

REF<sup>a</sup>.: EJ/20-030

## BASES TÉCNICAS

**SERVICIO DE HOSTELERÍA EN LAS INSTALACIONES DE IURRETA, EL SERVICIO DE SEGURIDAD DE AJURIA ENEA Y BERROZI**

## INDICE

- 1.- OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN
  - 2.- LOTE 1: IURRETA / CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO
  - 3.- LOTE 2: SERVICIO DE SEGURIDAD DE AJURIA-ENEA / CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO
  - 4.- LOTE 3: BERROZI / CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO
  - 5.- OTRAS CARACTERÍSTICAS
  - 6.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE COMEDOR Y DE LA COCINA
  - 7.- CONDICIONES RELATIVAS A LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL
  - 8.- UNIFORMIDAD DEL PERSONAL
  - 9.- INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES
  - 10.- SEGURO
  - 11.- LEGISLACIÓN APLICABLE
  - 12.- REPRESENTANTE DEL SERVICIO
  - 13.- SEGUIMIENTO DEL SERVICIO
  - 14.- SEGURIDAD
  - 15.- INFORMACIÓN A PRESENTAR POR LOS LICITADORES
  - 16.- PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA
- ANEXO A: RELACIÓN DE PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO
- ANEXO B: MENÚ BÁSICO (LOTE 1. IURRETA)
- ANEXO C: GRAMAJEN MÍNIMO (LOTE 1. IURRETA)
- ANEXO D: LISTADO DE CATEGORÍAS DE PRODUCTO (LOTE 1. IURRETA)
- ANEXO E: MENÚ BÁSICO (LOTE 2. SERVICIO DE SEGURIDAD DE AJURIA ENEA)
- ANEXO F: GRAMAJEN MÍNIMO (LOTE 2. SERVICIO DE SEGURIDAD DE AJURIA ENEA)
- ANEXO G: LISTADO DE CATEGORÍA DE PRODUCTOS (LOTE 2. SERVICIO DE SEGURIDAD DE AJURIA ENEA)
- ANEXO H: MENÚ BÁSICO (LOTE 3. BERROZI)
- ANEXO I: GRAMAJEN MÍNIMO (LOTE 3. BERROZI)
- ANEXO J: LISTADO DE CATEGORÍAS DE PRODUCTOS (LOTE 3. BERROZI)
- ANEXO K: LISTADO DE PRODUCTOS EXTRAS

Nº Rev.	Fecha	Motivo Modificación
2	19.01.04	Revisión General
3	21.01.08	Revisión General
4	01.10.08	Revisión General
Realizado por:		Revisado y Aprobado:
AREA DE ESTANDARIZACIÓN Y HOMOLOGACIÓN		



## 1.- OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Las presentes Bases servirán para la contratación del servicio de hostelería denominado “in situ”, siendo éste el que se realiza en las propias instalaciones.

Abarcará a las instalaciones de Iurreta y de la Unidad Marítima, el Servicio de Seguridad de Ajuria Enea y Berrozi.

## 2.- LOTE 1: IURRETA / CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

El servicio de hostelería en las instalaciones de Iurreta incluye las siguientes prescripciones técnicas:

- 2.1 La prestación del servicio de alimentación se efectuará según las necesidades del Centro, facturando únicamente los servicios realmente prestados, al precio de adjudicación.

La media aproximada de plazas a las que se prestará el servicio diario será de:

Desayunos	80
Comidas	97
Cenas	60
Retenes	16

Estas cantidades oscilarán en función de la ocupación del Centro.

- 2.2 El servicio se realizará los 365 días del año. El horario orientativo será el siguiente:

	De Lunes a Viernes	Sábados – Domingos y Festivos
Desayuno	de 7:30 a 8:00	de 9:00 a 10:00
Comida	de 13:30 a 15:00	de 13:30 a 14:30
Cena	de 20:00 a 21:30	de 20:00 a 21:30
Retén	Apartado 2.4	

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

- 2.3 La empresa adjudicataria deberá aportar el personal mínimo necesario para el buen desarrollo del servicio.

El personal que actualmente presta el servicio en las instalaciones de Iurreta es el que se relaciona en el **Anexo A** del presente Pliego de Bases Técnicas.



Entre el personal aportado por la empresa adjudicataria se incluirá un Jefe de Cocina que además de las labores propias de su puesto, hará las veces de coordinador con la Dirección aprobando los menús y llevando el control e inspección de calidad de los productos, así como de la elaboración de los platos.

## 2.4 **Retén**

La empresa adjudicataria deberá reservar servicios en condiciones organolépticas adecuadas, para poder ser consumidos fuera del horario habitual, lo cual podrá darse a cualquier hora del día o de la noche, además de disponer de personal de retén las 24 horas, los 365 días del año.

El personal de retén estará disponible en el Centro en el tiempo máximo de una hora a partir del aviso, siendo el mínimo imprescindible para prestar estos servicios.

- 2.5 El servicio comprenderá el desayuno, la comida, la cena y el retén en línea de autoservicio durante todos los días de la semana, incluyendo las siguientes indicaciones:

Desayuno	Café con leche o cacao con leche o infusión o zumos brick Mantequilla (porción individual) Mermelada (porción individual) 1 Pan 1 Pieza de bollería Cereales Embutidos
Comida y Cena	Buffet de ensalada con al menos 5 ingredientes Dos primeros platos, dos segundos platos y 2 postres, pan, refresco o cerveza sin alcohol o agua y café.
Retén	Será igual que la comida y la cena

En todos los servicios se podrá elegir entre pan normal y pan integral.

## 2.6 **Servicio de Catering**

La empresa adjudicataria debe contemplar el suministro de servicios de catering a comisarías para aquellas ocasiones en las que la Administración lo requiera. Para ello la empresa deberá ofertar el precio por servicio de catering para los siguientes menús:

<b>Menú 1</b>
Ensalada Mixta Menestra Imperial Entrecot de ternera con champiñones
<b>Menú 2</b>
Ensalada Mixta Arroz con Almejas Cordero lechal al horno con patatas panadera
<b>Menú 3</b>
Ensalada Mixta Espaguetis con gambas Solomillo con patatas parisina y verduras



Estos menús son ejemplos para que las empresas licitadoras oferten un precio que pueda ser comparativo entre ellas.

El precio ofertado deberá incluir el transporte del catering hasta la comisaría, colocación del servicio en el Centro, servicio a la mesa de la comida, la recogida y limpieza, así como el llevar mesas y sillas cuando sea necesario.

## **2.7 El menú constará de dos primeros platos, dos segundos y dos postres.**

**El licitador deberá presentar en su oferta el menú a consumir, tanto en las comidas como en las cenas, durante el periodo de un mes, que será exactamente igual al especificado en el Anexo B.**

**Asimismo, el licitador deberá indicar el gramaje en crudo del ingrediente/s principal/es o base de cada plato del menú, que deberá llevar los mismos ingredientes y cuyo gramaje será como mínimo el definido en el Anexo C.**

El adjudicatario deberá cumplir con los distintos gramajes de materias primas en crudo, siendo causa de rescisión de contrato su no-cumplimiento.

Cada semana, el adjudicatario presentará a la Dirección del Centro los menús correspondientes a los servicios que se vayan a ofrecer.

Además de los anteriores se entregará, conjuntamente con la oferta, un cuadro completo de información sobre las calorías ofertadas especificada en **Proteínas, Hidratos de Carbono y Lípidos.**

## **2.8 Respecto a categorías de la materia prima, el licitador deberá ofertar como mínimo la clasificación establecida en el listado de categorías que se indica en el Anexo D.**

- Todos los procesos o materiales empleados cumplirán el “Código Alimentario” y todas las disposiciones y reglamentaciones técnico-sanitarias que lo desarrollan.
- Todos los productos clasificados como categoría/calidad extra o primera, deberán llevar su identificación de acuerdo con la Norma genérica de calidad.
- Los productos alimenticios envasados deberán cumplir la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad.
- Las carnes deberán cumplir la Norma de calidad para carnes de vacuno, ovino, porcino y sus unidades comerciales destinadas al mercado nacional.
- Las legumbres deberán cumplir las Normas de calidad para determinadas legumbres secas.



## 2.9 Servicio de hostelería para la Sección Marítima

El servicio a prestar en las instalaciones de Iurreta incluirá la prestación del Servicio de Hostelería a la Sección Marítima.

El servicio ordinario de hostelería para la Sección Marítima consistirá en preparar el pedido semanal correspondiente a los desayunos, que será solicitado según necesidades. Los desayunos, que deberán ofrecerse en las mismas condiciones que en el Centro de Iurreta, se podrán pedir en condiciones de embalaje que garanticen tanto las condiciones higiénicas como de calidad de los mismos.

La media aproximada de plazas diarias a las que se prestará el servicio de desayuno será de 5.

La prestación del Servicio de Hostelería se efectuará según las necesidades del Centro, facturando únicamente los servicios realmente prestados, y al mismo precio de adjudicación que los aprobados para el Centro de Iurreta. Además del servicio ordinario del desayuno, cualquier otro servicio que se solicitase se ofrecerá en las mismas condiciones que se citan para el Centro de Iurreta.

## 3.- LOTE 2: SERVICIO DE SEGURIDAD DE AJURIA-ENEA / CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

El servicio de hostelería en el Servicio de Seguridad de Ajuria Enea incluye las siguientes prescripciones técnicas:

- 3.1 La prestación del servicio de alimentación se efectuará según las necesidades del Centro, facturando únicamente los servicios realmente prestados, al precio de adjudicación.

La media aproximada de plazas a las que se prestará el servicio diario será de:

Desayunos	7
Comidas	7
Cenas	7
Recenas	7

Estas cantidades oscilarán en función de la ocupación del Centro.



