BALDINTZA TEKNIKOAK, UPV/EHUko MIGUEL DE UNAMUNO IKASTETXE NAGUSIKO SUKALDE ETA JANGELA ZERBITZUETARAKO

I.- KONTRATUAREN HELBURUA:

Kontratu honen xedea da Miguel de Unamuno Ikastetxe Nagusiko sukalde-jangela zerbitzua esleitzea. Ikastetxeak 202 egoiliarreko (ohiko zein iragankor) hartzeko gaitasuna du urte osoan zehar, abuztuan eta UPV/EHUren egutegi ofizialari jarraiki ezarritako Aste santuko eta Eguberriko oporretan ezik.

II.- ZERBITZUEN DESKRIBAPENA:

Zerbitzua gauzatzeak ondoko faseak segidan betetzea eskatzen du:

- Aurrelanketa: menuak diseinatzea, lehengaiak kalitate, biltze eta kontserbazio irizpideak betez erostea eta hartzea.
- Lanketa: Lehengaiak garbitzea eta prestatzea eta jatekoak sukaldatzea.
- Lanketa ondokoa: Jatekoak zerbitzatzea eta platerrean jartzea, azken kontsumitzailerako.

Zerbitzatutako eguneko menuak kalitatezko lehengaiak erabiliz egingo dira, dietaren oreka zainduz. Ondoko jarraibideak jarraituko dira:

a. **Gosaria:** ondokoak izango ditu, gutxienez:
   - Kafea, esnea, Colacao, infusioak.
   - 70 gr-ko ogi-opila.
   - Moldeko ogia (2 xerra).
   - Gurina (15 gr.)
   - Marmelada (25 gr).
   - Artisau opilak (donut, kruasan, madalena, suitzarra, palmera).
   - Laranja ura.
   - Tomate naturala eta oliba-olio birjina estra.
   - Indioilar eta urdaiazpiko hotz egosia

b. **Bazkaria:** ondokoak izango ditu, gutxienez:
   - 1. platera. Entsalada buffetaren eta beste plater baten artean aukeratuko da.
   - 2. Platera. Bi aukera egongo dira.
   - Postrea (fruta edo esnekia).
   - 70 gr-ko ogi opila edo irin osoko ogia.
   - Kafe, Colacao eta esnea.

c. **Afaria:** ondokoak izango ditu, gutxienez:
   - 1. platera. Entsalada buffetaren eta beste plater baten artean aukeratuko da.
   - 2. Platera. Bi aukera egongo dira.
   - Postrea (fruta edo esnekia).
   - 70 gr-ko ogi opila edo irin osoko ogia.
   - Kafe, esne, Colacao eta gailetak.

d. **Take Away zerbitzua:** egoiliar bakoitzak banaka eskatu ahal izango du zerbitzu hori, ikastetxe nagusira jantokia itxita dagoenean iristea espero duenean. Hozkailu batean utziko zaio eskatu duen bazkaria edo afaria.

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LOS SERVICIOS DE COCINA Y COMEDOR EN EL COLEGIO MAYOR MIGUEL DE UNAMUNO DE LA UPV/EHU

I.- OBJETO DEL CONTRATO:

Es objeto de contratación la prestación del servicio de cocina comedor del Colegio Mayor Miguel de Unamuno, con capacidad para 202 residentes (tanto habituales como transeúntes) durante el año, a excepción del mes de agosto y de los períodos vacacionales de Semana Santa y Navidad, de acuerdo con el calendario oficial de la UPV/EHU.

II.- DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS:

La prestación de este servicio conlleva el cumplimiento sucesivo de las siguientes fases:

- Pre-elaboración: diseño de los menús, compra y recepción de materias primas atendiendo a criterios de calidad, almacenamiento y conservación.
- Elaboración: limpieza y preparación de materias primas y cocinado de alimentos.
- Post-elaboración: servido y emplatado de los alimentos para el consumidor final.

Los menús diarios que se sirvan deberán ser elaborados con materias primas de calidad, cuidando el equilibrio dietético. Para su confección se seguirán las siguientes pautas:

a. **Desayuno**: contendrá como mínimo:
   - Café, leche, Colacao, Infusiones.
   - Panecillo de 70 gr.
   - Pan de molde (2 Rebanadas).
   - Mantequilla porción 15 gr.
   - Mermelada porción 25 gr.
   - Bollería artesana (Donuts, Cruasán, Madalenas, Suizo, Palmera).
   - Zumo de naranja.
   - Tomate natural y aceite de oliva virgen extra.
   - Fiambre de pavo y jamón

b. **Almuerzo:** constará como mínimo de:
   - 1º Plato a elegir entre buffet de ensalada u otro plato.
   - 2ºPlato a elegir entre dos variedades.
   - Postre (fruta o lácteo).
   - Panecillo de 70 gr. o Pan Integral.
   - Café, colacao y leche

c. **Cena**: constará como mínimo de:
   - 1º Plato a elegir entre buffet de ensalada u otro plato.
   - 2º Plato a elegir entre dos variedades.
   - Postre (fruta o lácteo).
   - Panecillo de 70 gr. o Pan Integral.
   - Café, leche, colacao y galletas.

d. **Servicio Take Away:** este servicio podrá solicitarlo individualmente cada colegial cuando espera llegar al Colegio Mayor cuando

e. **Piknik zerbitzua:** Ikasle bakoitzak indibidualki eskatu ahal izango du, egun bat lehenago gutxienez. Janari hotza izango da, eta ondorengo eduki hau izango du:

- Ogitarteko edo entsalada bat.
- Fruta ale bat.
- Ur botilatxo bat.
- Jogurt bat.
- Ahozapi bat.

2023. urtean emandako zerbitzuak aintzat hartuz, ondokoa izan liteke urteko eskaria:

- 24.424 gosari.
- 27.761 bazkari.
- 26.385 afari.
- 550 Take away
- 1.319 piknik

Aurreko kopuruak aurreikuspenak baino ez dira. Egiazko gastua erabiltzaileen benetako eskariaren mende egongo da.

Txartelen irakurgailua duen tornu bat dago, jantoki-zerbitzuetarako kontagailu elektroniko batekin komunikatzen dena, eta kontagailu horren markaketa erabiliko da fakturak egiteko zerbitzuak kontabilizatzeko.

Enpresa kontratistak mahaikideak behar bezala fitxatzen direla zainduko du tornutik pasatzerakoan.

f. **Ikastetxe Nagusiko langileentzako zerbitzuak:** Ikastetxe Nagusiko langileek urtean zehar eskatzen dituzten zerbitzuak ondokoak izaten ohi dira:
   - 300 gosari.
   - 200 bazkari.
   - 200 afari.

Aurreko kopuruak aurreikuspenak baino ez dira. Egiazko gastua erabiltzaileen benetako eskariaren mende egongo da.

g. **Ekitaldi berezietarako menuak:** Enpresak menu bereziak eskainiko ditu, Zuzendaritzak zehazten dizkion jaiegun ofizialetarako zein Ikastetxe Nagusian egindako ikastaro, bilera eta biltzarretarako:
   - 94 pertsonarako afari hotza, Ikasturtearen Irekiera Ekitaldian.
   - 174 pertsonarako Gabonetako Afaria.
   - 170 pertsonarako afari hotza, Ikasturtearen Itxiera Ekitaldian.
   - Coffee break Ikastetxe Nagusian egiten diren biltzar eta bileretarako. 200 pertsonarako.
   - Luncha Ikastetxe Nagusian egiten diren biltzar eta bileretarako. 200 pertsonarako.

I. Eranskinak ekitaldi berezietarako kopuru eta produktuak arautzen ditu.

Ikastetxe Nagusiak eskatuta eta baldintzak hori egitea eskatzen dutenean (azterketak prestatzeko el comedor este ya cerrado. Se le dejará en una nevera la comida o cena que haya solicitado.

e. **Servicio Picnic:** este servicio podrá **solicitarse** individualmente por cada colegial con una antelación mínima de un día y consistirá en una comida fría con el siguiente contenido:
   - 1 bocadillo o una ensalada.
   - 1 pieza de fruta.
   - 1 botellín de agua.
   - 1 yogur.
   - 1 servilleta.

