

Expediente: 2023.55

Asunto: Subsanación al Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares (PPTP)

En Bilbao a 9 de noviembre de 2023.

Estimado licitador:

En relación con la licitación del Exp. 2023.55 correspondiente a la "CONCESIÓN SOBRE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CATERING EN LA SEDE DE EITB EN BILBAO CON CRITERIOS AMBIENTALES PARA REDUCIR LOS IMPACTOS DE LA PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y DEL SERVICIO" cuyo anuncio y Pliegos fueron publicados en el perfil de contratante con fecha 25 de octubre de 2023, se INFORMA:

PRIMERO- Que se ha observado que los datos indicados en el apartado 3.1.5 Dimensionamiento del servicio, no son correctos. Este error únicamente afecta a este apartado (meramente informativo), siendo los datos indicados en el ANEXO III.1 y utilizados para el cálculo de ofertas correctos. Por ello:

➤ Donde **antes** se indicaba:

Producto	Unidades
Menú del día con jarra de agua servida en mesa (primer plato + segundo plato + postre o café + pan + jarra de agua en mesa)	20371 Ud.
Oferta menú del día con bebida (primer plato + segundo plato + postre o café + bebida + pan)	6849 Ud.
Suplemento por café en menú con bebida	4395 Ud.
Pan	5932 Ud.
Primer Plato	11335 Ud.
Segundo Plato	6322 Ud.
Postre	7506 Ud.
Café	6931 Ud.
Bebida	956 Ud.
Precios menú por separado con primer plato	658 Ud.

➤ Pasa **ahora** a redactarse:

MENU	UNIDADES ESTIMADAS POR AÑO
Menú del día con autoservicio de agua (primer plato + segundo plato + postre o café + pan + agua)	10780 Ud.
Menú del día con bebida (primer plato + segundo plato + postre o café + bebida + pan)	9003 Ud.
Suplemento por café en menú	327 Ud.
"Menu ESPECIAL" en comedor individual sin servicio de camarero (2 Entrantes a compartir+ primer plato + segundo plato Premiun (carne o pescado fresco) + postre especial + pan + Bebida: refresco ,agua o vino de masa)	40 Ud.
Suplemento en el precio de menú (ESPECIAL o menu del día) por ser servido en comedor individual	240 Ud.
MENU POR SEPARADO	UNIDADES ESTIMADAS POR AÑO
Pan	26706 Ud.
Primer Plato	22212 Ud.
Segundo Plato	16957 Ud.
Postre	25688 Ud.
Café solo / con leche / café cortado / infusión	5125 Ud.
Bebida	7972 Ud.

SEGUNDO - Que la presente subsanación junto con la nueva redacción del Pliego Técnico (PPTP) se encuentra disponible en el "*Perfil de Contratante*" de la página web del grupo EITB www.eitb.eus (<https://www.eitb.eus/es/grupo-eitb/perfil-del-contratante/>).

Sin otro particular, reciba un cordial saludo

Dpto. Compras

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
PARTICULARES PARA LA CONCESIÓN SOBRE LA
EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR Y
CATERING EN LA SEDE DE EITB EN BILBAO CON
CRITERIOS AMBIENTALES PARA REDUCIR LOS
IMPACTOS DE LA PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y
DEL SERVICIO
MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO**



EXPEDIENTE: 2023.55

09/11/2023 (versión 1)



INDICE

1	OBJETO	4
2	UBICACIÓN DEL SERVICIO.....	4
3	ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO	4
3.1	CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE COMEDOR	5
3.1.1	Tipología del servicio	5
3.1.1	Ubicación del comedor en la Sede	5
3.1.2	Visita a las instalaciones	5
3.1.3	Horario y calendario	6
3.1.4	Usuarios del servicio	6
3.1.5	Dimensionamiento del servicio.....	6
3.1.6	Tipología del menú	7
3.1.7	Precios mínimos y máximos por menú	11
3.1.8	Zona Office / autoconsumo.....	12
3.2	GASTOS Y ACTUACIONES OBJETO DE EXPLOTACIÓN.	13
3.2.1	Por cuenta de las EC's	13
3.2.2	Por cuenta de la concesionaria	14
3.2.2.1	Gastos asociados a los espacios y equipamiento.	14
3.2.2.2	Permisos	14
3.2.2.3	Programa y calendario de mantenimiento de maquinaria	14
3.2.2.4	Otras condiciones del servicio.....	14
3.3	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE CATERING.	15
3.3.1	Tipología del servicio	15
3.3.2	Horarios y calendario	15
3.3.3	Conceptos facturables relativos al catering	16
3.3.4	Número de caterings estimados al año.....	16
3.3.5	Precios mínimos y máximos servicio de catering	18
3.4	CONDICIONES DE SOSTENIBILIDAD Y MEDIO-AMBIENTALES DEL SERVICIO Y PRODUCTOS OFERTADOS (COMEDOR Y CATERING).	19
4	OTROS PRECIOS	22
5	LOCALES E INSTALACIONES	22
6	SISTEMA DE COBRO Y ABONO POR SERVICIOS.....	25
6.1	SISTEMA DE COBRO DE SERVICIOS	25
6.2	ABONO DE SERVICIOS	26
7	MEDIOS PROFESIONALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	26
7.1	CONDICIONES GENERALES.....	26
7.2	CONDICIONES PARTICULARES	28
7.3	SUBROGACIÓN DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES LABORALES	29
8	SEGURIDAD E HIGIENE	29
9	SEGUIMIENTO Y ADREDITACIÓN EN MATERIA LABORAL, SEGURIDAD SOCIAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	30
10	CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES EN LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS	31
11	GESTIÓN DE RESIDUOS	31
12	OTROS REQUERIMIENTOS	32
13	CALIDAD DEL SERVICIO	33
14	PENALIZACIONES	33
15	DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LOS LICITADORES	33



15.1	SOBRE C.- DOCUMENTACIÓN RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORADOS MEDIANTE JUICIO DE VALOR.....	33
15.2	SOBRE B.- DOCUMENTACIÓN RELATIVA A LA OFERTA EVALUABLE AUTOMÁTICAMENTE A TRAVÉS DE FÓRMULAS.	33
DOCUMENTO Nº1: INVENTARIO SEDE DE BILBAO		34
DOCUMENTO Nº2: CALENDARIO DE PRODUCTOS DE TEMPORADA.....		38



1 OBJETO

El presente pliego tiene por objeto fijar las condiciones técnicas que regularán la concesión del comedor y del catering en la Sede de Bilbao del Grupo Euskal Irrati Telebista, compuesto por el Ente Público Euskal Irrati Telebista y su sociedad dependiente EITB MEDIA, S.A.U. (en lo sucesivo, **Grupo EITB, EITB, Entidades Concedentes, Entidades Contratantes o EC's** indistintamente),

En atención a los compromisos estratégicos fijados y aprobados por el Grupo EITB en materia de sostenibilidad y compra pública verde, como objeto del propio contrato de concesión la inclusión de criterios que favorezcan la sostenibilidad y la reducción del impacto medioambiental.

A este respecto, el Grupo EITB ha estimado que su compra y contratación representa un instrumento transversal para la consecución de objetivos públicos complementarios, como la lucha contra el cambio climático, la eficiencia en el uso de los recursos naturales, el desarrollo de las pequeñas y medianas empresas o la eco innovación.

Por este motivo y cuando, como en este caso, la naturaleza de la prestación así lo permita, resulta un valor en sí mismo incorporar aspectos ambientales, sociales y económicos en la medida que contribuye de forma directa a la transformación económica y a la consecución de diversos objetivos de desarrollo sostenible.

En todo caso La concesión sobre los servicios deberán efectuar con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares (en lo sucesivo, **PPTP**), así como en el correspondiente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante, **PCAP**), relativas a la presente contratación, de los que se derivan los derechos y obligaciones de las partes contratantes.

2 UBICACIÓN DEL SERVICIO.

El servicio objeto de la presente concesión deberá ser prestado en las instalaciones que al efecto existen la Sede del Grupo Euskal Irrati Telebista, ubicada en la siguiente dirección:

- ✓ Capuchinos de Basurto, Nº 2
(48013) BILBAO

3 ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO

La entidad que resulte adjudicaría de la concesión (en lo sucesivo, **concesionaria**) deberá atender la prestación de, al menos, las siguientes tipologías de servicio:

- Servicio de comedor, en modalidad de *autoservicio* en las instalaciones designadas al efecto en la Sede de EITB en Bilbao.
- Servicio de catering para eventos y programas que resulten solicitados en la Sede de EITB en Bilbao.

3.1 Características del servicio de comedor

3.1.1 Tipología del servicio

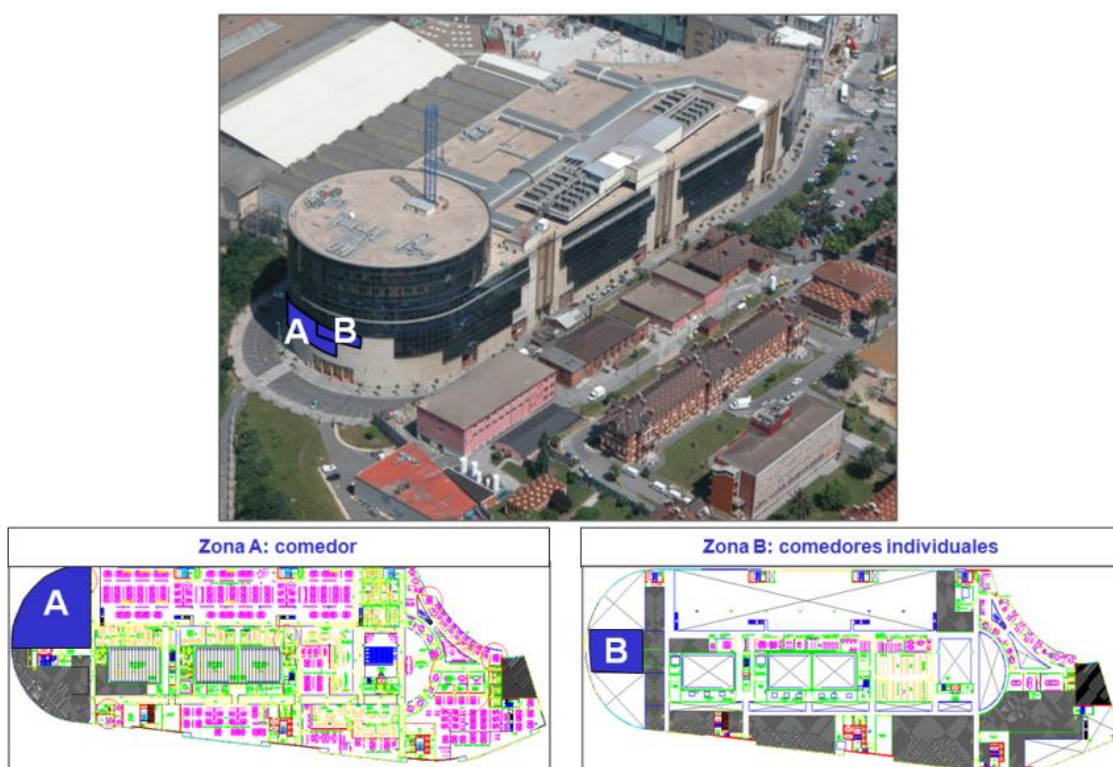
El servicio de comedor objeto de la presente concesión deberá ser realizado en modalidad de autoservicio o “self-service”, es decir, mediante recogida por la propia persona usuaria/comensal de los platos (previamente preparados) en bandeja.