3.2 El servicio se realizará los 365 días del año. El horario orientativo será el siguiente:

	<b>Horario</b>
Desayuno	De 8:00 a 9:30
Comida	de 13:00 a 15:00
Cena	de 20:00 a 22:00

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

3.3 La empresa adjudicataria deberá aportar el personal mínimo necesario para el buen desarrollo del servicio.

El personal que actualmente presta el servicio en las instalaciones del Servicio de Seguridad de Ajuria Enea es el que se relaciona en el **Anexo A** del presente Pliego de Bases Técnicas.

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

Desayuno	Café con leche o cacao con leche o infusión Mantequilla (porción individual) Mermelada (porción individual) 1 Pan 1 Pieza de bollería envasada (magdalena, sobao, paquete unitario de galletas...) Yoghurt - Una vez a la semana se sustituirá el yoghurt y la pieza de bollería envasada por una tortilla de patatas. - Una vez a la semana se sustituirá el yoghurt y la pieza de bollería envasada por dos huevos fritos.
Comida y Cena	Se compondrá de dos platos, postre, pan y café. Buffet de ensalada con al menos 5 ingredientes En cada servicio de comida y cena se incluirá la correspondiente bebida a elegir entre refrescos, cerveza o agua mineral de marca.
Recena	2 Bocadillos 1 Lácteo 1 Fruta 1 Bebida

En todos los servicios se podrá elegir entre pan normal y pan integral.

**3.5 El menú constará de un primer plato, un segundo y un postre.**

**El licitador deberá presentar en su oferta el menú a consumir durante el periodo de un mes, tanto en las comidas como en las cenas, que será exactamente igual al especificado en el Anexo E.**



**Asimismo, el licitador deberá indicar el gramaje en crudo del ingrediente/s principal/es o base de cada plato del menú, el cual deberá llevar los mismos ingredientes y cuyo gramaje será como el definido en el Anexo F.**

El adjudicatario deberá cumplir con los distintos gramajes de materias primas en crudo, siendo causa de rescisión de contrato su no-cumplimiento

Cada semana, el adjudicatario presentará a la Dirección del Centro los menús correspondientes a los servicios que se vayan a ofrecer.

Además de los anteriores se entregará, conjuntamente con la oferta, un cuadro completo de información sobre las calorías ofertadas especificada en **Proteínas, Hidratos de Carbono y Lípidos.**

**3.6 Respecto a categorías de la materia prima, el licitador deberá ofertar como mínimo la clasificación establecida en el listado de categorías que se indica en el Anexo G.**

- Todos los procesos o materiales empleados cumplirán el “Código Alimentario” y todas las disposiciones y reglamentaciones técnico-sanitarias que lo desarrollan.
- Todos los productos clasificados como categoría/calidad extra o primera, deberán llevar su identificación de acuerdo con la Norma genérica de calidad.
- Los productos alimenticios envasados deberán cumplir la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad.
- Las carnes deberán cumplir la Norma de calidad para carnes de vacuno, ovino, porcino y sus unidades comerciales destinadas al mercado nacional.
- Las legumbres deberán cumplir las Normas de calidad para determinadas legumbres secas.

**4.- LOTE 3: BERROZI / CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO**

El servicio de hostelería en las instalaciones de Berrozi incluye las siguientes prescripciones técnicas:

- 4.1 La prestación del servicio de alimentación se efectuará según las necesidades del Centro, facturando únicamente los servicios realmente prestados, al precio de adjudicación.

La media aproximada de plazas a las que se prestará el servicio diario será de:

Desayunos	47
Comidas	52
Cenas	15
Recenas	8

Estas cantidades oscilarán en función de la ocupación del Centro.



- 4.2 El servicio se realizará los 365 días del año. El horario orientativo será el siguiente:

	<b>Horario</b>
Desayuno	De 8:00 a 8:30 y de 10:00 a 10:30
Comida	de 13:30 a 14:30
Cena	de 19:30 a 20:30

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

- 4.3 La empresa adjudicataria deberá aportar el personal mínimo necesario para el buen desarrollo del servicio.

El personal que actualmente presta el servicio en las instalaciones de Berrozi es el que se relaciona en el **Anexo A** del presente Pliego de Bases Técnicas.

Por su parte la Administración aportará el siguiente personal propio de cocina al servicio, con una jornada laboral anual según convenio que constará de:

- 1 Jefe de Cocina, que además de las labores propias de su puesto, hará las veces de coordinación con la Dirección, aprobando los menús y llevando el control e inspección de la calidad de los productos, así como de la elaboración de los platos
- 1 Cocinero, que estará bajo la supervisión del Jefe de Cocina.

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



Desayuno	Café con leche, cacao con leche, infusión Mantequilla (porción individual) Mermelada (porción individual) 1 Pieza de bollería Cereales Yoghurt 1 Pan 1 Plato caliente Queso Membrillo Fruta Miel Zumos Brick
Comida y Cena	Se compondrá de un Primer Plato, un Segundo Plato y un Postre, junto con Pan y Café Buffet de ensalada con al menos 5 ingredientes En cada servicio de comida y cena se incluirá la correspondiente bebida a elegir entre refrescos o agua mineral de marca, indicando las calorías de cada menú. En ningún caso servirán bebidas con alcohol.
Recena	2 Bocadillos 1 Lácteo 1 Fruta 1 Bebida

Tanto en la comida como en la cena, existirá además del menú ensalada (con al menos 5 ingredientes) y fruta.

En todos los servicios se podrá elegir entre pan normal y pan integral.

#### 4.5 El menú constará de un primer plato, un segundo y un postre.

**El licitador deberá presentar en su oferta el menú a consumir durante el periodo de un mes, tanto en las comidas como en las cenas, que será exactamente igual al especificado en el Anexo H.**

**Asimismo, el licitador deberá indicar el gramaje en crudo del ingrediente/s principal/es o base de cada plato del menú, el cual deberá llevar los mismos ingredientes y cuyo gramaje será como el definido en el Anexo I.**

El adjudicatario deberá cumplir con los distintos gramajes de materias primas en crudo, siendo causa de rescisión de contrato su no-cumplimiento

Cada semana, el adjudicatario presentará a la Dirección del Centro los menús correspondientes a los servicios que se vayan a ofrecer.

Además de los anteriores se entregará, conjuntamente con la oferta, un cuadro completo de información sobre la calidad ofertada especificada en **Proteínas, Hidratos de Carbono y Lípidos.**



**4.6 Respecto a categorías de la materia prima, el licitador deberá ofertar como mínimo la clasificación establecida en el listado de categorías que se indica en el Anexo J.**

- Todos los procesos o materiales empleados cumplirán el “Código Alimentario” y todas las disposiciones y reglamentaciones técnico-sanitarias que lo desarrollan.
- Todos los productos clasificados como categoría/calidad extra o primera, deberán llevar su identificación de acuerdo con la Norma genérica de calidad.
- Los productos alimenticios envasados deberán cumplir la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad.
- Las carnes deberán cumplir la Norma de calidad para carnes de vacuno, ovino, porcino y sus unidades comerciales destinadas al mercado nacional.
- Las legumbres deberán cumplir las Normas de calidad para determinadas legumbres secas.

**5.- OTRAS CARACTERÍSTICAS**

5.1 El personal de cocina será cualificado y pertenecerá a la empresa que sea adjudicataria para cada uno de los Lotes.

5.2 La empresa adjudicataria realizará básicamente 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 (que serán aprobados por la Dirección del Centro con al menos una semana de antelación)
- Transporte de los víveres al Centro.
- Efectuar el control de 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.
- Elaboración de los menús en la cocina del Centro.
- Colocación del comedor.
- Servicio de comida a los usuarios con autoservicio para Iurreta y Berrozi.
- Servir la comida a los usuarios a la mesa para el Servicio de Seguridad de Ajuria Enea y Zierbana.
- Lavado de la cubertería, vajilla y menaje.
- Limpieza y Mantenimiento del comedor y la cocina
- Servicio de Desinfección, Desinsectación y Desratización.
- Recogida de manteles y servilletas para su traslado en bolsas.
- Retirada de residuos.
- Supervisión de todo el proceso.



- Contacto directo con la Dirección del Centro o persona en que se delegue.

5.3 Cuando por prescripción médica existiesen dietas especiales, el adjudicatario vendrá obligado a sustituir el menú ordinario por el recomendado dentro de los establecidos, para lo cual se adjuntarán menús - dietas orientativos.

La Dirección de cada Centro podrá establecer un número no determinado de este tipo de dietas especiales por motivos médicos, sin que ello suponga variación en el precio del menú.

5.4 Será por cuenta de la empresa adjudicataria el material consumible: servilletas de papel, palillos, etc.

5.5 La empresa adjudicataria deberá realizar **Análisis Bacteriológico de los alimentos y platos acabados (uno al mes) por laboratorio ajeno a la empresa adjudicataria para cada uno de los Lotes**. Los informes resultantes deberán ser entregados a la Administración para su control y seguimiento.

5.6 Del mismo modo, la empresa adjudicataria debe contemplar el suministro de **menús especiales o VIP** para los tres Lotes para aquellas ocasiones que la Administración lo requiera. Para ello la empresa deberá ofertar el precio por servicio para el siguiente menú:

- Jamón y Lomo Ibéricos 70 gramos entre ambos
- Espárragos Especiales 3 Unidades
- Langostinos 4 Unidades
- Ensalada de cogollos con piquillo
- Solomillo con Verduritas 300 gramos
- Postre de la Casa
- Pan (normal e integral)
- Bebida

Este menú es un ejemplo para que las empresas licitadoras oferten un precio que pueda ser comparativo entre ellas.

Cuando la Administración solicite este servicio, la empresa adjudicataria deberá presentar sus propuestas de menú especial o VIP, de características similares a las descritas en el menú del ejemplo, que debe ser aprobado por la Administración.

5.7 Los alimentos extras solicitados (café, galletas, azúcar, agua, refrescos, etc.) que no estén recogidos en la pensión diaria, serán ofertados en precios unitarios aparte, de acuerdo con las listas detalladas en el **Anexo K** para cada uno de los Lotes.

