



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

SERVICIO DE HOSTELERÍA EN LAS INSTALACIONES DE IURRETA, EN BERROZI, Y PARA EL SERVICIO DE SEGURIDAD DE AJURIA-ENEA Y EL DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD.

INDICE

1	OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.
2	CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO: IURRETA Y BERROCI.
3	CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO: SEGURIDAD AJURIA ENEA.
4	SERVICIO DE CATERING.
5	OTRAS CARACTERÍSTICAS.
6	LIMPIEZA DE COMEDORES Y COCINA.
7	PERSONAL.
8	UNIFORMIDAD DEL PERSONAL.
9	INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES.
10	REPRESENTANTE DEL SERVICIO.
11	SEGURIDAD.
ANEXO A:	MENU BÁSICO: a modo de ejemplo se exponen algunos menús
ANEXO B:	LISTADO DE CATEGORÍAS DE PRODUCTO
ANEXO C:	RELACIÓN MÁQUINAS EN LOS CENTROS DE IURRETA, BERROCI Y AJURIA ENEA

1.- OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.

- El servicio de hostelería, actualmente se realiza en las propias instalaciones del Departamento de Seguridad, en los Centros policiales situados en Iurreta y Berrozi.
 - Suministro de Menús especiales/Menús V.I.Ps.
 - Suministro de Bocadillos.
 - Suministro de Menús Básicos.
- Servicio de Hostelería en las dependencias de Seguridad de Ajuria Enea.
- Servicio de Catering mediante el suministro de servicios de catering a los centros oficiales del Departamento de Seguridad del Gobierno Vasco o en las ubicaciones en la que se disponga.
 - Servicio de Menú/Catering.
 - Servicio de Lunch/Catering.
 - Servicio de café/Catering.

2.- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO: IURRETA Y BERROCI.

2.1 Número de servicios de menús básicos servidos durante el año de 2021:

AÑO 2021

	IURRETA	BERROCI	AJURIA ENEA
Desayunos	6.667	560	
Comidas	14.066	14.143	2.806
Cenas	3.148	1.490	2.112

Estas cantidades corresponden al número de servicios de menús básicos totales suministrados durante el año 2021.

2.2 El servicio se realiza los 365 días del año. El horario orientativo es el siguiente:

	De Lunes a Viernes	Sábados – Domingos y Festivos
Desayuno	de 7:30 a 8:30 (Iurreta y Berroci)	de 7:30 a 8:30(Iurreta y Berroci)
Comida	de 13:00 a 15:30 (Iurreta) de 13:00 a 14:30 (Berroci)	de 13:00 a 15:00 (Iurreta) de 13:00 a 14:30 (Berroci)
Cena	de 20:00 a 21:30 (Iurreta) de 19:30 a 20:30 (Berroci)	de 20:00 a 21:30 (Iurreta) de 19:30 a 20:30 (Berroci)
Retén	Horario abierto	

En cualquier caso, este horario podrá ser alterado, sin ningún tipo de repercusión económica, en función de las necesidades del centro.

El servicio de cena en el centro de Berroci se gestiona habitualmente a través de un servicio de barquetas, sin la presencia de personal, siendo posible a futuro, aplicar el mismo tratamiento en el centro de Iurreta previo informe justificativo de la empresa gastronómica y aceptada por la administración

2.3 Servicio Retén: La empresa contratista, cuando así sea requerido, deberá reservar servicios en condiciones organolépticas adecuadas para poder ser consumidos fuera del horario habitual, pudiendo solicitarse para ser consumido durante cualquier hora del día o de la noche. Los servicios de retén se facturarán al mismo precio que los servicios de comida/cena/desayuno, si bien el personal necesario para su suministro se facturará a parte

El servicio de retén, tanto desayuno como comida, cuando sea solicitado para su consumo durante horario diurno, preferentemente se suministrará como un servicio normal, en línea de autoservicio, durante todos los días de la semana, incluyendo las siguientes indicaciones:

En todos los servicios debe dar la opción de elegir entre pan normal y pan integral.

Cuando el servicio de retén sea solicitado para su consumo durante horario nocturno, el suministro, podrá ser realizado mediante barquetas, que se depositarán por la empresa gastronómica en la ubicación adecuada para su manipulación por los mismos comensales, siempre y cuando tenga el visto bueno de los gestores del expediente.

