Bizkaia
gufe-ifas

SERVICIOS

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

"Servicio de Comedor para la Casa del Mar de Santurtzi del IFAS, para el ejercicio 2022"

PROCEDIMIENTO ABIERTO CON VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

1.- OBJETO.

El objeto del presente Contrato es la satisfacción de aquellas necesidades básicas en materia de alimentación, que no pudiendo satisfacerse por el Instituto Foral con medios propios por carecer de ellos, se hace necesario realizar a través de un servicio externo de comidas que permita dar cobertura a la demanda de las personas usuarias de la Casa del Mar de Santurtzi del IFAS.

2.- NORMAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO.

Serán normas de obligado cumplimiento el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, el Reglamento Europeo 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, por el que se establecen entre otras, las normas relativas a los manipuladores/as de alimentos, Ley 31/1995, de 8 de noviembre y Ley 54/2003, sobre Prevención de Riesgos Laborales y los Reglamentos que lo desarrollan, Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales y las disposiciones vigentes en materia laboral, Seguridad Social y las ***Normas de Seguridad y Salud Laboral para los Trabajadores del Sector de la Restauración Colectiva*** y aquellas normas de seguridad y salud en el trabajo que mejoren las condiciones de los trabajadores/as y sustituyan a las actualmente vigentes, y por último, el Convenio Colectivo Provincial para las empresas dedicadas a la restauración colectiva. A efectos de definiciones del presente Pliego se utilizarán las distintas definiciones que figuran en la normativa señalada anteriormente.

Las empresas licitadoras realizarán la descripción de la maquinaria y equipos de protección individual y colectiva y sus usos, que se solicitan en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas. Si no se realiza dicha descripción, no se dará por supuesta la existencia de esos medios.

3.- CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

1.- La empresa adjudicataria garantizará en la medida de lo posible, la estabilidad de la plantilla que preste servicios en el IFAS.

2.- La empresa adjudicataria facilitará la relación inicial y todas las variaciones que se produzcan en el personal que, por su cuenta, destina a los servicios que se contratan.

3.- El IFAS podrá exigir a la empresa adjudicataria que sustituya o traslade a cualquier persona trabajadora adscrita a los servicios cuando no proceda con la debida corrección en sus dependencias o no se comporte con la diligencia precisa en la realización del desempeño de su cometido.

4.- La prestación del servicio no supondrá en ningún momento relación laboral entre el personal de la empresa y el Instituto Foral de Asistencia Social.

5.- La empresa adjudicataria sustituirá por su cuenta y a su cargo el personal que esté de vacaciones, baja por enfermedad o que no pueda prestar el servicio necesario por cualquier motivo. Las sustituciones, en caso de producirse, se realizarán por personal que esté habituado a este tipo de servicios quedando obligada la empresa adjudicataria a notificar al IFAS (*Centro de trabajo objeto de la incidencia*) las causas y el período de sustitución estimado.

6.- Las relaciones con la empresa adjudicataria para la ejecución del Contrato se llevarán a cabo a través de una persona responsable designada por aquélla y por su cuenta con los debidos conocimientos de la actividad objeto de este Contrato, con poderes para adoptar soluciones siempre que sea necesario y con disponibilidad horaria.

7.- El IFAS podrá controlar en todo momento, el personal empleado en los trabajos de restauración y las condiciones de los alimentos, para comprobar su conformidad con lo ofertado por la adjudicataria y de acuerdo a lo exigido en los diferentes puntos del presente Pliego.

8.- No obstante, la empresa adjudicataria se compromete a que la persona responsable a la que se refiere el párrafo anterior realice inspecciones periódicas a efectos de garantizar el cumplimiento del objeto del Contrato. Se deberá realizar como mínimo, una inspección cada trimestre y, por cada una de estas inspecciones, durante la vigencia del Contrato, la empresa emitirá y presentará un Informe al IFAS sobre el contenido de la inspección y estado de las instalaciones.

9.- **Será obligación de la empresa adjudicataria el cumplimiento de todas las exigencias derivadas de la implantación del Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería, siendo de su responsabilidad la correcta implantación y ejecución de los términos establecidos en el mismo.**

10.- La empresa contratista será responsable de la correcta ejecución del Contrato, así como de las consecuencias que se deduzcan para el IFAS o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del Contrato.