5.8 En situaciones extraordinarias, y a petición de la Administración, la empresa adjudicataria deberá estar disponible para la prestación de un servicio fuera del horario habitual de trabajo en cada uno de los Lotes, por lo que deberá presentar en su oferta Precio por hora para los **servicios de un cocinero**, y para los **servicios de un auxiliar de limpieza fuera del horario normal aprobado por la Administración**, debiendo ofertarse dentro de cada Lote el mismo precio hora para todos los días del año y para las 24 horas del día.



- 5.9 La empresa adjudicataria se comprometerá a 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, siendo obligatoria la presentación del certificado médico que corresponda a solicitud de la Administración.
- 5.10 Si por causas extraordinarias, 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.)
- 5.11 El adjudicatario no podrá suministrar bebidas ni comidas al personal ni a dependencia alguna del Centro, si no son solicitadas y autorizadas por el procedimiento administrativo que se establezca. La Dirección determinará a quién procede autorizar en cada caso.
- 5.12 Las situaciones de servicio alimentario no habituales y que por necesidades deban de ser administrados por el adjudicatario, deberán ser semejantes a los ofertados tanto en sus aspectos cualitativos como cuantitativos.
- 5.13 Cualquier modificación en las condiciones del servicio, tanto a petición de las empresas adjudicatarias o de la Administración, se realizará a través del Área de Estandarización y Homologación.

## 6.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE COMEDOR Y DE LA COCINA

La empresa adjudicataria debe realizar una limpieza eficiente de todas las instalaciones de comedores y cocinas, manteniéndolos 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.

En función de los requisitos especificados las empresas licitadoras deben elaborar un **programa de trabajo**, incluyendo la limpieza y desinfección de servicios y vestuarios del personal de cocina, así como zonas de almacenamiento y despensas, donde se guardarán los productos propios del servicio de hostelería, utensilios de cocina y lo necesario para el mantenimiento de la limpieza de la zona.



### **6.1 Desinfección, Desinsectación y Desratización**

Dentro de las funciones de limpieza de la cocina y los comedores, la empresa adjudicataria 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 adjudicataria debe 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 trabajadores de la empresa adjudicataria se encargarán 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.

La basura debe ser arrojada en bolsas de plástico cerradas, y nunca directamente en los cubos o contenedores de basura. Las bolsas en su transporte nunca podrán ser arrastradas sino que deberán ser llevadas en suspensión, a mano o en el carro correspondiente.

## **7.- CONDICIONES RELATIVAS A LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL**

El personal que preste el servicio pertenecerá a la empresa adjudicataria de cada Lote, que deberá ser previamente aprobado por la Administración, siendo por cuenta de la empresa adjudicataria todos los gastos relacionados con los salarios y cargas sociales del personal contratado, así como su manutención y uniformidad.

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.

De este modo la empresa adjudicataria de cada Lote tendrá capacidad para cubrir ausencias y sustituir personas en el mismo día. Cuando se dé esta circunstancia, la empresa debe notificar por escrito el motivo del cambio y los datos de las personas que van a realizar las sustituciones.

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

La relación de cambios que se produzcan no debe suponer un aumento o disminución del número de personas previstos en la plantilla respecto de los programas aprobados para cada Centro.

Se efectuará por parte de la Administración un seguimiento de horarios y de jornadas realizadas por el personal contratado, de modo que se cumpla eficazmente el servicio contratado para cada Centro.



Si en los controles de calidad realizados por la Administración se detecta que el servicio no se realiza de manera correcta, según el programa de trabajo aprobado para cada Centro, la empresa adjudicataria que corresponda estará obligado a corregirlo, bien por el incremento de medios humanos y/o materiales, o por la reorganización de los programas de trabajo mediante la sustitución de personal, intercambio de funciones entre la plantilla, u otras medidas que la empresa adjudicataria que corresponda considere oportunas, pero en cualquier caso sin repercusión alguna de costo para la Administración.

Los daños causados por el personal de la empresa adjudicataria que corresponda sobre los enseres de los Centros por negligencia o dolo serán indemnizados a la Administración por la empresa adjudicataria que corresponda, asimismo se responsabilizará de los daños a terceros que su actividad empresarial de limpieza pueda originar.

También será responsable la empresa adjudicataria que corresponda de las sustracciones de cualquier material que quede probado hayan sido efectuadas por sus trabajadores.

#### **8.- UNIFORMIDAD DEL PERSONAL**

La o las empresas adjudicatarias exigirán, en atención a la imagen de los Centros Policiales, condiciones excepcionales de presencia, modales y compostura del personal a su servicio, así como discreción en la información que se pueda manejar.

Durante su permanencia en el edificio el personal deberá estar debidamente uniformado y portar en lugar visible la correspondiente placa de identificación, cuidándose al máximo la limpieza y decoro de este vestuario, que será por cuenta del adjudicatario.

#### **9.- INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES**

La Administración del Centro proporcionará a la empresa adjudicataria que corresponda los locales, mobiliario y enseres necesarios para la prestación del servicio, incluyendo el equipamiento inicial y reposición del menaje de cocina, vajilla, cristalería y cubertería.

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

Los gastos ocasionados por mal uso o uso negligente de las instalaciones, equipamientos y menaje, serán por cuenta de la empresa adjudicataria que corresponda.

Corresponderá a la Administración la reparación y mantenimiento de la maquinaria e instalaciones de la cocina, no pudiendo la empresa adjudicataria que corresponda realizar obras en los locales de la cocina. Asimismo, la empresa adjudicataria deberá de colaborar en la ejecución del plan de mantenimiento, informando de las averías e incidencias a través del procedimiento que se establezca para este fin.

Además 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 adjudicataria que corresponda un uso adecuado de los mismos.



## 10.- SEGURO

Las empresas licitadoras deberán contar con un seguro de responsabilidad civil que incluya riesgos de intoxicación alimentaria.

## 11.- LEGISLACIÓN APLICABLE

Las empresas licitadoras del servicio deben estar de acuerdo a la Legislación que les sea de aplicación, debiendo tener a disposición de la Administración la documentación que acredite el cumplimiento de esta normativa.

Entre la normativa de aplicación se encuentra la siguiente:

- El personal de la empresa será sometido a lo dispuesto en el **Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero** sobre el personal manipulador de alimentos.
- **Decreto 223/1996 de 17 de septiembre**, relativa a Autorizaciones Sanitarias de funcionamiento de las actividades y establecimientos alimentarios en la Comunidad Autónoma de País Vasco.
- Real Decreto 2817/1993 relativo a la Reglamentación Técnico Sanitaria de Comedores Colectivos.
- **Orden de 15 de Marzo de 2002** por la que se establecen las condiciones sanitarias de clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma de País Vasco.
- Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario en lo que le sea aplicable, lo establecido en la **Orden Ministerial de 24 de octubre de 1.987**, por la que se aprueba el Reglamento sobre Vigilancia, Control o Inspección Sanitaria de Comedores Colectivos.
- Orden del Departamento de Sanidad y Consumo del Gobierno Vasco de fecha 13 de febrero de 1.989, que regula la preparación y conservación de alimentos elaborados con ovoproductos.

## 12.- REPRESENTANTE DEL SERVICIO

Las empresas licitadoras deberán designar un representante del servicio para cada uno de los Lotes, que sea el interlocutor entre la Administración y cada 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.

Se tratará de una persona con formación adecuada en tareas de supervisión y experiencia en la realización de estas funciones, con capacidad de organización y dotes de mando, así



como capacidad de respuesta ante las necesidades y poder de resolución de cuantos defectos e incidencias se observen.

También se tendrá en cuenta la Metodología de trabajo utilizada para la realización del seguimiento del servicio: programación de visitas, criterios para la detección de incidencias y procedimiento para su control, toma de acciones correctoras y realización de las mismas.

### 13.- SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

Además del seguimiento a la calidad del servicio exigida a la o las empresas adjudicatarias, la Administración realizará por su parte un seguimiento del servicio con el fin de detectar las posibles irregularidades que entorpezcan el óptimo rendimiento de los Centros, así como posibles situaciones de mejora.

Para ello la Administración establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos, incluyendo visitas a los centros, en las que se comprobará la calidad y cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la cocina, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos, la calidad de la limpieza de las instalaciones y enseres de cocina, así como el cumplimiento del horario del servicio de comidas entre otros.

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

Se mantendrán reuniones con la empresa adjudicataria a fin de explicar el procedimiento de calidad a seguir, reservándose la Administración el derecho de modificarlo con el fin de mejorar la calidad del servicio y conseguir la máxima eficacia.

### 14.- SEGURIDAD

Se deben cumplir las disposiciones mínimas de seguridad y salud establecidas en el marco de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, y el Reglamento de los Servicios de Prevención, RD 39/1997, así como las sucesivas modificaciones y actualizaciones de la misma.

El cumplimiento de dicha normativa incluye entre otros los siguientes aspectos:

- *Evaluación de Riesgos* de acuerdo al art. 16 de la LPRL y planificación de la acción preventiva según el Reglamento de los Servicios de Prevención.
- Certificaciones del cumplimiento de las obligaciones relativas a la *formación e información* de los trabajadores, según art. 18 y 19 de la LPRL.
- *Documentación a disposición de la Autoridad Laboral* de acuerdo al art. 23 de la LPRL.
- La empresa adjudicataria deberá cumplir con el protocolo de coordinación de actividades empresariales del Departamento de Interior en materia de prevención de riesgos laborales.