2.4 Composición General de los servicios

Desayuno	Café con leche o cacao con leche o infusión o zumos brick Mantequilla (porción individual) Mermelada (porción individual) 1 Pieza de pan 1 Pieza de bollería Cereales Embutidos Fruta
Comida y Cena	Buffet de ensalada con al menos 4 ingredientes (lechuga, tomate, cebolleta y huevo cocido) Dos primeros platos, dos segundos platos y 2 postres, pan, refresco o cerveza sin alcohol o agua y café.
Retén	Será similar al desayuno, la comida y/o cena precitados

Cada semana, la empresa contratista deberá remitir al responsable del contrato, los menús básicos que se vayan a ofrecer, así como un cuadro completo informativo sobre las calorías, proteínas, hidratos de carbono, para su validación y exposición.

Gramaje Mínimo

Los menús suministrados en los centros de Iurreta, Berroci y Ajuria Enea deberán tener un gramaje mínimo de:



Primeros platos: entre 300 y 350 gramos
Segundos platos: entre 225 y 250 gramos
Fruta: entre 100 y 150 gramos

2.5 Todos los productos servidos por la contratista deben estar sujetos y cumplir de forma absoluta la normativa legal vigente y, en particular, la totalidad de los requisitos considerados por el Código Alimentario Español.

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

2.6 Menús Especiales o VIPs: Tanto en las dependencias de Iurreta como de Berroci la empresa contratista debe suministrar **menús especiales o VIP** en aquellas ocasiones que la Administración lo requiera.

Cuando la Administración solicite este servicio, la contratista debe presentar sus propuestas de menú especial o VIP. Este menú puede ser el que se señala a continuación o uno de características similares (previa aprobación por la Administración).

Menú especial o VIP:

- Jamón y lomo ibéricos 70 gramos entre ambos
- Espárragos especiales 3 Unidades
- Langostinos 4 Unidades
- croquetas variadas 6 unidades
- Ensalada de cogollos con piquillo
- Solomillo con verduritas o merluza 300/250 gramos
- Postre de la Casa
- Pan (normal e integral)
- Bebida
- café

Los menús especiales deberán de tener la opción de elección entre carne/pescado.

El número de servicios anuales de menú especiales suministrados durante el año 2019 ha sido el siguiente:

IURRETA BERROCI

Comidas especiales/Vip	300	60
------------------------	-----	----

Estas cantidades corresponden al número de servicios suministrados durante el año 2019. La razón de exponer el año 2019 frente a 2020 /o 2021, más cercanos en el tiempo, se debe a la excepcionalidad de los años, por las circunstancias derivadas de la pandemia del COVID-19

2.7 Servicio de Bocadillos: En las dependencias de Iurreta la empresa contratista deberá suministrar, cuando así se le requiera, un servicio de bocadillos en dos formatos distintos.

A*/ Bolsa de bocadillos simple: Estará compuesta por un bocadillo, una lata de refresco o botella de agua, una fruta y servilletas.

B*/ Bolsa de bocadillos doble: Estará compuesta por dos bocadillos, dos latas de refresco (o botella de agua), dos frutas y servilletas.

El número de servicios anuales de bocadillos durante el año 2021 si bien ha sido testimonial, requiere tener contemplado su suministro y, por lo tanto, establecidos los precios.

Procedimiento:

La empresa contratista elaborará y entregará una carta de bocadillos que, previamente, deberá de ser aceptada por los gestores del expediente.

La empresa contratista, mediante el procedimiento establecido, recibirá solicitudes, por parte de los usuarios autorizados de diferentes tipos de bolsas de bocadillos.

Las solicitudes de bocadillos podrán ser realizadas con cualquier plazo de antelación, si bien, para que pueda darse una elección de la totalidad de los bocadillos presentes en la carta comprometida, deberá haberse realizado con una antelación mínima de 24 horas. Cuando los mismos usuarios soliciten este servicio para días continuados, podrán requerir bolsas de bocadillos de diferente composición.

Así mismo la empresa contratista suministrará termos de café y de leche de tamaño de litro, cuando sean requeridos por los usuarios.