Atendiendo los servicios prestados durante el 2023, se estima que la demanda anual puede llegar a ser de:

- 24.424 desayunos.
- 27.761 almuerzos.
- 26.385 cenas.
- 550 Take Away
- 1.319 picnics.

Debe tenerse en cuenta que estas cifras son estimaciones y que el gasto efectivo estará condicionado por la demanda real de los usuarios.

Se dispone de un torno con lector de las tarjetas y que se comunica con un contador electrónico para los servicios de comedor y el marcaje de este contador es el que se utilizará para la contabilizar los servicios para la confección de las facturas.

La empresa adjudicataria velará por el correcto fichaje de los comensales en el momento de pasar por el torno.

f. **Servicios del personal del Colegio Mayor:** se estima que la demanda de servicios al año por parte del personal del Colegio Mayor suele ser de:
   - 300 desayunos.
   - 200 almuerzos.
   - 200 cenas.

Debe tenerse en cuenta que estas cifras son estimaciones y que el gasto efectivo estará condicionado por la demanda real de los usuarios.

g. **Menús para eventos especiales:** la empresa ofertará distintos menús especiales para las festividades oficiales que determine la Dirección y para cursos, reuniones y congresos que se celebren en el Colegio Mayor:
   - Cena fría en el Acto de Apertura de Curso para 94 personas.
   - Cena de Navidad para 174 personas.
   - Cena fría de Fin de Curso para 170 personas.
   - Coffe break que se celebren en el Colegio Mayor para 200 personas.
   - Lunch que se celebren en el Colegio Mayor para 200 personas.

eta egiteko asteak, akademia ekitaldiak eta ikastetxeko jaiak, etab.), zerbitzua indartu egin beharko da.

Las cantidades y productos de los eventos especiales se regulan en el **Anexo I.**

A petición del Colegio Mayor y en circunstancias que así lo requieran (épocas de preparación y realización de exámenes, actos académicos y fiestas colegiales, etc), el servicio deberá reforzarse.

III.- ZERBITZUA ESKAINTZEKO EPEA ETA ORDUTEGIAK

Kontratistak erregularki eta etengabeki emango du zerbitzua, irailaren 1etik ekainaren 30eraino. Zerbitzuek, ondorioz, ez dute etenik izango ostatuentzat, larunbat, igande eta jaiegunetan barne (Eguberriko eta Aste Santuko oporrak kenduta). Uztailean gosari zerbitzua baino ez da eskainiko. Zerbitzurik ez duten epealditan, jangela irekitzeko aukera egongo da zerbitzuen eskaria jangela irekitzeko nahikoa bada.

Oporraldi baten osteko lehen zerbitzua lehen eskola egunaren bezperako afaria izango da.

Ikastetxe Nagusiak aldaketaren bat eskatuko ez balu, ondokoa izango da jangelaren ordutegia:

- Gosariak (lanegunak): 07:00h – 10:30h.
- Gosariak (larunbat, igande eta jaiegunak): 08:30h – 10:30h.
- Bazkariak: 12:45h – 16:15h.
- Bazkariak: (larunbat, igande eta jaiegunak): 13:30h – 15:00h.
- Afariak: 20:00h – 22:00h.

Nolanahi ere, ordutegi hori kontratuaren indarraldiaren barruan alda litezke, Ikastetxe Nagusiaren beharren harira. Aldaketek ezingo dute zerbitzu orduak luzatu.

III.- PERIODO DE PRESTACIÓN Y HORARIOS DEL SERVICIO

El Contratista prestará el servicio de forma regular y continuada, desde el 1 de septiembre hasta el 30 de junio, de manera que dichos servicios no queden interrumpidos para los residentes, incluyendo sábados, domingos y festivos, a excepción de las vacaciones de Navidad y Semana Santa. El mes de julio se prestará solamente el servicio del desayuno. En los periodos en los cuales no hay servicio se queda abierta la posibilidad de abrir el comedor cuando la demanda de servicios sea suficiente como para mantenerlo abierto.

El primer servicio tras un período de vacaciones será el de cena de la víspera del primer día lectivo.

El comedor, salvo modificaciones establecidas por el Colegio Mayor, permanecerá abierto, con arreglo al siguiente horario:

- Desayunos (días laborables): de 07:00 a 10:30 horas.
- Desayunos (sábados, domingos y festivos): de 08:30 a 10:30 horas.
- Almuerzos: de 12:45 a 16:15 horas.
- Almuerzos: (sábados, domingos y festivos): de 13:30 a 15:00 horas.
- Cenas: de 20:00 a 22:00 horas.

No obstante, este horario podrá ser modificado en el transcurso del contrato por necesidades del Colegio Mayor sin que ello suponga mayor número de horas de prestación.

IV.- JAKIAK EROSTEA

Enpresak hornitu beharko ditu menuak prestatzeko beharrezkoak diren lehengai eta produktuak. Menuak prestatzeko beharrezkoak diren jakiak izan beharko ditu beti. Horiez gain, erreserba material nahikoa izan beharko du ere edozein ezustekori aurre egin ahal izateko. Horretarako, memoriak kontingentzia plan bat jasoko du. Bere xedea da gutxieneko kalitatea izango duen zerbitzu bat uneoro bermatzea.

Lehengai eta jakien jatorriari dagokionez, lehengai guztiak baimendutako enpresetatik datozela egiaztatu beharko du enpresak, Osasun Erregistroaren Zenbakia indarrean dagoela eta gako eta jarduerak produktu mota hori dagozkionak direla egiaztatuz. Honela, lehengaiak eta jakiak indarreko legediak eskatzen dituen osasun eta kalitate kontrolak izan dituztela bermatuko da.

IV.- ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS

Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministradas por cuenta de la empresa. Siempre deberá disponer de los alimentos necesarios para la confección y realización de los menús, así como suficiente material de reserva por si surgiese alguna contingencia. Para ello, dentro de la memoria deberá establecerse el plan de contingencias que se implantará para asegurar el mantenimiento del servicio con garantías.

Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, la empresa acreditará documentalmente, que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su Número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, lo que acreditará que las materias primas y los productos alimenticios están sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia.

Ez da jatorria Genetikoki Eraldatutako Organismoren bat duen jakirik zerbitzatuko.

Kontratuaren hasieran, esleipendunak hornitzaileen zerrenda aurkeztu beharko dio ikastetxeko Zuzendaritzari.

V.- MENUAK:

Esleipendunak bere dietistaren laguntzaz zehaztuko ditu menu/dieta ezberdinak. Eguneroko elikadura-erlazioak nahikoa izan beharko du, kuantitatiboki, gizakiaren energia beharrak asetzeko; eta kualitatiboki, behar-beharrezko nutrizio printzipio guztiak bete beharko ditu, ondoko baldintzak bermatuz:

a) Kaloria ekarpen nahikoa.

b) Proteina, gantz eta karbono hidratoen banaketa orekatua.

c) Afaritan bazkaritan baino gantz gutxiago egongo dira. Barazkiek eta arrainak presentzia handiagoa izango dute afaritan.

d) Gantz eta frijitu gutxi dituzten jatekoak prestatuko dira.

e) Jaki fresko nahikoak eskainiko dira, beharrezko bitamina ekarpena bermatzeko.

Menuak orekatuak eta askotarikoak izango dira. Menuak prestatzeko, **"Elikadura kalitateen eta gramajeen Eskuliburua" izeneko II. Eranskin**ean jasotako kalitateak eta gramajeak jarraituko dira.

Menuak hiru hilean behin aldatuko dira, gutxienez. Horri esker, jakien eta sukaldaritza tekniken barietatea areagotzeaz gain, urtaroaren araberako menuak eskaintzeko aukera egongo da: gisatu, zopa eta beste jaki bero batzuk neguan eta entsalada, entsaladilla, krema, gazpatxoa eta beste jaki hotz batzuk udaberrian eta udan. Urtaroak fruta freskoen eskaintzan islatuko dira ere (laranja, mandarina, banana, udare eta sagarrak neguan; nektarina, sandia, meloi, marrubiak, etab., udaberrian eta udan). Menuek ezingo dute plater bat errepikatu 10 eguneko tarte baten barruan.