## 15.- INFORMACIÓN A PRESENTAR POR LOS LICITADORES

Además de lo solicitado anteriormente se considera como básico para cada uno de los Lotes la siguiente información:

- **Programa de trabajo, número de personas, jornada laboral y funciones en cada servicio de desayuno, comida y cena.**
- **Programa de Trabajo para la Limpieza** del Centro, frecuencias, métodos de trabajo, etc.
- **Programa de Desinfección, Desinsectación y Desratización**, frecuencias, métodos de trabajo...
- **Documentación relativa a la Normativa y Legislación** que les sea de aplicación.
- Fotocopia de la **póliza de responsabilidad civil** actualizada.
- Nombre y cargo en la empresa de la persona designada por el licitador como **representante** ante la Administración, con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantos defectos e incidencias sean observados en la prestación del servicio.
- Metodología de Trabajo para realización del **Seguimiento de la Calidad** del Servicio: programas de visitas, criterios para la detección de incidencias y procedimientos para su control, etc.
- Documentación relativa al **cumplimiento de la Normativa de Prevención de Riesgos Laborales**.
- **Gramajen de platos** con todos sus ingredientes y su valoración nutricional.
- **Calidades** de los productos que se van a utilizar.
- **Mejoras** en relación con el mínimo exigido.
- Cualquier otra documentación que los licitadores crean conveniente para dar a conocer otros aspectos como la dimensión y medios de la empresa para el desarrollo del contrato, por ejemplo: sistemas de calidad, capacidad de respuesta, planes de formación, etc.

## 16.- PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA

Cada licitador podrá presentar oferta a cualquiera de los lotes o a la totalidad del concurso.

Cada lote deberá ser ofertado para la totalidad de los servicios descritos para ese lote, debiéndose ofertar de acuerdo con los modelos de proposición económica que se adjuntan, en los que se indica el precio unitario máximo de licitación para cada concepto.

Se deberán presentar oferta para los siguientes servicios:

- Precios de los servicios por separado para **desayuno, comida, cena y recena/retén** para cada Lote, teniendo en cuenta los menús, los gramajes y calidades que se facilitan en los diferentes Anexos para cada uno de los Lotes.
- Precio por **servicio de catering** a comisarías para el Lote 1 correspondiente a Iurreta, tomando como ejemplo los menús propuestos en las presentes Bases Técnicas.



- Precio por servicio para el **menú especial o VIP** para cada Lote, tomando como ejemplo el menú propuesto en las presentes Bases Técnicas.
- Precio por hora para los **servicios de cocinero** y los **servicios de auxiliar de limpieza** para cada Lote fuera del horario normal aprobado por la Administración, debiendo ofertarse dentro del mismo Lote el mismo precio hora para todos los días de año y las 24 horas del día.
- Precio para los productos que se recogen en el **Anexo K**, que son los productos que no están recogidos en la pensión diaria (café, galleta, azúcar, agua, refrescos, etc.) que serán objeto de facturación diferenciada y separada por servicios solicitados, con carácter mensual.

Cualquier otra situación de servicio alimentario no contemplada en estas condiciones, y que por necesidades deben ser suministradas, se resolverá de mutuo acuerdo entre la Administración, a través del Área de Estandarización y Homologación, y el adjudicatario, tanto en sus aspectos cualitativos como cuantitativos.

Todos los precios incluirán todos los gastos e impuestos, no obstante en la proposición deberá indicarse como partida independiente el importe del Impuesto sobre el Valor Añadido que deba ser repercutido.


**ANEXO A: RELACIÓN DE PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO**
**LOTE 1: IURRETA**

JORNADA	CATEGORIA	FECHA ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	BRUTO /MES
100%	AUX. COLECTIVIDADES.	01/10/91	100	1.163,16 €
50%	AUX. COLECTIVIDADES.	25-12-95	100	951,2 €
100%	AUX. COLECTIVIDADES.	15/01/02	100	1.909,58 €
100%	COCINERO	01/10/02	410	1.958,62 €
100%	JEFE COCINA	09/12/03	100	2.252,23 €
50%	AUX. COLECTIVIDADES.	01/01/05	510	1.032,36 €
50%	AUX. COLECTIVIDADES.	24/04/06	289	1.021,62 €
50%	AUX. COLECTIVIDADES.	14/06/06	289	981,25 €
100%	AUX. COLECTIVIDADES.	20/08/79	100	2.007,44 €
50%	AUX. COLECTIVIDADES.	24/04/06	510	986,46 €
100%	COCINERO	3/11/97	100	1.995,08 €

**LOTE 2: BERROZI**

JORNADA	CATEGORIA	FECHA ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	BRUTO /MES
100%	COCINERO	14/12/98	100	2.148,38 €
100%	AYTE. COCINA	14/12/98	100	1.964,62 €
100%	AUX. LIMP.	8/09/02	401	1.486,07 €
100%	MARMITÓN	14/03/02	100	1.759,77 €
50%	AUX. LIMP.	10/06/02	200	1.029,57 €
100%	AUX. LIMP.	03/09/07	401	1.734,53 €

**LOTE 3: SERVICIO DE SEGURIDAD DE AJURIA - ENEA**

JORNADA	CATEGORIA	FECHA ANTIGÜEDAD	TIPO CONTRATO	BRUTO /MES
87,5 %	COCINERA	8/09/03	501	1.597,2 €
87,5 %	COCINERA	10/12/07	502	1.442,79 €

ANEXO B: MENÚ BÁSICO (LOTE 1. IURRETA)

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<b>COMIDA</b>	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	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
	<b>01</b>	<b>02</b>	<b>03</b>	<b>04</b>	<b>05</b>	<b>06</b>	<b>07</b>
<b>CENA</b>	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



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<b>COMIDA</b>	Espaguetis a la boloñesa	Alubias rojas con costilla	Paella mixta	Lentejas estofadas	Menestra verduras	Arroz a la cubana	Cocido de garbanzos
	Berza a la bilbaína	Cardos a la vizcaína	Guisantes con jamón	Vainas con patatas	Ensaladilla rusa	Espinacas	Coliflor c/mahonesa
	Merluza en salsa verde	Filete de ternera con patatas fritas	Albóndigas	Pollo guisado con guarnición	Lomo adobado	Filete de ternera con guarnición	Costilla asada con patatas fritas
	Lengua Villarroy	Bonito con tomate	Bacalao rebozado	Mero a la plancha	Salmón a la plancha	Anchoas rebozadas	Merluza al horno
	Natillas Y Fresas con nata	Cuajada Y Fruta del tiempo	Manzana asada Y Fruta del tiempo	Pastel de frutas Y Fruta del tiempo	Cuajada Y Fruta del tiempo	Queso de Burgos con membrillo Y Fruta del tiempo	Peras al vino Y Fruta del tiempo
	<b>08</b>	<b>09</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>CENA</b>	Sopa de pescado	Macarrones carbonara	Crema de calabacín	Berenjenas rellenas	Pisto	Espaguetis al ajillo	Sopa de cocido
	Ensaladilla rusa	Espinacas c/bechamel	Coliflor c/refrito	Crema de espárragos	Vainas con patatas	Guisantes	Alcachofas
	Pechugas de pollo con guarnición	Lomo Villarroy	Tortilla española	Filete de ternera con patatas fritas	Pechuga de pavo	Tortilla de bonito	Pollo guisado
	Lenguado rebozado	Huevos fritos con calamares	Pizza	Trucha a la Navarra F	Merluza romana con mahonesa	Lomo plancha con guarnición	Lenguado rebozado
	Yoghurt Y Fruta del tiempo	Natillas Y Fruta del tiempo	Yoghurt Y Fruta del tiempo	Flan Y Fruta del tiempo	Yoghurt Y Fruta del tiempo	Cocktail de frutas Y Fruta del tiempo	Yoghurt Y Fruta del tiempo



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<b>COMIDA</b>	Estofado de garbanzos	Arroz a la cubana	Alubias rojas	Espaguetis boloñesa	Patatas a la riojana	Paella	Lentejas
	Menestra de verduras	Crema de verdura con picatostes	Alcachofas	Guisantes	Vainas	Cardos a la vizcaína	Coles de Bruselas
	Escalope c/patatas	Filete plancha c/patatas fritas	Filete de merluza con guarnición	Costilla guisada	Chuleta de cerdo c/patatas	Albóndigas	Conejo guisado
	Merluza plancha con guarnición	Txitxarro al horno	Salmón al horno	Bacalao con pimientos	Sardinias rebozadas	Atún encebollado	Chipirones en su tinta c/ arroz blanco
	Manzana asada Y Fruta del tiempo	Cocktail de frutas Y Fruta del tiempo	Arroz con leche Y Fruta del tiempo	Natillas Y Fruta del tiempo	Cuajada Y Fruta del tiempo	Puding de frutas Y Fruta del tiempo	Flan casero Y Fruta del tiempo
	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
<b>CENA</b>	Guisantes c/jamón	Crema de calabacín	Sopa de pescado	Pisto	Crema de espárragos	Espinacas	Ensalada de pasta
	Ensaladilla rusa	Patatas en salsa verde	Puerros con patatas	Alcachofas	Acelgas	Sopa de cocido	Vainas con patatas
	Estofado de pavo	Tortilla de bonito	Escalope con patatas fritas	Filete de ternera con guarnición	Lomo adobado con pimientos	Pollo asado con guarnición	Empanadillas y croquetas
	Huevos fritos con salchichas	San Jacobo con guarnición	Lenguado rebozado	Trucha a la navarra	Anchoas rebozadas	Merluza	Mero al horno
	Pastel de frutas Y Fruta del tiempo	Yoghurt Y Fruta del tiempo	Manzana asada Y Fruta del tiempo	Yoghurt Y Fruta del tiempo	Flan Y Fruta del tiempo	Yoghurt Y Fruta del tiempo	Yoghurt desnatado Y Fruta del tiempo