Cuando la solicitud sea de carácter urgente, los usuarios deberán poder optar también entre los diferentes tipos de bocadillos que hayan sido propuestos por la empresa contratista, aunque sean de carácter menos elaborado.

Composición y calidad de los materiales:

La carta de bocadillos aportada por la empresa deberá de contener un mínimo de 5 tipos de elección distintos. Los bocadillos elaborados con cualquier embutido, excepto jamón serrano, contabilizarán como un único tipo. Igual tratamiento recibirán las diferentes combinaciones de tortilla francesa, tortilla de patatas y los elaborados con un mismo material de base – por ejemplo, bocadillo de carne y bocadillos de carne con pimientos -.

El pan deberá haber sido horneado en el mismo momento de elaboración de los bocadillos y deberá de tener un peso mínimo de 90 gramos.

Las tortillas de patata deberán de ser naturales y unitarias, cuando el tiempo de entrega lo permita, y precocinadas, si fuera una entrega de urgencia y los usuarios lo solicitaran.

Cuando la bolsa de bocadillos sea de tipo doble, al menos uno de los dos bocadillos deberá de ser de elaboración caliente y deberá de llevar un rebozado mínimo.

La carta deberá contener por lo menos los elementos y cantidades relacionadas en la tabla siguiente:

Componente	Gramaje	calidad
Embutidos y jamón serrano	120 gr	

Lomo embuchado	100 gr	Categoría primera, categoría extra
Pechuga de pollo, pavo,	125 gr	
Lomo fresco, adobado	125 gr	
Jamón york/beicon y queso		
Jamón york/beicon	100 gr	
Queso	6 lonchas	
Bistec	140 gr	
<u>Tortilla francesa</u> huevos	Tres de 60-70 gr	
Jamón, bonito	60 gr	
Tortilla de patata huevos	Tres de 60-70 gr	
Patatas	200gr	
Vegetal: jamón york	60 gr	
tomate	Uno en rodajas	
lechuga	2 hojas	
bonito	40 gr	
sobres de mahonesa	Dos por unidad	

2.8 El control de los servicios, tanto de las instalaciones de Berroci como de Iurreta, se realizará en función del procedimiento que se facilitará a la empresa contratista por parte de los Gestores del expediente.

2.9 La contratista deberá encargarse de la puesta a punto, recogida y limpieza de los locales y útiles.

2.10 El personal destinado en las instalaciones del Departamento de Seguridad, sin reconocimiento del derecho de disfrute gratuito de los servicios de gastronomía, tiene la opción de hacer uso de dichos servicios mediante el abono directo del servicio a la empresa contratista. Actualmente existe en el centro de Iurreta, una máquina expendedora de tickets de abono, propiedad del Gobierno Vasco que se pondrá a disposición de la empresa contratista. La empresa contratista deberá hacerse cargo del cobro de estos servicios bien a través de la gestión de la máquina, cobrando directamente a los ertzainas los servicios consumidos, bien mediante otro procedimiento que, propuesto por la empresa contratista, hubiera sido admitido por los responsables del contrato por parte del Departamento de Seguridad.

3.- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO: SEGURIDAD AJURIA ENEA.

3.1 La media aproximada de servicios diarios es:

Comidas	9
Cenas	9

3.2 El servicio se realiza los 365 días del año. El horario orientativo es el siguiente:

	Horario
Comida	de 13:00 a 15:00
Cena	de 20:00 a 22:00

En cualquier caso, este horario podrá ser alterado, con carácter excepcional, en función de las necesidades del centro.

3.3 La contratista debe encargarse de la puesta a punto, recogida y limpieza del local y útiles.

3.4 El servicio comprenderá el servicio de comida y cena durante todos los días de la semana, incluyendo las siguientes indicaciones:

Comida y Cena	Se compondrá de dos platos, postre, pan y café. En cada servicio de comida y cena se incluirá la correspondiente bebida a elegir entre refrescos, cerveza sin alcohol, o agua mineral en botella.
---------------	--

En la actualidad, el servicio de comida y cena en el centro de Ajuria Enea se gestiona habitualmente a través de un servicio de barquetas, que se cocina en el centro de Berroci y se transporta a Ajuria Enea, sin la presencia de personal.

4.- SERVICIO DE CATERING.