11.- La empresa adjudicataria responderá del deterioro del mobiliario o material ocasionado por el personal en la prestación del servicio que se contrata, reparándolo a su cargo. Será obligación de la empresa contratista indemnizar todos los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del Contrato

12.- La empresa adjudicataria realizará el suministro de la alimentación de comida y cena en termos calientes que garanticen el mantenimiento de temperatura adecuada a la hora de ser servida la comida.

13.- Garantizará el mantenimiento de un pequeño estocaje de alimentos en el centro para solventar cambios de dieta imprevistos motivados por circunstancias personales de salud de la persona usuaria.

14.- Presentar con antelación suficiente a la Dirección del centro la planilla de menú mensual para trasladar cualquier observación que sea necesaria realizar sobre la misma, dónde se recojan posibles dietas que se necesiten proporcionar a las personas usuarias del centro.

15.- El personal contratado por la empresa adjudicataria deberá prestar sus servicios uniformado, de acuerdo a la normativa en vigor.

16.- Será por cuenta de la empresa adjudicataria, la aportación de todo tipo de vestuario laboral, equipos de protección, maquinaria y demás elementos necesarios para la realización de los trabajos y sus repuestos, así como todos los accesorios, herramientas, productos alimenticios y, en general, cualesquiera materiales o elementos que se precisen para la correcta prestación del servicio que se contrata, aunque no se citen expresamente, **debiendo proceder a la reparación o sustitución de los que no se encuentren en perfecto estado de uso o funcionamiento, ajustándose siempre a las exigencias de la normativa vigente en cada momento.**

17.- La empresa remitirá, mensualmente al IFAS, fotocopia de los documentos de pago a la Seguridad Social, TC.1 y TC.2, acompañados de una relación de las personas trabajadoras que hubieran prestado el servicio durante el mes.

18.- En el desarrollo de las funciones y tareas encomendadas para la realización de los trabajos solicitados, se aplicará la Ley 31/95, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales en todo su ámbito y, en especial, lo referente al art. 24 "*Coordinación de actividades empresariales*" y art. 41 "*Obligaciones de los fabricantes, importadores y suministradores*".

Solo serán de aplicación a la empresa adjudicataria aquellos apartados referidos al personal que preste servicios en el Centro, cuando el contrato, a solicitud del IFAS, implique la prestación de tareas de apoyo del servicio con personal propio de la empresa adjudicataria.

4.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.

Además de las obligaciones previstas en el Pliego de Condiciones Administrativas, la Ley de Contratos del Sector Público y demás normativa concordante, la empresa adjudicataria estará obligada:

1.- Al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y en su caso de Seguridad y Salud Laboral, con sujeción a la Ley 31/ 1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y al Convenio Provincial para las empresas dedicadas a la Restauración, debiendo absorber la empresa adjudicataria las personas trabajadoras de la empresa cesante con el alcance determinado en dicho Convenio.
El incumplimiento por su parte de dichas disposiciones no implicará responsabilidad alguna para el IFAS. A estos efectos, el contratista proporcionará junto con la facturación mensual, una copia de la liquidación de Seguros Sociales debidamente sellada por la entidad donde se haya efectuado el correspondiente ingreso (TC1-TC2).

2.- La empresa adjudicataria, incluirá en el Programa de Trabajo a la persona que designe, que actuará como representante ante el IFAS, el cual tendrá la capacidad suficiente para:

a) Ostentar la representación de la empresa adjudicataria cuando sea necesaria su actuación o presencia, así como en otros actos derivados del cumplimiento de las obligaciones contractuales.

b) Organizar la ejecución de las labores de servicio de catering, de acuerdo a las frecuencias mínimas fijadas y al Programa de Trabajo señalado en la oferta.
c) Facilitar al personal trabajador los uniformes adecuados a la actividad que desarrollen, así como el calzado adecuado y reglamentario correspondiente a dicha actividad, de acuerdo al Convenio Colectivo Provincial.
d) Adoptar todas aquellas medidas de Seguridad y Salud Laboral necesarias para cada tipo de trabajo, suministrando los **elementos** necesarios, así como equipos o vestuario de trabajo adecuados al servicio contratado.
e) **Solventar las distintas incidencias trasladadas en relación con la prestación del Servicio.**

3.- La empresa adjudicataria, deberá en todo momento, cubrir las faltas de trabajo que se produzcan por los períodos vacacionales, bajas laborales, etc., de su personal, notificando por escrito a la Administración los nombres de las personas que van a efectuar las sustituciones.