3.1.1 Ubicación del comedor en la Sede

El comedor se encuentra situado en la parte trasera de la Sede de la EC en Bilbao.

La entrada a dichas dependencias necesariamente se deberá realizar desde el interior del Edificio.

Fig. nº 1: Emplazamiento



3.1.2 Visita a las instalaciones

Para el mejor conocimiento de las instalaciones objeto de explotación las candidatas con **fecha 7 de noviembre de 2023** podrán visitar a las **11:00 a.m.** en la sede del Grupo EITB en Bilbao para que las interesadas puedan visualizar *in situ* la ubicación y características del espacio donde se desarrollará el servicio.

Las entidades interesadas en asistir a la visita deberán remitir un email a compras@eitb.eus.



3.1.3 Horario y calendario

El servicio de comedor objeto de la presente contratación deberá necesariamente abarcar y por tanto quedar garantizado en, al menos, la siguiente franja horaria:

- Para **almuerzos**:
 - ✓ De lunes a domingo en, al menos, horario de 12:30 - 16:15.
- Para **cenas**:
 - ✓ De lunes a domingo en, al menos, en horario 19:30 - 22:15

No obstante, si a lo largo de la contratación se produjeran variaciones sobre los horarios actualmente fijados para el centro de trabajo, el Grupo EITB se reserva la posibilidad de adaptar las franjas de cobertura mínima señaladas.

En el supuesto de que se establezca un horario diferente al indicado, la entidad que resulte Concesionaria, de acuerdo con autonomía organizativa y de dirección que ostenta sobre sus trabajadores y/o medios, deberá sin coste alguno ser capaz de adaptar el servicio a las necesidades del centro.

En este supuesto, las EC's lo informarán a la entidad que resulte concesionaria con una antelación mínima de UN (1) mes.

3.1.4 Usuarios del servicio

El servicio de comedor objeto de la presente contratación, deberá ser prestado a cualquier persona usuaria de la sede que tenga autorizada la entrada por las EC's en el centro y que desee hacer uso de tales servicios.

3.1.5 Dimensionamiento del servicio

A fin de facilitar la elaboración de propuestas por parte de candidatas se facilitan a continuación, el número de servicios cuantificados por la actual concesionaria en el ejercicio 2022:

MENU	UNIDADES ESTIMADAS POR AÑO
Menú del día con autoservicio de agua (primer plato + segundo plato + postre o café + pan + agua)	10780 Ud.
Menú del día con bebida (primer plato + segundo plato + postre o café + bebida + pan)	9003 Ud.
Suplemento por café en menú	327 Ud.
"Menu ESPECIAL" en comedor individual sin servicio de camarero (2 Entrantes a compartir+ primer plato + segundo plato Premiun (carne o pescado fresco) + postre especial + pan + Bebida: refresco ,agua o vino de mesa)	40 Ud.



Suplemento en el precio de menú (ESPECIAL o menu del día) por ser servido en comedor individual	240 Ud.
MENU POR SEPARADO	UNIDADES ESTIMADAS POR AÑO
Pan	26706 Ud.
Primer Plato	22212 Ud.
Segundo Plato	16957 Ud.
Postre	25688 Ud.
Café solo / con leche / café cortado / infusión	5125 Ud.
Bebida	7972 Ud.

No obstante lo anterior y siendo estos datos meramente estimativos, las EC's en ningún caso podrá garantizar una determinada cantidad de servicios, por estar estos subordinados a las necesidades y/o demanda de las personas usuarias/comensales durante la vigencia del contrato.

3.1.6 Tipología del menú

Los menús diarios deberán ser elaborados por la concesionaria en las instalaciones (cocinas) habilitadas al efecto en el propio recinto de comedor y, salvo el menú "especial en comedor reservado", deberán ser ofrecidos en modalidad autoservicio o también denominado "self service".

La concesionaria del servicio deberá al menos ofertar *diariamente* las siguientes tipologías de menú:

- ✓ Menú del día "ordinario": El menú del día ordinario deberá estar compuesto por, al menos, los siguientes platos:
 - UN (1) primer plato a elegir por la persona usuaria/comensal sobre una oferta mínima de TRES (3) opciones de primero.
 - UN (1) segundo plato a elegir por la persona usuaria/comensal sobre una oferta mínima de TRES (3) opciones de segundo.
 - UN (1) postre a elegir por la persona usuaria/comensal sobre una oferta mínima de TRES (3) opciones de postre.
 - UNA (1) bebida a elegir por la persona usuaria/comensal sobre una oferta mínima de:
 - Vino (con o sin gaseosa).
 - Cerveza.
 - Refrescos.

Se deberá ofertar la posibilidad de consumir agua corriente en jarra/vaso en vez de la bebida, debiendo la concesionaria en este caso cobrar un precio inferior por el menú.

- UN (1) pan a elegir entre DOS (2) opciones (blanco o integral).



Adicionalmente, junto con las tres de opciones de primer plato la entidad que resulte adjudicataria deberá incluir diariamente (como cuarta opción) una ensalada.

Adicionalmente, junto con las tres de opciones de segundo plato la entidad que resulte adjudicataria deberá incluir diariamente (como cuarta opción) filete de ternera.

✓ Menú del día “especial bajo en calorías”.

La concesionaria deberá ofertar junto en el menú del día “ordinario”, un menú “especial bajo en calorías” compuesto por, al menos, el siguiente número de platos:

- UN (1) primer plato de verdura.
- UN (1) segundo plato de carne o pescado a la plancha que pueden ser comunes al menú del día ordinario.
- UN (1) postre a elegir por el usuario/comensal.
- UNA (1) bebida a elegir por la persona usuaria/comensal sobre una oferta mínima de:
 - Vino (con o sin gaseosa),
 - Cerveza.
 - Refrescos.

Se deberá ofertar la posibilidad de consumir agua corriente en jarra/vaso en vez de la bebida, debiendo la concesionaria en este caso cobrar un precio inferior por el menú.

- UN (1) pan a elegir entre DOS (2) opciones (blanco o integral).

Adicionalmente, junto con las tres de opciones de primer plato la entidad que resulte adjudicataria deberá incluir diariamente (como cuarta opción) una ensalada.

✓ Menú del día “servido en comedor reservado”.

La concesionaria deberá también ofertar la posibilidad de servir en el espacio “reservado” de comedor el mismo contenido del menú del día ordinario en modalidad de “servido en mesa”.

✓ Menú “especial en comedor reservado”.

La concesionaria deberá también ofertar la posibilidad de servir en el espacio “reservado” de comedor un menú especial en modalidad de “servido en mesa” y con las características siguientes:

- DOS (2) entrantes de calidad a compartir
- UN (1) primer plato del menú del día.



- UN (1) segundo plato de carne o pescado fresco del día de primera calidad.
 - UN (1) postre especial a elegir por el usuario/comensal.
 - UNA (1) bebida a elegir por la persona usuaria/comensal sobre una oferta mínima de:
 - Vino de mesa (con o sin gaseosa),
 - Cerveza.
 - Refrescos.
- Se deberá ofertar la posibilidad de consumir agua corriente en jarra/vaso en vez de la bebida.
- UN (1) pan a elegir entre DOS (2) opciones (blanco o integral).

En todos los casos, la concesionaria deberá ofertar y prestar el servicio en cumplimiento de, al menos, los siguientes parámetros de calidad:

- ✓ Las raciones por plato deberán contener una porción, proporción y gramaje de alimento adecuada y suficiente para una persona adulta.

A efectos de la presente contratación la adecuación y suficiencia de porción, proporción o gramaje de alimento se valorará de conformidad con los criterios fijados por el Gobierno Vasco para comedores colectivos:

ALIMENTOS	>16 años
Alubias.	90-100gr
Lentejas.	90-100gr
Garbanzos.	90-100gr
Pasta.	70-90gr
Pasta, arroz (sopa)	25-30gr
Arroz.	70-90gr
Patatas (patatas con....)	200-250gr
Verduras.	200-250gr
Filete cerdo, temera	120-140gr
Chuletas, costillas	140-160gr
Filete de pollo y pavo	130-150gr
Pollo (guisado, asado)	220-300gr
Huevos	1-2 unidades
Ración de pescado	150-180gr
Carne picada (albóndigas, hamburguesas).	120-140gr
Carne picada (pasta, arroz)	20-30gr
Carne para guisos (ragout, estofados)	140-160gr
Verdura	60-100gr
Patatas	40-50gr
Mahonesa	20-30gr
Tomate frito	50-60gr
Fruta fresca	175-225gr
Fruta en conserva	90-120gr
Postre lácteo	1 unidad
Pan tipo barra	60gr

- ✓ En cualquiera de las tipologías de menú diarios indicados anteriormente, la concesionaria del servicio deberá, al menos, ofertar UN (1) plato a la plancha de carne o pescado.



- ✓ En cualquiera de las tipologías de menú diarios indicados anteriormente, la entidad que resulte concesionaria del servicio deberá, al menos, ofertar opción de carne y pescado.
- ✓ Toda la comida en todas las tipologías de menús a ofertar deberá ser elaborada por los/las profesionales asignados a la prestación del servicio en las instalaciones de las EC's.
- ✓ La comida en todas las tipologías de menús a ofertar deberá ser servida caliente (exceptuando circunstancialmente aquellas opciones de platos que se consuman genéricamente en modo *frío*).

A tal efecto, con el fin de garantizar esta condición de temperatura adecuadas las fórmulas de servido únicamente podrán ser las denominadas "*a demanda de comensal*".