Mediante el servicio de catering distinguimos:

- A/ Servicio de Menú/Catering.
- B/ Servicio de Lunch/Catering.
- C/ Servicio de Café/Catering.

Características Generales

Los servicios de catering podrán ser requeridos para prestarse en cualquiera de los Territorios históricos de la C.A.V.

En el precio solicitado para los servicios de catering se entenderá incluida la totalidad de los pintxos/canapés/café/menú catering, el material desechable utilizado (vasos, servilletas y resto de material desechable), así como el transporte, montaje de las mesas, la recogida de las mesas y el suministro de servicio por el personal necesario, siendo el ratio de 2 trabajadores por cada 50 comensales

En los servicios donde se requiera, se facturarán a parte los siguientes conceptos según los precios establecidos para cada uno de ellos:

<u>*Personal extra necesario:</u>	Según los precios establecidos en el contrato
<u>Cristalería:</u>	1,50€ por persona
<u>Extra bebidas alcohólicas</u>	3,80€ por persona

El material necesario (mesas, manteles, etc), cuando sea requerido aparte, se abonarán según factura presentada por la empresa y los costes no deberán ser superiores a:

Material necesario (mesas, sillas, manteles): Presentación de factura, no superior a 44,00€, por cada 50 comensales

Dado que los años 2020 y 2021 podrían ser considerados como años excepcionales, en cuanto a la incidencia del COVID 19 sobre la prestación de este servicio, se relaciona el número de servicios anuales suministrados durante el año 2019, a fin de aportar una información a las empresas licitantes que pudieran orientar sobre los años venideros:

Servicio	Nº servicios año 2019	N. Comensales
Menú/catering	50	350
Café/Catering	20	1315
Lunch/Catering	15	5.800

A/ Servicio de Menú/Catering.

La empresa contratista deberá prestar servicio de Menú/catering en los centros y ocasiones en las que la Administración lo requiera. Los menús deberán de responder a unas combinaciones similares a las que a continuación se expresan:

Menú 1
Ensalada Mixta Menestra Imperial Entrecot de ternera con champiñones/pescado Bebida, postre y café
Menú 2
Ensalada Mixta Arroz con Almejas Cordero lechal al horno con patatas panadera/pescado Bebida, postre y café
Menú 3
Ensalada Mixta Espaguetis con gambas Solomillo con patatas parisina y verduras/pescado Bebida, postre y café

En el precio del menú/catering, estará comprendido el transporte, el montaje de las mesas, el suministro de servicio y la recogida de las mesas. Cuando fuese requerido algún extra, su facturación sería aparte, según el punto de características generales del punto 4

B/ Servicio de Lunch/Catering.

La empresa contratista deberá prestar servicio de Lunch/catering en los centros y ocasiones en las que la Administración lo requiera. Los servicios/lunch deberán de responder a unas combinaciones similares a las que a continuación se expresa:

En el precio solicitado para los servicios de Lunch/catering se entenderá incluida la totalidad de los pintxos/canapés, el material desechable utilizado (vasos, servilletas y resto de material desechable), así como el transporte, montaje de las mesas, el suministro de servicio y la recogida de las mesas

LUNCH
Canapé de Langostino con Esparrago Jamón Ibérico (50 grms) Queso (50 g) Croqueta variada (2ud) Minihamburguesa con queso y cebolla caramelizada (1ud) Capricho de chipirón (1 ud) Brocheta de pollo teriyaki (2ud) Tarta de calabacín y aguacate (1ud) Pincho de tortilla de Patata Canapé de Queso de Cabra y Nuez Canapé de piquillo ventresca Tosta de virutas de ibérico con parmesano Mini croissant relleno de Chatka. Bocadito de bonito con salsa de piquillo. crujiente de gamba (1un) Brocheta de pollo teriyaki (2ud) Refrescos y Cervezas sin alcohol y agua mineral

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

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

Se entiende que el personal necesario para el servicio final del lunch es de 2 trabajadores por cada 50 comensales, que estarán contemplados en el precio ofertado.

Cuando sea requerido el suministro de bebidas alcohólicas, tal petición consistirá en 1 botella de txakolí y una botella de vino crianza para cada cuatro comensales.

C/ Servicio de Café/Catering.