Medikuak aginduta menu edo dieta bereziak behin-behinean edo betirako hartu behar dituzten erabiltzaileei behar duten menua edo dieta bermatu beharko die esleipendunak. Zuzendaritzak egoera hori aditzera eman beharko dio aldez aurretik. Kasu horietan, gainera, tresneria berezia erabiliko da, edozein kutsadura ekiditeko xedearekin.

Jakiak Ikastetxeko instalazioetan prestatuko dira eta, ahal dela, produktu freskoak erabiliko dira. Esleipendunak, bere menuak diseinatzerakoan, haragi freskoaren presentzia astean bitan bermatu beharko du; eta arrain freskoaren presentzia, astean behin.

No se suministrarán alimentos que contengan ingredientes provenientes de Organismos Genéticamente Modificados.

La empresa adjudicataria presentará a la Dirección del centro, al inicio del contrato, la relación de sus suministradores

V.- MENÚS:

La empresa adjudicataria confeccionará los diferentes menús y/o dietas en colaboración con su dietista. La relación alimenticia cotidiana debe ser cuantitativamente suficiente para las necesidades energéticas humanas y cualitativamente completa con todos los principios nutritivos indispensables, respondiendo a los siguientes requisitos:

a) Aporte calórico suficiente.

b) Buena distribución de las proteínas, grasas e hidratos de carbono.

c) Las cenas deberán contener menos grasas que en el almuerzo e ir reforzadas de verdura y pescado.

d) Elaboración de comidas bajas en grasas y frituras.

e) Aporte adecuado de alimentos frescos, para lograr una cantidad de vitaminas suficientes.

Los menús deberán de ser equilibrados y variados ajustando su confección a las calidades y gramajes indicados en el anexo II "Manual de calidades de alimentación y gramajes".

La rotación de los menús debe ser, al menos trimestral. Esto permitirá, además de un aumento en la variedad de alimentos y técnicas culinarias, la posibilidad de presentar menús diferentes según la época del año: guisos, sopas y otras comidas calientes en invierno y ensaladas, ensaladillas, cremas, gazpachos y otras preparaciones frías en primavera y verano. La estacionalidad también debe verse reflejada en la oferta de frutas frescas (naranjas, mandarinas, plátanos, peras y manzanas en invierno; nectarinas, sandía, melón, fresas, etc. en primavera y verano). Los menús no repetirán platos en un espacio de 10 días.

El adjudicatario se obliga a preparar los menús o dietas especiales que, con carácter fijo o temporal, hubieran de tomar aquellos usuarios sujetos a las mismas, por prescripción facultativa, previa comunicación de la Dirección. En estos casos utilizarán además menaje independiente, a los efectos de evitar la contaminación que puedan sufrir.

Las comidas se elaborarán en las instalaciones del Colegio, empleándose preferentemente productos frescos. La adjudicataria deberá de garantizar en la confección semanal de los menús la presencia de carne fresca dos días por semana y la utilización de pescado fresco un día a la semana.

Eguneko menua agortuko balitz, ezaugarri eta prezio berdintsuko beste menu bat eskaini beharko du esleipendunak.

Aurreko astean, esleipendunak hurrengo asteko menua entregatuko dio Zuzendaritzari, bere dieta eta nutrizio balioa (guztizko kaloria kopurua; karbono hidrato, gantz, bitamina eta mineralen proportzioa) adieraziz. Erabiltzaileei aurkeztutako menuak hirueleduna izan beharko du: gaztelaniaz, euskaraz eta ingelesez.

VI.- AURREKONTUAK ETA PREZIOAK

Lizitatzaileek Administrazio Klausula Berezien Agiriko VI. Eranskinean zehaztutako ereduari jarraiki egingo dute beren eskaintza.

Lizitatzaileak eskainitako prezioa adieraziko du bere proposamenean, fakturazioa jangelara bertaratuko diren mahaikideen kopuruaren arabera egingo dela aintzat hartuz. Ondokoak dira lizitazioaren gehieneko prezioak:

- Gosariak: 3,3 euro (BEZ kanpo).
- Bazkariak: 7,3 euro (BEZ kanpo).
- Afariak: 7,3 euro (BEZ kanpo).
- Take Away: 7,3 euro(BEZ kanpo).
- Piknik: 6 euro (BEZ kanpo).
- Ikastetxeko langileentzako gosariak: 2 euro (BEZ kanpo).
- Ikastetxeko langileentzako bazkariak: 4 euro (BEZ kanpo).
- Ikastetxeko langileentzako afariak: 4 euro (BEZ kanpo).
- Ikasturtea irekitzeko afaria: 11 euro (BEZ kanpo).
- Eguberri afaria: 16,5 euro (BEZ kanpo).
- Ikasturtea ixteko jaierako luncha: 11 euro (BEZ kanpo).
- A motako coffee break (Ikus I. eranskina): 3,3 euro (BEZ kanpo).
- B motako coffee break (Ikus I. eranskina): 4,5 euro (BEZ kanpo).
- A motako luncha (Ikus I. eranskina): 5 euro (BEZ kanpo).
- B motako luncha (Ikus I. eranskina): 5,5 euro (BEZ kanpo).

VII. GARBIKETA

Esleipendunak zerbitzuari loturiko gune guztiak (sukalde, jangela, biltegia, aldagela, komunak eta beren sarbideak) garbitu beharko ditu. Horrez gain, baxera, ahozapiak eta sukaldeko tresnak garbitu beharko ditu ere. Horretarako maiztasuna eta erabilitako bitartekoak nahikoak izan beharko dute instalazioak higiene eta garbitasun baldintza onenetan egon daitezen uneoro (honekin batera **"Zerbitzuari loturiko guneen planoa" izeneko III. Eranskina** doa).

Garbiketa eta desinfekzio jarduerei dagokienez, jarraian zehaztutako horiek egin beharko dira, gutxienez:

- Sukaldeko eta jangelako guneak egunero garbitzea eta desinfektatzea.

En caso de terminarse el menú del día, el concesionario estará obligado a ofrecer otro, de similares características y al mismo precio.

La semana anterior, el adjudicatario entregará a la Dirección el menú de la semana siguiente, indicando su valor dietético y nutricional (cantidad total de calorías; la proporción de hidratos de carbono, grasas, vitaminas y minerales). El Menú que se presenta a los usuarios debería ser trilingüe, castellano, euskera e inglés.

VI.- PRESUPUESTOS Y PRECIOS

Las empresas licitadoras realizarán su oferta ajustándose al modelo recogido en el anexo VI del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

El licitador indicará en su propuesta el precio ofertado bajo la premisa de que la facturación se realizará en función del número de comensales reales que acudan al comedor, siendo los precios máximos unitarios de licitación los siguientes:

- Desayunos: 3,3 euros (Sin IVA).
- Almuerzos: 7,3 euros (Sin IVA).
- Cenas: 7,3 euros (Sin IVA).
- Take Away: 7,3 euros (Sin IVA).
- Picnic: 6 euros (Sin IVA).
- Desayunos del personal del Colegio: 2 euros (Sin IVA).
- Almuerzos del personal del Colegio: 4 euros (Sin IVA).
- Cenas del personal del Colegio: 4 euros (Sin IVA).

- Cena de inauguración del curso: 11 euros (Sin IVA).
- Cena de Navidad: 16,5 euros (Sin IVA).
- Lunch fiesta de fin de curso: 11 euros (Sin IVA).

- Coffee break tipo A (Ver anexo I): 3,3 euros (Sin IVA).
- Coffee break tipo B (Ver anexo I): 4,5 euros (Sin IVA).
- Lunch tipo A (Ver anexo I): 5 euros (Sin IVA).

- Lunch tipo B (Ver anexo I): 5,5 euros (Sin IVA).

VII.- LIMPIEZA

La limpieza de las dependencias afectas al servicio (cocina, comedor, almacenes, vestuarios, servicios y accesos a los mismos) así como de la vajilla, servilletas y utensilios de cocina, será por cuenta de la empresa adjudicataria, que habrá de realizarla con la frecuencia y medios necesarios para que las instalaciones estén siempre en perfectas condiciones higiénicas y de limpieza (se adjunta **anexo III "Plano de las dependencias afectas al servicio").**

En cuanto a las operaciones de limpieza y desinfección deberán efectuarse como mínimo las que se especifican a continuación:

- Plantxa, labeak, plater ikuzgailua, mantentze kamera, sukaldeko altzariak, tresnak, baxera, mahai tresneria (paper xurgatzailez idortua), mozketa taulak, mikrouhinak eta sukaldeko makinak egunero garbitu eta desinfektatuko dira.
- Hornidurak deskargatzeko nasa, bere eskailerak eta eskaileraren eta Mediterraneo kaleko sarrerako pasabidearen arteko eremua hamabostean behin garbitzea.
- Bi jangeletako (egoiliarrak eta langileak) errezelak lau hilean behin garbituko dira.
- Sukaldeko ke erauzgailua hiru aldiz eta erauzketa-hodia bi aldiz garbituko dira urtean.