- ✓ Las recetas, en cualquiera de las tipologías de menú diario indicados anteriormente, deberán ser variadas no pudiendo repetir el ingrediente principal de cada plato en dos días consecutivos.
- ✓ En cualquiera de las tipologías de menú diario indicados anteriormente NO podrá haber DOS (2) primeros o DOS (2) segundos platos con el mismo ingrediente principal.
- ✓ En cualquiera de las tipologías de menú diarios indicados anteriormente los segundos platos incluirán, al menos, DOS (2) guarniciones diarias. El/la comensal deberá poder escoger una de ellas.

Como alternativa a lo indicado en el punto anterior, también será posible que cada segundo plato venga acompañado de su propia guarnición.

- ✓ En cualquiera de las tipologías de menú diarios indicados anteriormente se deberá incluir entre los postres, al menos, tres (3) alternativas de fruta, tres (3) de yogures y dos (2) postres caseros.
- ✓ En cualquiera de las tipologías de menú diario indicados anteriormente la concesionaria deberá ofertar para cada uno de los platos que conformen los menús una alternativa adaptada a intolerancias alimentarias que pudiera llegar a ser informada por una persona usuaria/comensal del servicio de comedor.
- ✓ La comida servida en concepto de menús deberá ser consumida en el mismo recinto reservado a comedor.
- ✓ La comida servida por la concesionaria para cualquiera de los menús deberá ser presentada e informada con la debida antelación (programación semanal del servicio) a fin de ser anunciado a los potenciales usuarios/as en las distintas herramientas que con este fin disponen las EC's.
- ✓ Las EC's se reservan la facultad de solicitar a la concesionaria la documentación necesaria para comprobar y verificar el origen y/o calidad de los productos ofertados.



3.1.7 Precios mínimos y máximos por menú

Las candidatas deberán en atención al modelo facilitado en el PCAP, presentar propuestas dentro de la franja económica existente entre los siguientes *precios MINIMOS y MÁXIMOS* de venta al público.

✓ Menú del día "ordinario" / "especial bajo en calorías":

*PRECIOS MENU (menú del día "ordinario" / "especial bajo en calorías")	PRECIO MINIMO (EUROS) - IVA INCLUIDO	PRECIO MAXIMO (EUROS) - IVA INCLUIDO
Menú del día con autoservicio de agua (primer plato + segundo plato + postre o café + pan + agua)	7,07 €	8,25 €
Menú del día con bebida (primer plato + segundo plato + postre o café + bebida + pan)	7,26 €	8,47 €
Suplemento por café en menú	0,68 €	0,79 €
"Menu ESPECIAL" en comedor individual sin servicio de camarero (2 Entrantes a compartir+ primer plato + segundo plato Premiun (carne o pescado fresco) + postre especial + pan + Bebida: refresco ,agua o vino de mesa)	35,20 €	41,08 €
Suplemento en el precio de menú (ESPECIAL o menu del día) por ser servido en comedor individual *	6,00 €	7,00 €
** PRECIOS MENU POR SEPARADO (menú del día "ordinario" / "especial bajo en calorías")	PRECIO MINIMO (EUROS) - IVA INCLUIDO	PRECIO MAXIMO (EUROS) - IVA INCLUIDO
Pan	0,30 €	0,35 €
Primer Plato	2,10 €	2,45 €
Segundo Plato	4,55 €	5,31 €
Postre	0,65 €	0,76 €
Café solo / con leche / café cortado / infusión	0,85 €	0,99 €
Bebida	0,50 €	0,58 €

*** Se dará la posibilidad de servir el menú del día "ordinario" como menú especial en comedor reservado.**

**** De conformidad con el modelo de propuesta económica facilitada como Anexo III.1 del PCAP las candidatas deberán formular sus ofertas identificando individualmente el precio de cada uno de los componentes del menú del día (es decir, precio primer plato, precio de segundo plato, precio de postre o café y precio bebida).**

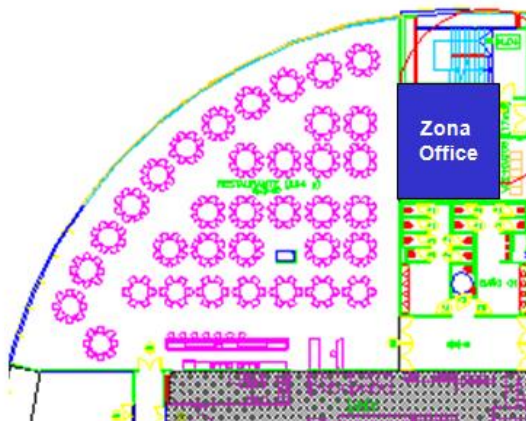
Sin perjuicio de lo anterior y para supuestos muy excepcionales las EC's podrán solicitar a la concesionaria la elaboración de un menú concreto con cargo a la partida de varios.

Cuando este sea el caso, las EC's con una antelación mínima de DOS (2) solicitaran a la concesionaria una propuesta de menú que deberá ser aprobado por el responsable del contrato con una antelación mínima de 24 horas a su consumo.



3.1.8 Zona Office / autoconsumo

La zona de comedor de las EC's dispone de una zona denominada "Office" donde se encuentran instalados diversos equipos de microondas y los usuarios del espacio de comedor podrán, si así lo quieren, tener opción de calentar su propia comida.



Esta zona tiene un tamaño aproximado de 40 metros cuadrados y se compone actualmente de:

1. Mesas y sillas habilitadas para el uso de los usuarios, los cuales no tendrán la obligación de sentarse obligatoriamente en este espacio, pudiendo utilizar cualquier otro sitio del comedor.
2. Mobiliario con una encimera, cinco (5) microondas (se dispone de seis tomas eléctricas) y tres (3) frigoríficos.



3. Dotación (varia) que permite al usuario que consuma su propia comida traída de casa disponer (en este espacio office) de todo lo necesario para no



tener pasar por caja, es decir, cubiertos, servilletas, platos y lo indispensable para el aliño de ensaladas (aceite de oliva, vinagre y sal).

Corresponde a la Adjudicataria la atención integral y el mantenimiento de esta zona office / autoconsumo, de manera que esté en perfectas condiciones de uso.

De conformidad con el modelo de propuesta económica facilitada como Anexo III.1 del PCAP las candidatas deberán formular sus ofertas identificando un precio por la atención diaria a esta zona office / autoconsumo.

3.2 Gastos y actuaciones objeto de explotación.

3.2.1 Por cuenta de las EC's

Serán por cuenta de las EC's:

- Los gastos de conservación y mantenimiento de las instalaciones generales del espacio puesto a disposición, incluidos los gastos de mantenimiento de climatización, electricidad, seguridad, fontanería/saneamiento, gestión centralizada y protección contra incendios a excepción de los señalados en punto siguiente. Se incluyen dentro de los mismos el mobiliario del comedor (mesas y sillas).

Las averías, roturas o daños producidos en los espacios e instalaciones deberán ser comunicadas inmediatamente por la concesionaria a las EC's, las cuales valorarán y estudiarán la causa de las mismas, siendo por cuenta de las EC's la reparación de las ocasionadas por el normal uso y funcionamiento. Aquellas que se hayan producido por causa imputable a la concesionaria serán a su cuenta.

No se permitirán obras ni reformas ni variaciones en las instalaciones, sin la previa autorización por parte de las EC's.

- Los gastos asociados a los consumos individualizables (gas, agua y electricidad) siempre no superen los siguientes límites:

- Electricidad: 226.260 KW.H*
- Gas: 55.534 KW.H*
- Agua: 1909 M3*

*** Estos límites corresponden con la media de los dos últimos ejercicios naturales a los que se les ha añadido un margen del 15%.**

El exceso (anual) por los consumos de energía eléctrica, gas y agua asociados al espacio que en su conjunto superen esta cantidad será repercutido a la concesionaria al final de cada anualidad de contrato (a contar desde el día siguiente a su formalización) de acuerdo con las tarifas que en cada momento tenga contratadas las EC's.

A modo informativo se indican en el siguiente cuadro los datos de consumo medio de los DOS (2) últimos ejercicios de la concesión:



Producto	2021	2022
Electricidad	198.837 KW.H	194.659 KW.H
Gas	40.533 KW.H	56.048 KW.H
Agua	1.589 M3	1.732 M3

3.2.2 Por cuenta de la concesionaria

3.2.2.1 Gastos asociados a los espacios y equipamiento.

Serán por cuenta de la concesionaria:

- Los gastos de conservación, mantenimiento preventivo y correctivo y sustitución (en caso de avería) del mobiliario y equipamiento de cocina listado en el inventario que acompaña el presente Pliego como Documento n° 1, así como el nuevo mobiliario y equipamiento que se derive de la propuesta de la concesionaria.

No se incluye dentro del mismo las mesas y sillas donde comen los/as comensales.

- Los gastos de conservación, sustitución y mantenimiento del utillaje, cristalería, vajilla y cubertería.

No obstante, la concesionaria deberá asumir y renovar anualmente, al menos, un 20 % del mismo.

3.2.2.2 Permisos

Serán por cuenta de la concesionaria el tramitar, gestionar y asumir el pago de cualesquiera tasas, permisos, licencias, etc. ante los organismos competentes que, de acuerdo con la legislación vigente, sean precisos para la prestación del servicio y el adecuado uso de las instalaciones.

3.2.2.3 Programa y calendario de mantenimiento de maquinaria

La concesionaria presentará al inicio del servicio un programa y calendario de mantenimiento de la maquinaria e instalaciones de la cocina (descalcificación, ajuste de termostatos, juntas de puertas, limpieza de quemadores, etc.) que, al menos, deberá ser adecuado a las instrucciones en materia de prevención.

3.2.2.4 Otras condiciones del servicio

Por otra parte, la concesionaria deberá igualmente dar debido cumplimiento a las siguientes directrices de prestación:

- ✓ Prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a hacer uso del servicio en las condiciones que hayan sido establecidas.



- ✓ No podrá instalar en las dependencias del comedor ni del Centro, máquinas expendedoras de bebidas, aperitivos, tabaco, etc., así como tampoco cualquier tipo de máquina recreativa.
- ✓ Deberá exponer en lugar visible para las personas usuarias/comensales del servicio los períodos de apertura del comedor y sus horarios, así como los precios de los menús y la lista de precios de cada plato, aprobada por el Grupo EITB.
- ✓ El servicio sólo podrá ser utilizado por aquellas personas que hayan sido autorizadas previamente por las EC's en el control de accesos.
- ✓ Encendido y apagado de las televisiones habilitadas en la zona de comedor.