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<b>COMIDA</b>	Paella	Lentejas estofadas	Cocido de garbanzos	Macarrones carbonara	Patatas a la riojana	Alubias blancas	Arroz milanesa
	Crema de verduras con picatostes	Ensaladilla	Melón con jamón	Ensalada de arroz	Vainas	Alcachofas	Cardos a la vizcaína
	Filete de ternera con guarnición	Hamburguesas con guarnición	Guisado de ternera	Pollo asado con guarnición	Menestra de cordero	Costilla asada con patatas panadera	Filete de ternera con guarnición
	Mero a la americana	Txitxarro al horno	Bonito a la plancha	Salmón al horno	Bacalao rebozado	Sardinas a la plancha	Atún encebollado
	Queso fresco con membrillo Y Fruta del tiempo	Cuajada Y Fruta del tiempo	Arroz con leche Y Fruta del tiempo	Natillas Y Fruta del tiempo	Flan casero Y Fruta del tiempo	Mantecado Y Fruta del tiempo	Manzana asada Y Fruta del tiempo
	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
<b>CENA</b>	Espinacas	Vainas	Menestra de verduras	Arroz tres delicias	Porrusalda	Espaguetis carbonara	Alcachofas
	Arroz a la cubana	Sopa de cocido	Sopa de pescado	Coliflor con mahonesa	Crema de calabacín	Guisantes con jamón	Pisto
	Pechuga de pavo con guarnición	Lomo con pimientos	Chuletillas de cordero plancha	Filete de ternera con guarnición	Tortilla de bonito	Pechuga de pavo con guarnición	Lengua Villarroy
	Calamares y empanadillas	Merluza a la romana con mahonesa	Lenguado rebozado	Lirios	Trucha a la navarra	Anchoas rebozadas	Pizza y San Jacobos
Yoghurt Y Fruta del tiempo	Cocktail de frutas Y Fruta del tiempo	Yoghurt Y Fruta del tiempo	Flan Y Fruta del tiempo	Yoghurt Y Fruta del tiempo	Queso fresco Y Fruta del tiempo	Yoghurt Y Fruta del tiempo	

ANEXO C: GRAMAJEN MÍNIMO (LOTE 1. IURRETA)PRIMEROS PLATOS

PLATO	INGREDIENTE	GRAMAJEN
<b>ALUBIAS BLANCAS</b>	Alubias	80
	Chorizo	20
	Zanahoria	8
<b>VAINAS CON PATATAS</b>	Vainas	250
	Patatas	100
<b>ARROZ A LA CUBANA</b>	Arroz	80
	Tomate	120
	Huevo	55
<b>CREMA DE VERDURA</b>	Patata	110
	Puerro	15
	Zanahoria	30
	Puré de patata	15
	Tomate	35
<b>COCIDO DE GARBANZOS</b>	Garbanzos	80
	Chorizo	20
	Costilla	40
<b>BERZA BILBAINA</b>	Berza	300
<b>MACARRONES CON TOMATE</b>	Macarrones	90
	Tomate	120
	Carne	50
<b>ALCACHOFAS SALTEADAS</b>	Alcachofas	250
	Patatas	100
	Bacón	10
<b>PATATAS A LA RIOJANA</b>	Patatas	350
	Chorizo	20
	Pimiento Rojo	20
	Tomate	35
	Cebolla	5
	Zanahoria	10
<b>MENESTRA DE VERDURA</b>	Menestra	250
	Bacón	10
	Huevo	13
	Jamón Serrano	10
	Cebolla	13
	Tomate	10

**PRIMEROS PLATOS**

<b>PLATO</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMAJEN</b>
<b>COCIDO DE LENTEJAS</b>	Lentejas	65
	Chorizo	10
	Tomate	40
	Patata	25
	Cebolla	5
	Zanahoria	7
	Bacón	10
<b>COLIFLOR CON MAHONESA</b>	Coliflor	200
	Patata	50
	Mahonesa	20
<b>ESPAGUETI BOLOÑESA</b>	Espagueti	90
	Queso	20
	Carne	50
	Tomate	100
<b>ESPINACAS CON BECHAMEL</b>	Espinacas	200
	Leche	100
	Mantequilla	10
	Harina	30
	Bacón	10
<b>CREMA DE CALABACÍN</b>	Calabacín	200
	Leche	20
	Patata	100
<b>GUISANTES CON JAMÓN</b>	Guisantes	250
	Patata	100
	Jamón	30
<b>SOPA DE COCIDO</b>	Fideo	30
	Cebolla	10
	Tomate	35
	Zanahoria	10
	Puerro	10
<b>ARROZ TRES DELICIAS</b>	Arroz	90
	Zanahoria	20
	Maíz	20
	Guisantes	20
	Pimiento Rojo	20
<b>ENSALADILLA RUSA</b>	Base Ensaladilla	250
	Migas	30
	Aceitunas	20
	Mahonesa	30
	Huevo	30
	Pimiento	20



### PRIMEROS PLATOS

PLATO	INGREDIENTE	GRAMAJEN
<b>BERENJENAS RELLENAS</b>	Berenjenas	250
	Jamón York	30
	Huevo cocido	30
	Queso	30
	Mantequilla	20
	Harina	20
	Leche	100
<b>CREMA DE ESPÁRRAGOS</b>	Espárragos	100
	Mantequilla	10
	Harina	10
	Leche	30
	Cebolla	25
<b>PISTO</b>	Calabacín	100
	Cebolla	60
	Pimiento Verde	60
	Tomate	60
	Huevo	50
<b>PUERROS VINAGRETA</b>	Puerros	200
	Cebolla	15
	Pimiento Verde	30
	Pimiento Rojo	30
<b>SOPA DE PESCADO</b>	Zanahoria	20
	Cebolla	15
	Puerro	10
	Tomate	25
	Mejillón	25
	Merluza	35
	Arroz	10
	Huevo cocido	5
	Gamba pelada	25
<b>ALUBIAS ROJAS CON COSTILLA</b>	Alubias	80
	Chorizo	20
	Patata	25
	Zanahoria	10
	Cebolla	10
	Tomate	15
	Puerros	8
	Pimiento Verde	5
	Costilla	30
	Pimiento Choricero	5



### PRIMEROS PLATOS

PLATO	INGREDIENTE	GRAMAJEN
<b>CARDOS VIZCAINA</b>	Cardos	200
	Pimiento Choricero	50
	Cebolla	50
	Pimiento Verde	50
<b>COLES DE BRUSELAS</b>	Coles de Bruselas	200
	Bacón	20
<b>PATATAS EN SALSA VERDE</b>	Patatas	350
	Pescado	50
	Guisantes	10
	Harina	1,5
	Vino Blanco	1,1
<b>ACELGAS CON PATATAS</b>	Acelgas	300
	Patata	100
	Bacón	15
<b>ENSALADA DE PASTA</b>	Pasta	70
	Bonito	20
	Aceitunas	20
	Tomate	20
	Guisantes	20
	Maíz	20
	Jamón York	20
<b>PAELLA MIXTA</b>	Arroz	90
	Pollo	30
	Magro	25
	Cebolla	5
	Tomate	5
	Pimiento Rojo	20
	Guisantes	25
	Pimiento Verde	5
<b>ESPAGUETI CARBONARA</b>	Espagueti	90
	Nata	50
	Jamón York	30
	Champiñón	40



### SEGUNDOS PLATOS

PLATO	INGREDIENTE	GRAMAJEN
<b>ZANCARRÓN AL CASERÍO</b>	Zancarrón	160 gr
<b>MERO A LA PLANCHA</b>	Mero	200 gr
<b>PECHUGAS DE PAVO</b>	Pavo	200 gr
<b>TORTILLA DE CHAMPIÑÓN</b>	Huevos	3 Ud.
<b>FILETE DE TERNERA</b>	Carne	200 gr
<b>BONITO ENCEBOLLADO</b>	Bonito	300 gr
<b>LOMO A LA PLANCHA</b>	Lomo	200 gr
<b>MERLUZA ROMANA</b>	Merluza	200 gr
<b>POLLO ASADO</b>	Pollo	450 gr
<b>BACALAO CON PIMIENTOS</b>	Bacalao	325 gr
<b>TORTILLA DE PATATA</b>	Huevos	3 Ud.
<b>SAN JACOBO</b>	Jamón y queso	150 y 160 gr
<b>ALBÓNDIGAS</b>	Carne picada	200 gr
<b>CHICHARRO</b>	Chicharro	250 gr
<b>TRUCHA NAVARRA</b>	Trucha	200 gr
<b>CHIPIRONES CON ARROZ</b>	Chipirones	300 gr
<b>CHULETA CERDO CON PATATAS</b>	Chuleta	180 gr
<b>ANCHOAS REBOZADAS</b>	Anchoas	200 gr
<b>LIRIOS</b>	Lirios	250 gr
<b>LENGUADO REBOZADO</b>	Lenguado	200 gr
<b>COSTILLA ASADA CON PATATAS</b>	Costilla	300 gr



### SEGUNDOS PLATOS

PLATO	INGREDIENTES	GRAMAJEN
<b>TORTILLA DE BONITO</b>	Huevos	3 Ud.
<b>MERO AL HORNO</b>	Mero	225 gr
<b>MERLUZA EN SALSA VERDE</b>	Merluza	250 gr
<b>LENGUA VILLARROISE</b>	Lengua	200 gr
<b>BONITO CON TOMATE</b>	Bonito	450 gr
<b>LOMO VILLARROISE</b>	Lomo	150 gr
<b>HUEVOS FRITOS CON CALAMARES</b>	Huevos	2 Ud.
<b>BACALAO REBOZADO</b>	Bacalao	350 gr
<b>PIZZA</b>	Pizza	250 gr
<b>HAMBURGUESA</b>	Carne picada	200 gr
<b>SALMÓN PLANCHA</b>	Salmón	300 gr
<b>POLLO GUISADO</b>	Pollo	400 gr
<b>ATÚN ENCEBOLLADO</b>	Atún	350 gr
<b>ESCALOPE CON PATATAS</b>	Escalope	175 gr
<b>ESTOFADO DE PAVO</b>	Pavo	250 gr
<b>HUEVOS FRITOS CON SALCHICHAS</b>	Huevos y Salchichas	2 y 5 Ud.