Esleipenduna sukaldean sorturiko hondakinez arduratuko da, hondakinak tratatzeko udal araudia betez. Hondakinak sailkatzera behartua egongo da: beira, papera, kartoia, latak, jaki hondakin organikoak eta erabilitako etxeko olioak; dagozkien ontzietan utzi beharko dira. Hondakinak gaika biltzeko ontziak esleipendunak jarri beharko ditu.

VIII. MAKINAK ETA INSTALAZIOAK

Ikastetxe Nagusiak sukaldea eta jangela erabiltzeko aukera emango dio esleipendunari. Horiekin batera, **"Inbentario" izeneko IV. Eranskin**ean zerrendatutako altzari, instalazio eta tresnak erabili ahal izango ditu ere. Instalazioak entregatu eta aipatuetan dauden makinen egoera egokia baieztatu ostean, inbentarioa sinatu egin beharko da.

Esleipendunak nahi adina gailu eta altzari jarri ahal izango ditu, daudenak osatzeko. Halere, dagokion UPV/EHUren baimena eskatu eta lortu beharko du azken horiek instalatu aurretik. Aipatu baimenaren ondorioz aldatuko diren instalazio finkoak Unibertsitatearen esku geratuko dira. Esleipendunak ez du horren ondoriozko kalte-ordainik eskatzeko eskubiderik izango.

Jaso dituen gune, instalazio, altzari, tresna eta makinak era egokian kontserbatzeko konpromisoa hartuko du esleipendunak. Sorturiko galerak edo kalteak ondasun horien erabilera desegoki baten ondorio direla frogatzen denean, esleipendunak aipatuak konpondu edo ordezkatu beharko ditu.

Esleipendunak du makinen eta altzarien prebentziozko mantentzea eta mantentze zuzentzailea egiteko ardura. Egindako jarduketen berri eman beharko dio, aldizka, Ikastetxe Nagusiko Zuzendaritzari.

Edalontzi, mahai tresna eta baxera nahikoak bermatu beharko ditu, esleipendunak, zerbitzua eskaini ahal izateko. Aipatuak hautsi edo galtzen direnean, beharrezko ordezkatzeak egin beharko ditu.

- Limpieza y desinfección diaria de los locales de la cocina y comedor.
- Limpieza y desinfección diaria de plancha, hornos, lavavajillas, cámara de mantenimiento, muebles de cocina, menaje, vajilla, cubertería (secada con papel absorbente), tablas de corte, microondas y maquinaria de cocina.
- Limpieza quincenal del muelle de entrada de suministros, de su escalera y de la zona que hay entre la escalera y el vado de la entrada de la calle Mediterráneo.
- Limpieza cuatrimestral de las cortinas de los dos comedores (de colegiales y de personal),
- Tres limpiezas anuales de la campana extractora de la cocina y dos del tubo extractor.

La empresa adjudicataria se hará cargo de los residuos originados en la cocina cumpliendo con la normativa municipal de residuos. Tendrá la obligación de separar los residuos según su tipología: vidrio, papel, cartón, latas, restos orgánicos de comidas y aceites domésticos usados, que deberán ir en sus contenedores respectivos. El adjudicatario se hará cargo de incorporar sus propios contenedores de recogida selectiva.

VIII.- MAQUINARIA E INSTALACIONES

El Colegio Mayor pondrá a disposición de la empresa adjudicataria el uso de la cocina y comedor con el necesario mobiliario, instalaciones y menaje, de acuerdo con el inventario detallado en el **anexo IV "Inventario"** que se firmará a la entrega de las instalaciones previa revisión del estado de las máquinas que se incluyen en el mismo.

La empresa adjudicataria podrá completar las instalaciones con los aparatos y muebles que estime necesarios. No obstante, antes de proceder a su instalación, debe solicitar y obtener la oportuna autorización de la UPV/EHU. Las instalaciones fijas que, en virtud de la autorización aludida, fueran modificadas quedarán a beneficio de la Universidad, no dando derecho al adjudicatario a ninguna compensación económica por la realización de las mismas.

La empresa adjudicataria se obliga a conservar el estado de los recintos, instalaciones, enseres y maquinaria que se le ha facilitado, siendo responsable de su sustitución o reparación en el caso de que se demuestre que las pérdidas o desperfectos se han producido por un mal uso de dichos bienes.

El mantenimiento de la maquinaria y mobiliario, tanto preventivo como correctivo, será por cuenta de la adjudicataria, presentando periódicamente a la dirección del Colegio Mayor las actuaciones realizadas.

La empresa adjudicataria cuidará del mantenimiento de la cristalería, cubertería y vajilla en el nivel adecuado para la prestación del servicio, siendo responsable de la reposición de los mismos en los casos de extravío o rotura.

Kontratua amaitu ostean esleipendunak inbentarioan jasotako tresna, altzari, makina eta instalazioak itzuli beharko ditu.

IX.- GIZA BALIABIDEAK

a) Zerbitzuko langileak

Esleipendunak giza baliabide nahikoak bermatu beharko ditu zerbitzua eskaini ahal izateko. Txanda ezberdinak eta egon litezkeen ezustekoak (lan egiteko behin-behineko ezgaitasuna, oporrak, istripuak, etab.) betetzeko beharrezkoak diren langileak izan beharko ditu, zerbitzuaren eskaintza apropos bat bermatzeko.

Langileren bat ez bada bere lanpostura bertaratzen (gaixotasun, baimen, opor edo beste edozein arrazoi dela eta), esleipendunak berehala ordezkatuko du, zerbitzua ez dadin eten edo kaltetua suertatu. Esleipendunak berehala jakinarazi beharko dio, Ikastetxe Nagusiko Zuzendaritzari, ez egote horren zioa, bai eta ordezkapena egingo duen langilearen edo langileen datuak ere.

Langileak txukun jantzita egongo dira uneoro eta portaera egokia agertuko dute zerbitzua eskaintzerakoan zein ikastetxeko langileekin izandako harremanetan. Bere ustez portaera egokia agertzen ez duten langileak ordezkatzea eska diezaioke Unibertsitateak esleipendunari.

Zerbitzuari atxikitako langileak esleipendunaren mende egongo dira soilik. Nagusi izateak dakartzan eskubide eta betebehar guztiak esleipendunak izango ditu. Honek, halaber, lan arloari, gizarte segurantzari, laneko segurtasun eta osasunari eta lan arriskuen prebentzioari dagokienez indarrean dauden legeak bete beharko ditu.

Beren lana egiten duten bitartean langileek istripuren edo kalteren bat pairatzen badute, esleipendunaren ardura izango da Lan Arriskuen Prebentzioaren arloan indarrean dauden arauak betetzea. Unibertsitateak ez du inolako erantzukizunik izango.

b) Zerbitzuaren arduraduna

Esleipendunak arduradun bat izendatuko du bere langileen artean. Honek, solaskide eginkizunak beteko ditu Ikastetxe Nagusiko Zuzendaritzaren aurrean. Halaber, lan agindu eta jarraibideak eman beharko dizkie, zuzenean, enpresako beste langile guztiei. Aurrekoari kalte egin gabe, eguneroko menuan egondako aldaketei loturiko jazoerak edo garrantzi eskasekoak badira ere erantzun azkarra behar duten horiek sukaldeburuari zuzenean esateko aukera izango du ere, honek zerbitzua gertatutako horretara egoki dezan.

A la finalización del contrato la empresa adjudicataria estará obligada a devolver el menaje, maquinaria e instalaciones que figuren en el inventario.