Todo ello de conformidad con la normativa de aplicación en cada momento.

3.3 Descripción del servicio de *catering*.

3.3.1 Tipología del servicio

El servicio de catering objeto de la presente concesión corresponderá a la concertación de prestaciones de esta naturaleza que resulten solicitados con motivo de los siguientes eventos:

- ✓ Producciones radiofónicas y televisivas llevadas a efecto en la Sede del Grupo EITB en Bilbao (principalmente con asistencia de público).
- ✓ Eventos "varios" que pudieran ser organizados o tener lugar en la Sede del Grupo EITB en Bilbao.

Los servicios podrán ser requeridos y concentrados tanto por las EC's (a los precios objeto de adjudicación) como por las productoras que hagan uso de las instalaciones.

3.3.2 Horarios y calendario

El servicio deberá ser ofertado y prestado en régimen de 24x7x365.

No obstante, y a efectos meramente informativos la mayor parte de los servicios acostumbran a ser requeridos de lunes a viernes en una franja horaria comprendido de 7 a 24 horas, es decir, coincidiendo con la entrada del público e invitados a los platós.

La concesionaria, de acuerdo con la autonomía organizativa y de dirección que ostenta sobre sus trabajadores y/o medios, deberá sin coste alguno sobre los precios adjudicados adaptar el servicio a las necesidades horarias del evento para que resulte contratado.

La concesionaria del servicio deberá estar en disposición de cubrir cualquier necesidad de servicio de catering que sea requerido y solicitado en las instalaciones de Bilbao con una antelación mínima de 24 horas.



Sin perjuicio de lo anterior y debido a que los eventos habitualmente resultan planificados con una antelación semanal, generalmente este será el plazo con el que se solicitarán los servicios de catering.

3.3.3 Conceptos facturables relativos al catering

El catering se configurará en modo selección "a la carta" y será abonado de conformidad con los siguientes conceptos y precios:

- i. *Precio fijo por cada Servicio solicitado*
- ii. *Precio variable por el número de horas de profesionales (camareros) que en su caso sean solicitados para la atención al catering*
- iii. *SERVICIO DE CATERING (Montaje y recogida de espacio para Servicio de catering hasta 25 comensales. Incluye montaje y recogida de mesas, mantelería, decoración, menaje necesario). EL PRECIO ES POR CADA 25 COMENSALES*
- iv. *Precio variable por los productos (recogidos en el ANEXO III.1) que en su caso sean solicitados para el catering.*
- v. *Precio variable por adicionales (productos) no recogidos en el ANEXO III.1 y que hayan sido solicitados y aprobados por las EC's previamente a la celebración del catering.*

3.3.4 Número de caterings estimados al año

A fin de facilitar la elaboración de propuestas por parte de las candidatas se facilitan a continuación, sobre la base de los servicios cuantificados en el año 2022, el número de catering estándar que se estiman podrían llegar a ser requeridas a lo largo de un año natural:

CONCEPTO	UNIDADES ESTIMADAS POR AÑO
SERVICIO CATERING (IMPORTE FIJO POR SOLICITUD REALIZADA)	48 Ud.
SERVICIO DE CATERING (HORA DE SERVICIO POR PROFESIONAL)	384 Ud.
SERVICIO DE CATERING (Montaje y recogida de espacio para <u>Servicio de catering hasta 25 comensales</u> . Incluye montaje y recogida de mesas , mantelería , decoración ,menaje necesario). EL PRECIO ES POR CADA 25 COMENSALES	10 Ud.
SERVICIO DE AGUA (POR SERVICIO Y DÍA) SEGÚN PPTP	2190 Ud.

PRECIOS "SERVICIO A LA CARTA"	UNIDADES ESTIMADAS POR AÑO
<u>VARIOS</u>	-
Vasos "compostables" respetuosos con el medio ambiente (unidad)	20
Vasos "compostables" respetuosos con el medio ambiente(tira de 50 unidades)	50

**BEBIDAS**

Agua pequeña	20
Café cápsula local (incluye cantidad de leche para las capsulas solicitadas)	2016
Descafeinado sobre	20
Infusion sobre	20
Termo leche caliente 500ml	20
Cola-caó sobre	20
Refrescos	20
Zumo de Naranja	20
Cerveza local	20
Cerveza (lata)	20
Botella vino tinto crianza	20
Botella vino tinto normal	20
Botella txakoli local	20
Copa vino crianza o txakoli	20

COMIDA

Pasta unidad	20
Pintxo	80
Pintxo especial	127
Pulga	20
Mini	20
Bocadillo tortilla francesa	20
Bocadillo jamón serrano	20
Bocadillo 3 ingredientes	20
Medio bocadillo	20
Canape coctel	20
Sandwich vegetal	20
Sandwich jamón y queso	54
Mini bollería pieza	1098
Cacahuètes bolsa	20
Aceitunas lata	20
Patatas bolsa	20
Paleta de jamón serrano (racion 200gr)	20
Jamón Ibérico (racion 200gr)	20
Lomo embuchado (racion 200gr)	20
Lomo ibérico (racion 200gr)	20
Queso/ Membrillo (Racion 200gr)	20
Queso (racion 200gr)	20
Chorizo (racion 200gr)	20
Tortilla de patata pan incluido	36
Brocheta de frutas	1800
Brocheta de mozzarella y tomate	20
Brocheta queso con menbrillo	20
Gildas	20

No obstante, y debido a que las necesidades de los servicios varían sustancialmente de un ejercicio a otro por estar estas vinculadas al número y a la tipología de las producciones y eventos que se celebren en la Sede, las EC's en ningún caso se



comprometen a contratar una determinada cantidad de servicios, por estar estos subordinados a las necesidades de la misma durante la vigencia del contrato.

3.3.5 Precios mínimos y máximos servicio de catering

Las candidatas deberán indicar en su oferta el precio ofertado para los siguientes productos, así como, para otros productos habituales en servicios de catering:

CONCEPTO	PRECIO MINIMO (EUROS) - IVA INCLUIDO	PRECIO MAXIMO (EUROS) - IVA INCLUIDO
SERVICIO CATERING (IMPORTE FIJO POR SOLICITUD REALIZADA)	18,15 €	21,18 €
SERVICIO DE CATERING (HORA DE SERVICIO POR PROFESIONAL)	20,00 €	23,34 €
SERVICIO DE CATERING (Montaje y recogida de espacio para <u>Servicio de catering hasta 25 comensales</u> . Incluye montaje y recogida de mesas , mantelería , decoración ,menaje necesario). EL PRECIO ES POR CADA 25 COMENSALES	38,50 €	44,93 €
SERVICIO DE AGUA (POR SERVICIO Y DÍA) SEGÚN PPTP	1,69 €	1,98 €

Para los servicios de catering "a la carta" las candidatas, de acuerdo con el modelo de propuesta prevista como Anexo III.1 del PCAP, deberán formular su oferta por producto teniendo en cuenta los siguientes precios mínimos y máximos por productos "a la carta":

PRECIOS "SERVICIO A LA CARTA"	PRECIO MINIMO A OFERTAR (EUROS) - IVA INCLUIDO	PRECIO MAXIMO A OFERTAR (EUROS) - IVA INCLUIDO
<u>VARIOS</u>		
Vasos "compostables" respetuosos con el medio ambiente (unidad)	0,11 €	0,13 €
Vasos "compostables" respetuosos con el medio ambiente (tira de 50 unidades)	5,51 €	6,43 €
<u>BEBIDAS</u>		
Agua pequeña	0,30 €	0,35 €
Café cápsula local (incluye cantidad de leche para las capsulas solicitadas)	1,27 €	1,48 €
Descafeinado sobre	0,11 €	0,13 €
Infusion sobre	0,11 €	0,13 €
Termo leche caliente 500ml	1,38 €	1,60 €
Cola-caó sobre	0,55 €	0,64 €
Refrescos	0,99 €	1,16 €



Zumo de Naranja	2,53 €	2,95 €
Cerveza local	1,60 €	1,86 €
Cerveza (lata)	0,44 €	0,51 €
Botella vino tinto crianza	8,20 €	9,56 €
Botella vino tinto normal	3,47 €	4,05 €
Botella txakoli local	10,67 €	12,45 €
Copa vino crianza o txakoli	1,76 €	2,05 €
COMIDA		
Pasta unidad	0,22 €	0,26 €
Pintxo	2,53 €	2,95 €
Pintxo especial	2,92 €	3,40 €
Pulga	0,38 €	0,45 €
Mini	0,38 €	0,45 €
Bocadillo tortilla francesa	0,38 €	0,45 €
Bocadillo jamón serrano	0,38 €	0,45 €
Bocadillo 3 ingredientes	0,38 €	0,45 €
Medio bocadillo	0,38 €	0,45 €
Canape coctel	3,30 €	3,85 €
Sandwich vegetal	2,92 €	3,40 €
Sandwich jamón y queso	2,70 €	3,15 €
Mini bollería pieza	0,77 €	0,90 €
Cacahuètes bolsa	0,88 €	1,03 €
Aceitunas lata	1,76 €	2,05 €
Patatas bolsa	1,87 €	2,18 €
Paleta de jamón serrano (racion 200gr)	4,84 €	5,65 €
Jamón Ibérico (racion 200gr)	12,10 €	14,12 €
Lomo embuchado (racion 200gr)	2,26 €	2,63 €
Lomo ibérico (racion 200gr)	5,72 €	6,68 €
Queso/ Membrillo (Racion 200gr)	5,39 €	6,29 €
Queso (racion 200gr)	6,27 €	7,32 €
Chorizo (racion 200gr)	5,12 €	5,97 €
Tortilla de patata pan incluido	6,49 €	7,58 €
Brocheta de frutas	1,05 €	1,22 €
Brocheta de mozzarella y tomate	1,10 €	1,28 €
Brocheta queso con membrillo	1,10 €	1,28 €
Gildas	1,43 €	1,67 €

3.4 CONDICIONES DE SOSTENIBILIDAD Y MEDIO-AMBIENTALES DEL SERVICIO Y PRODUCTOS OFERTADOS (comedor y catering).

Todos los servicios que se realicen al amparo de la presente concesión deberán, en orden a reducir los impactos ambientales que genera la propia producción de los alimentos, ejecutarse de acuerdo a las siguientes condiciones:

- En los servicios de catering, las bebidas ofertadas, y como mínimo el café, serán de agricultura ecológica según lo establecido en el Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos (Reglamento UE 2018/848), o por el que lo sustituya.



