente con materiales desechables, estos deberán ser orgánicos y reciclables, así como suministrados por la empresa de servicios. El centro residencial avisará de antemano a la empresa de servicios del número de personas usuarias que se encuentran en esta situación. El material desechable se compone de bandeja, vajilla, menaje, vaso y servilleta. El material utilizado en desayunos y meriendas se abonará a 0,80 € y el utilizado en comidas y cenas a 1 €.

La empresa adjudicataria no podrá prestar servicios distintos a los contemplados en los presentes pliegos técnicos en los centros relacionados en el apartado I, y tampoco podrá prestar servicios dirigidos a otras empresas o entidades sin la autorización de KABIA.

4.4. PEDIDOS O 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; no obstante, y al objeto de adaptarlo a las necesidades de las personas usuarias, se podrán solicitar modificaciones de determinados platos.

A lo largo del año, se prepararán los siguientes menús especiales:

FECHA	COMIDA ESPECIAL
1 de enero: Año Nuevo	Comida especial
6 de enero: Día de Reyes	Comida especial
3 de febrero: Día de San Blas	Postre de la comida: Torta de San Blas
8 de marzo: Día de la Mujer	Merienda especial para todas las personas usuarias y todo el personal
Día de celebración de Carnaval: Variará según el centro residencial	Merienda especial: Torrijas
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
3 de diciembre: San Francisco Javier, Día del Euskera	Almuerzo especial
21 de diciembre: Día de Santo Tomás	Almuerzo especial: txistorra y pan
24 de diciembre: Nochebuena	Cena especial
25 de diciembre: Navidad	Comida especial
31 de diciembre: Nochevieja	Cena especial
Fiestas locales	Véase el anexo de cada uno de los centros.
Cumpleaños de las personas usuarias: La empresa adjudicataria acordará con la dirección del centro un día por mes	Una vez al mes se servirá postre especial y cava tras el comida, a modo de celebración del aniversario de las personas usuarias que cumplen años dicho mes.

Chocolate caliente: La empresa adjudicataria acordará con la dirección del centro un día por mes	Una vez al mes se servirá chocolate caliente con bollos a modo de merienda especial para todas las personas usuarias del centro. Durante la temporada estival (de junio a septiembre) se podrá sustituir el chocolate caliente por helado.
--	---

Nota: los días festivos arriba indicados podrán ser modificados por otras fechas, siempre que así lo solicite la dirección del centro residencial.

Adicionalmente, el resto de festivos del año no incluidos en la lista anterior (según lo publicado en el Boletín Oficial de Gipuzkoa, (BOG), la empresa adjudicataria deberá preparar una comida especial. Cuando se publique esta información en el BOG se especificarán los días festivos de cada centro residencial, y la información será compartida entre la empresa de servicios, la persona responsable del contrato y la dirección del centro.

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

A título orientativo, los 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. El almuerzo especial consistirá en un pincho de chorizo, tortilla de patatas o similar y la merienda especial será torrada, tarta o similar.

La empresa adjudicataria atenderá también las peticiones especiales que se le formulen con respecto de la prestación del servicio, que se acordarán previamente y se facturarán por separado. Es decir, tan solo se podrán facturar de forma separada los alimentos especiales proporcionados a las personas participantes de un evento previa presentación del presupuesto y tras la aprobación de la dirección del centro residencial.

5. ORGANIZACIÓN Y PERSONAL DEL SERVICIO

5.1. SERVICIO GENERAL

A efectos de determinar las necesidades de personal, la empresa adjudicataria deberá tener en cuenta la existencia de personal público adscrito al servicio de cocina en determinados centros residenciales de KABIA. La información relativa a este personal (n.º de personas empleadas, n.º de horas de servicio anuales, calendario y categoría) está especificada en el anexo IV, desglosada por centros residenciales.

El resto del personal necesario para la prestación del servicio será contratado por la empresa adjudicataria. A estos efectos, la empresa adjudicataria deberá cubrir inmediatamente, a su cuenta y cargo, al personal que se encuentre de vacaciones, de baja por enfermedad o que, por cualquier otra causa, no pueda prestar el servicio estipulado. Las sustituciones serán realizadas por personas trabajadoras habituadas a este tipo de servicio y a sus correspondientes tareas.

La empresa adjudicataria deberá presentar mensualmente un informe de incidencias registradas entre el personal del servicio de cocina. Para facilitar dicha información, se recurrirá al modelo recogido en el anexo III.

La persona coordinadora de la empresa adjudicataria se encargará de explicar y supervisar las condiciones y el funcionamiento del centro residencial al personal sustituto. En el caso de sustituciones previamente planificadas, el personal sustituto de reciente incorporación deberá trabajar como mínimo durante una jornada con la persona a quien reemplazará.

El personal del servicio tratará a las personas usuarias con la máxima atención y consideración en todo momento. Las comunicaciones orales y escritas se realizarán en el idioma elegido por las personas usuarias.

Ante un brote de COVID-19 u otra emergencia sanitaria, la empresa adjudicataria deberá asegurar el cumplimiento de la normativa vigente a este respecto, no solo respecto a su propio personal sino también al conjunto del servicio de cocina.

5.2 HORAS DE REFUERZO

La empresa adjudicataria aportará las horas de refuerzo de servicio de cocinero/a y/o ayudante de cocina, cuando así lo requiera la dirección del centro residencial. Estas horas de servicio se facturarán por horas, en función del precio de adjudicación correspondiente.

5.3. FORMACIÓN

El personal deberá disponer de la correspondiente autorización de manipulación de alimentos, de acuerdo con la normativa vigente, y deberá conocer asimismo la normativa técnico-sanitaria sobre comedores colectivos.

La empresa adjudicataria analizará la formación del personal incluido en el documento de subrogación vinculado a esta licitación, y remitirá junto con la información un informe a la persona responsable del contrato en el plazo de 2 meses, una vez iniciado el contrato. La empresa adjudicataria propondrá un plan de formación para corregir las carencias formativas que se hayan detectado, donde se especificarán su contenido, frecuencia y responsables de las acciones. Este plan de formación se ejecutará durante el primer año de contrato.

En años posteriores, la empresa de servicios desarrollará acciones formativas relacionadas con la actualización de conocimientos del personal del servicio de cocina. Durante la vigencia del contrato, el personal de cocina deberá recibir formación continua en materias tales como:

- Manipulación de alimentos.
- Alimentos texturizados.
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Manipulación de alérgenos.
- Minimización, gestión y recogida selectiva de residuos.
- Fomento del uso del euskera.
- Conocimiento de los programas informáticos susceptibles de implementación en el servicio de cocina.

En aquellos centros residenciales en que trabaje el personal de KABIA, la empresa adjudicataria trabajará de forma coordinada con KABIA para garantizar una formación continua conjunta.

5.3. UNIFORME y Equipos de Protección Individual (EPI)

El personal adscrito al servicio deberá llevar uniforme, en perfecto estado de limpieza, y deberá asimismo portar una placa identificativa donde figurarán su nombre y el de la empresa.

La empresa adjudicataria deberá proporcionar todos los elementos del uniforme, calzado y EPI necesarios al personal de su empresa, y deberá garantizar en todo momento la prevención y protección de la persona trabajadora.

Cabe a la empresa adjudicataria garantizar el buen estado de la ropa y del calzado. Las taquillas para su recogida serán instaladas por KABIA en función del número de personas trabajadoras que compongan el servicio de cocina.

La limpieza de los uniformes correrá a cargo de la empresa de servicios. El personal deberá disponer de una cantidad suficiente de uniformes, al objeto de garantizar su limpieza y pulcritud.