IX.- MEDIOS PERSONALES

a) Personal del servicio

El adjudicatario contará con los medios personales suficientes para la adecuada prestación de los servicios. El personal será el necesario para cubrir los diferentes turnos y las incidencias que puedan surgir (situaciones de incapacidad laboral transitoria, vacaciones, accidentes, etc.), de forma que se garantice una correcta prestación de los servicios.

En caso que alguno de los empleados no acuda a su puesto de trabajo por enfermedad, permiso, vacaciones o cualquier otra causa, la empresa adjudicataria procederá a su inmediata sustitución, de forma que el servicio no quede interrumpido o disminuido. La empresa adjudicataria comunicará inmediatamente a la Dirección del Colegio Mayor el motivo de la ausencia y los datos de la persona o personas que vayan a realizar la sustitución.

El personal deberá mostrar en todo momento un aspecto aseado y procederá con la debida corrección en la prestación del servicio y en sus relaciones con el personal, teniendo la Universidad derecho a exigir de la adjudicataria que sustituya en la prestación del servicio a las personas que a su juicio no observen una actitud correcta.

El personal que se adscriba al servicio dependerá exclusivamente de la adjudicataria que tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social, de Seguridad e Higiene en el Trabajo, y de normativa de Prevención de Riesgos Laborales referida al mismo.

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los operarios con ocasión del ejercicio de los trabajos, la adjudicataria cumplirá lo dispuesto en la Normativa vigente de Prevención de Riesgos Laborales bajo su responsabilidad, sin que ésta alcance en modo alguno a la Universidad.

b) Responsable del servicio

La empresa adjudicataria designará un responsable, perteneciente a su plantilla, que será el interlocutor con quien se relacionará la Dirección del Colegio Mayor y a quien corresponderá impartir directamente las órdenes e instrucciones de trabajo al resto de trabajadores de la empresa. Sin perjuicio de que las incidencias diarias relacionadas con alteraciones de menú, u otras de escasa relevancia pero que requieran de una respuesta ágil, puedan ser comunicadas directamente al jefe de cocina a fin de que adapte el servicio a la incidencia producida.

c) Cocineros/as y ayudantes de cocina

c) Sukaldariak eta sukaldeko laguntzaileak

Sukaldariek eta/edo sukaldeko laguntzaileek gutxienez goi-mailako titulua izan beharko dute sukaldaritzan eta/edo gutxienez hiru urteko esperientzia antzeko postuetan.

Los/as cocineros/as y/o ayudantes de cocina deberán tener una titulación mínima en grado superior de cocina y/o una experiencia mínima de tres años en puestos similares.

X.- BESTE ZEHAZTAPEN BATZUK:

- Ikastetxe Nagusiak doan eskainiko ditu areto, ur zerbitzu, energia, erregai eta komunikazio guztiak, zerbitzua ustiatzeko erabilitako gunetan.
- Esleipendunak elektrizitatea eta gasa baino ez ditu erabiliko energia iturri gisara.
- Asteko menuen zerrenda jendaurrean izango du ikusgai esleipendunak, erraz eta ondo ikusiko den toki batean.
- Instalazio eta ondasunen egoera, higienea eta elikagaien kalitatea eta elikadura balioa egiaztatzea xede duten Ikastetxe Nagusiko langileen ikuskaritza bisita guztiak ahalbidetu beharko ditu esleipendunak.
- Ikastetxe Nagusiko zerbitzu eta instalazioak kontratu honen xede den erabilerarako baino ez ditu erabiliko esleipendunak. Aurreko betebeharra haustea zio nahikoa izango da unibertsitateak kontratua bertan behera utz dezan.
- Lorturiko datu guztien konfidentzialtasuna gordetzeko konpromisoa hartuko du esleipendunak. Zuhurtzia handiz jokatuko da datu horiek erabiltzerakoan. Gai honi lotuta egondako arau hauste guztiak larritzat joko dira eta zio nahikoa izango dira kontratua bertan behera uzteko, egon zitezkeen erantzukizun penaleei edo beste edozein motako erantzukizunei kalte egin gabe.

X.- OTRAS ESPECIFICACIONES:

- El Colegio Mayor facilitará gratuitamente los locales, los servicios de agua, energía, combustible y comunicaciones, en los recintos destinados a la explotación del servicio.
- La adjudicataria no utilizará otras fuentes de energía distintas de la electricidad y del gas.
- La adjudicataria tendrá a la vista del público y en lugar bien visible, la lista de menús de la semana.
- La adjudicataria facilitará al personal del Colegio Mayor el acceso para realizar las inspecciones que estimen oportunas para comprobar el estado de las instalaciones, enseres, higiene, cantidades y aporte nutritivo de los alimentos.
- La adjudicataria no podrá utilizar el servicio e instalaciones del Colegio Mayor para ningún otro uso que no sea el objeto de este contrato. El incumplimiento de esta obligación facultará a la Universidad para resolver el contrato.
- La adjudicataria se compromete a preservar la confidencialidad de cualesquiera de los datos a los que tuviera acceso. Se establecerán las máximas cautelas en el acceso a los datos. Cualquier infracción en este sentido será calificada como grave y será causa de resolución del contrato, sin perjuicio de las responsabilidades penales, o de otro tipo, en que se pueda incurrir.

Bilbon, 2024ko urtarrilaren 31ean

En Bilbao, 31 de enero de 2024

JAVIER MURELAGA BEREICUA - 30636857Y

Firmado digitalmente por JAVIER MURELAGA BEREICUA - 30636857Y
Fecha: 2024.01.31 09:08:01 +01'00'

Javier Murelaga

Miguel de Unamuno INko zuzendaria/

Director del CM Miguel de Unamuno

I. ERANSKINA

ANEXO I

IKASTURTEA IREKITZEKO AFARIA

MAHAIKIDEAK: 94

Urdaiazpiko besoa	2 xerra pertsonako
Solomo iberikoa	1 xerra pertsonako
Txorizoa labean erreta	1 ale pertsonako
Patata tortilla	24 ale
Kanape ezberdinak	4 ale pertsonako
Gabardina ganbak eta frijituak	3 ale pertsonako
Txaka mini volant	1 ale pertsonako
Barazki hirukia	¼ ale pertsonako
Urdaiazpiko eta gazta hirukia (plantxan)	¼ ale pertsonako
Txorizo medianotxea	1 ale pertsonako
Urdaiazpiko mokadutxoa	1 ale pertsonako
Hegaluze mokadutxoa	1 ale pertsonako
Otarrainxka egosiak	2 ale pertsonako
Pastel txikiak	2 ale pertsonako
Edariak	
Coca cola 2 l.	32 litro
Kas laranja 2 l.	12 litro
Kas limoi 2 l.	12 litro
Ura 1,5 l.	2 kutxa
Materiala	
Kartoizko azpilak	
Blonda biribilak	
Blonda karratuak	
Paperezko mahai-zapiak	
Plastikozko edalontziak	

GABONETAKO AFARIA:

MAHAIKIDEAK: 174

Produktuak

Zizka-mizkak

Hestebete iberikoak 20 gr pertsonako

Boletus mokadutxoak 4 ale pertsonako

Mokadutxo iberikoak 4 ale pertsonako

Bi saltsadun otarrainxkak 2 ale pertsonako

Zainzuriak ozpin oliotan 2 ale pertsonako

Anoa erdia Bakailaoa Bizkaiko erara (150 gr pertsonako)

Anoa erdia azpizuna Boletus saltsan (150 gr pertsonako)

Pastel txikiak 3 ale pertsonako

CENA INAUGURACIÓN DE CURSO

Nº PERSONAS: 94

Paletilla de jamón	**2 lonchas por persona**
Lomo ibérico	**1 loncha por persona**
Chorizo al horno	**1 unidad por persona**
Tortilla de patatas	**24 unidades**
Canapés variados	**4 unidades por persona**
Gambas gabardina y fritos variados	**3 unidades por persona**
Mini volant de txaka	**1 unidad por persona**
Triángulo vegetal	**¼ unidad por persona**
Triángulo de jamón y queso (plancha)	**¼ unidad por persona**
Medianoche de chorizo	**1 unidad por persona**
Bocadito de jamón	**1 unidad por persona**
Bocadito de bonito	**1 unidad por persona**
Langostinos cocidos	**2 unidades por persona**
Pastelitos variados	**2 unidades por persona**
Bebidas	
Coca cola 2 l.	**32 litros**
Kas naranja 2 l.	**12 litros**
Kas limón 2 l.	**12 litros**
Agua 1,5 l.	**2 cajas**
Material	
Bandejas de cartón	
Blondas redondas	
Blondas cuadradas	
Mantel de papel	
Vasos de plástico	