A efectos únicamente de verificar este requisito las candidatas deberán incluir en la memoria presentada en el Sobre C (juicios de valor) el porcentaje de ingredientes de agricultura ecológica junto con los correspondientes certificados de agricultura ecológica según el siguiente modelo:

PLATO	PRECIO	INGREDIENTE (gramos)	EMPRESA PRODUCTORA	TEMPORADA	CRITERIOS QUE CUMPLE:				
				SI/ NO/ n.a.	AE	PI	BA	PS	PL
					☐	☐	☐	☐	☐
					☐	☐	☐	☐	☐
					☐	☐	☐	☐	☐

AE= agricultura ecológica, **PI**= producción integrada, **BA**= bienestar animal, **PS**= pesca sostenible, **PL**= pesca litoral (herbívoros).

- En la medida de lo posible, los productos principales de los menús ofertados y tipologías de catering serán de temporada.

Tal y como establece Gobierno Vasco en su *Instrucción 1/2023 del 7 de marzo de 2023, sobre la incorporación de cláusulas ambientales en la compra y contratación de la administración general, institucional y demás entidades integrantes del sector público de la Comunidad Autónoma de Euskadi*:

"El término "de temporada" hará referencia a aquellos productos que salen en el título de los platos, por ejemplo, tortilla de espinacas o merluza en salsa verde, y se centrarán en aquellos productos que se cultivan al aire libre o que se pescan en cada temporada en la región."

A efectos de que las candidatas puedan conocer los productos de temporada indicados en dicha Instrucción, se acompaña como el Documento nº2 del presente PPTP la citada disposición.

- Tanto el menú del día "ordinario" como el menú "especial bajo en calorías" deberán estar compuestos, semanalmente, con un mínimo de 10% de ingredientes provenientes de agricultura ecológica, según lo establecido en el Reglamento (UE) 2018/848 o sus versiones posteriores.

Esto será igualmente aplicable a las tipologías de catering.

A efectos de verificar este requisito, en la memoria presentada en el Sobre C (juicios de valor) se deberá incluir el porcentaje de ingredientes de agricultura ecológica junto con los correspondientes certificados de agricultura ecológica.

Únicamente se valorará un porcentaje superior al 10%.

- El agua ofertada en los menús y servicios de catering se servirá del grifo en jarras o en modalidad autoservicio y nunca envasada.

A efectos de verificar este requisito se debe indicar en la memoria presentada en el Sobre C (juicios de valor).



- En la medida de lo posible, se reducirá la generación de residuos evitando los envases monodosis de los alimentos/productos.

A efectos de verificar este requisito, aunque no estará sujeto a evaluación, se debe indicar en la memoria presentada en el Sobre C (juicios de valor).

- La vajilla, cristalería y cubertería con la que se prestará el servicio serán reutilizables. Adicionalmente, en el servicio de catering se solicitará que la mantelería sea reutilizable. Sin embargo, esto únicamente será aplicable al servicio de catering en eventos no festivos.

A efectos de verificar este requisito, aunque no estará sujeto a evaluación, se debe indicar en la memoria presentada en el Sobre C (juicios de valor).

Adicionalmente, se valorará en el servicio de catering que la candidata disponga de productos en el servicio de tipología biodegradables.

- Reducción de plásticos: las medidas para atender a la necesidad de reducción de plásticos son:
 - ✓ La utilización de dispensadores de agua reutilizables (jarras / otros recipientes) en puntos estratégicos en lugar de botellines.
 - ✓ La utilización, además de los reutilizables, de vasos "compostables" respetuosos con el medio ambiente.

Estas dos medidas serán evaluables mediante fórmula matemática en base a los precios indicados en el ANEXO III.1 por cada servicio/producto:

B.- SERVICIO DE CATERING
• SERVICIO DE AGUA (POR SERVICIO Y DÍA) SEGÚN PPTP
• Vasos "compostables" respetuosos con el medio ambiente (unidad)
• Vasos "compostables" respetuosos con el medio ambiente (tira de 50 unidades)

- Aprovechamiento de alimentos: Las candidatas deberán dar debido cumplimiento a las siguientes medidas en materia de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario:
 - ✓ Definición y puesta en marcha de un Plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos:

El objetivo del Plan deberá ser que las empresas de la cadena alimenticia hagan un autodiagnóstico de sus procesos productivos, identifiquen dónde se producen las pérdidas de alimentos, fijen medidas para minimizarlos y se destinen a otros usos, para los que se fija una jerarquía de prioridades.

Jerarquía de prioridades:

- a) Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.



- b) Utilización para la alimentación humana incluida la donación y otros tipos de redistribución para consumo humano.
- c) Transformación de los productos que no se han vendido pero que siguen siendo aptos para el consumo.
- d) Uso de los alimentos como subproductos destinándolos a la alimentación animal y fabricación de piensos.
- e) Uso como subproducto en otra industria
- f) Valorización material mediante la obtención de compost de calidad y digerido para su uso en agricultura.
- g) Valorización energética mediante la obtención de biogás u otros tipos de valorización energética mediante la obtención de combustibles.

Igualmente, en los servicios de catering, la concesionaria informará a los usuarios/as de los criterios ambientales del servicio, por ejemplo, a través de cartelería, indicando que productos cuentan con certificado de agricultura ecológica.

4 OTROS PRECIOS

La concesionaria podrá acordar los precios de cualquier producto fuera de los indicados en los Pliegos, indicándolos en su oferta.

Las Entidades Concedentes serán quien finalmente determinen si dichos productos se incluyen o no en la oferta gastronómica.

Asimismo, la entidad que resulte concesionaria podrá proponer la incorporación de nuevos productos al contrato, si bien serán las Entidades Concedentes quienes finalmente determinen si dichos productos se incluyen o no en la oferta gastronómica.

5 LOCALES E INSTALACIONES

Los locales, instalaciones y dependencias que deberán ser utilizadas para la prestación del servicio pertenecen al Grupo EITB, sin que en ningún momento la concesionaria pueda alegar ningún otro derecho sobre ellos que el uso para el cumplimiento de la concesión en los términos descritos en los Pliegos, comprometiéndose a mantenerlos en perfecto estado de limpieza, conservación y utilización.

Cualquier gasto asociado a la limpieza (incluido los aseos) de los citados locales y dependencias correrán a cargo de la concesionaria.

Los espacios de la Sede de Bilbao puestos a disposición del servicio serán los siguientes:

Fig.2: Servicios asociados al comedor en Nivel +0



Fig.3: Servicios asociados al comedor en Nivel +2

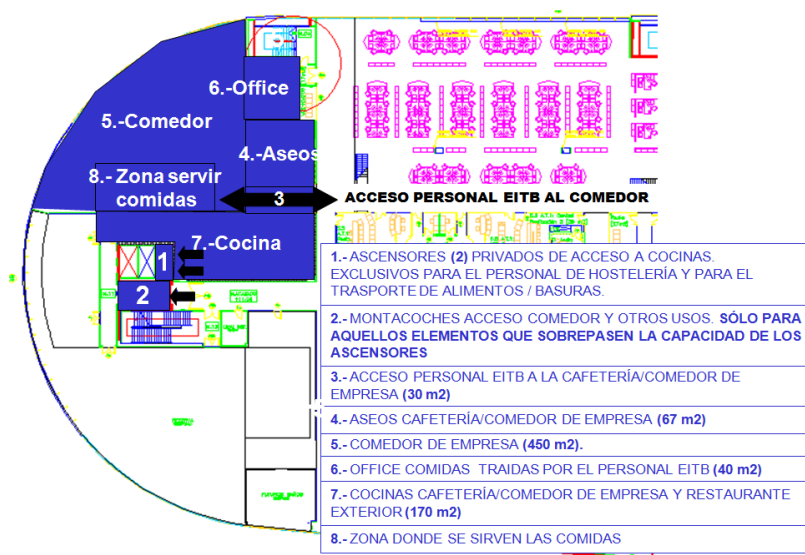
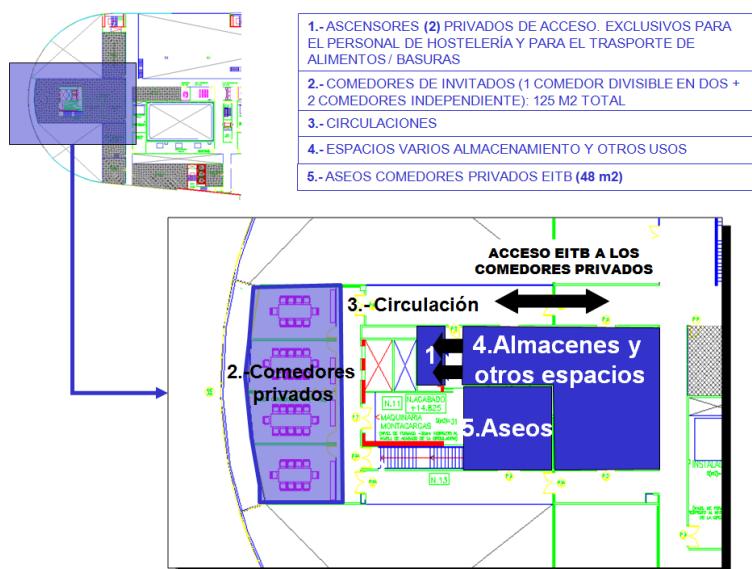


Fig.4: Servicios asociados al comedor en Nivel +3



A estos efectos, se acompaña como Documento nº1 del presente PPTP se acompaña el inventario en el que se especifica con el suficiente detalle, todos los elementos que se ponen a disposición de la concesionaria, incluyendo instalaciones de cocina, aparatos, maquinaria, utillaje, enseres, vajillas, cubertería, mobiliario, etc., con indicación de su estado de conservación y utilización o funcionamiento.

Dicho inventario será revisado por la concesionaria en el acto de puesta a disposición de los espacios y equipamiento del que se levantará la correspondiente acta de "puesta a disposición del espacio".

Una vez realizada la "puesta a disposición del espacio" (incluyendo todos sus elementos) la entidad que resulte concesionaria del servicio podrá dar inicio a la explotación del servicio.

Cualquier mejora o acondicionamiento que realice la entidad que resulte concesionaria en los espacios los espacios y/o equipamiento (muebles, vajilla, cristalería, cubertería y demás material auxiliar que considere oportuno), quedarán afectos al espacio, sin que ello genere derecho a reclamar cantidad o elevar por ello el precio del contrato.

Las EC's se reservan la facultad, durante la vigencia de la concesión, de comprobar el estado de los espacios y equipamientos puestos a disposición de la explotación.