4.- A indemnizar los daños y perjuicios que origine a terceras personas en el desarrollo o como consecuencia de la actividad. A dichos efectos la empresa adjudicataria deberá suscribir una Póliza de Responsabilidad Civil para responder de los daños causados a terceras personas y derivada de actos de su personal, empleados y dependientes permanentes u ocasionales, su maquinaria y equipo, así como consecución de trabajos realizados durante la ejecución del Contrato.

5.- A satisfacer los tributos y precios públicos que resulten de la aplicación en la forma y cuantía que señalen las disposiciones vigentes, así como los demás gastos indirectos que se deriven del desarrollo de su gestión, siendo por su cuenta la obtención de las autorizaciones y licencias tanto oficiales como particulares que se requiera.

6.- La persona responsable de realizar las actividades de coordinación de seguridad, de acuerdo al artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y Real Decreto171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales, fijado en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, será el encargado de realizar todas las notificaciones al IFAS, sobre el control horario, nuevas contrataciones y cuantas incidencias se produzcan.

5.- DESARROLLO Y CONTROL DE LOS TRABAJOS.

1.- El Contrato se realizará con estricta sujeción a lo especificado en el Pliego de Condiciones Administrativas, a este Pliego y al Programa de Trabajo presentado por la empresa licitadora.

2.- La empresa adjudicataria queda obligada a aportar, para la realización del Contrato, el equipo y medios auxiliares que sean precisos para la buena ejecución de aquél en la forma convenida en el Contrato. Si la empresa adjudicataria o sus empleados/as realizasen trabajos sin la adopción de las medidas de seguridad, los mismos pueden ser objeto de sanción.

3.- Todas las personas que colaboren, por cualquier motivo o relación, permanente o transitoria con la empresa adjudicataria, se encontrarán exclusivamente al servicio de éste, y por tanto no tendrán relación laboral alguna con el IFAS, debiendo la empresa adjudicataria hacerse cargo de cuantas relaciones sociales, laborales o fiscales se deriven de la normativa vigente con respecto a las citadas personas, sin que alcance responsabilidad alguna en estos campos al Instituto Foral por causa de la adjudicación del presente Contrato.

4.- Consecuentemente con lo anterior, tampoco alcanzará al Instituto Foral ninguna responsabilidad por los daños causados a terceras personas por acciones u omisiones de los representantes legales de la empresa adjudicataria, de cuantas personas colaboren con el mismo por cualquier título, o de cuantas personas le presten sus servicios.

6. - CONTROL SANITARIO DE LOS ALIMENTOS.

La calidad y seguridad de los alimentos depende de los esfuerzos de todos los que participan en la compleja cadena desde la producción agrícola, procesamiento, transporte, producción y consumo de los alimentos.

Para mantener la calidad y la seguridad de los alimentos durante toda la cadena alimentaria, es necesario que los procedimientos de manipulación garanticen la salubridad de los alimentos y que se controlen dichos procedimientos para asegurar que se llevan a cabo de forma adecuada.

Por ello, las medidas de control son de aplicación en todas las fases, iniciándose desde el producto básico en la agricultura, en la preparación y procesamiento industrial; y siguiéndose en la distribución, comercialización y consumo, en la prestación del servicio de alimentación.

Cualquier mala manipulación o transformación de los alimentos será responsabilidad de la empresa adjudicataria, siendo la responsable última de todos los procesos y responsable de cualquier intoxicación alimentaria.

La empresa adjudicataria del presente Contrato, está obligada a realizar el sistema HACCP mientras se encuentre vigente el presente Contrato del proceso de suministro, de acuerdo al Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre, acuerdo sobre transporte de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en estos transportes (ATP) serán de aplicación a los transportes que se realicen dentro del territorio nacional, sin perjuicio de lo establecido en las normas sobre seguridad alimentaria y de lo dispuesto en el Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

La empresa adjudicataria presentará junto con la oferta **la metodología de trabajo y procedimientos por los cuales garantizará el control sanitario de los alimentos en todo el proceso,** y será la encargada de realizar las actividades de autocontrol como el análisis de riesgos, el control de puntos críticos y otras técnicas que determinen un control

de los riesgos en las diferentes fases de la cadena alimentaria, en orden a garantizar la higiene de los alimentos, mediante la provisión de herramientas adecuadas, planificadas

previamente, para que los objetivos sean claros y concretos, con la correspondiente documentación, lleguen al Instituto Foral de Asistencia Social, en el momento en que se soliciten, tal como se ha señalado en apartados anteriores.