La empresa contratista deberá prestar servicio de Café/catering en los centros y ocasiones en las que la Administración lo requiera. Los servicios deberán de responder a unas combinaciones similares a las que a continuación se expresa:

Tipo A1/A2
Café, Descafeinado e Infusiones Bollería Mini 2 uds.(Media Noche, B. Mantequilla, Napolitana,...) Agua Mineral (Botellín) Zumos Variados (Botellín)

Los productos deberán ser de calidad primera y extra

En el precio del café/catering, estará comprendido el transporte, el montaje de las mesas, el suministro del servicio y la recogida de las mesas, dejando el lugar en el mismo estado del inicio. Cuando fuese requerido algún extra (mesas, manteles, etc) su facturación sería aparte, según el punto de características generales del punto 4

5.- OTRAS CARACTERÍSTICAS.

5.1 La empresa contratista debe realizar las funciones de:

- Planificación, organización y coordinación del suministro (ajustándose a las directrices de la Dirección del Centro).
- Control de alimentos.
- Dirección y Supervisión del personal propio.
- Gestión de compra de víveres.
- Confección de menús básicos (que serán aprobados por quien determinen los gestores del expediente).
- Transporte de los víveres al Centro.
- Responsabilizarse de la calidad en los procesos de recepción de los suministros al Centro, verificando la calidad, presentación, condiciones higiénicas del transporte y la caducidad y etiquetado de los productos, rechazando aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable.
- Servicio de comida a los usuarios con autoservicio para Iurreta y Berrozi.
- Lavado de la cubertería, vajilla y menaje.
- Limpieza y Mantenimiento del comedor y la cocina y retirada de residuos
- Servicio de Desinfección, Desinsectación y Desratización
- La empresa contratista deberá realizar un manejo correcto de la maquinaria e instalaciones de las cocina puestos a su disposición en los centros de Iurreta, Berroci y Ajuria Enea, objeto del presente contrato, velando por su cuidado y mantenimiento en buen estado y en condiciones de uso adecuado. En el anexo C se adjunta la relación de máquinas de los tres centros,
- Contacto directo con la Dirección del Centro o persona en que se delegue.

5.2 Cuando por prescripción médica existiesen dietas especiales, se sustituirá el menú ordinario por el recomendado por prescripción médica.

Será por cuenta de la empresa contratista:

La cubertería, vajilla y cristalería necesaria para los servicios:

- Los platos deberán ser de cerámica.
- Los vasos deberán ser de vidrio.
- Los cubiertos deberán ser de acero inoxidable (cuchillos de sierra).

El material consumible: servilletas de papel, palillos, etc.

5.3 Todos los productos servidos por la contratista en la ejecución del contrato deben estar sujetos y cumplir de forma absoluta la normativa legal vigente y, en particular, la totalidad de los requisitos considerados por el Código Alimentario Español.

5.4 Respecto a categorías de productos, el contratista, cuando así se lo requiera la Administración, debe aportar documentación acreditativa de que todas las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús proceden de empresas autorizadas de acuerdo con la legislación vigente, debiendo cumplir, como mínimo, con la clasificación establecida en el listado de categorías que se indica en el Anexo B.

5.5 La contratista debe realizar análisis bacteriológico de los alimentos y platos acabados (uno al mes) por laboratorio ajeno a la empresa. Los informes resultantes deben ser entregados a la Administración para su control y seguimiento.

5.6 En situaciones extraordinarias, y a petición de la Administración, la contratista debe estar disponible para la prestación de un servicio fuera del horario habitual de trabajo.

5.7 La contratista debe vigilar exhaustivamente el estado de salud de sus trabajadores, con el fin de prever el padecimiento de enfermedades infecto-contagiosas que les incapacite para los trabajos de hostelería.

5.8 Si algún plato del menú fuese rechazado por deficiencia en su elaboración o por mala calidad, será sustituido de inmediato por otro de rápida ejecución (huevos, fiambres, etc.)

5.9 El contratista, cuando los servicios fueran a cargo del Gobierno Vasco, no podrá suministrar bebidas ni comidas al personal ni a dependencia alguna del Centro si no son solicitadas y autorizadas por los gestores del contrato.