Si fruto de dichas comprobaciones se apreciaran daños o un mal funcionamiento de los espacios y equipamientos puestos a disposición podrá requerir a la entidad que resulte Concesionaria su reparación, sustitución y/o correcta utilización.

Igualmente, podrá revisar que el equipamiento de cocina se encuentre en perfecto estado de limpieza y mantenimiento, en especial, en lo relativo a los filtros y campanas extractoras.

Asimismo, la concesionaria no podrá realizar obras en los locales del comedor sin previa autorización de las EC's. En cualquier caso, si fuera precisa la realización de obras, y éstas fueran por cuenta de la concesionaria, finalizado el contrato, las mismas revertirán a favor de las EC's sin ninguna contraprestación.



En caso de que fueran necesarias para la prestación del servicio instalaciones adicionales de agua y electricidad, éstas correrán por cuenta de las EC's.

Serán por cuenta de la contratista las gestiones y el pago de tasas, permisos, licencias, etc. ante los organismos competentes, y que, en base a la legislación vigente, sean precisas para el funcionamiento adecuado y legalizado de las instalaciones.

La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que las EC's puedan entregar para el desarrollo del servicio en virtud de este contrato no genera ningún derecho real a favor del mismo.

Por ello, a la terminación por cualquier causa, la concesionaria deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso de las EC's en base a esta concesión, en el plazo máximo de OCHO (8) días a contar desde el requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos.

Las EC's, a la terminación de la contratación, procederán a practicar una inspección del espacio y equipamiento puestos a disposición a efectos de comprobación de que estos se devuelven en el mismo estado en que fueron entregados elaborando la correspondiente acta de "entrega del espacio".

Si el espacio y/o equipamiento no estuviera disposición de ser recepcionado por la EC, lo hará constar en el acta correspondiente procediendo a requerir a la entidad concesionaria la realización de la reparación y/o sustitución que corresponda.

Si la concesionaria no atendiera a los requerimientos al efecto trasladados, las EC's procederán a ejecutar las obras y reparaciones que correspondan para reponer en estado óptimo de funcionamiento la maquinaria, instalaciones y locales utilizados en la prestación del servicio pudiendo resarcirse de estos gastos con cargo a la garantía depositada en la cuantía que alcance la deuda, y procediéndose a la reclamación de la diferencia, en su caso, por la vía judicial correspondiente.

6 SISTEMA DE COBRO Y ABONO POR SERVICIOS

6.1 Sistema de cobro de servicios

La concesionaria deberá facilitar el cobro del servicio directamente de las personas usuarias por, al menos, las siguientes TRES (3) medios:

- ✓ Sistema de cobro mediante tarjeta monedero facilitadas y autorizadas por las EC's (las tarjetas monedero serán facilitado por las EC's).
- ✓ Cobro mediante tarjeta para importes / recargas iguales o superiores al precio del menú del día con autoservicio de agua.
- ✓ Cobro en efectivo.

El sistema de cobro que la concesionaria ponga a disposición del servicio deberá resultar, en cualquier caso, ágil y eficaz evitando esperas incluso en los momentos de mayor concentración de personas usuarias/comensales.



A tal efecto, habrá que tener en consideración que la mayor parte de las personas usuarias/comensales disponen de un tiempo aproximado de QUINCE (15) minutos para el servicio, lo cual requiere un sistema operativo de servicio y cobro.

Para ello, la entidad que resulte concesionaria deberá instalar los terminales precisos para el cobro y para la recarga de las tarjetas (**de tecnología MIFARE 100% compatible con la Plataforma TOPAY www.prodelfi.com/topay de la empresa Prodelfi, siendo los terminales instalados en las máquinas terminales NEO con conectividad 2G**), siendo a su cargo los costes de su implantación y mantenimiento. Deberá haber al menos dos terminales de cobro utilizados simultáneamente y un terminal de recarga a la entrada del comedor.

Asimismo, el sistema deberá poder conocer remotamente y en cualquier momento el saldo de las tarjetas. De manera que, si la tarjeta se perdiese o quedase inutilizable, el importe pudiera ser reembolsable o transferido a una nueva tarjeta.

Del mismo modo, cuando una tarjeta se de baja, el saldo del que esta disponga será reembolsado al trabajador hasta entonces usuario de la tarjeta.

6.2 Abono de servicios

El servicio de comedor será remunerado a la empresa concesionaria directamente por las personas usuarias en los términos descritos a continuación:

- ✓ Debido a que en atención a los acuerdos sociales alcanzados, las EC's subvencionan en la actualidad a los empleados una parte del gasto de comedor (aprox. un 40% del precio) para evitar duplicidades de gestión, la empresa concesionaria mediante el sistema definido deberá descontar dicho porcentaje en el cobro al usuario/a trabajador/a y contabilizarlo mensualmente para su abono por las EC's previa presentación de factura desglosada y justificada conforme a los importes especificados en el ANEXO III.1 de su oferta.

Por este motivo, el sistema de cobro que la entidad que resulte concesionaria ponga a disposición del servicio deberá ser capaz, cuando corresponda (personal de las EC's), de descontar de manera automática dicha cuantía al efectuar el pago las personas usuarias/comensales.

El servicio de catering, sin embargo, será remunerado y abonado por las EC's mensualmente, previa presentación de una factura en la que se desglosen los precios unitarios de cada servicio, según los importes especificados en el ANEXO III.1 de su oferta.

Las facturas por ambos conceptos deberán ser presentadas por cada una de las EC's los días CINCO (5) de cada mes vencido para su verificación y abono en los plazos legalmente definidos.

7 MEDIOS PROFESIONALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

7.1 Condiciones generales



El personal designado a la prestación del servicio dependerá exclusivamente de la contratista, única que ostentará los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empleadora.

A tales efectos, la empresa contratista asumirá las siguientes obligaciones:

1. Corresponderá exclusivamente a la entidad que resulte contratista la selección del personal que, reuniendo los requisitos de titulación y experiencia exigidos en la cláusula siguiente del presente pliego formará parte del equipo de trabajo designado a la ejecución del contrato, sin perjuicio de la verificación por parte de las Entidades Concedentes del cumplimiento de aquellos requisitos.
2. La contratista procurará que exista estabilidad en el equipo de trabajo, y que las variaciones en su composición sean puntuales y obedezcan a razones justificadas, en orden a no alterar el buen funcionamiento del servicio (cuando existan razones que justifiquen esta exigencia), informando en todo momento a las Entidades Concedentes.
3. La contratista asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo, sobre el personal integrante del equipo de trabajo encargado de la ejecución del contrato, el poder de dirección inherente a toda empresa.

En particular asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, las sustituciones del personal en casos de baja o ausencia, las obligaciones legales en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones cuando proceda, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y se deriven de la relación contractual entre las partes empleada y empleadora.

4. Garantizar que el personal adscrito desarrolle su actividad sin extralimitarse en las funciones desempeñadas respecto de la actividad delimitada en los pliegos como objeto del contrato.
5. La contratista deberá designar al menos una persona coordinadora o responsable del contrato y un responsable por cada área de trabajo definida, perteneciente a su plantilla de personal, que tendrán entre sus obligaciones las siguientes:
 - a. Actuar como interlocutoras de la entidad contratista frente a las EC's, canalizando la comunicación entre la empresa contratista y el personal integrante del equipo de trabajo designado al contrato, de un lado, y las EC's, de otro lado, en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.
 - b. Distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato, e impartir al mismo las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio contratado.
 - c. Supervisar el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo de trabajo de las funciones que tienen encomendadas, así como controlar la asistencia de dicho personal al puesto de trabajo.



- d. Organizar el régimen de vacaciones del personal designado a la ejecución del contrato, debiendo a tal efecto coordinarse adecuadamente la contratista con las Entidades Concedentes, a efectos de no alterar el buen funcionamiento del servicio.
- e. Informar a las EC's acerca de las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo designado a la ejecución del contrato.
- f. Garantizar que mientras las personas puestas a disposición del servicio objeto de la presente contratación se encuentren en alguno de los centros de trabajo de las EC's, éstas cumplan con las normas de seguridad de las EC's y cuenten con los correspondientes distintivos que las identifique como personal de la entidad que resulte adjudicataria del servicio.

Si a consecuencia del incumplimiento por la entidad contratista de las obligaciones asumidas en virtud de esta cláusula, las EC's fueran condenadas al pago de cantidades con carácter solidario con la empresa contratista, se repercutirá en ésta la suma satisfecha, a cuyos efectos las EC's se reservan el ejercicio de cualesquiera acciones, administrativas o judiciales, que sean adecuadas y convenientes hasta la total recuperación de las cantidades pagadas.

7.2 Condiciones particulares

Concretamente, para la correcta prestación de los servicios objeto de la presente contratación, la empresa que resulte concesionaria deberá contar con, al menos, el siguiente equipo profesional:

➤ UN/A (1) Coordinador/a responsable

El/la coordinador/a responsable del servicio deberá tener autonomía y capacidad de gestión y decisión garantizando una rápida respuesta a las EC's ante cualquier incidencia, consulta o necesidad en relación al servicio contratado.

Deberá estar localizable a través de un correo electrónico y un teléfono de contacto para gestionar tanto en horario de oficina, como fuera de este (incluido fines de semana y festivos) cualquier cuestión relativa al servicio contratado.

Se reunirá periódicamente (según la periodicidad marcada por el responsable del servicio de las EC's) para tratar todos los aspectos del servicio.

Perfil profesional mínimo requerido:

- Tener, al menos, TRES (3) años de experiencia en la gestión de equipos humanos de CINCO (5) o más personas.

➤ Personal de apoyo

El personal deberá estar en posesión del Carnet de Manipulador de alimentos y deberá pasar la revisión médica inicial y anual.

La empresa que resulte Concesionaria cuidará meticulosamente la buena presencia y uniformidad de su personal, durante las horas del servicio de



Comedor, en las cuales deberán encontrarse uniformados de acuerdo con la función que realicen.

El personal que preste sus servicios en el comedor y esté cara al público deberá dominar el euskera hablado.

En todo caso cuando la actuación del personal y/o conocimientos resulten inadecuados, negligentes, o insuficientes para la realización de los trabajos objetos del presente servicio la empresa que resulte Concesionaria deberá proceder a su inmediata sustitución.

En caso de absentismo, enfermedad o accidente, la concesionaria se responsabilizará de que la sustitución sea inmediata y la plantilla esté completa.