CENA DE NAVIDAD:

Nº DE PERSONAS: 174

Productos

Entremeses

Surtido de Ibéricos 20 gr/persona

Bocaditos de Boletus 4 unidades/persona

Bocaditos de Ibéricos 4 unidades/persona

Langostinos Dos Salsas 2 unidades/persona

Espárragos con vinagreta 2 unidades/persona

½ ración de Bacalao a la vizcaína (150 gr/persona)

½ ración de solomillo con salsa de Boletus (150 gr/persona)

Mini-Pastelitos 3 unidades/persona

Eguberriko gozoak 3 ale pertsonako	Dulces Navideños 3 unidades/persona
Freskagarriak eta kaba kopa	Refrescos y copa de cava

IKASTURTEA IXTEKO JAIERAKO LUNCHA

MAHAIKIDEAK: 170

Produktuak	**kopurua**
Oliba beteak	4 poto
Iberiar paletilla	400 ale
Bela txorizoa	220 ale
Saltxitxoia	220 ale
Patata tortilla	20 ale
Hegaluze kanapeak	220 ale
Izokin kanapeak	220 ale
Barazki sandwichak	400 ale
Urdaiazpiko sandwichak	220 ale
Txaka mini volavan	220 ale
Hegaluze mokadutxoak	110 ale
Urdaiazpiko s. mokadutxoak	110 ale
Gazta medianotxeak	110 ale
Gabardina ganbak	400 (6 kg.)
Sandwich plantxan	200 ale
30/40 Otarrainxkak	12 kg.
Pastel txikiak	220 ale
Edariak	
Coca-Cola 2 litro	12 botila
Kas limoi 2 litro	24 botila
Kas laranja 2 litro	6 botila
Ura 1,5 l.	2 kutxa
Materiala	
Plastikozko edalontziak	
Azpil eta blondak	

LUNCH FIESTA FIN DE CURSO

Nº DE PERSONAS: 170

Productos	**Número**
Aceitunas rellenas	4 latas
Paletilla ibérica	400 uds.
Chorizo vela	220 uds.
Salchichón	220 uds.
Tortilla de patatas	20 unidades
Canapés de bonito	220 unidades
Canapés de salmón	220 unidades
Sándwich vegetales	400 unidades
Sándwich jamón	220 unidades
Mini volován de txaka	220 unidades
Bocaditos de bonito	110 unidades
Bocaditos de jamón s.	110 unidades
Medias noches queso	110 unidades
Gambas gabardina	400 (6 kg.)
Sándwich a la plancha	200 unidades
Langostinos 30/40	12 kg.
Pastelitos variados	220 unidades
Bebidas	
Coca-Cola 2 litros	12 botellas
Kas limón 2 litros	24 botellas
Kas naranja 2 litros	6 botellas
Agua 1,5 l.	2 cajas
Material	
Vasos de plástico	
Bandejas y Blondas	

A MOTAKO COFFE BREAK-A:

MAHAIKIDEAK: 200
Kafe, esne, deskafeinatu eta infusioak
Opil txikiak
Laranja ur naturala
Ur eta freskagarriak

COFFE BREAK TIPO A:

Nº DE PERSONAS: 200
Café, leche, infusiones y descafeinado
Mini bollería
Zumo de Naranja Natural
Agua y refrescos

B MOTAKO COFFE BREAK-A:

MAHAIKIDEAK: 200
Kafe, esne, deskafeinatu eta infusioak
Opil txikiak
Urdaiazpiko mokadu txikia
Patata-tortillako mokadutxoak
Laranja ur naturala
Ur eta freskagarriak

COFFE BREAK TIPO B:

Nº DE PERSONAS: 200
Café, leche, infusiones y descafeinado
Mini bollería
Pulguita de jamón
Bocaditos de tortilla de patata
Zumo de Naranja Natural
Agua y refrescos

A MOTAKO LUNCHA:

MAHAIKIDEAK: 200
Kanapeak
Urdaiazpiko mokadu txikia
Patata-tortillako mokadutxoak
Ur eta freskagarriak

B MOTAKO LUNCHA:

MAHAIKIDEAK: 200
Kanapeak
Hegaluze mokadutxo txikia
Patata-tortillako mokadutxoak
Kroketak
Mokaduko pastel txikiak
Ur eta freskagarriak

LUNCH TIPO A:

Nº DE PERSONAS: 200
Canapés
Pulguita de jamón
Bocaditos de tortilla de patata
Agua y refrescos

LUNCH TIPO B:

Nº DE PERSONAS: 200
Canapés
Pulguita de bonito
Bocaditos de tortilla de patata
Croquetas
Pastelitos de bocado
Agua y refrescos

II. ERANSKINA "ELIKADURA KALITATEEN ETA GRAMAJEEN ESKULIBURUA"

OLIOAK:
- Lehen ontziratzeko oliba olio estra 1 l.
- Eguzki lore olio findua 25 l.

LANDARE MARGARINA:
% 100 landare jatorriko eta Kg-ko formatuko margarina, kalitate estra

GURINA:
15 gr-ko neurriko gurina. Kalitate estra.

URAK:
250 cc-ko botilan ontziratutako ura, Font Vella motakoa.

FRUTA URAK:
Laranja ura: 200 cc pertsonako.

AZUKREA:
- 10 gr-ko poltsatan datorren azukre zuria.
- Kg bateko poltsan datorren azukre zuria.

ESNEA LIKIDOA:
Esne gaingabetua, erdigaingabetua, osoa, laktosarik gabekoa eta soja esnea.

KAFE ETA INFUSIOAK:
- Kafea, % 80 goi mailako nahasketa naturala eta % 20 torrefaktua.
- Te, kamamila eta tila infusioak poltsatan.
- Deskafeinatu poltsak eta Nescafé motako kafe disolbagarria.

MARMELADAK:
25 gr-ko poto indibiduala. Helios motakoa.

ENTSALADA BUFFETEA
Gutxienez jarri behar diren bost osagaiak dira; tomatea, letxuga, kipula, artoa, pasta eta olibak.

GRAMAJEAK ETA LEHENGAIEN KALITATEAK.
Jarraian plater bakoitzean gordinean bete beharko diren gutxi gorabeherako gramajeak eta kalitateak zehazten dira.

LEKALE LEHORRAK:
Lekale barietate guztiek estra izan beharko dute, Kg-ko formatuan. Barietatea, jatorria, ontziratze eta iraungitze data zehaztuko dute OEOrekin batera.

Giltzurrun babarrun zuria	100 gr pertsonako
Tolosako babarrun gorria	100 gr pertsonako
Mexikoko barbantzu estra	100 gr pertsonako
6/7 Gaztelako dilista	100 gr pertsonako
AEBetako dilista azkarra	100 gr pertsonako

BARAZKIAK:

ANEXO II. "MANUAL DE CALIDADES DE ALIMENTACIÓN Y GRAMAJE"

ACEITES:
- Aceite de oliva extra 1º envase 1 ltr.
- Aceite girasol refinado envase 25 ltr.

MARGARINA VEGETAL:
Margarina en formato de kg. de origen vegetal 100% calidad extra.

MANTEQUILLA:
Mantequilla en porciones de 15 grs. Calidad extra.

AGUAS:
Agua mineral embotellada en formato de 250 c.c. tipo Font Vella.

ZUMOS.
Zumo de naranja: 200 c.c. por persona.

AZÚCAR.
- Azúcar blanquilla en sobres de 10 grs.
- Azúcar blanquilla en bolsa de kg.

LECHE LIQUIDA:
Leche desnatada, semidesnatada, entera, sin lactosa y de soja.

CAFÉS E INFUSIONES:
- Café mezcla 80% superior natural y 20% torrefacto.
- Infusiones de té, manzanilla y tila en bolsitas.
- Sobres de descafeinado y café soluble tipo Nescafé.

MERMELADAS:
Tarrina individual de 25 grs. Tipo Helios.