6. MATERIAL, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Las comidas se prepararán en el centro residencial. Los locales necesarios para el correcto funcionamiento del servicio serán facilitados por KABIA. La empresa adjudicataria no tendrá derecho de propiedad sobre las instalaciones y maquinaria instaladas por KABIA, pero deberá velar por su buen estado de mantenimiento y de limpieza.

La empresa adjudicataria podrá proponer a KABIA la reposición de un determinado elemento, cuyos costes de reparación o averías acumulados a lo largo de un año superen el 80 % del valor de mercado de un nuevo equipamiento equivalente. La empresa adjudicataria no podrá ocasionar daños a las instalaciones del centro (muros, ascensores, suelo...) durante el desempeño de sus funciones, y, en caso de que sea necesario proceder a su reparación, correrá a su cargo el coste de dichos trabajos.

Los eventuales gastos que se generen en los locales de cocina, tales como suministro de agua, gas y electricidad, correrán a cargo de KABIA, y la empresa adjudicataria deberá hacer un uso racional de dichos suministros.

Corresponderá a KABIA el suministro de vajilla y cubiertos para el correcto funcionamiento del servicio.

La información relativa a incidencias con el material, instalaciones y equipamiento se entregará de forma mensual, cumplimentando el formulario contenido en el anexo III.

7. UTILIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES EXTERNAS

En el caso de que se acuerde la realización de obras de remodelación de las instalaciones o se precise la prestación de un servicio de urgencia, y, debido a ello, no se pueda utilizar la instalación de forma excepcional, la empresa adjudicataria deberá garantizar la prestación del servicio, acordando con KABIA el sistema más adecuado. Las comidas preparadas bajo estas circunstancias mantendrán las mismas especificaciones que las exigidas para el servicio habitual. Cuando sea necesario recurrir a comidas preparadas fuera de las instalaciones de cualquier centro residencial de KABIA, se abonará un importe de 0,29 €/km en razón de la distancia entre la cocina que se utilice en situaciones excepcionales y el centro residencial; serán admitidos dos desplazamientos por día, siempre que las instalaciones de cocina no puedan ser utilizadas durante quince o más días consecutivos y con un límite de distancia de 100 km. Para ello, la empresa adjudicataria designará una cocina de urgencia por cada lote ofertado. En el archivo 3, se tendrá en cuenta el número de kilómetros entre la dirección de la cocina indicada y el centro residencial para cada lote.

En el caso de que las instalaciones de la residencia no puedan ser utilizadas por un periodo inferior a quince días, no se abonará el importe por kilómetro arriba indicado; no obstante, la empresa adjudicataria podrá proponer un menú de una sola opción.

Cuando la empresa adjudicataria prepare la comida en instalaciones externas, prestará especial atención a las condiciones que establezca la normativa y deberá transportarla con la debida antelación para cada comida (desayuno, comida, merienda y cena). Asimismo, respetará el horario establecido en el apartado 3 del presente pliego.

8. DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

KABIA será la responsable de establecer procedimientos eficaces de prevención y control de plagas en cocinas y almacenes (insectos, roedores y otros posibles animales perjudiciales), incluidos los procedimientos activos y pasivos de lucha contra las mismas. La empresa adjudicataria deberá cumplir estrictamente las indicaciones que se le transmitan.

En caso de utilización de productos tóxicos, la empresa adjudicataria deberá disponer de documentación que incluya como mínimo las responsabilidades, las plagas detectadas, la acreditación del personal aplicador, los productos utilizados, sus componentes, la forma de aplicación, los lugares que han sido objeto de tratamiento, la ubicación de cepos (planos), el tiempo de actuación, las condiciones de uso, la frecuencia de ejecución, el tiempo de espera y los procedimientos para evitar la contaminación de productos y personas.

La empresa adjudicataria suministrará los productos y utensilios de limpieza y desinfección necesarios para la cocina, almacenes y demás elementos necesarios para la preparación y suministro de comidas en el centro residencial.

9. FACTURACIÓN

Cuando se produzcan bajas temporales o definitivas de las personas usuarias del servicio, el cómputo para la facturación se realizará con base en los siguientes criterios:

- Diariamente, se comunicará a la cocina la cantidad de comidas que se entregarán ese día. De acuerdo con este dato, la empresa facturará todas las comidas suministradas. En fechas especiales, además de las comidas de las personas usuarias, se podrán pedir cantidades adicionales de comidas, que se podrán facturar en función del número y del tipo solicitado.

La empresa adjudicataria realizará la facturación por los servicios efectivamente prestados durante el mes. Los trabajos se facturarán mensualmente, y se especificarán todos los servicios prestados, tanto en las horas de refuerzo realizadas por profesionales como en el número de comidas prestadas. En la factura se reflejarán de forma clara todos los conceptos: número de horas, número de menús, comidas fuera de tarifa, etc.

Con carácter previo al envío de la facturación definitiva, y para obtener el visto bueno, se deberá remitir a la dirección de los centros residenciales la documentación indicada en el apartado XI del PCAP.

10. SUGERENCIAS, QUEJAS Y RECLAMACIONES

La empresa adjudicataria deberá disponer de un sistema de recogida y registro de todas las sugerencias, quejas y reclamaciones, orales y escritas, así como de un sistema de tratamiento adecuado.

Todas las sugerencias, quejas y reclamaciones deberán ser inmediatamente comunicadas a la dirección del centro residencial, y la empresa adjudicataria deberá anotarlas en el modelo recogido en el anexo III, incluyendo la respuesta proporcionada. Dicho anexo deberá presentarse mensualmente.

11. INTERACCIÓN CON LAS PERSONAS USUARIAS

La atención centrada en las personas, modelo de KABIA, requiere una interacción entre las personas usuarias y el personal de cocina. En este sentido, la empresa contratista promoverá la participación activa de las personas usuarias, procurará adaptarse a sus gustos, facilitará la cercanía con el personal de cocina, proporcionará un trato respetuoso y educado con respecto de las personas usuarias, y prestará su servicio fomentando la autonomía personal de las personas usuarias.

Asimismo, la empresa adjudicataria definirá un canal de comunicación entre el personal de cocina y las personas usuarias.

12. ESPECIFICACIONES LINGÜÍSTICAS

KABIA entiende que un servicio de calidad ha de incorporar la igualdad lingüística. En este sentido, los criterios lingüísticos y objetivos generales de KABIA son los siguientes:

- La lengua de servicio será una de las dos lenguas oficiales elegidas por la persona usuaria, y en todo caso se fomentará el uso del euskera.
- El euskera será la lengua principal de trabajo.

Es por ello por lo que será obligatorio cumplir con la instrucción de gestión de la igualdad lingüística aprobada por la Junta de Gobierno de KABIA de 15 de mayo de 2017, y las modificaciones que se realicen de la misma: <http://www.kabia.eus/es/euskara>.

ANEXO I: LISTA DE TAREAS Y FRECUENCIAS

En este anexo se recogen las tareas mínimas que han de ser realizadas, así como su frecuencia. La empresa adjudicataria deberá tener el registro de los trabajos realizados en el propio centro, al objeto de que esté a disposición de la dirección del centro residencial cuando esta lo solicite. En función de cada caso particular, se podrán requerir pruebas documentales además de dicho registro.