7.3 Subrogación de los derechos y obligaciones laborales

De conformidad con lo previsto en el correspondiente Convenio Colectivo, la empresa que resulte Concesionaria del presente contrato deberá subrogarse en los derechos y obligaciones laborales del personal que presta actualmente los servicios de comedor.

En cumplimiento de lo previsto en el art. 130 LCSP con relación a las condiciones de los contratos de las personas trabajadoras a las que pudiera afectar, en su caso, la subrogación establecida en los correspondientes convenios colectivos, en el documento ANEXO I.2. DATOS SOBRE LAS CONDICIONES DE LOS CONTRATOS DE TRABAJO del PCAP (que no reúne la condición de documento contractual) se incluyen los datos proporcionados por el contratista que en la actualidad prestan el servicio.

En ningún caso las EC's se harán responsables de la información facilitada a estos efectos por la actual empresa concesionaria.

8 SEGURIDAD E HIGIENE

La entidad que resulte concesionaria deberá garantizar el cumplimiento de la legislación y normativa que sea de aplicación o pudieran serlo durante la vigencia de la presente contratación y de modo muy particular las disposiciones establecidas en materia de medidas sanitarias y de higiene que puedan afectar a la prestación del servicio.

La entidad que resulte Concesionaria deberá adquirir las materias primas, alimentos, bebidas, etc., y de todo tipo de elementos necesarios para ejecutar la prestación objeto del contrato, responsabilizándose de que estén siempre en óptimas condiciones de consumo y calidad, siendo responsabilidad de la misma si algún alimento está en malas condiciones y produce intoxicaciones o enfermedad.

Las EC's se reservan en cualquier caso la facultad de comprobar y verificar que el servicio es prestado por la concesionaria de conformidad con los términos previstos en la documentación contractual.

La concesionaria velará asimismo por la seguridad tanto los espacios facilitados para la ejecución del servicio, estando obligado a atender a cualquier requerimiento



que a estos efectos resulte trasladado por las EC's en materia de cumplimiento de protocolos y normativa de prevención, seguridad e higiene.

La limpieza de aquellos espacios destinados a la actividad objeto del contrato correrán, como ha quedado expuesto, por cuenta de la entidad que resulte Concesionaria. Igualmente será por cuenta de la entidad que resulte Concesionaria la limpieza del equipamiento de cocina asociado a la actividad del comedor y en especial las campanas y sus filtros.

Sin embargo, por cuestiones de seguridad e integridad de instalaciones la limpieza del tubo de extracción desde las campanas de extracción hasta su salida hacia el exterior correrá por cuenta de las EC's.

Por su parte el Grupo EITB (mediante su Departamento de Seguridad/Osasuna), llevará un control estricto de todas las obligaciones relativas a la guardia y seguridad de las instalaciones. El personal de la concesionaria deberá respetar en todo momento las normas de seguridad.

La concesionaria deberá, en todo caso, garantizar la aceptación, cumplimiento, seguimiento y control de las normas de prevención en riesgos laborales y salud en el trabajo aprobadas por el Grupo EITB para los trabajos prestados en sus instalaciones.

Cualquier elemento (ropa, calzado, elementos de seguridad, formativo, etc.) que a estos efectos sea preciso proporcionar al personal designado a la presente contratación, deberá ser proporcionado íntegramente por la entidad concesionaria.

El incumplimiento de las obligaciones descritas en materia de prevención salud e higiene en el trabajo será causa de resolución del contrato, siendo por cuenta de la entidad concesionaria las responsabilidades a que diera lugar.

9 SEGUIMIENTO Y ADREDITACIÓN EN MATERIA LABORAL, SEGURIDAD SOCIAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Para el seguimiento y acreditación de las obligaciones en materia laboral, seguridad social y de seguridad y salud en el trabajo previstas en la presente contratación las EC's proporcionaran a la contratista el acceso a la plataforma "Koordinatu".

Esta plataforma ha sido habilitada para el intercambio *on-line* de la documentación correspondiente al cumplimiento de las obligaciones en materia laboral, seguridad social y de seguridad y salud en el trabajo inherentes en la ejecución del contrato.

A tal efecto, una vez habilitado el acceso a "Koordinatu", la contratista tendrá la obligación de transferir, en el plazo indicado por la propia plataforma, la documentación solicitada y en especial la relativa a:

- Listado de trabajadores adscritos a la prestación del servicio.
- Certificados varios de Seguridad (ITA, TC1, TC2, etc.)
- Certificados varios relativos al cumplimiento de obligaciones en materia de prevención, seguridad en el trabajo (Identificación de riesgos, formación específica, certificados aptitud, etc.)
- Certificados de varios.



Si la entidad que resulte concesionaria (y por tanto contratista, subcontrata parte de la ejecución del servicio contratado, deberá exigir a las entidades subcontratadas los justificantes de las obligaciones anteriores y entregarlos en los mismos términos en la plataforma "Koordinatu".

10 CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES EN LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS

Todos los productos de limpieza, tales como espumas, jabones, ceras, detergentes, escobas, cepillos, gamuzas, bolsas, limpia-cristales y cualquier otro de análoga naturaleza, correrán por cuenta de la entidad que resulte concesionaria del servicio y deberán quedar incluidas en la oferta que al efecto se efectúe.

Se tratará de que los productos empleados en los peldaños de escaleras no puedan producir resbalones y de que los productos de limpieza sean beneficiosos contra la electricidad estática.

Con la intención de ser más respetuosos con el medio ambiente y con la salud del personal de limpieza y trabajadores de las instalaciones, los productos de limpieza a utilizar deberán cumplir los siguientes criterios:

- Se prohíbe el uso de ambientadores en general y pastillas o sustancias perfumadas para urinarios en particular.
- Se prohíbe el uso generalizado de productos desinfectantes para la limpieza de superficies y suelos, excepto en los aseos y aquellas superficies para las que se especifique de forma concreta.
- Se prohíbe el uso de productos en *spray* (de gas comprimido o con aerosoles).
- Todos los envases estarán correctamente etiquetados indicando: nombre del producto, compuestos peligrosos que pueda contener, instrucciones de uso y dosificación.

El servicio objeto de la presente contratación comprenderá la ejecución de trabajos de asistencia en la gestión y separación de los residuos que se genere en el desarrollo de su actividad.

Dichos trabajos deberán ser ejecutados en **estricto** cumplimiento de (i) cualquier normativa (local, autonómica estatal o europea) que pudiera ser de aplicación a estos efectos; y (ii) cualquier directriz que pudiera ser trasladada por las EC's o autoridad local en relación a sus sistemas de gestión ambiental y de residuos.

Asimismo, la empresa que resulte concesionaria deberá realizar, el primer mes del contrato, formación al personal de comedor sobre medidas de salud laboral y prácticas para reducir el impacto sobre el medio ambiente en el servicio (menor consumo de agua, encender sólo las luces necesarias y apagarlas al final del trabajo, correcta recogida de los residuos, sobre todo los peligrosos, etc.).

11 GESTIÓN DE RESIDUOS



La entidad que resulte concesionaria será asimismo responsable de garantizar la correcta gestión de los residuos generados durante la ejecución del contrato.

Los residuos generados deberán ser recogidos (selectivamente) en las siguientes fracciones: papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetra-bricks, porexpan), vidrio, materia orgánica, residuos especiales (como aceites usados y otros) y resto.

La entidad que resulte concesionaria deberá en atención a lo expuesto depositar los residuos en los contenedores urbanos de recogida selectiva si los residuos son asimilables a estos o a través de un gestor autorizado en caso de residuos especiales (básicamente aceites usados). Al inicio del contrato el adjudicatario presentará las referencias de los gestores autorizados a los que entregará sus residuos peligrosos.

En relación a este aspecto del contrato, la Entidad Concesionaria, informará a las EC's de las cantidades de residuos generados y gestionados.

12 OTROS REQUERIMIENTOS

Además de las previstas en las anteriores cláusulas del presente Pliego, la entidad que resulte concesionaria deberá dar correcto cumplimiento a los siguientes requerimientos:

- Los artículos de consumo servidos en el comedor, serán propiedad la entidad que resulte concesionaria, efectuando su adquisición en la forma que estime procedente, si bien habrá de tener en cuenta que sean de calidad, garantía y marca acreditadas, que estén debidamente envasadas y no permitiéndose artículos a granel y sin registro sanitario.
- La entidad que resulte concesionaria tendrá expuesta a la vista del público la relación total de los artículos, con indicación de marcas, cantidad y precios de los mismos, debidamente visado y sellado por las EC's y aquellos organismos de la Administración que exija la legislación vigente.
- Si la entidad que resulte concesionaria deseara introducir la venta de algún artículo que no esté incluido en la relación general, deberá solicitarlo indicando características, calidad, cantidad unitaria, precio, etc. Una vez autorizado, se deberá confeccionar una nueva relación. Queda prohibida la venta de cualquier artículo no incluido en la lista de precios.
- La entidad que resulte concesionaria deberá disponer de un teléfono activo de Urgencias 24h para cualquier necesidad de la EC.
- La empresa que resulte concesionaria del servicio deberá estar en disposición de cubrir cualquier necesidad de catering que sea requerido y comunicada con una antelación mínima de 24 horas.
- La empresa que resulte concesionaria será responsable de los daños que pudieran producirse por negligencia en la prestación, incluyendo las posibles reclamaciones de terceros.



13 CALIDAD DEL SERVICIO

Además de las inspecciones periódicas que los diversos organismos públicos pudieran llegar a efectuar sobre los espacios reservados a la prestación del servicio objeto de la presente contratación, las EC's se reservan la posibilidad de realizar comprobaciones por su cuenta o bien a través de empresas especializadas, a efectos de comprobar que el servicio se desarrolla en las condiciones pactadas y de conformidad con la normativa legalmente establecida.

Adicionalmente, las EC's se reservan el derecho a realizar periódica o esporádicamente encuestas a las personas usuarias del comedor sobre los aspectos relacionados con el servicio, ya sea por sí misma o a través de empresas especializadas, al objeto de determinar el nivel de calidad del servicio y establecer las medidas correctoras que sean necesarias.

En este caso, las EC's levantarán acta de las mismas y dará un plazo suficiente a la concesionaria para subsanar lo que corresponda.

14 PENALIZACIONES

Serán las establecidas en el Punto **13.- PENALIDADES** del apartado Cláusulas Específicas del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP).

15 DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LOS LICITADORES

Las entidades licitadoras deberán presentar sus propuestas de acuerdo con lo dispuesto en la cláusula 24 de las cláusulas específicas del PCAP.