**ANEXO D: LISTADO DE CATEGORÍAS DE PRODUCTO (LOTE 1. IURRETA)**

ACEITES	Oliva y girasol refinados
LÁCTEOS	Yogures tipo "Danone" o similar Leche pasteurizada
CARNES	Ternera fresca primera, añejo fresco primera, 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
HUEVOS	Frescos tamaño L (de 63 a 73 gr) Huevo líquido pasteurizado, envasado y etiquetado
LEGUMBRES Y ARROZ	Categoría primera
PESCADOS	<b>Frescos:</b> Abadejo, anchoas, atún, bacalao, bonito, cariocas, faneca, libas, lirios, maruca, salmón, sardina, txitxarro, trucha, verdel, zapatero <b>Congelados:</b> Categoría primera, correctamente identificada y etiquetada (no granel)
VERDURAS	Frescas y congeladas extra
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	Fresca o envasada industrial (sólo galletas)

ANEXO E: MENÚ BÁSICO (LOTE 2. SERVICIO DE SEGURIDAD DE AJURIA ENEA)

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<b>COMIDA</b>	Alubias Blancas	Arroz a la cubana	Cocido de garbanzos	Macarrones con tomate	Patatas a la riojana	Paella	Estofado de lentejas
	Mero a la plancha	Filete de ternera con guarnición	Bacalao con pimientos	Albóndigas	Pechugas de pavo con guarnición	Lirios rebozados	Costilla asada con patatas panadera
	Fruta del tiempo	Natillas	Cuajada casera	Fruta del tiempo	Queso de Burgos con membrillo	Melocotón en almíbar	Natillas
	<b>01</b>	<b>02</b>	<b>03</b>	<b>04</b>	<b>05</b>	<b>06</b>	<b>07</b>
<b>CENA</b>	Espinacas c/ bechamel	Crema de calabacín	Coliflor c/mahonesa	Ensaladilla rusa	Berenjenas rellenas	Puerros vinagreta	Guisantes con jamón
	Pechugas de pavo con guarnición	Merluza a la romana	San Jacobo con guarnición	Trucha rellena	Chuleta con patatas	Pollo asado con guarnición	Tortilla de bonito Mero al horno
	Yoghurt	Fruta del tiempo	Yoghurt	Puding de frutas	Fruta del tiempo	Fruta del tiempo	Yoghurt



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<b>COMIDA</b>	Espaguetis a la boloñesa	Alubias rojas con costilla	Guisantes con jamón	Lentejas estofadas	Menestra verduras	Arroz a la cubana	Cocido de garbanzos
	Merluza en salsa verde	Bonito con tomate	Albóndigas	Pollo guisado con guarnición	Lomo adobado	Anchoas rebozadas	Merluza al horno
	Natillas	Fruta del tiempo	Manzana asada	Fruta del tiempo	Cuajada	Queso de Burgos con membrillo	Peras al vino
	<b>08</b>	<b>09</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>CENA</b>	Sopa de pescado	Espinacas c/bechamel	Coliflor c/refrito	Berenjenas rellenas	Pisto	Espaguetis al ajillo	Alcachofas
	Pechugas de pollo con guarnición	Lomo Villarroy	Tortilla española	Filete de ternera con patatas fritas	Pechuga de pavo	Lomo plancha con guarnición	Pollo guisado
	Fruta del tiempo	Natillas	Fruta del tiempo	Flan	Fruta del tiempo	Cocktail de frutas	Fruta del tiempo



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<b>COMIDA</b>	Menestra de verduras	Arroz a la cubana	Alubias rojas	Espaguetis boloñesa	Patatas a la riojana	Paella	Lentejas
	Escalope c/patatas	Txitxarro al horno	Salmón al horno	Costilla guisada	Chuleta de cerdo c/patatas	Atún encebollado	Conejo guisado
	Manzana asada	Cocktail de frutas	Fruta del tiempo	Natillas	Fruta del tiempo	Puding de frutas	Fruta del tiempo
	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
<b>CENA</b>	Ensaladilla rusa	Crema de calabacín	Puerros con patatas	Alcachofas	Crema de espárragos	Sopa de cocido	Ensalada de pasta
	Huevos fritos con salchichas	San Jacobo con guarnición	Escalope con patatas fritas	Trucha a la navarra	Anchoas rebozadas	Pollo asado con guarnición	Mero al horno
	Fruta del tiempo	Yoghurt	Manzana asada	Fruta del tiempo	Flan	Fruta del tiempo	Yoghurt desnatado



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<b>COMIDA</b>	Paella	Lentejas estofadas	Melón con jamón	Macarrones carbonara	Patatas a la riojana	Alubias blancas	Arroz milanese
	Filete de ternera con guarnición	Hamburguesas con guarnición	Guisado de ternera	Salmón al horno	Menestra de cordero	Sardinas a la plancha	Filete de ternera con guarnición
	Fruta del tiempo	Cuajada	Arroz con leche	Fruta del tiempo	Flan casero	Mantecado	Manzana asada
	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
<b>CENA</b>	Espinacas	Vainas Sopa de cocido	Sopa de pescado	Coliflor con mahonesa	Crema de calabacín	Espaguetis carbonara	Alcachofas
	Calamares y empanadillas	Merluza a la romana con mahonesa	Chuletillas de cordero plancha	Filete de ternera con guarnición	Tortilla de bonito	Pechuga de pavo con guarnición	Pizza y San Jacobos
	Fruta del tiempo	Cocktail de frutas	Yoghurt	Flan	Fruta del tiempo	Queso fresco	Yoghurt



**ANEXO F: GRAMAJEN MÍNIMO (LOTE 2. SERVICIO DE SEGURIDAD DE AJURIA ENEA)**

**PRIMEROS PLATOS**

<b>PLATO</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMAJEN</b>
<b>ALUBIAS BLANCAS</b>	Alubias	80
	Chorizo	20
	Zanahoria	8
<b>VAINAS CON PATATAS</b>	Vainas	250
	Patatas	100
<b>ARROZ A LA CUBANA</b>	Arroz	80
	Tomate	120
	Huevo	55
<b>CREMA DE VERDURA</b>	Patata	110
	Puerro	15
	Zanahoria	30
	Puré de patata	15
	Tomate	35
<b>COCIDO DE GARBANZOS</b>	Garbanzos	80
	Chorizo	20
	Costilla	40
<b>BERZA BILBAINA</b>	Berza	300
<b>MACARRONES CON TOMATE</b>	Macarrones	90
	Tomate	120
	Carne	50
<b>ALCACHOFAS SALTEADAS</b>	Alcachofas	250
	Patatas	100
	Bacón	10
<b>PATATAS A LA RIOJANA</b>	Patatas	350
	Chorizo	20
	Pimiento Rojo	20
	Tomate	35
	Cebolla	5
	Zanahoria	10
<b>MENESTRA DE VERDURA</b>	Menestra	250
	Bacón	10
	Huevo	13
	Jamón Serrano	10
	Cebolla	13
	Tomate	10



**PRIMEROS PLATOS**

<b>PLATO</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>GRAMAJEN</b>
<b>COCIDO DE LENTEJAS</b>	Lentejas	65
	Chorizo	10
	Tomate	40
	Patata	25
	Cebolla	5
	Zanahoria	7
	Bacón	10
<b>COLIFLOR CON MAHONESA</b>	Coliflor	200
	Patata	50
	Mahonesa	20
<b>ESPAGUETI BOLOÑESA</b>	Espagueti	90
	Queso	20
	Carne	50
	Tomate	100
<b>ESPINACAS CON BECHAMEL</b>	Espinacas	200
	Leche	100
	Mantequilla	10
	Harina	30
	Bacón	10
<b>CREMA DE CALABACÍN</b>	Calabacín	200
	Leche	20
	Patata	100
<b>GUISANTES CON JAMÓN</b>	Guisantes	250
	Patata	100
	Jamón	30
<b>SOPA DE COCIDO</b>	Fideo	30
	Cebolla	10
	Tomate	35
	Zanahoria	10
	Puerro	10
<b>ARROZ TRES DELICIAS</b>	Arroz	90
	Zanahoria	20
	Maíz	20
	Guisantes	20
	Pimiento Rojo	20
<b>ENSALADILLA RUSA</b>	Base Ensaladilla	250
	Migas	30
	Aceitunas	20
	Mahonesa	30
	Huevo	30
	Pimiento	20



**PRIMEROS PLATOS**

PLATO	INGREDIENTES	GRAMAJEN
<b>BERENJENAS RELLENAS</b>	Berenjenas	250
	Jamón York	30
	Huevo cocido	30
	Queso	30
	Mantequilla	20
	Harina	20
	Leche	100
<b>CREMA DE ESPÁRRAGOS</b>	Espárragos	100
	Mantequilla	10
	Harina	10
	Leche	30
	Cebolla	25
<b>PISTO</b>	Calabacín	100
	Cebolla	60
	Pimiento Verde	60
	Tomate	60
	Huevo	50
<b>PUERROS VINAGRETA</b>	Puerros	200
	Cebolla	15
	Pimiento Verde	30
	Pimiento Rojo	30
<b>SOPA DE PESCADO</b>	Zanahoria	20
	Cebolla	15
	Puerro	10
	Tomate	25
	Mejillón	25
	Merluza	35
	Arroz	10
	Huevo cocido	5
	Gamba pelada	25
<b>ALUBIAS ROJAS CON COSTILLA</b>	Alubias	80
	Chorizo	20
	Patata	25
	Zanahoria	10
	Cebolla	10
	Tomate	15
	Puerros	8
	Pimiento Verde	5
	Costilla	30
	Pimiento Choricero	5