(I) Diariamente:

- ✓ Recogida de alimentos.
- ✓ Preparación de alimentos recurriendo a las técnicas necesarias para servir las comidas según las necesidades de las personas usuarias.
- ✓ Montaje de carros de comida en cada servicio (desayuno, comida, merienda, cena y demás tentempiés). Trasladar dichos carros al punto al que se ha acordado junto con la dirección del centro.
- ✓ Disponer de todos los servicios de comidas en el horario establecido, en función de las necesidades del centro.
- ✓ Retirada y limpieza de la maquinaria, aparatos y utensilios utilizados en cada servicio de cocina.
- ✓ Ordenar y limpiar la cocina, así como el área de limpieza de cubiertos y vajilla.
- ✓ Limpieza de cubiertas de mobiliario, mesas de trabajo, equipos y utensilios de cocina utilizados, recurriendo para ello a los productos adecuados.
- ✓ Limpieza del suelo de la cocina.
- ✓ Limpieza de carros, así como de carros y mesa calientes.
- ✓ Limpieza en profundidad de electrodomésticos.
- ✓ Limpieza de cámaras frigoríficas y congeladores (exterior).
- ✓ Recogida de residuos y retirada a su correspondiente destino.

(II) Semanalmente:

- ✓ Ordenar el almacén de productos alimenticios y limpiar las baldas del almacén.
- ✓ Alicatado de la zona de cocina y limpieza de todos los cristales de las ventanas.
- ✓ Limpiar el interior de los armarios de la cocina, así como la zona de limpieza de los utensilios de cocina y los armarios, incluida la alacena del comedor.
- ✓ Limpieza de las baldas de la vajilla y de los utensilios de cocina.
- ✓ Limpieza de frigoríficos (interior).

(III) Mensualmente:

- ✓ Limpieza de congeladores (interior).
- ✓ Limpieza de mosquiteras de las ventanas de la cocina.

(IV) Bimestralmente:

- ✓ Limpieza de la campana del horno.
- ✓ Limpieza de la campana del extractor de humo.

- ✓ Higienización y desengrase del sistema de extracción de humos: filtros, campana central, turbina de la caja de aspiración, entre otros. En este caso, la empresa adjudicataria deberá presentar un informe que certifique este trabajo.

(V) Trimestralmente:

- ✓ Control de los equipos de cocina: La empresa adjudicataria debe elaborar y actualizar un informe que recoja el stock y lo que se está utilizando.

(VI) Anualmente:

- ✓ Limpieza de las luminarias de la cocina y de aquellas zonas utilizadas por el personal de cocina.

ANEXO II: TABLA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Instrucciones:

La empresa licitadora deberá completar los menús diarios y semanales para el servicio, y deberá asimismo recoger información sobre los productos de los menús, gramaje, coste y otras características ambientales en la siguiente tabla.

La empresa licitadora deberá cumplimentar la tabla recogida por cada mes de servicio, y deberá adjuntar asimismo la factura y los certificados correspondientes, indicando su peso y la autoridad u organismo de control que los expide. Deberá añadir una fila en la tabla por cada producto utilizado en el servicio.

1. Menú semanal: Fecha

Alimento	Gramaje/plato	Precio/plato	Fresco o congelado	De temporada	Envase individual	Criterios que cumple:					
				Sí/no	Sí/no	AE	PI	BA	PS	PL	CJ

AE: agricultura ecológica. PI: producción integrada. BA: bienestar animal. PS: pesca sostenible. PL: pesca de litoral. CJ: comercio justo.

ANEXO III: TABLA DE INCIDENCIAS DEL CENTRO RESIDENCIAL

CENTRO RESIDENCIAL:						
MES:						
INCIDENCIAS DEL CENTRO RESIDENCIAL						
N.º	Fecha y hora	Tipo de incidencia*	Descripción	Medida correctora	Tiempo de respuesta	Fecha de notificación a la dirección del centro residencial

* Tipo de incidencia: Organización de servicios y personal (OSP)
 Alimentos, comidas y dietas (ACD)
 Instalaciones, equipamientos y dispositivos, incluida la limpieza y la desinfección (IED)
 Sugerencias, quejas o reclamaciones (SQR)

Firma de la persona interlocutora de la empresa adjudicataria:

ANEXO IV: CARACTERÍSTICAS DE LOS CENTROS RESIDENCIALES

1. LOTE 1:

1.1. ITURBIDE DE ARRASATE

1.1.1. MENÚS

MENÚS		ESPECIFICACIONES		
NÚMERO DE PLAZAS		<u>N.º de plazas del centro residencial de mayores: 105</u> <u>Ocupación máxima: 102</u>		
ADECUACIÓN DEL CENTRO RESIDENCIAL		Debido a las obras de acondicionamiento que se realizarán en la Residencia Iturbide en el año 2023, el número de plazas y la ocupación máxima del centro residencial será el siguiente en los próximos años: 2023: <u>N.º de plazas del centro residencial de mayores: 73</u> <u>Ocupación máxima: 71</u> 2024: <u>N.º de plazas del centro residencial de mayores: 93</u> <u>Ocupación máxima: 91</u>		
NÚMERO DE MENÚS		<u>N.º de menús anuales (orientativo):</u>		
		<u>2022:</u> Desayunos: 36.485 Comidas: 36.485 Merienda: 36.485 Cenas: 36.485	<u>2023:</u> Desayunos: 25.397 Comidas: 25.397 Merienda: 25.397 Cenas: 25.397	<u>2024:</u> Desayunos: 32.551 Comidas: 32.551 Merienda: 32.551 Cenas: 32.551
		En todo caso, y de acuerdo con las necesidades del servicio, la empresa adjudicataria prestará diariamente los servicios que determine la dirección del centro residencial.		
MENÚS ESPECIALES		<u>Menús especiales:</u> Además de las comidas especiales recogidas en el punto 4.4 del pliego técnico, se suministrarán y prepararán las siguientes comidas: - 24 de junio: Festividad de San Juan - comida especial - 31 de julio - comida especial		

- 13 de diciembre: Santa Lucía - merienda: chocolate caliente

1.1.2. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS Y PERSONAL

El servicio y calendario del personal de KABIA se organiza de la siguiente manera:

CONCEPTO	ARRASATE
Denominación	Jefe/a de cocina
Número	1
Horas	1.592 horas

Al final de este apartado aparece el calendario de 2022 correspondiente a dicho personal, para que la empresa adjudicataria tenga en cuenta su continuidad en el año siguiente. La jornada completa consta de 1592 horas y las horas excedentes serán consideradas como vacaciones.

Los calendarios de las personas trabajadoras de KABIA serán confeccionados por KABIA y no podrán ser modificados por la empresa adjudicataria. Por lo tanto, la empresa adjudicataria deberá adaptar el calendario de su personal en función de las personas trabajadoras de KABIA.

2022							JEFA/E DE COCINA						
URT /ENE							OTS /FEB						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
					1	2		1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28						
31													
API / ABR							MAI / MAY						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
				1	2	3							1
4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8
11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15
18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
25	26	27	28	29	30		23	24	25	26	27	28	29
							30	31					
EKA / JUN							ABU / AGO						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7
6	7	8	9	10	11	12	8	9	10	11	12	13	14
13	14	15	16	17	18	19	15	16	17	18	19	20	21
20	21	22	23		25	26	22	23	24	25	26	27	28
27	28	29	30				29	30	31				
IRA / SEPT							URRIA / OCT						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
			1	2	3	4					1	2	
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30
							31						
AZE / NOV							ABE / DIC						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
	1	2	3	4	5	6				1	2	3	4
7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
28	29	30					26	27	28	29	30	31	

 Horario: 8:00-14:00

1.1.3. INVENTARIO

El centro residencial cuenta con la siguiente maquinaria y equipos, entre otros:

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
CÁMARA	De almacenamiento de yogures y frutas	1
CÁMARA	De almacenamiento de lácteos, terrinas, etc.	1
CÁMARA	De almacenamiento de pescado	1
CÁMARA	Congelador grande: almacenamiento de hortalizas, pescado congelado, carne congelada	1
ARCÓN	Arcón congelador ZANUSSI: Capacidad de 400-500 l	1
CARROS	Carros calientes FAGOR, para el traslado de la comida a las plantas	4
MARMITA	Marmita FAGOR, 30 l	1
SARTÉN	Sartén basculante FAGOR, 25 l	1
FREIDORA	Freidora FAGOR	1
PLANCHA	Plancha FAGOR	2
FOGONES	Fogón FAGOR de 4 bocas	4
CAMPANA	Campana	1
MESA CALIENTE	Mesa caliente	1
HORNO	Horno de vapor FAGOR	1
FILETEADORA	Fileteadora SAMMIC	1
CORTADOR DE VERDURAS	Cortador de verduras SAMMIC	1
PELADOR DE PATATAS	Pelador de patatas SAMMIC	1
ROBOT	Batidora Robot Coupé	2
ROBOT	Mini batidora Robot Coupé	1
ROBOT	Blixer 6 Robot Coupé, 7 l	1
CAFETERA	Cafetera BRAVILOR	1
ABATIDOR	Abatidor FAGOR, 10 l	1
PICADORA	Picadora SILVERCREST	1
BALANZA	Balanza digital SATRUE	1
LAVAVAJILLAS	Lavavajillas EDENOX	1
HORNO MICROONDAS	Horno microondas BEKO	1
ORDENADOR	Ordenador	1
IMPRESORA	Impresora	1
TELÉFONO FIJO	Teléfono fijo	1
AIRE ACONDICIONADO	Aire acondicionado	1

1.2. MIZPIRUALDE DE BERGARA

1.2.1. MENÚS

MENÚS		ESPECIFICACIONES
NÚMERO DE PLAZAS		<u>N.º de plazas del centro residencial de mayores: 99</u> <u>Ocupación máxima: 97</u>
NÚMERO DE MENÚS		<u>N.º de menús anuales (orientativo):</u> Desayunos: 34.697 Comidas: 34.697 Merienda: 34.697 Cenas: 34.697 En todo caso, y de acuerdo con las necesidades del servicio, la empresa adjudicataria prestará diariamente los servicios que determine la dirección del centro residencial.
MENÚS ESPECIALES		<u>Menús especiales:</u> Además de las comidas especiales recogidas en el apartado 4.4 del pliego técnico, se suministrarán y prepararán también las siguientes: • Fiestas de Bergara - dos días de comida especial • Día de San Martín - comida especial • Septiembre: Día de las Familias - merienda especial • Noviembre: Día de la Residencia - comida especial

1.2.2. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS Y PERSONAL

El servicio y calendario del personal de KABIA se organiza de la siguiente manera:

CONCEPTO		BERGARA
Denominación		Cocinera/o
Número		1
Horas		1.066,64 horas

Al final de este apartado aparece el calendario de 2022 correspondiente a dicho personal, para que la empresa adjudicataria tenga en cuenta su continuidad en el año siguiente. La jornada completa consta de 1592 horas y las horas excedentes serán consideradas como vacaciones.

Los calendarios de las personas trabajadoras de KABIA serán confeccionados por KABIA y no podrán ser modificados por la empresa adjudicataria. Por lo tanto, la empresa

adjudicataria deberá adaptar el calendario de su personal en función de las personas trabajadoras de KABIA.

Calendario del personal de KABIA



2022							COCINERA/O						
URT / ENE							OTS / FEB						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
						1		1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28						
31													
API / ABR							MAI / MAY						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
					1	2							1
4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8
11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15
18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
25	26	27	28	29	30		23	24	25	26	27	28	29
							30	31					
EKA / JUN							ABU / AGO						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
			1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7
6	7	8	9	10	11	12	8	9	10	11	12	13	14
13	14	15	16	17	18	19	15	16	17	18	19	20	21
20	21	22	23	24	25	26	22	23	24	25	26	27	28
27	28	29	30				29	30	31				
IRA / SEPT							URRIA / OCT						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
			1	2	3	4					1	2	
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30
AZE / NOV							ABE / DIC						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
	1	2	3	4	5	6				1	2	3	4
7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
28	29	30					26	27	28	29	30	31	

Reducción del 33%. Su jornada es de 67 horas
Jornada completa: 1592 horas

- Festivo
- Sábado
- Vacaciones
- Horario: 07:30-13:45
- Horario: 09:30-13:45; 17:45-19:45
- Horas sobrantes

1.2.3. INVENTARIO

El centro residencial cuenta con la siguiente maquinaria y equipos, entre otros:

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
LAVAVAJILLAS	FAGOR FI-120	1
HORNO MICROONDAS	ORBEGOZO MI2015	1
FILETEADORA	SAMMIC GCP-300	1
HORNO	FAGOR Advance Plus APE-101	1
PELADORA DE PATATAS	SAMMIC PPC-12	1
TRITURADORA	BLIXER R5 PLUS	1
BATIDORA-TRITURADORA	SAMMIC MB51	1
BATIDORA-TRITURADORA	SAMMIC CR-143	1
ROBOT	BLIXER 6 V. V.	1
QUEMADOR DE GAS	FAGOR C-G941 gas natural	4
QUEMADOR DE GAS	FAGOR C-G920 gas natural	2
PLACA DE GAS	FAGOR FRY-TOP FT-G905 VL gas natural	1
FREIDORA ELÉCTRICA	FAGOR FE-xx	2
SARTÉN BASCULANTE	FAGOR	1
EXTRACTOR DE HUMOS	URANGA	1
MESA CALIENTE FIJA PARA COCINA: CON SAL	FAGOR MCP-180	1
MESA CALIENTE FIJA PARA COCINA: SIN SAL	FAGOR MCP-120	1
CARRO CALIENTE	FAGOR CCB-10	4
MARMITA	FAGOR MG-710 BM 6N	1
APARATO DE DESINSECTACIÓN	LACOR	1
BÁSCULA	GRAM SBZ-10-KSB	1
CARRO	FAGOR CE-853	1
CORTADORA DE PAN	FAGOR CP-250	1
PICADOR DE CARNE	TC-12	1
CORTADORA DE VERDURAS	SAMMIC CA-31	1
CONGELADOR HORIZONTAL	FAGOR	1
ABATIDOR DE TEMPERATURA	NORTECH	1

CONTROLADOR DE TEMPERATURA DE CÁMARAS	DE DE AKO-15752	1
CÁMARA DE FRUTAS Y HORTALIZAS: ANTESALA FRIGORÍFICO CONGELADOS	KIDE 14.36 M ²	1
CÁMARA DE CARNES Y OTROS	KIDE 7.30 M ²	1
CÁMARA DE PLATOS COCINADOS	KIDE 8.20 M ²	1
CÁMARA DE CONGELADOS	DE KIDE 6.63 M ²	1

1.3. SAN ANDRÉS DE IBAR

1.3.1. MENÚS

MENÚS	ESPECIFICACIONES
NÚMERO DE PLAZAS	N.º de plazas del centro residencial de mayores: 95 <u>Ocupación máxima: 93</u>
NÚMERO DE MENÚS	<u>N.º de menús anuales (orientativo):</u> Desayunos: 33.266 Comidas: 33.266 Merienda: 33.266 Cenas: 33.266 En todo caso, y de acuerdo con las necesidades del servicio, la empresa adjudicataria prestará diariamente los servicios que determine la dirección del centro residencial.
MENÚS ESPECIALES	<u>Menús especiales:</u> Además de las comidas especiales recogidas en el apartado 4.4 del pliego técnico, se suministrarán y prepararán también las siguientes: • 24 de junio: Festividad de San Juan - comida especial • 8 de septiembre: Arrate - comida especial • 24 de septiembre: Nuestra Señora de las Mercedes - merienda especial • 30 de noviembre: San Andrés - comida especial

1.3.2. INVENTARIO

El centro residencial cuenta con la siguiente maquinaria y equipos, entre otros:

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
FRIGORÍFICO	INFRICOOL: IAG1402	1
CONGELADOR VERTICAL	FAGOR CONCEPT	1
PANELADO VERTICAL	Panelado vertical	3
FOGÓN	REPAGAS 7	4
PLANCHA	REPAGAS 7	2
CAMPANA	REPAGAS 7	1
MESA TÉRMICA	Mesa térmica	1
MESA CALIENTE	Mesa caliente	1
INSECTOCUTOR	SAMMIC 560001510000020	1
FREIDORA	REPAGAS	1
LAVAVAJILLAS	MIKRON-LU878-2610-13	1
TEXTURIZADORA	ROBOT-COUPE-BLIXER 6.V.V. 7L	1
MARMITA	FAGOR 1120522301-MG9-15GN	1
HORNO	LAINOX	1
ABATIDOR	EDENOX AM081CD	1
TRITURADORA	SAMMIC 30	1
HORNO MICROONDAS	BEKO-MEC 20100	1
CAFETERA	BUFFET	1
CORTADOR DE PAN	DITO SAMA	1
FILETEADORA	BRAHER 500157	1
PELADOR DE PATATAS	Pelador de patatas	1
CARRO	Carro caliente de distribución	2
CARRO CON BANDEJAS	Carros abiertos con bandejas de distribución de comida	7

2. LOTE 2:

2.1. SAN JUAN BAUTISTA DE ANDOAIN

2.1.1. MENÚS

MENÚS	ESPECIFICACIONES
NÚMERO DE PLAZAS	<u>N.º de plazas de la residencia de mayores (R): 97</u> <u>Ocupación máxima: 96</u> <u>Personas usuarias de apartamentos tutelados (AT): 8^(*)</u> <u>Personas usuarias del Centro de Día (CD):</u> El servicio se presta 361 días al año. A principios de año se especifican los cuatro días en los que permanecerá cerrado. De lunes a viernes: 22 (*) Fines de semana y festivos: 10 (*)
NÚMERO DE MENÚS	<u>N.º de menús anuales (orientativo):</u> Desayunos: 37.259 (34.339 R + 2.920 AT) Comidas: 43.953 (34.339 R + 6.694 CD + 2.920 AT) Merienda: 43.953 (34.339 R + 6.694 CD + 2.920 AT) Cenas: 37.259 (34.339 R+ 2.920 AT) El servicio de apartamentos tutelados realizará una solicitud semanal de desayunos y meriendas, y se dispondrá lo solicitado. El servicio de centro de día realizará una solicitud semanal de meriendas, y se dispondrá lo solicitado. En todo caso, y de acuerdo con las necesidades del servicio, la empresa adjudicataria prestará diariamente los servicios que determine la dirección del centro residencial.
MENÚS ESPECIALES	<u>Comidas:</u> Como complemento, en todas las comidas (excepto especiales) se ofrecerá una sopa a todas las personas residentes de la planta 1ª antes del primer plato. <u>Menús especiales:</u> Además de las comidas especiales recogidas en el apartado 4.4 del pliego técnico, se suministrarán y prepararán también las siguientes:

- 20 de enero: Día de San Sebastián - chorizo cocido
- 3 de mayo: Santa Cruz - comida especial
- 24 de junio: San Juan - comida especial

(*) Las personas usuarias de los apartamentos tutelados y del centro de día dispondrán de un menú único, que será la primera opción de cada plato que figure en el menú.

2.1.2. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS Y PERSONAL

El servicio y calendario del personal de KABIA se organiza de la siguiente manera:

CONCEPTO		ANDOAIN
Denominación	Cocinera/o	Ayudante/a cocina
Número	2	2
Horas	2.985 horas	3.184 horas

Al final de este apartado aparece el calendario de 2022 correspondiente a dicho personal, para que la empresa adjudicataria tenga en cuenta su continuidad en el año siguiente. La jornada completa consta de 1592 horas y las horas excedentes serán consideradas como vacaciones.

Los calendarios de las personas trabajadoras de KABIA serán confeccionados por KABIA y no podrán ser modificados por la empresa adjudicataria. Por lo tanto, la empresa adjudicataria deberá adaptar el calendario de su personal en función de las personas trabajadoras de KABIA.

Especificidades de las tareas del personal

La persona ayudante de cocina, además de sus tareas habituales, limpiará los platos utilizados por las personas residentes del comedor situado en la planta baja.

Calendarios del personal de KABIA



2022							COCINERA/O						
URT / ENE							OTS / FEB						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
					1	2		1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28						
31													
API / ABR							MAI / MAY						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
				1	2	3						1	
4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8
11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15
18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
25	26	27	28	29	30		23	24	25	26	27	28	29
							30	31					
UZI / JUL							ABU / AGO						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
25	26	27	28	29	30	31	29	30	31				
URRI / OCT							AZA / NOV						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
					1	2		1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30				
31													
MAR							EKA / JUN						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
	1	2	3	4	5	6			1	2	3	4	5
7	8	9	10	11	12	13	6	7	8	9	10	11	12
14	15	16	17	18	19	20	13	14	15	16	17	18	19
21	22	23	24	25	26	27	20	21	22	23	24	25	26
28	29	30	31				27	28	29	30			
IRA / SEPT							ABE / DIC						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
			1	2	3	4				1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30			26	27	28	29	30	31	



Descanso

LUNES, SÁBADO Y DOMINGO:

7:30-12:30

17:00-20:00

MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES:

7:30-13:30

2022
COCINERA/O

URT /ENE						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

QTS /FEB						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

MAR						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

API / ABR						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

MAY /MAY						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

EKA /JUN						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

UJT /JUL						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABU /AGO						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

IRA /SEPT						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

URRIA / OCT						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

AZA / NOV						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

ABE /DIC						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

 Descanso

VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO:

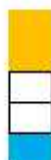
8:00-13:00

17:00-20:00

MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES:

17:00-20:00

2022							COCINERA/O AYUDANTE						
URT / ENE							OTS / FEB						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
					1	2		1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28						
31													
API / ABR							MAI / MAY						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
				1	2	3							1
4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8
11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15
18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
25	26	27	28	29	30		23	24	25	26	27	28	29
							30	31					
U2T / JUL							ABU / AGO						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
25	26	27	28	29	30	31	29	30	31				
URRIA / OCT							AZA / NOV						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
					1	2		1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30				
31													
MAR							EKA / JUN						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
									1	2	3	4	5
7	8	9	10	11	12	13	6	7	8	9	10	11	12
14	15	16	17	18	19	20	13	14	15	16	17	18	19
21	22	23	24	25	26	27	20	21	22	23	24	25	26
28	29	30	31				27	28	29	30			
IRA / SEPT							ABE / DIC						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
			1	2	3	4				1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30			26	27	28	29	30	31	



Horario: Lunes - viernes: 15:00-21:30
 Horario: sábado - domingo: 15:00-22:00
 Horario: Lunes - viernes: 8:30-15:00
 Horario: sábado - domingo: 8:00-15:00
 Descanso

2022

< >

COCINERA/O AYUDANTE

URT / ENE						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

OTS / FEB						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

MAR						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

API / ABR						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

MAI / MAY						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

EKA / JUN						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

UZT / JUL						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABU / AGO						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

IRA / SEPT						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

URRIA / OCT						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

AZA / NOV						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

ABE / DIC						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



Horario: Lunes - viernes: 15:00-21:30
 Horario: sábado - domingo: 15:00-22:00
 Horario: Lunes - viernes: 8:30-15:00
 Horario: sábado - domingo: 8:00-15:00
 Descanso

2.1.3. INVENTARIO

El centro residencial cuenta con la siguiente maquinaria y equipos, entre otros:

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
CARRO	Carro RUBBERMAIS con ruedas, para trasladar alimentos calientes	6
CARRO	Carro de acero inoxidable de 110 x 60 x 99 cm, con ruedas	1
CARRO	Carro de acero inoxidable de 90 x 51 x 91 cm, con ruedas	2
CARRO	Isotermo MACLINE AF-12 para comidas calientes	1
BASE DEL CARRO	Base para carro caliente de polietileno AF-12	1
SARTÉN	Sartén basculante FAGOR de 85 x 90 cm.	1
HORNO	Horno industrial FAGOR Combi Master Evolution, con soporte inferior para bandeja	1
PELADOR DE PATATAS	Pelador de patatas SAMMIC	1
CORTADORA	Cortadora Sammic	1
PICADORA	Picadora DITA SAMA K35	1
BÁSCULA	Báscula SATRUE	1
BATIDORA	Batidora industrial SAMMIC	2
MÓDULO	Módulo EDESA de baño María, 150 x 70 x 160 cm.	1
ISLA	Isla con cocina (6 bocas), 1 plancha, 2 freidoras, 1 horno FAGOR y mesa de trabajo	1
CAMPANA	Campana extractora NASHITEL	2
CÁMARA	Cámara frigorífica KIDE	1
CÁMARA	Congelador KIDE	1
CÁMARA	Cámara de descongelación FAGOR	1
CÁMARA	Cámara frigorífica CORECO	1

2.2. SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS DE ERRETERIA

2.2.1. MENÚS

MENÚS	ESPECIFICACIONES
NÚMERO DE PLAZAS	<u>N.º de plazas del centro residencial de mayores:</u> 140 <u>Ocupación máxima:</u> 137
NÚMERO DE MENÚS	<u>N.º de menús anuales (orientativo):</u> Desayunos: 49.005 Comidas: 49.005 Merienda: 49.005 Cenas: 49.005

	En todo caso, y de acuerdo con las necesidades del servicio, la empresa adjudicataria prestará diariamente los servicios que determine la dirección del centro residencial.
MENÚS ESPECIALES	<u>Comidas:</u> Como complemento, en todas las comidas (excepto en las especiales) se ofrecerá un consomé a todas las personas residentes antes del primer plato. <u>Menús especiales:</u> Además de las comidas especiales recogidas en el punto 4.4 del pliego técnico, se suministrarán y prepararán los siguientes menús: • 11 de junio: Día del Sagrado Corazón - comida especial • 22 de julio: Fiestas de la Magdalena - comida especial • 25 de abril: Día de San Marcos - torta San Marcos como postre de la comida

2.2.2. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS Y PERSONAL

El servicio y calendario del personal de KABIA se organiza de la siguiente manera:

CONCEPTO	ERRETERIA
Denominación	Cocinera/o ayudante
Número	2
Horas	3.080 horas

Al final de este apartado aparece el calendario de 2022 correspondiente a dicho personal, para que la empresa adjudicataria tenga en cuenta su continuidad en el año siguiente. La jornada completa consta de 1540 horas y las horas excedentes serán consideradas como vacaciones.

Los calendarios de las personas trabajadoras de KABIA serán confeccionados por KABIA y no podrán ser modificados por la empresa adjudicataria. Por lo tanto, la empresa adjudicataria deberá adaptar el calendario de su personal en función de las personas trabajadoras de KABIA.

Tareas del personal

El personal de limpieza de cocina limpiará un comedor de la residencia, además de las zonas de cocina.

Calendarios del personal de KABIA



2022							< >							COCINERA/O AYUDANTE						
URT / ENE							OTS / FEB							MAR						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
					1	2		1	2	3	4	5	6		1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28							28	29	30	31			
31																				
API / ABR							MAI / MAY							EKA / JUN						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
				1	2	3							1			1	2	3	4	5
4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12
11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19
18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
25	26	27	28	29	30		23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30			
							30	31												
UZI / JUL							ABU / AGO							IRA / SEPT						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
25	26	27	28	29	30	31	29	30	31					26	27	28	29	30		
URRIA / OCT							AZA / NOV							ABE / DIC						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
					1	2		1	2	3	4	5	6				1	2	3	4
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30					26	27	28	29	30	31	
31																				

Horario: 7:30-13:00/16:30-19:30

Horario: 8:00-14:15/18:00-20:30

Horario: 7:30-14:15

Horario: 8:00-13:00/17:00-20:30

URT /ENE							OTS /FEB							MAR						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
					1	2		1	2	3	4	5	6		1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28							28	29	30	31			
31																				

API / ABR							MAI /MAY							EKA /JUN						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
				1	2	3							1			1	2	3	4	5
4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12
11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19
18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
25	26	27	28	29	30		23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30			
							30	31												

UZT / JUL							ABU / AGO							IRA / SEPT						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
25	26	27	28	29	30	31	29	30	31					26	27	28	29	30		

URRIA / OCT							AZA / NOV							ABE /DIC						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
					1	2		1	2	3	4	5	6				1	2	3	4
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30					26	27	28	29	30	31	
31																				

- Horario: 7:30-13:00/16:30-19:30
- Horario: 8:00-14:15/18:00-20:30
- Horario: 7:30-14:15
- Horario: 8:00-13:00/17:00-20:30

2.2.3. INVENTARIO

El centro residencial cuenta con la siguiente maquinaria y equipos, entre otros:

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
CÁMARAS CONGELADAS	OIARTEK	1
CÁMARA	Cámara OIARTEK para frutas y hortalizas	1
CÁMARA FRIGORÍFICA	OIARTEK	1
NEVERA BAJA	CORECO GN 1/1 MRG. URANGA	1
ABATIDOR	EDENOX AM 101	1
SUPERFICIES Y ARMARIOS DE APOYO	URANGA	1
BÁSCULA	IMPORTADORA TUDELANA - CATAPULT 2021	1
OLLA DE GAS	MARENO 2000 URANGA	1
TERMO DE CAFETERÍA	BRAVICOR BONAMAT B-10. URANGA	1
FOGONES	REPAGASC-982	8
PLANCHA	REPAGASC-982	3
HORNO GAS	REPAGASC-982	2
HORNO ELÉCTRICO	RATIONAL	1
HORNO ELÉCTRICO	FAGOR	1
CAMPANA DE EXTRACCIÓN	TEVEX 2010	1
SARTÉN BASCULANTE	MARENO	1
FREIDORA ELÉCTRICA	FAGOR	1
TEFLÓN	Teflón MACRO para diferentes ingredientes	4
CARRO CALIENTE	Carro caliente	5
CARRO DE RUEDAS	Carro de ruedas	1
ROBOT COUPÉ	R6	1
ROBOT COUPÉ	BLIXER 15	1
FILETEADORA	ELZU	1
PELADOR DE PATATAS	SAMMIC	1
BATIDORA INDUSTRIAL	Batidora industrial	2
MÁQUINA DE COCER AL BAÑO MARÍA	DISTFROM - Uranga	1

2.3. SANTA MARÍA MAGDALENA DE HERNANI

2.3.1. MENÚS

MENÚS	ESPECIFICACIONES
NÚMERO DE PLAZAS	<u>N.º de plazas del centro residencial de mayores:</u> 112 <u>Ocupación máxima:</u> 108 <u>Personas usuarias del centro de día:</u> : servicio prestado los 365 días al año. Fines de semana: 18 (30 plazas autorizadas) De lunes a viernes: 60 <u>Usuarios de Comedor Social (CS):</u> 15
NÚMERO DE MENÚS	<u>N.º de menús anuales (orientativo):</u> Desayunos: 56.164 (38.632 R + 17.532 CD) Comidas: 61.639 (38.632 R + 17.532 CD + 5.475 CS) Merienda: 56.164 (38.632 R + 17.532 CD) Cenas: 38.632 (38.632 R) En todo caso, y de acuerdo con las necesidades del servicio, la empresa adjudicataria prestará diariamente los servicios que determine la dirección del centro residencial.
MENÚS ESPECIALES	<u>Menús especiales:</u> Además de las comidas especiales recogidas en el punto 4.4 del pliego técnico, se suministrarán y prepararán las siguientes comidas: • 24 de junio: San Juan - comida especial • 22 de julio: Día de la Magdalena - comida especial

2.3.2. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS Y PERSONAL

El servicio y calendario del personal de KABIA se organiza de la siguiente manera:

CONCEPTO	HERNANI	
Denominación	Cocinera/o	Ayudanta/e cocina
Número	1	1
Horas	1.586 horas	1.586 horas

Al final de este apartado se presenta el calendario 2022 de este personal, para que la empresa adjudicataria tenga en cuenta su continuidad en el año siguiente. La jornada

completa consta de 1586 horas y las horas excedentes serán consideradas como vacaciones.