BUFFET DE ENSALADAS
Los 5 ingredientes que tienen que estar como mínimo son: tomate, lechuga, cebolla, maíz, pasta y aceitunas

GRAMAJES Y CALIDADES MATERIAS PRIMAS.
Los gramajes aproximados en crudo a los que quedarán sujetos cada uno de los platos, así como las calidades serán los que se detallan a continuación.

LEGUMBRES SECAS:
Todas las variedades de legumbres deben ser de categoría extra, en formato de kg., con la especificación de variedad, origen, fecha de envasado y consumo con el R. G. D. S.

Alubia blanca riñón	100 grs. x persona
Alubia roja Tolosana	100 grs. x persona
Garbanzo mejicano extra	100 grs. x persona
Lenteja castellana 6/7	100 grs. x persona
Lenteja usa rápida	100 grs.x persona

VERDURAS:

Barazki guztiak kategoria estra izango dira, 2,5 Kg-ko formatuan, 10 kg-ko kutxatan. Edukia, jatorria, ontziratze eta iraungitze data zehaztuko dute OEOrekin batera.

Barazki menestra orburuarekin	300 gr pertsonako
Zatitutako orburu bihotzak	300 gr pertsonako
Zerba hostoak	300 gr pertsonako
Leka zabala	300 gr pertsonako
Kardua	300 gr pertsonako
Ziazerba hostoak	250 gr pertsonako
Bruselazak	300 gr pertsonako
Ilar finak	300 gr pertsonako
Azalorea	300 gr pertsonako
Aza	350 gr pertsonako

ENTSALADAK:

Entsalada mistoa	300 gr pertsonako
Entsaladilla errusiarra	250 gr pertsonako
Arroz entsalada	250 gr pertsonako
Pasta entsalada	250 gr pertsonako
Ganba entsalada	200 gr pertsonako

ARROZAK ETA PASTA:

Arroz estra	100 gr pertsonako
Goi kategoriako pastak	90 gr pertsonako

PATATAK:

Patatak	300 gr pertsonako

ARRAULTZ ETA TORTILLA:

Arraultzak, estra kategoria	2 ale

HEGAZTI PLATERAK:

Indioilar erregosia	250 gr pertsonako
Indioilar bularkia	140 gr pertsonako
Oilasko izterra	300 gr pertsonako
Oilasko errea (4 anoa)	1,5 kg-ko ale garbia
Indioilar biribilkia	200 gr pertsonako
Oilasko saltxitxak (4 aleko anoa)	50 gr alea
Oilasko bularkiak	140 gr pertsonako

TXERRIKI PLATERAK:

Saiheski freskoa	350 gr pertsonako
Txuletak	200 gr pertsonako
Azpiki urdaiazpikoa hezurrik gabe	175 gr pertsonako
Solomo fresko eta ontzutua	160 gr pertsonako
Burualdea	175 gr pertsonako
Azpizuna	175 gr pertsonako

ARKUME PLATERAK:

Arkume errea	400 gr pertsonako
Txuletak	200 gr pertsonako
Menestra	300 gr pertsonako

TXAHAL EDO URTEBETEKO TXAHAL PLATERAK:

Txahal albondigak	200 gr pertsonako
Txahal xerra	150 gr pertsonako
Eskalopea	130 gr pertsonako
Txahal hegala estofatua	250 gr pertsonako
Hegal errea	250 gr pertsonako
Txahal hanburgesa	200 gr pertsonako
Mingaina	175 gr pertsonako
Atzealdeko biribilkiak	200 gr pertsonako
Saltxitxak (4 aleko anoa)	50 gr aleko
Zangarra	250 gr pertsonako

Todos los productos de verduras deben ser categoría extra, en formato de 2,5 kg. en cajas de 10 kg., con las especificaciones de contenido, origen, fecha de envasado y consumo con el R.G.D.S.

Menestra de verduras c/alcachofa	300 grs. x persona
Alcachofas corazón troceadas	300 grs. x persona
Acelgas hojas	300 grs. x persona.
Judía verde ancha	300 grs. x persona
Cardo	300 grs. x persona
Espinacas hojas	250 grs. x persona
Coles de Bruselas	300 grs. x persona
Guisantes finos	300 grs. x persona
Coliflor	300 grs. x persona
Berza	350 grs. x persona

ENSALADAS:

Ensalada mixta	300 grs. x persona
Ensaladilla rusa	250 grs. x persona
Ensalada de arroz	250 grs. x persona
Ensalada de pasta	250 grs. x persona
Ensalada de gambas	200 grs. x persona

ARROCES Y PASTA:

Arroz extra	100 grs. x persona
Pastas Categoría Superior	90 grs. x persona

PATATAS:

Patatas	300 grs. x persona

HUEVOS Y TORTILLA:

Huevos categoría extra	2 unidades

PLATOS DE AVES:

Estofado de pavo	250 grs. x persona
Pechuga de pavo	140 grs. x persona
Muslo de pollo	300 grs. x persona
Pollo asado (4 raciones)	Pieza de 1,5 kg limpio
Redondo de pavo	200 grs. x persona
Salchichas de pollo (Ración 4 uds)	50 grs. Ud.
Pechuga de pollo	140 grs. x persona

PLATOS DE PORCINO:

Costilla fresca	350 grs. x persona
Chuletas	200 grs. x persona
Jamón Pernil sin hueso	175 grs. x persona
Lomo fresco y adobado	160 grs. x persona
Cabezada	175 grs. x persona
Solomillo	175 grs. x persona

PLATOS DE CORDERO:

Cordero asado	400 grs. x persona
Chuletillas	200 grs. x persona
Menestra	300 grs. x persona

PLATOS DE TERNERA O AÑOJO:

Albóndigas de ternera	200 grs x persona
Filete de plana ternera	150 grs. x persona
Escalope	130 grs. x persona
Estofado de falda de ternera	250 grs. x persona
Falda asada	250 grs. x persona
Hamburguesas de ternera	200 grs. x persona
Lengua	175 grs. x persona
Redondos traseros	200 grs. x persona
Salchichas (Ración 4 Uds)	50 grs. Ud.
Zancarrón	250 grs. x persona

Entrecot	200 gr pertsonako	Entrecot	200 grs. x persona

ARRAINAK. IZOZTUAK ETA FRESKOAK:		PESCADOS CONGELADOS Y FRESCOS:	
Hegoafrikako 4 zk-ko legatza	300 gr pertsonako	Merluza n º 4 sudafricana	300 grs. x persona
Azalik gabeko Hegoafrikako xerra	200 gr pertsonako	Filete sin piel sudafricano	200 grs. x persona
Bakailao xerra	250 gr pertsonako	Filete de bacalao	250 grs. x persona
Hegaluzea	200 gr pertsonako	Bonito	200 grs. x persona
Amuarraina Nafarroako erara	Ale bat (250 gr)	Trucha a la navarra	1 Ud. (250 grs.)
Izokin freskoa	250 gr pertsonako	Salmón fresco	250 grs. x persona
Mero xerra	200 gr pertsonako	Filete de Mero	200 grs. x persona
Krabarroka xerra	200 gr pertsonako	Filete de Cabracho	200 grs. x persona
Perka xerra	200 gr pertsonako	Filete de perca	200 grs. x persona
Antxoak	6 ale	Anchoas	6 unidades
Oilar xerra	200 gr pertsonako	Filete de Gallo	200 grs. x persona

III. ERANSKINA "ZERBITZUARI LOTURIKO GUNEEN PLANOA"

ANEXO III "PLANO DE LAS DEPENDENCIAS AFECTAS AL SERVICIO"