**PRIMEROS PLATOS**

<b>PLATO</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>GRAMAJEN</b>
<b>CARDOS VIZCAINA</b>	Cardos	200
	Pimiento Choricero	50
	Cebolla	50
	Pimiento Verde	50
<b>COLES DE BRUSELAS</b>	Coles de Bruselas	200
	Bacón	20
<b>PATATAS EN SALSA VERDE</b>	Patatas	350
	Pescado	50
	Guisantes	10
	Harina	1,5
	Vino Blanco	1,1
<b>ACELGAS CON PATATAS</b>	Acelgas	300
	Patata	100
	Bacón	15
<b>ENSALADA DE PASTA</b>	Pasta	70
	Bonito	20
	Aceitunas	20
	Tomate	20
	Guisantes	20
	Maíz	20
	Jamón York	20
<b>PAELLA MIXTA</b>	Arroz	90
	Pollo	30
	Magro	25
	Cebolla	5
	Tomate	5
	Pimiento Rojo	20
	Guisantes	25
	Pimiento Verde	5
<b>ESPAGUETI CARBONARA</b>	Espagueti	90
	Nata	50
	Jamón York	30
	Champiñón	40



### SEGUNDOS PLATOS

PLATO	INGREDIENTES	GRAMAJEN
<b>ZANCARRÓN AL CASERÍO</b>	Zancarrón	160 gr
<b>MERO A LA PLANCHA</b>	Mero	200 gr
<b>PECHUGAS DE PAVO</b>	Pavo	200 gr
<b>TORTILLA DE CHAMPIÑÓN</b>	Huevos	3 Ud.
<b>FILETE DE TERNERA</b>	Carne	200 gr
<b>BONITO ENCEBOLLADO</b>	Bonito	300 gr
<b>LOMO A LA PLANCHA</b>	Lomo	200 gr
<b>MERLUZA ROMANA</b>	Merluza	200 gr
<b>POLLO ASADO</b>	Pollo	450 gr
<b>BACALAO CON PIMIENTOS</b>	Bacalao	325 gr
<b>TORTILLA DE PATATA</b>	Huevos	3 Ud.
<b>SAN JACOBO</b>	Jamón y queso	150 y 160 gr
<b>ALBÓNDIGAS</b>	Carne picada	200 gr
<b>CHICHARRO</b>	Chicharro	250 gr
<b>TRUCHA NAVARRA</b>	Trucha	200 gr
<b>CHIPIRONES CON ARROZ</b>	Chirriones	300 gr
<b>CHULETA CERDO CON PATATAS</b>	Chuleta	180 gr
<b>ANCHOAS REBOZADAS</b>	Anchoas	200 gr
<b>LIRIOS</b>	Lirios	250 gr
<b>LENGUADO REBOZADO</b>	Lenguado	200 gr
<b>COSTILLA ASADA CON PATATAS</b>	Costilla	300 gr



### SEGUNDOS PLATOS

PLATO	INGREDIENTES	GRAMAJEN
<b>TORTILLA DE BONITO</b>	Huevos	3 Ud.
<b>MERO AL HORNO</b>	Mero	225 gr
<b>MERLUZA EN SALSA VERDE</b>	Merluza	250 gr
<b>LENGUA VILLARROISE</b>	Lengua	200 gr
<b>BONITO CON TOMATE</b>	Bonito	450 gr
<b>LOMO VILLARROISE</b>	Lomo	150 gr
<b>HUEVOS FRITOS CON CALAMARES</b>	Huevos	2 Ud.
<b>BACALAO REBOZADO</b>	Bacalao	350 gr
<b>PIZZA</b>	Pizza	250 gr
<b>HAMBURGUESA</b>	Carne picada	200 gr
<b>SALMÓN PLANCHA</b>	Salmón	300 gr
<b>POLLO GUISADO</b>	Pollo	400 gr
<b>ATÚN ENCEBOLLADO</b>	Atún	350 gr
<b>ESCALOPE CON PATATAS</b>	Escalope	175 gr
<b>ESTOFADO DE PAVO</b>	Pavo	250 gr
<b>HUEVOS FRITOS CON SALCHICHAS</b>	Huevos y Salchichas	2 y 5 Ud.



**ANEXO G: LISTADO DE CATEGORÍA DE PRODUCTOS (LOTE 2. SERVICIO DE SEGURIDAD DE AJURIA ENEA)**

ACEITES	Oliva y girasol refinados
LÁCTEOS	Yogures tipo Danone o similar Leche pasteurizada
CARNES	Ternera fresca primera, añojo fresco primera, 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
HUEVOS	Frescos tamaño L (de 63 a 73 gr) Huevo líquido pasteurizado, envasado y etiquetado
LEGUMBRES Y ARROZ	Categoría primera
PESCADOS	<b>Frescos:</b> Abadejo, anchoas, atún, bacalao, bonito, cariocas, faneca, libas, lirios, maruca, salmón, sardina, txitxarro, trucha, verdel, zapatero <b>Congelados:</b> Categoría primera, correctamente identificada y etiquetada (no granel)
VERDURAS	Frescas y congeladas extra
PASTELERIA Y REPOSTERÍA	Fresca o envasada industrial (sólo galletas)


**ANEXO H: MENÚ BÁSICO (LOTE 3. BERROZI)**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<b>DESAYUNO</b>	Bonito encebollado	Croquetas con huevo	Jamón York	Tortilla vegetal	Txopitos	Sándwich jamón y queso	Tortilla espárragos
<b>COMIDA</b>	Espagueti	Pisto natural	Ensalada del tiempo	Arroz con almejas	Pencas rellenas	Pisto natural	Arroz cubano
	Albóndigas	Pescado	San Jacobo	Pescado	Pimientos rellenos	Pescado	Entrecot
	Helado	Fruta	Tarta	Fruta	Copa Berrozi	Tarta	Helado
	<b>01</b>	<b>02</b>	<b>03</b>	<b>04</b>	<b>05</b>	<b>06</b>	<b>07</b>
<b>CENA</b>	Porrusalda	Costa Verde	Vainas con patatas	Crema de verduras	Pencas rellenas	Vainas con jamón	Espaguetis
	Bistec	Zancarrón	Pescado	Muslos de pollo	Pescado	Muslos de pollo	San Jacobo
	Fruta	Flan	Macedonia	Relámpagos	Relámpagos	Queso	Fruta

**El Desayuno incluirá, además, lo indicado en el apartado 4.4 del Pliego de Bases Técnicas**



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<b>DESAYUNO</b>	Fiambre	Huevos fritos	Fiambre	Sándwich vegetal	Buñuelos	Tortilla de espárragos	Rape vinagreta
<b>COMIDA</b>	Pencas rebozadas	Patatas con chorizo	Espaguetis	Garbanzos	Ensalada del tiempo	Garbanzos	Arroz cubano
	Conejo en salsa	escalope	Cordón bleu	Pescado	Entrecot	Pescado	Entrecot
	Fruta	Queso	Biscuit	Fruta	Copa Berrozi	Txutxitos	Flan
	<b>08</b>	<b>09</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>CENA</b>	Crema verduras	Panaché verduras	Pisto natural	Canelones rellenos	Pisto natural	Vainas con patatas	Tallarines
	Lomo con patatas	Pimientos rellenos	Pechugas de pollo	Lengua en salsa	Pescado	Pollo al ajillo	Lomo c/pimientos
	Arroz con leche	Helado	Fruta	Relámpagos	Tarta	Queso	Yogur

El Desayuno incluirá, además, lo indicado en el apartado 4.4 del Pliego de Bases Técnicas



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<b>DESAYUNO</b>	Huevos fritos	Jamón York	Tortilla vegetal	Rabas	Morcilla con tomate	Anchoas	Sándwich jamón y queso
<b>COMIDA</b>	Vainas con patatas	Lentejas estofadas	Ensalada mixta	Paella valenciana	Sopa de pescado	Alubias rojas	Marmitako
	Pechugas de pollo	Pescado	Hamburguesa	Pescado	Escalopines	Pescado	Escalope
	Flan	Fruta	Tarta	Fruta	Biscuit	Helado	Biscuit
	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
<b>CENA</b>	Sopa de pasta	Macarrones	Patatas riojanas	Crema de verduras	Entremeses	Vainas con patata	Tallarines
	Conejo en salsa	Urtain	Pescado	Carrillada	Pescado	Pollo al ajillo	Entrecot
	Fruta	Tostadas	Fruta	Arroz con leche	Tarta	Queso	Yogur

El Desayuno incluirá, además, lo indicado en el apartado 4.4 del Pliego de Bases Técnicas



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<b>DESAYUNO</b>	Sándwich vegetal	Bonito encebollado	Huevos fritos	Pulpo	Fiambre	Tortilla espárragos	Rape vinagreta
<b>COMIDA</b>	Porrusalda	Tallarines	Patatas riojanas	Entremeses variados	Paella montañosa	Alubias rojas	Marmitako
	Conejo en salsa	Pescado	Entrecot	Pescado	Pechugas de pollo	Pescado	Entrecot
	Fruta	Arroz con leche	Fruta	Copa Berrozi	Flan	Flan	Biscuit
	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
<b>CENA</b>	Ensalada del tiempo	Crema marisco	Magnolias	Entremeses	Entremeses	Vainas con patatas	Tallarines
	Escalope	Zancarrón	Pescado	Bistec	Pescado	Pechugas de pollo	Lomo de cerdo
	Torrijas	Fruta	Flan	Relámpagos	Tarta	Queso	Yogur

El Desayuno incluirá, además, lo indicado en el apartado 4.4 del Pliego de Bases Técnicas