Los calendarios de las personas trabajadoras de KABIA serán confeccionados por KABIA y no podrán ser modificados por la empresa adjudicataria. Por lo tanto, la empresa adjudicataria deberá adaptar el calendario de su personal en función de las personas trabajadoras de KABIA.

Calendarios del personal de KABIA


Kabia


2022

< >

AYUDANTA/E COCINA

URT / ENE							OTS / FEB							MAR						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
					1	2		1	2	3	4	5	6		1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28							28	29	30	31			
31																				

API / ABR							MAY / MAY							JUN / JUN						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
				1	2	3							1			1	2	3	4	5
4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12
11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19
18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
25	26	27	28	29	30		23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30			
							30	31												

JUL / JUL							AGO / AGO							SEPT / SEPT						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
25	26	27	28	29	30	31	29	30	31					26	27	28	29	30		

OCT / OCT							NOV / NOV							DIC / DIC						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
					1	2		1	2	3	4	5	6				1	2	3	4
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30					26	27	28	29	30	31	
31																				

Horario: 7:30-14:30

2022

< >

COCINERA/O

URT /ENE						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

OTS /FEB						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

MAR						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

API / ABR						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

MAI / MAY						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

EKA / JUN						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

UZI / JUL						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABU / AGO						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

IRA / SEPT						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

URRIA / OCT						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

AZA / NOV						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

ABE / DIC						
Al	Ar	Az	Og	OI	La	Ig
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

 Horario: 7:30-14:30

2.3.3. INVENTARIO

La residencia Santa María Magdalena de Hernani cuenta, entre otros, con la siguiente maquinaria y utillaje:

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
CÁMARA	TEFRIFI	1
FRIGORÍFICO	ETXARRI, 4 filas de estanterías a cada lado	2
FRIGORÍFICO	Nevera 4 puertas CORECO	1
CONGELADOR	COMERSA 4 estanterías	2
FOGÓN	IMEGAS	8
PLANCHA	Planchas IMEGAS	2
SARTÉN	Sartén basculante ZANUSSI, 90 l	1
SARTÉN	Sartén basculante REPAGAS, 130 l	1
MARMITA	REPAGAS, 150 l	1
FREIDORA	Freidora ZANUSSI	2
HORNO	LAINOX, 4 rejillas y 6 bandejas	1
LAVADORA	Lavadora FAGOR	1
CAFETERA	CAFETERA INDUSTRIAL FCF5 FAEMA 5+5 l	1
PICADORA	ROBOT COUPE R2	1
FILETEADORA	Fileteadora	1
HORNO MICROONDAS	Horno microondas	1
BATIDORA	Batidora SAMMIC	2
PELADOR DE PATATAS	SAMMIC Combi	1
CARRO	Carro caliente pequeño	1
CARRO	Carro caliente medio	1
MONTADOR DE NATA	Montador de nata	1
CARRO	Carro de transporte de diferentes tamaños	4
BÁSCULA	Báscula de hasta 10 kg	1
BÁSCULA	Báscula industrial MAPAL	1
ABRIDOR DE LATAS	Abridor industrial de latas	1

2.4. AMA XANTALEN DE IRUN

2.4.1. MENÚS

MENÚS	ESPECIFICACIONES
NÚMERO DE PLAZAS	N.º de plazas del centro residencial de mayores: 68 <u>Ocupación máxima: 66</u>

NÚMERO DE MENÚS	<u>N.º de menús anuales (orientativo):</u> Desayunos: 23.608 Comidas: 23.608 Merienda: 23.608 Cenas: 23.608 En todo caso, y de acuerdo con las necesidades del servicio, la empresa adjudicataria prestará diariamente los servicios que determine la dirección del centro residencial.
MENÚS ESPECIALES	<u>Menús especiales:</u> Además de las comidas especiales recogidas en el punto 4.4 del pliego técnico, se suministrarán y prepararán los siguientes menús: • 30 de junio: San Marcial - comida especial

2.4.2. INVENTARIO

El centro residencial cuenta con la siguiente maquinaria y equipos, entre otros:

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
FRIGORÍFICO	AFP-1404	1
FRIGORÍFICO	AF-1404P	1
FRIGORÍFICO	AFP-1402	1
CONGELADOR	N.º 5	1
CAFETERA	BRAVYLOR BONAMAT B5	1
LAVAVAJILLAS	FAGOR F1-72	1
ARCONES		4
CARRO CALIENTE		1
INSECTOCUTOR		1
FREIDORA	FABOR FE-25	1
HORNO	FAGOR CONCEPT	1
QUEMADORES		4
MESA CON CAJÓN		1
MESA DE TRABAJO		4
ARMARIO		2
ESTANTERÍA		3
MICROONDAS		2
LAVAVAJILLAS	F1-80 o F1-50	1

ABATIDOR	AFINOX	1
CAMPANA EXTRACTORA		2
FOGONES Y QUEMADORES		2
MESA DE TRABAJO		2

2.5. YURREAMENDI DE TOLOSA

2.5.1. MENÚS

MENÚ	ESPECIFICACIONES		
NÚMERO DE PLAZAS	<u>N.º de plazas del centro residencial de mayores: 147</u> <u>Ocupación máxima: 144</u>		
ADECUACIÓN DEL CENTRO RESIDENCIAL	Con motivo de las obras de acondicionamiento que se realizarán en la residencia Yurreamendi en el año 2023, su ocupación será la siguiente para los siguientes años: 2023: <u>N.º de plazas del centro residencial de mayores: 119</u> <u>Ocupación máxima: 116</u> 2024: <u>N.º de plazas del centro residencial de mayores: 137</u> <u>Ocupación máxima: 134</u>		
NÚMERO DE MENÚS	<u>N.º de menús anuales (orientativo):</u>		
	<u>2022:</u> Desayunos: 51.509 Comidas: 51.509 Merienda: 51.509 Cenas: 51.509	<u>2023:</u> Desayunos: 41.493 Comidas: 41.493 Merienda: 41.493 Cenas: 41.493	<u>2024:</u> Desayunos: 47.932 Comidas: 47.932 Merienda: 47.932 Cenas: 47.932
	En todo caso, y de acuerdo con las necesidades del servicio, la empresa adjudicataria prestará diariamente los servicios que determine la dirección del centro residencial.		
MENÚS ESPECIALES	<u>Comidas:</u> Como suplemento, en todas las comidas (excepto los especiales) se ofrecerá una sopa a todas las personas residentes antes del primer plato. <u>Menús especiales:</u>		

Además de las comidas especiales recogidas en el punto 4.4 del pliego técnico, se suministrarán y prepararán las siguientes comidas:

- 21 de noviembre: La Milagrosa - postre especial

2.5.2. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS Y PERSONAL

El servicio y calendario del personal de KABIA se organiza de la siguiente manera:

CONCEPTO	TOLOSA
Denominación	Encargada/o cocina
Número	1
Horas	1.592 horas

Al final de este apartado aparece el calendario de 2022 correspondiente a dicho personal, para que la empresa adjudicataria tenga en cuenta su continuidad en el año siguiente. La jornada completa consta de 1592 horas y las horas excedentes serán consideradas como vacaciones.