IV. ERANSKINA "INBENTARIO" **ANEXO IV "INVENTARIO"**

SUKALDEKO EKIPAMENDUEN ZERRENDA **RELACION EQUIPAMIENTO COCINA**

ARTIKULUA	KOPURUA
Abatidorea	1
PHILIPS U-572PH kutxa izozkailua	2
Likido xurgagailua	1
Kamera izozkailua	2
Hotz ganberak	2
Ke xurgagailua	1
Azpilentzako orgak	5
Inox orga handiak	2
Inox orga ertainak	4
Inox orga txikiak	1
Zanussi 4 suko sukalde elektrikoa	1
Zanussi 4 suko gas sukaldea	2
Sammic ogia mozteko makina	1
Sammic hestebeteak mozteko makina	1
Zereal dosifikagailua	1
Inox apaldun estalkia (4350 mm)	1
Inox tiraderadun estalkia (1400 mm)	1
Putzu eta birringailudun eta inox tiraderadun estalkia	1
L formako inox tiraderadun estalkia (2900 x 2700 mm)	1
Inox estalkia (1200 mm)	1
Inox estalkia (1600 mm zabal)	1
Inox estalkia (2000 mm zabal)	2
Gurpildun inox estalkia (2000 mm zabal)	1
Inox estalkia (2500 mm zabal)	1
Armairu inox estalkia (4000 mm)	1
Inox apalategia (1030 x 1830 mm)	6
Aluminio apalategiak (1450 mm)	7
2 putzudun inox harraska (1800 mm zabal)	2
2 putzu handi gehi estalkia (40000 mm zabal) daramatzan inox harraska	1
Baxera garbitzeko harraska (1300 mm)	1
Zanussi frijigailua	1

ARTICULO	CANTIDAD
Abatidor	1
Arcón congelador PHILIPS U-572PH	2
Aspirador líquidos	1
Cámara congeladora	2
Cámaras frigoríficas	2
Campana extractora	1
Carros de bandejas	5
Carros inox grandes	2
Carros inox medianos	4
Carros inox pequeño	1
Cocina eléctrica 4 placas Zanussi	1
Cocina gas 4 fuegos Zanussi	2
Cortadora de pan Sammic	1
Cortadora fiambres Sammic	1
Dosificador cereales	1
Encimera con baldas inox (4350mm)	1
Encimera con cajones inox (1400mm)	1
Encimera con cajones inox con pozo y triturador	1
Encimera con cajones inox en L (2900 x 2700mm)	1
Encimera inox (1200mm)	1
Encimera inox (1600mm ancho)	1
Encimera inox (2000mm ancho)	2
Encimera inox (2000mm ancho) con ruedas	1
Encimera inox (2500mm ancho)	1
Encimera inox armario (4000mm)	1
Estantería inox (1030 x 1830mm)	6
Estanterías aluminio (1450mm)	7
Fregadera inox 2 pozos (1800mm ancho)	2
Fregadera inox 2 pozos grandes con encimera (4000mm ancho)	1
Fregadera lavavajillas inox (1300mm)	1
Freidora Zanussi	1

Hozkailu handia (1560 mm-ko altuera)	1	Frigorífico grande (1560mm alto)	1
Hozkailu txikia (480 mm-ko altuera)	1	Frigorífico pequeño (480mm alto)	1
Zanussi konbekzio labea	1	Horno convección Zanussi	1
SMEG labea	1	Horno SMEG	1
Entsalada irla (1600 mm)	1	Isla de ensaladas (1600mm)	1
Zanussi estalkidun eltzeak garbitzeko makina	1	Lavapucheros capota Zanussi	1
Zanussi estalkidun plater ikuzgailua	1	Lavavajillas capota Zanussi	1
Zanussi tupinak	2	Marmitas Zanussi	2
Mahai beroa (1560 mm)	1	Mesa caliente (1560mm)	1
Mahai beroa (850 mm)	1	Mesa caliente (850mm)	1
Jangela mahaia (2000 x 900)	25	Mesa comedor (2000 x 900)	25
Mahai hotza (postre erakusmahaia)	1	Mesa fría (expositor postres)	1
Jangela mahaiak (900 x 1240)	3	Mesas comedor (900 x 1240)	3
Mikrouhinak	4	Microondas	4
Patatak zuritzeko SAMMIC makina	1	Peladora de patatas SAMMIC	1
Zanussi plantxa	1	Plancha freír Zanussi	1
Baso euskarria (720 mm)	1	Portavasos (720mm)	1
Zanussi zartagi baskulagarria	1	Sartén basculante Zanussi	1
Jangela aulkiak	150	Sillas comedor	150
Skay jangela aulkiak	11	Sillas comedor skay	11
Ogi txigorgailua	2	Tostador pan	2
Birringailua	1	Triturador	1

SUKALDEKO TRESNA ETA OSAGARRIEN ZERRENDA

RELACION DE UTILLAJE Y COMPLEMENTOS COCINA

ARTIKULUA	KOPURUA	ARTICULO	CANTIDAD
Labanak zorrozteko makina	1	Afilacuchillos	1
45 cm-ko labe azpilak	2	Asaderas de 45 cm	2
50 cm-ko labe azpilak	3	Asaderas de 50 cm	3
55 cm-ko labe azpilak	4	Asaderas de 55 cm	4
60 cm-ko labe azpilak	4	Asaderas de 60 cm	4
Azpilak	180	Bandejas	180
Altzairu herdoilgaitzeko azpilak	38	Bandejas acero inoxidable	38
Gozotegi azpilak	18	Bandejas de pastelería	18
MOR baskula	1	Báscula MOR	1
Eskuko irabiagailuak	2	Batidoras de mano	2

Kristalezko bolak	104
Sukaldeko orgak	5
Burruntzali handiak	15
Zopa burruntzaliak	8
18/10 inox altzairuko kazola	2
32 cm-ko sukaldeko kazola	4
36 cm-ko sukaldeko kazola	7
45 cm-ko sukaldeko kazola	2
50 cm-ko sukaldeko kazola	2
60 cm-ko sukaldeko kazola	1
Kafe txanoak	1
Arraultzak mozteko gailua	1
Ebakigailua	1
Kafe koilaratxoak	600
Zopa koilarak	415
Koilara handiak	15
Laban handiak	411
Postre labanak	44
Bitsaderak	15
Zukugailua	1
Barazki xukadera	1
Ur pitxerrak (2 l)	25
Matxete	2
60 cm-ko paella	3
65 cm-ko paella	4
Puregailua	2
Patata zurigailua	4
IGARRA balantza	1
Matxardak	10
Plater lauak	245
Postre platerrak	162
Zopa platerrak	222
Bilkari euskarria	1
34 cm-ko sukaldeko eltzeak	1
40 cm-ko sukaldeko eltzeak	2
Sukaldeko sastakai	7

Bols cristal	104
Carros de cocina	5
Cazos grandes	15
Cazos soperos	8
Cazuela acero inox. 18/10	2
Cazuelas de cocina 32 cm	4
Cazuelas de cocina 36 cm	7
Cazuelas de cocina 45 cm	2
Cazuelas de cocina 50 cm	2
Cazuelas de cocina 60 cm	1
Coladores de café	1
Corta huevos	1
Cortadora	1
Cucharillas café	600
Cucharas soperas	415
Cucharones	15
Cuchillos grandes	411
Cuchillos postre	44
Espumaderas	15
Exprimidor	1
Escurridor de verduras	1
Jarras de agua (2 litros)	25
Machete	2
Paelllas de 60 cm	3
Paelllas de 65 cm	4
Pasapurés	2
Peladores de patatas	4
Peso de elato IGARRA	1
Pinzas	10
Platos llanos	245
Platos postre	162
Platos soperos	222
Portarollos Albal	1
Pucheros de cocina 34 cm	1
Pucheros de cocina 40 cm	2
Puntillas de cocina	7

Arraspagailua	1
Kortxo kentzeko gailuak	2
Gatzontziak	3
Inox altzairuko tomate saltsaontzi	2
22 cm-ko zartagi	4
Xehatzeko taulak	7
Tapakiak	16
Gosarirako kafe katiluak	15
Sardeska handiak	148
Sukaldeko sardeska handiak	1
Postre sardeskak	165
Kafe termoak (2 l)	1
Zatikatzeko guraizeak	1
Sukaldeko guraizeak	3
Edalontziak	280
Fruta urerako edalontziak	99
Ozpinontziak	35

Rallador	1
Sacacorchos	2
Saleros	3
Salseras de tomate Acero inoxidable	2
Sartén de 22 cm	4
Tablas de picar	7
Tapaderas	16
Tazas de café desayuno	15
Tenedores grandes	148
Tenedores grandes de cocina	1
Tenedores postre	165
Termos de café (2 litros)	1
Tijeras de trinchar	1
Tijeras de cocina	3
Vasos	280
Vasos de zumo	99
Vinagreras	35