Así mismo indicará la metodología de trabajo que pondrá en marcha para la implantación del Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería, con indicación de los mecanismos y procedimientos articulados para garantizar su estricto cumplimiento en los términos establecidos en el mencionado Plan.

7.- TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS.

La primera obligación que tiene la empresa adjudicataria se refiere a la trazabilidad de los productos, así como a la obligación de retirar los productos con riesgo para la salud y de informar a los servicios de control. La obligación de trazabilidad está contenida en el artículo 18 del Reglamento (CE) núm. 178/2002.

1.- En todas las etapas de la producción, transformación y distribución, deberá garantizarse la trazabilidad de los alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento, o con probabilidad de serlo.
2.- La empresa adjudicataria deberá poder identificar a toda persona que les haya suministrado un alimento, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento. Para tal fin, la empresa adjudicataria pondrá en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.
3.- La empresa adjudicataria deberá poner en práctica sistemas y procedimientos de entradas y salidas, para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.
4.- La empresa adjudicataria debe poder identificar a las empresas proveedoras de todos los alimentos, productos y sustancias entregados, identificar a los/as clientes/as profesionales/producto comercializado, en cualquier venta de alimentos.
5.- La empresa adjudicataria debe implementar una trazabilidad interna perfecta, no sólo para facilitar la determinación de los productos objeto de una retirada, sino también porque dicha trazabilidad permite relacionar los autocontroles realizados en el marco del HACCP con los Lotes correspondientes a algún incidente alimenticio.

8.- TRANSPORTE Y LIMPIEZA DE LOS VEHÍCULOS Y ENVASES.

1.- Los receptáculos o contenedores de los vehículos utilizados para transportar los alimentos estarán limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y estarán diseñados y construidos de forma que permitan una limpieza y, cuando sea necesario, una desinfección adecuadas.

2.- Los receptáculos de los vehículos y/o los contenedores no se utilizarán para transportar otros productos que no sean alimentos, cuando ello pueda producir contaminación de los productos alimenticios.

3.- Los productos alimenticios a granel en estado líquido, en forma granulada o en polvo se transportarán en receptáculos o contenedores/cisternas reservados para su transporte. En los contenedores figurará una indicación, claramente visible e indeleble, y en una o varias lenguas comunitarias, sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios, o bien la indicación «exclusivamente para productos alimenticios».

4.- Cuando se utilice el mismo receptáculo de vehículo o contenedor para el transporte de diversos alimentos a la vez, o productos no alimenticios junto con alimentos, existirá una separación efectiva de los mismos cuando ello sea necesario para protegerlos del riesgo de contaminación.

5.- Cuando se utilice el mismo receptáculo de vehículo o contenedor para el transporte de diversos alimentos o productos no alimenticios, se procederá a una limpieza eficaz, entre las cargas, para evitar el riesgo de contaminación.

6.- Los productos alimenticios cargados en receptáculos de vehículos o en contenedores se colocarán y protegerán de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.

7.- Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios mantendrán los productos alimenticios a la temperatura adecuada y, cuando sea necesario, estarán diseñados de forma que se pueda vigilar dicha temperatura.

9.- PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL.

Este Instituto Foral de Asistencia Social de Bizkaia posee un Manual de Autoprotección de cada uno de los Centros del IFAS, que se encuentra en el Centro, donde se podrá consultar el mismo.

El personal trabajador de la empresa adjudicataria se incorporará en los equipos de emergencia del edificio o local en el cual desarrollan su actividad.

10.- PROGRAMA DE TRABAJO.

La empresa licitadora deberá presentar un Programa de Trabajo, el cual deberá contener la justificación del cumplimiento de las Prescripciones Técnicas fundamentales contenidas en el presente Pliego, e incluir, como mínimo, los siguientes datos:

1. Las tareas a realizar deberán garantizar las comidas que necesiten las personas usuarias, siendo la pauta general la de 4 comidas diarias (de lunes a domingo): desayuno, comida, merienda y cena todos los días del año (del 1 de enero al 31 de diciembre de 2022).
2. Los alimentos se ajustarán en calidad, cantidad y variedad a las dietas equilibradas y necesidades de las personas usuarias. Su estado higiénico-sanitario, su conservación y manipulación se ajustarán a la legislación vigente. De forma orientativa está prevista una media de 25 comensales diarios.