Los calendarios de las personas trabajadoras de KABIA serán confeccionados por KABIA y no podrán ser modificados por la empresa adjudicataria. Por lo tanto, la empresa adjudicataria deberá adaptar el calendario de su personal en función de las personas trabajadoras de KABIA.

Calendario del personal de KABIA



2022							ENCARGADA/O COCINA						
URT / ENE							OTS / FEB						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
					1	2		1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28						
31													
API / ABR							MAI / MAY						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
				1	2	3						1	
4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8
11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15
18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
25	26	27	28	29	30		23	24	25	26	27	28	29
							30	31					
EKA / JUN							ABU / AGO						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7
6	7	8	9	10	11	12	8	9	10	11	12	13	14
13	14	15	16	17	18	19	15	16	17	18	19	20	21
20	21	22	23	24	25	26	22	23	24	25	26	27	28
27	28	29	30				29	30	31				
IRA / SEPT							URRIA / OCT						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
			1	2	3	4					1	2	
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30
AZA / NOV							ABE / DIC						
Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig	Al	Ar	Az	Og	Ol	La	Ig
	1	2	3	4	5	6				1	2	3	4
7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
28	29	30					26	27	28	29	30	31	

 Horario: 8:00-15:00

2.5.3. INVENTARIO

La residencia Iurreamendi de Tolosa cuenta, entre otros, con la siguiente maquinaria y utillaje:

ELEMENTO		DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
CÁMARA		Cámara TEFRIDI de obra	3
CONGELADOR		Cámara de obra ZANOTTI (TEFRIDI)	1
FOGÓN		Fogón a gas FAGOR	8
PLANCHA		Plancha a gas FAGOR	8
HORNO		Horno de gas FAGOR	4
HORNO		Horno eléctrico GIORIK	1
MARMITA		Marmita FAGOR	2
OLLA		Olla FAGOR	2
CAMPANA EXTRACTORA		Campana extractora, 18 filtros	1
LAVADOR DE VERDURA	DE	TURBIDRIX	1
CORTADOR DE PATATAS	DE	Cortador de patatas	1
CONGELADOR		HIBER	1
ROBOT BLIXER		CAPACIDAD DE 23 LITROS	1
FREIDORA			1
MÁQUINA DE CROQUETAS Y ALBÓNDIGAS	DE Y		1
MESA CALIENTE		Mesa caliente fija	1
BATIDORA INDUSTRIAL			1
BATIDORA		Mini batidora BRAUN	1
HORNO MICROONDAS		ECRON	1
FILETEADORA			1
PICADORA		Mini picadora BOSCH	1
TERMÓMETRO DIGITAL		Termómetro digital	2
PESO		Peso eléctrico	1
PESO		Peso manual	1
PESO		Peso pequeño	1
LAVAOLLAS		SAMMIC	1
INSECTOCUTOR		Insectocutor	4

ANEXO V: TABLA DE CALENDARIOS DE PRODUCTOS DE TEMPORADA

(i) FRUTAS

Aportan grandes cantidades de minerales, vitaminas y fibra. Cuentan asimismo con un porcentaje de agua que oscila entre el 80 % y el 90 %. Aunque ricos en azúcares (sacarosa, glucosa, fructosa), su contenido calórico es bajo.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Arándano	-	-	-	-	-	-				-	-	-
Cereza	-	-	-				-	-	-	-	-	-
Ciruela	-	-	-	-	-	-				-	-	-
Frambuesa	-	-	-							-	-	-
Fresa	-	-	-							-	-	-
Grosella	-	-	-				-	-	-	-	-	-
Higo	-	-	-	-	-	-	-				-	-
Kiwi				-	-	-	-	-	-	-	-	
Manzana				-	-	-						
Melocotón	-	-	-	-	-	-				-	-	-
Moras	-	-	-	-	-	-	-			-	-	-
Níspero	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Pera				-	-	-						
Uva	-	-	-	-	-	-	-	-				-

(ii) VERDURAS

Además de saludables y nutritivas, son imprescindibles para mantener una dieta equilibrada. Contienen un alto porcentaje de agua y baja densidad calórica, y son además una importante fuente de fibra.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Acelga												
Achicoria					-	-	-	-				



Kabia



Ajo fresco	-					-	-	-	-	-	-	-
Alubia blanca												
Alubia negra												
Alubia roja												
Apio												
Apionabo				-	-	-	-	-	-			
Berenjena	-	-	-	-	-	-					-	-
Borraja				-	-							
Brócoli				-	-	-	-	-				
Calabacín	-	-	-	-	-						-	-
Calabaza						-	-	-				
Cardo		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Cebolla blanca				-	-	-						
Cebolla roja				-	-	-						
Cebolleta	-	-						-	-	-	-	-
Corazón												
Berza					-							
Coles de Bruselas				-	-	-	-	-	-	-	-	
Coliflor				-	-	-	-	-				
Diferentes lechugas												
Escarola				-	-	-	-	-				
Espárrago	-	-	-				-	-	-	-	-	-
Espinaca							-	-				
Guisantes	-	-	-				-	-	-	-	-	-
Habichuelas/habas	-	-	-				-	-	-	-	-	-
Hinojo				-	-	-	-	-				
Lombarda					-	-	-	-	-	-		
Nabo blanco				-	-							

Patata					-	-	-	-				
Pepino	-	-	-	-	-	-					-	-
Pimiento italiano	-	-	-	-	-	-					-	-
Pimientos choriceros												
Pimientos de Gernika/Guindillas de Ibarra	-	-	-	-	-	-	-	-				-
Pochas	-	-	-	-	-	-	-				-	-
Puerros					-	-						
Rábano							-	-				
Remolacha												
Romanesco				-	-	-	-	-				
Rúcula												
Tomate	-	-	-	-								-
Trufa			-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Vainas	-	-	-	-	-						-	-
Zanahoria												

(iii) CARNES

Las propiedades nutritivas de la carne provienen de su riqueza proteica. Las carnes pueden ser magras, semigrasas y grasas. Las carnes más magras son la de ternera, de caballo, de pollo (sin piel) y la de conejo, mientras que los más grasos son el cordero y el cerdo.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Cerdo												
Conejo												
Cordero lechal							-	-	-	-		
Pollo												
Potro												
Carne de vacuno												

(iv) **PESCADO**

Además de tener un contenido proteico del 18-20 %, son asimismo ricos en fósforo, yodo y calcio. Entre las grasas que contiene el pescado, el más importante es el omega 3. El pescado puede ser consumido fresco, congelado (respetando siempre la cadena de frío) o en conserva.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Anchoa	-	-	-	-					-	-	-	-
Bacalao												
Bonito	-	-	-	-	-	-					-	-
Chicharro	-	-	-								-	-
Calamar	-	-	-	-	-	-				-	-	-
Cimarrón	-	-					-	-	-	-	-	-
Gallo												
Merluza	-				-	-	-	-	-	-	-	
Lubina				-	-	-	-	-	-	-	-	-
Merluza												
Rape												
Sardina	-	-									-	-
Verdel	-					-	-	-	-	-	-	-

<https://www.nirea.eus/eu/sasoiko-produktuak-egutegia/>