5.10 Las situaciones de servicio alimentario no habituales y que por necesidades deban ser administrados por el contratista, deberán ser semejantes a los ofertados tanto en sus aspectos cualitativos como cuantitativos.

6.- LIMPIEZA DE COMEDORES Y COCINA.

La empresa contratista debe realizar una limpieza eficiente de todas las instalaciones de comedores y cocinas, y mantenerlos en perfecto estado de limpieza (mobiliario, cámaras frigoríficas, utillaje y locales, etc).

Para la realización de esta limpieza se tendrán en cuenta las siguientes especificaciones y frecuencias:

- Limpieza de suelos: diaria.
- Limpieza de vestuario: diaria.
- Limpieza de cinta transportadora lavavajillas: diaria.
- Recogida y depósito de basura: diaria.

- Limpieza de enchapado: mensual.
- Limpieza puertas y marcos: mensual.
- Limpieza campana extractora humos en cocina, incluyendo desmontado, limpieza y montado de los filtros semanalmente.
- Limpieza de cristales interiores trimestral.

6.1 Desinfección, desinsectación y desratización.

Dentro de las funciones de limpieza de la cocina y los comedores, la empresa contratista será responsable de realizar un servicio de desinfección, desinsectación y desratización, de modo que se garantice la eliminación de plagas indeseadas, evitando o reduciendo al máximo los riesgos que éstas puedan suponer.

Tanto para el servicio de limpieza, como para el servicio de desinfección, desinsectación y desratización la empresa contratista deberá de utilizar todas las técnicas y útiles existentes en el mercado a fin de obtener una calidad óptima en la higiene.

6.2 Retirada de residuos.

Los residuos deberán ser separados, en el lugar en que se generen, según la tipología del mismo y en bolsas biodegradables. Los residuos deberán ser arrojados en bolsas de plástico reciclado, compostable o similar y en su caso de materia orgánica cerradas, y nunca directamente en los cubos o contenedores de basura. Las bolsas en su transporte nunca serán arrastradas sino que deberán ser llevadas en suspensión, a mano o en el carro correspondiente. La empresa contratista se encargará de la retirada de residuos de la cocina hasta los contenedores para su recogida por el Servicio Municipal de Limpiezas. Para ello deberán atender las normas de emplazamiento, horarios y sistemas de evacuación establecidas en cada uno de los Centros para cada tipo de residuo, y por las Autoridades Municipales en materia de traslados de residuos.

7.- PERSONAL.

La empresa contratista debe encargarse de aportar el personal. Se advierte de que a las personas trabajadoras que están realizando actualmente esta prestación les es de aplicación el convenio colectivo “Convenio colectivo provincial de hostelería de Bizkaia 2016-2017” y el “Convenio colectivo para el sector de la hostelería de Araba 2013”, que prevén la subrogación. Se adjunta el listado de personal que presta actualmente el servicio en los centros de Iurreta y Berrozi

La Administración exigirá la relación nominativa del personal que vaya a realizar el servicio en cada uno de los Centros, así como un listado del personal que vaya a realizar las suplencias en caso de ausencias que se produzca por enfermedad, permiso, vacaciones u otra circunstancia, para su aceptación por la Administración y trámite de autorizaciones de acceso.

La cobertura del servicio en caso de indisposición de un trabajador que tenga que ausentarse se realizará en un plazo máximo de 2 horas en el centro de Iurreta y/o 3 horas en el centro de Berrozi.

Si la Administración considera que algún trabajador debe ser sustituido, lo comunicará a la empresa contratista para que se proceda a la sustitución requerida.

8.- UNIFORMIDAD DEL PERSONAL.

Durante su permanencia en el edificio el personal deberá estar debidamente uniformado y portar en lugar visible la correspondiente placa de identificación.

9.- INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES.

La Administración del centro proporcionará a la empresa contratista los locales, mobiliario y enseres necesarios para la prestación del servicio, salvo la vajilla, cristalería y cubertería que correrán por cuenta de la empresa contratista.

Sobre la instalación y mobiliario que aporte la Administración, la empresa contratista no tendrá derecho alguno, pero sí deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza y conservación.

la relación de las máquinas en los centros de Iurreta, Berroci y Ajuria Enea está explicitada en el anexo C

Corresponderá a la Contratista el mantenimiento corriente de la maquinaria e instalaciones de la cocina.