15.1 SOBRE C.- DOCUMENTACIÓN relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante juicio de valor

De conformidad con los criterios de valoración fijados en el PCAP, las entidades candidatas deberán incluir en el **SOBRE C**, una propuesta que contenga la documentación señalada en el en el **ANEXO IV.1** del PCAP.

15.2 SOBRE B.- DOCUMENTACIÓN relativa a la oferta evaluable automáticamente a través de fórmulas.

Las entidades presentarán sus ofertas ajustándose al modelo de tabla indicado en el **ANEXO III.1** del PCAP: FÓRMULAS MATEMÁTICAS



DOCUMENTO Nº1: INVENTARIO SEDE DE BILBAO

MOBILIARIO COCINA

	UNIDADES	Antigüedad
HORNO BONNET 10 GN2/1 GAS	1	nov-18
MICROONDAS ZONA OFFICE	4	mar-18
LAVAVAMOS	1	mar-07
MESA DE TRABAJO CON SENO	1	mar-07
LAVAMANOS	1	mar-07
MESA DE TRABAJO CON SENO	1	mar-07
ESTANTE MURAL	1	mar-07
MESA DE TRABAJO EN "L" CON SENO	1	mar-07
MARMITA CILÍNDRICA A GAS INDIRECTO	1	mar-07
ELEMENTO NEUTRO TOP 200	1	mar-07
BASE NEUTRA 200 CON CAJON PARA PORTABOTELLAS	1	mar-07
FRY TOP A GAS TOP PLACA LISA	1	mar-07
BASE NEUTRA 400	1	mar-07
COCCINA A GAS 6 FUEGOS SOBRE HORNO Y ARM. NEUTRO	1	mar-07
CAMPANA DE HUMOS COMPENSADA	1	mar-07
PLENUN CAMPANA	3	mar-07
ELEMENTO NEUTRO TOP 400	1	mar-07
BASE NEUTRA 400	1	mar-07
FREIDORA A GAS MONOBLOC 15 LT.	1	mar-07
ELEMENTO NEUTRO TOP 400	1	mar-07
BASE NEUTRA 400	1	mar-07
SARTÉN BASCULANTE A GAS	1	mar-07
PANEL FRONTAL CIERRE SARTÉN BASCULANTES 100 LT.	1	mar-07
SOPORTE PARA HORNO 10 GN 2/1	1	mar-07
KIT GUÍAS PARA SOPORTE HORNO 10 GN 2/1	1	mar-07
CAMPANA HORNO 20 GN 2/1	1	mar-07
ESTANTE MURAL	1	mar-07
ARMARIO FRIGORIFICO 2 PUERTAS	1	mar-07
MESA DE TRABAJO CON SENO	1	mar-07
ESTANTE MURAL	2	mar-07
MESA DE TRABAJO CON SENO	1	mar-07
KIT GRIFO DUCHA	1	mar-07
MESA DESCRGA/CARGA 1200 LAV. CAPOTA	1	mar-07
KIT GRIFO	1	mar-07
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA	1	mar-07
MESA DE SERVICIO 1200 MM.	1	mar-07
ENTREPAÑO INFERIOR PARA MESA DE 1200 MM	1	mar-07
CARRO PARA BANDEJAS	2	mar-07
CARRO PARA CESTAS	3	mar-07
ELEVADOR DE PLATOS CALIENTES CON 2 CILINDROS	2	mar-07
MESA DE RODILLOS 1600	1	mar-07
ELEMENTO CIERRE	1	mar-07
MICROMAGNÉTICO	1	mar-07
LAVAVAJILLAS CESTO DE ARRASTRE 100 + Z.SECADO-MEDIUM (IZAD.)	1	mar-07



MESA DE ENTREGA ESPECIAL CON SENO	1	mar-07
KIT GRIFO	1	mar-07
MESA DE TRABAJO EN "U" CON SENO	1	mar-07
LAVAMANOS	1	mar-07
RETRACTILADORA FILM PLASTICO	1	mar-07
CORTADORA DE FIAMBRE	1	mar-07
ESTANTE MURAL	1	mar-07
CAMARA FRIGORIFICA	1	mar-07
GRUPO FRIGORIFICO CÁMARA: Dotadas con 4 estantes. 2 módulos de dimensiones: 2400x400x1800 mm 1 módulo de dimensiones: 1500x400x1800 mm	1	mar-07
CLIMATIZACION CUARTO FRÍO	1	mar-07
MESA DE TRABAJO EN "U" CON SENO	1	mar-07
ESTANTE MURAL	1	mar-07
ARMARIO FRIGORIFICO PUERTA CRISTAL	1	mar-07
MESA REFRIGERADA GN 1/1	1	mar-07
CAMARA FRIGORIFICA	1	mar-07
GRUPO FRIGORIFICO CÁMARA	1	mar-07
ESTANTERIA EN ALUMINIO/POLIETILENO	1	mar-07
ELEMENTO BANDEJERO/PANADERO/CUBERTERO	1	mar-07
CARRO PARA BANDEJAS	6	mar-07
MUEBLE APOYO OLLAS	1	mar-07
APOYO BANDEJAS	1	mar-07
OLLA PARA SOPAS Y CREMAS	2	mar-07
VITRINA MURAL	3	mar-07
PANELADO VITRINA	3	mar-07
APOYO BANDEJAS	3	mar-07
ELEMENTOS CALIENTES BAÑO MARIA	2	mar-07
APOYA BANDEJAS	2	mar-07
PANELES LATERALES	3	mar-07
ELEVADOR DE PLATOS CALIENTES CON 2 CILINDROS	3	mar-07
ELEMENTO DE SERVICIO	1	mar-07
APOYA BANDEJAS	1	mar-07
PLACA CALIENTE SOBREMESA CON CUPULA	1	mar-07
FRY TOP ELÉCTRICO PLACA CROMO TOP	2	mar-07
CAMPANA DE HUMOS	1	mar-07
ELEMENTO NEUTRO TOP 400	1	mar-07
MANTENEDOR TOP DE FRITOS	1	mar-07
CAMPANA DE HUMOS	1	mar-07
ELEMENTO NEUTRO UNION CAMPANA	1	mar-07
ELEMENTO NEUTRO BASE	3	mar-07
MESA REFRIGERADA SNACK 1400	1	mar-07
ELEMENTO CAJA	2	mar-07
APOYO BANDEJAS	2	mar-07
ELEMENTO NEUTRO	2	mar-07
ISLA DE ENSALADAS	1	mar-07
CUPULA DE CRISTAL CON ILUMINACION	1	mar-07
APOYO BANDEJAS	2	mar-07
ELEMENTOS LATERALES	2	mar-07
BARANDILLA DIVISION CAJAS	1	mar-07



MUEBLE SOPORTE MICROONDAS	1	mar-07
RECINTO FRIGORIFICO	1	mar-07
GRUPOS FRIGORIFICOS CAMARAS: Grupos partidos con unidad condensadora horizontal, compresor h�rmico: * Cámara de conservación temperatura +5�C 0,7 Kw 230/1/50 2 unidades x Zanotti MDB 221 NO118F * Cámara conservación temperatura +8/+10�C. 0,9 Kw 400/3/50 1 unidad x Zanotti MDB 221TO50 F * Cámara de congelados, temperatura -20� C 2,2 Kw 400/3/50 Hz 1 unidad x Zanotti BDB 135 TO 50 F	1	mar-07
ESTANTERIA EN ALUMINIO/POLIETILENO. Dotadas con 4 estantes. 5 módulos de dimensiones: 2500x400x1800 mm 2 módulos de dimensiones: 3500x400x1800 mm	1	mar-07
MESA DE TRABAJO CON SENO EN "L"	1	mar-07
ESTANTE MURAL	1	mar-07
LAVAVAMOS	1	mar-07
MESA DE TRABAJO CON SENO EN "L"	1	mar-07
ESTANTE MURAL	2	mar-07
LAVAVAMOS	1	mar-07
MESA DE TRABAJO CON 2 SENOS EN "L"	1	mar-07
ESTANTE MURAL	1	mar-07
LAVAVAMOS	1	mar-07
BALANZA DE SUELO	1	mar-07
EXTERMINADOR DE INSECTOS	1	mar-07
PALET	3	mar-07
CARRO PARA CUBETAS GN 1/1	3	mar-07
ENFRIADOR DE BOTELLAS 2000	2	mar-07
ESTANTERIA BAJO BARRA	1	mar-07
FREGADERO BAJO BARRA CON ESCURRIDOR	1	mar-07
ESTANTERIA BAJO BARRA	1	mar-07
LAVAVASOS	1	mar-07
FABRICADOR DE HIELO	2	mar-07
CONTRAMOSTRADOR NEUTRO	1	mar-07
MESA REFRIGERADA GN 1/1	1	mar-07
MÁQUINA DE ZUMOS	1	mar-07
ENCIMERA Y FRENTE BARRA	1	mar-07
CONSERVADOR DE HELADOS LIEBERR GTE 3002	1	mar-07



UTILLAJE

PLATO HONDO	50
BOL 1 PLATO	75
PLATO LLANO	150
BOL ENSALADA	40
PLATO CONBINADO	45
CUCHARA SOPERA	200
TENEDOR	200
CUCHILLO	100
CUCHARILLA POSTRE	50
TENEDOR POSTRE	50
VASOS	100
BANDEJA MENU	120
PLATO POSTRE	30
JARRA AGUA	14



DOCUMENTO N°2: CALENDARIO DE PRODUCTOS DE TEMPORADA

FRUTAS

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



VERDURAS

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Acelga	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Achicoria	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Ajo fresco	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-
Alubia blanca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Alubia negra	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Alubia roja	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Apio	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Apio-nabo	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓
Berenjena	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Borraja	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brócoli	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Calabacin	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Calabaza	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Cardo	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Cebolla blanca	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cebolla roja	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cebolleta	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-
Cogollo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Col	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



Coles de Bruselas	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Coliflor	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Diferentes lechugas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Escarola	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Espárrago blanco	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Espinaca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓
Guisantes	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Habitas/Habas	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
Hinojo	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Lombarda	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓
Nabo blanco	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Patata	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Pepino	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Pimiento italiano	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-
Pimientos choriceros	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pimientos de Gernika, de Ibarra	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-
Pocha	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-
Puerro	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓



Rabanito	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓
Remolacha	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Romanesco	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Rúcula	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tomate	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
Trufa	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓
Vainas	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Zanahoria	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

CARNE

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Cerdo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Conejo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cordero lechal	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓
Pollo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Potro	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuno	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



PESCADO Y MARISCO

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