**ANEXO I: GRAMAJEN MÍNIMO (LOTE 3. BERROZI)**
**DESAYUNOS**

<b>PLATO</b>	<b>GRAMAJEN</b>
<b>SANDWICH VEGETAL</b>	1 Ud.
<b>BONITO ENCEBOLLADO</b>	Lata 150
<b>HUEVOS FRITOS C/BACON</b>	2
<b>PULPO</b>	150-200
<b>FIAMBRE</b>	100
<b>JAMON YORK</b>	100
<b>TORTILLA VEGETAL</b>	250
<b>RABAS</b>	150
<b>MORCILLA CON TOMATE</b>	200
<b>CROQUETAS</b>	5 Ud.
<b>TORTILLA ESPÁRRAGOS</b>	260
<b>REVUELTO NORUEGO</b>	250
<b>ANCHOAS</b>	175
<b>SANDWICH JAMÓN Y QUESO</b>	1 Ud.
<b>TXOPITOS</b>	150 a 200
<b>RAPE VINAGRETA</b>	250
<b>HUEVO CON MEJILLONES</b>	2 Ud.
<b>BUÑUELOS DE RAPE</b>	250
<b>TORTILLA VEGETAL</b>	250
<b>POLLO RELLENO DE JAMÓN Y QUESO</b>	300
<b>REVUELTO DE GULAS</b>	150
<b>MEJILLONES RELLENOS</b>	200

**PRIMEROS PLATOS**

<b>PLATO</b>	<b>GRAMAJEN</b>
<b>PORRUSALDA</b>	400
<b>TALLARINES</b>	100
<b>PATATAS RIOJANAS</b>	350
<b>ENTREMESES VARIADOS</b>	100
<b>PAELLA MONTAÑESA</b>	100
<b>ALUBIAS ROJAS</b>	90
<b>MARMITAKO</b>	350
<b>PENCAS REBOZADAS</b>	300
<b>ESPAGUETTI</b>	100
<b>GARBANZOS</b>	90
<b>ENSALADA DEL TIEMPO</b>	300
<b>ARROZ A LA CUBANA</b>	110
<b>VAINAS CON PATATAS</b>	300
<b>LENTEJAS ESTOFADAS</b>	90
<b>ENSALADA MIXTA</b>	300
<b>PAELLA VALENCIANA</b>	100
<b>SOPA DE PESCADO</b>	300
<b>ENSALADILLA RUSA</b>	300
<b>PAELLA MARINERA</b>	100
<b>ACELGAS CON JAMÓN</b>	300

**PRIMEROS PLATOS**

<b>PLATO</b>	<b>GRAMAJEN</b>
<b>PANACHE DE VERDURAS</b>	350
<b>ESPINACAS CON GUI SANTES</b>	300
<b>ARROZ CON MEJILLONES</b>	100
<b>COLIFLOR CON BORRAJA</b>	300
<b>PISTO NATURAL</b>	300
<b>BERENJENAS RELLENAS</b>	350
<b>PATATAS EN SALSA VERDE</b>	350
<b>ENSALADA DELTIEMPO</b>	300
<b>CREMA DE MARISCO</b>	300
<b>MAGNOLIAS</b>	100
<b>ENTREMESES</b>	100
<b>TALLARINES</b>	90
<b>CREMA DE VERDURAS</b>	350
<b>CANELONES RELLENOS</b>	100
<b>ENSALADILLA RUSA</b>	300
<b>ENSALADA MIXTA</b>	300
<b>SOPA DE AJO</b>	350
<b>PENCAS RELLENAS</b>	350
<b>COSTA VERDE</b>	350
<b>SOPA DE PASTA</b>	300

**SEGUNDOS PLATOS**

<b>PLATO</b>	<b>GRAMAJEN</b>
<b>CONEJO EN SALSA</b>	400
<b>PESCADO (5 veces semana)</b>	350 a 450
<b>ENTRECOT</b>	250
<b>PECHUGAS DE POLLO</b>	200 a 225
<b>CORDON BLEU</b>	250
<b>ESCALOPE</b>	200
<b>ESCALOPINES</b>	200
<b>HAMBURGUESA CASERA</b>	175
<b>PIMIENTOS RELLENOS</b>	250
<b>MUSLOS DE POLLO</b>	425
<b>BLANQUETA</b>	250
<b>CORDERO EN SALSA</b>	500
<b>BISTEC</b>	225
<b>ALBÓNDIGAS CASERAS</b>	150
<b>LOMO C/PIMIENTOS VERDES</b>	200
<b>TURNEDO</b>	200
<b>CORDERO ASADO</b>	500
<b>SAN JACOBO</b>	175
<b>CHIPIRONES</b>	250 a 300
<b>RABO CON CARRILLADA</b>	350
<b>OSSOBUCO</b>	350
<b>POLLO AL AJILLO</b>	450 a 500
<b>ZANCARRÓN</b>	250
<b>LOMO DE CERDO</b>	200
<b>LENGUA EN SALSA</b>	200
<b>HUEVOS CON JAMÓN Y LOMO</b>	2 Ud.
<b>CARRILLADA</b>	200
<b>LOMO CON PURÉ</b>	200

**POSTRES**

<b>PLATO</b>	<b>GRAMAJEN</b>
<b>FRUTA</b>	250
<b>ARROZ CON LECHE</b>	100
<b>COPA BERROZI</b>	150
<b>FLAN</b>	80
<b>BISCUIT</b>	100
<b>QUESO</b>	80
<b>TXUTXITOS</b>	100
<b>TARTA</b>	150
<b>HELADO</b>	80
<b>PUDIN</b>	100
<b>CUAJADA</b>	100
<b>RELÁMPAGOS</b>	80
<b>MACEDONIA</b>	100
<b>NATILLAS</b>	100
<b>MOUSSE</b>	80
<b>GOXUA</b>	100
<b>YOGURT</b>	A ELEGIR


**ANEXO J: LISTADO DE CATEGORÍAS DE PRODUCTOS (LOTE 3. BERROZI)**

ACEITES	Oliva y girasol refinados
LÁCTEOS	Yogures tipo Danone o similar Leche pasteurizada
CARNES	Entrecot ternera fresca extra/1 <sup>a</sup> , Roastbeef ternera fresca extra/1 <sup>a</sup> Cordero lechal Pollo fresco Cerdo fresco
EMBUTIDOS	Categoría extra
CONSERVAS	Categoría primera
HUEVOS	Frescos tamaño L (de 63 a 73 gr) Huevo líquido pasteurizado, envasado y etiquetado
VERDURAS	Frescas y congeladas extra
FRUTAS	Frescas de temporada en perfecto estado de madurez y conservación. Categoría primera
LEGUMBRES Y ARROZ	Categoría primera
PESCADOS	<b>Frescos:</b> Almeja, anchoa, filete bacalao, bacalao, bonito, calamares, cocochas de merluza, chipirones, gallo, lubina, mejillón, merluza, palometa, salmón. <b>Congelados:</b> Pulpo, colas de rape <b>Seco:</b> Bacalao seco salado
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	Bollería del día



## ANEXO K: LISTADO DE PRODUCTOS EXTRAS

**LOTE 1: IURRETA**

<b>PRODUCTO</b>	<b>Unidad de Facturación</b>
Vasos de Plástico 220 cc	Paquete de 100 Unidades
Cucharillas de Plástico para Postre	Cucharilla
Sacarina	Estuche de 500 Unidades
Azucarillos (1 Kg = 100 Unidades)	Kg
Fanta Lata 33 cc	Pack 24
Coca Cola Lata 33 cc	Pack 24
Cerveza Kaliber 1/3	Pack 24
Bolsa "A" (1 Bocadillo, 1 Fruta, 1 Lata)	Bolsa
Bolsa "B" (2 Bocadillos, 2 Frutas, 2 Latas)	Bolsa
Bolsa "C" (1 Bocadillo, 1 Fruta, 1 Lata, Frutos secos, ½ Chocolate)	Bolsa
Bolsa "D" (2 Bocadillos, 2 Frutas, 2 Latas, Frutos secos, ½ Chocolate)	Bolsa
Bolsa "E" (2 Frutos secos, 2 Frutas, 1 dan'up, 1 Barrita)	Bolsa
Bolsas Especial (Almendras – avellanas – manzana – plátano - dan'ap 600 cc - barra energética)	Bolsa
Filtros Melita	Estuche de 25 Unidades
Paletinas	Paletina
Agua Botella Vidrio 500 cc	Botella
Fruta en bolsa de 3 Kg	Kg
Embutido	Kg
Café de 1 Kg	Kg
Descafeinado	Estuche de 100 Unidades
Agua 33 cl PVC	Botella
Azúcar	Kg
Yogures	Pack de 4 Unidades
Zumos de 1 litro	Litro
Leche de 1 litro	Litro
Termo de Café – 1 Cafetera	Termo
Termo de Leche de 2 Litros	Termo
Pan de Molde Bolsa Grande	Bolsa
Achicoria	½ Kg
Magdalenas	Bolsa de 1 Kg
Magdalenas	Pack de 2 Unidades
Nesquick	Caja 50 sobres
Colacao	Caja 50 sobres
Infusión (menta y té)	Unidad



Servilletas 30X30	Paquete de 200 Unidades
Pasta de Té en caja de 2 Kg	Kg.
Pasta de Té en caja de 2 Kg Especiales Pastelería	Kg
Blondas	Paquete de 100 Unidades
Croissant o Bollos de Mantequilla en paquete de docena	Croissant o Bollo
Cereales Com-flakes	Caja (375 gr.)
Mantequilla	Porción individual
Miel	Porción individual
Mermelada	Porción individual

**LOTE 2: SERVICIO DE SEGURIDAD DE AJURIA – ENEA****LOTE 3: BERROZI**

<b>PRODUCTO</b>	<b>Unidad de Facturación</b>
Vasos de Plástico 220 cc	Paquete de 100 Unidades
Cucharillas de Plástico para Postre	Cucharilla
Azucarillos (1 Kg = 100 Unidades)	Kg
Fanta Lata 33 cc	Pack 24
Coca Cola Lata 33 cc	Pack 24
Agua 33 cl PVC	Botella
Filtros Melita	Estuche de 25 Unidades
Café	Kg
Descafeinado	Estuche de 100 Unidades
Leche de 1 litro	Litro
Magdalenas	Pack de 2 Unidades
Cola Cao	Caja 50 Sobres
Infusión	Unidad