La contratista no podrá realizar obras en los locales de la cocina.

La Administración correrá con los gastos originados en los locales correspondientes a comedores y cocinas, de agua, gas y energía eléctrica (alumbrado y fuerza), debiendo hacerse por la empresa contratista un uso adecuado de los mismos.

10.- REPRESENTANTE DEL SERVICIO.

La empresa contratista deberá designar una persona representante del servicio para los Centros objeto del presente contrato, que será la interlocutora de la empresa con la Administración y el Centro, cuyas funciones serán las siguientes:

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

**11.- SEGURIDAD.**

La contratista debe cumplir con el protocolo de coordinación de actividades empresariales del Departamento de Seguridad en materia de prevención de riesgos laborales. La Administración debe facilitar dicho protocolo a la contratista al inicio de la ejecución de la prestación.


ANEXO A: MENU BÁSICO: A MODO DE EJEMPLO SE EXPONEN LOS SIGUIENTES MENÚS

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
COMIDA	Alubias Blancas	Arroz a la cubana	Cocido de garbanzos	Macarrones con tomate	Patatas a la riojana	Paella	Estofado de lentejas
	Vainas con patatas	Crema de verduras con picatostes	Berza	Alcachofas con jamón	Menestra de verduras	Crema de verdura con picatostes	Coliflor con mahonesa
	Zancarrón al caserío	Filete de ternera con guarnición	Pollo asado con guarnición	Albóndigas/salchichas de carnicería	Pechugas de pavo con guarnición	Filete de ternera con pimientos verdes	Costilla asada con patatas panadera
	Mero a la plancha	Bonito encebollado	Bacalao con pimientos	Txitxarro a la bilbaína	Chipirones con arroz blanco	Lirios rebozados	Merluza a la plancha
	Arroz con leche Y Fruta del tiempo	Natillas Y Fruta del tiempo	Cuajada casera Y Fruta del tiempo	Flan casero Y Fruta del tiempo	Queso de Burgos con membrillo Y Fruta del tiempo	Melocotón en almíbar Y Fruta del tiempo	Natillas Y Fruta del tiempo
	01	02	03	04	05	06	07
CENA	Pasta al ajillo	Crema de calabacín	Sopa de cocido	Arroz tres delicias	Berenjenas rellenas	Pisto	Sopa de pescado
	Espinacas c/ bechamel	Guisantes con jamón	Coliflor c/mahonesa	Ensaladilla rusa	Crema de espárragos	Puerros vinagreta	Guisantes con jamón
	Pechugas de pavo con guarnición	Lomo plancha con guarnición	Tortilla de patata	Filete de ternera con guarnición	Chuleta con patatas	Pollo asado con guarnición	Tortilla de bonito
	Tortilla de champiñones	Merluza a la romana	San Jacobo con guarnición	Trucha rellena	Anchoas rebozadas	Lenguado rebozado	Mero al horno
	Yoghurt y Fruta del tiempo	Cocktail de frutas Y Fruta del tiempo	Yoghurt Y Fruta del tiempo	Puding de frutas Y Fruta del tiempo	Yoghurt Y Fruta del tiempo	Peras al vino Y Fruta del tiempo	Yoghurt Y Fruta del tiempo



SEGURTASUN SAILA

Administrazio eta Zerbitzuen Sailburuordetza
Kudeaketa Ekonomikoaren eta
Baliabide Orokorren Zuzendaritza

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD

Viceconsejería de Administración y Servicios
Dirección de Gestión Económica y
Recursos Generales

ANEXO B: LISTADO DE CATEGORÍAS DE PRODUCTO

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

**SEGURTASUN SAILA**

Administrazio eta Zerbitzuen Sailburuordetza
Kudeaketa Ekonomikoaren eta
Baliabide Orokorraren Zuzendaritza

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD

Viceconsejería de Administración y Servicios
Dirección de Gestión Económica y
Recursos Generales

**ANEXO C: RELACIÓN MÁQUINAS EN LOS CENTROS DE IURRETA,
BERROCI Y AJURIA ENEA****INSTALACIÓN: AJURIA ENEA**

- HORNO UNOX SPA
- PLANCHA FRANKE
- COCINA FAGOR MOD CG741
- FREIDORA FRANKE
- LAVAVAJILLAS FAGOR F1-48
- FRIGORIFICO FAGOR SERIE AFP 2P
- FRIGORIFICO O.ZARZOSA 1 PUERTA
- CAFETERA BRAVILOR BOHAMAT NOVO
- MICROONDAS LG
- MICROONDAS BEKO

INSTALACIÓN: BERROZI

- CÁMARA DE VARIOS
- CAMARA CONGELADOS
- CÁMARA DE CARNES
- CAMARA DE BASURAS
- CONGELADOR LIEBER
- CONGELADOR CANDY
- ESTANTES INOX YLISOS
- ARCON KOXKA
- BATIDORA SAMMIC
- TERMOSELLADORA EDESA
- CORTADORA CARNES BRAHER
- CORTADORA FIAMBRE FIA
- ABATIDOR THIVODE
- ARMARIO COMERSA 4P
- COCEDOR FRANKE
- MARMITA FAGOR MG 100
- PELADORA SAMMIC PPC-6
- TRITURADOR SAMMIC TR330 ANTIG
- LAVABO SANITARIO SOBERANA
- COCINA FAGOR CG0 -41 GN
- COCINA FAGOR CG9-41 GN
- FREIDORA FAGOR FE720 - 2C
- FRITOP FG900 FAGOR
- SARTÉN BASCULANTE FAGOR
- HORNO MIXTO FM
- CAMPANAS FILTROS
- CAMPANA LAVAVAJILLAS
- LAVAVAJILLAS COMENDA TUNEL SEC
- CINTA TRANSPORTADORA
- CALIENTAPLATOS RIEBER RRV M2
- MOSQUITERO
- MICROONDAS RMS 510 D

**INSTALACIÓN: IURRETA**

- CAMPANA VAHOS LAVAVAJILLAS
- MESAFRIA BEBIDAS
- MESAFRIA POSTRES
- MERSAFRIA ENSALADAS
- BAJOMOSTRADOR 1,5 N5
- TOSTADORA PAN MIRROR
- TERMO LECHE AUTOGAS
- CALIENTA JARRAS BRAVILOR
- MICROONDAS TEKA
- ARMARIO COMERSA 4P N2
- ARMARIO LIEBERT CONG
- MESAS INOX VARIAS
- BALDAS CÁMARAS
- MANTENPREVEN BRIGADA
- CAMPANA CENTRAL
- BAJO MOSTRADOR KFRI 1,5 N1
- ARCON CONGELADOR 2M N1
- CORTAFIAMBRES BRAHER MOD MG-3
- CAFETERA BRAVILOR
- BAJOMOSTRADOR 1.5 N2
- BAJOMOSTRADOR 1.5 N3
- PELADORA PATATAS SAMMIC PPC-6
- ARCON CONGEL 1.5 N1
- ARCON CONG 1.5 N2
- CAM REF ZANOTI MOD MGM 10728F
- CAM VAR ZANOTI MOD MAZ 10502G
- MOSQUITERO N1
- COCEDOR FRANKER F/S 1/1P
- HORNO CONV UNINSA
- HORNO LAINOX MOD HGV1Q2X
- CARRO TRANSPORTE
- COCINA FAGOR CC9-10 GN4C
- FRITOP REPAGAS
- MARMITA FIREX
- FREIFAGOR FG9-10 GN 4C
- SARTBASC SBG-9-10 IBG
- COCIFAGOR CG9-41GNSM
- BAJO MOSTRADOR 1.5 N4
- ARCON CONGEL NORTCOL N1
- ARCON CONGELAD NORTON N2
- FREGASUELOS CLEANFIX
- MESA CALIENTE BAÑO MARÍA
- ARMARO COMERSA 4P
- CALIENTAPLATOS SER SERVIAS
- LEVANTA VASOS
- PANADERA INOX
- CUBERTEROS
- MOSQUITERO N2
- MOSQUITERO N3
- LAVAPEROLAS COMENDA
- LAVAVAJILLAS COMENDA ACS ECO 2
- TRITURADOR DESPERDICIOS
- CARRO BANDEJERO N1
- CARRO BANDEJERO N2
- CARRO BANDEJERO N3