3. La composición del servicio será la siguiente:

Desayuno: *Café con leche, leche con cacao, leche sola o infusiones.*
Pan, galletas, magdalenas, cereales o bizcochos.
Margarina y mermelada.
Fruta.

Comida y cena: *Primer plato.*
Segundo plato.
Postre.
Pan.
Agua o zumo.

Merienda: *Bocadillo, triturado de frutas o yogurt.*
Zumo.

4. El servicio implica:

- El suministro de un catering diario al centro, en el que tanto la comida como la cena se proporcionen al centro en caliente.
- El proporcionar la materia prima para la elaboración de las comidas, así como **los condimentos y aditivos necesarios** (sal, aceite de oliva, vinagre, mahonesa, tomate, etc.), para la correcta preparación de aquellos alimentos y/o dietas que así lo precisen.
- La elaboración de las comidas se realizará fuera del propio Centro
- El **transporte y entrega en el Centro con la antelación suficiente**, en aras a cumplir con el horario de comidas establecido.
- La realización de dietas equilibradas con arreglo a las necesidades de los comensales y en función de la estación del año.
- La manipulación, cocción y entrega o servicio, en envases adecuados y totalmente asépticos.
- Control de los puntos críticos y medición de temperatura en el punto de entrega y consumo de los alimentos.
- **La realización de los distintos registros y mediciones establecidos en el Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería, en los términos establecidos en el Plan.**
- El suministro de comida tipo picnic, bocadillos, etc. para salidas de personas usuarias en ejecución de actividades de ocio y tiempo libre, así como suministro de alimentos junto con ingredientes y aditivos necesarios, para su preparación en el centro, cuando así se demande desde la Dirección del centro con la antelación suficiente, y vinculado a actividades con personas usuarias.
- El ajustar los horarios de la comida a las necesidades del Centro, siendo el horario orientativo de la misma el siguiente:

  - *Desayuno*: 9,30/10,00 horas.
  - *Comida*: 13,00/13,30 horas.
  - *Merienda*: 16,30/17,00 horas.
  - *Cena*: 19,45/20,00 horas.

- La coordinación necesaria para que sean cubiertas todas las eventualidades que puedan suceder en cuanto a dietas y número de comidas necesarias.
- Asimismo, junto con el Programa de Trabajo a presentar por las licitadoras, se incluirá un **Programa Preventivo de "Compliance" Penal**, que incorporará un Plan de mejores prácticas para la prevención de delitos, reducción del riesgo y fomento de una cultura asociativa ética y de cumplimiento con la Ley.

11.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN.

Con objeto de fomentar la producción de alimentos con prácticas responsables con el medio ambiente, en la elaboración de los menús se utilizará al menos 1 alimento proveniente de la agricultura ecológica.

La adjudicataria, durante la ejecución del contrato, deberá preparar los menús favoreciendo los productos de temporada, es decir, productos que se cultivan al aire libre o que se pescan en cada temporada en la región, y los productos frescos.

La empresa adjudicataria comunicará a la persona responsable del contrato una relación trimestral de estos productos utilizados en la elaboración de los menús.

12.- SEGURO DE RESPONSABILIDAD.

La empresa adjudicataria deberá presentar una Póliza de Seguro que cubra las posibles responsabilidades de todo tipo en que, como consecuencia de la prestación del servicio, pueda incurrir incluyendo, asimismo, la responsabilidad civil frente a terceros.

La empresa adjudicataria deberá formalizar un Seguro de Responsabilidad Civil por daños a terceros, como consecuencia del desarrollo de su actividad como prestador del servicio y derivada del suministro de productos, con un límite por siniestro no inferior a TRESCIENTOS MIL QUINIENTOS SEIS EUROS CON CINCO CÉNTIMOS (300.506,05.-€), incluyendo la Responsabilidad Civil Locativa por daños al inmueble, con un límite en este caso no inferior a CIENTO VEINTE MIL DOSCIENTOS DOS CON CUARENTA Y DOS (120.202,42.-€) EUROS por siniestro.

Serán asegurados bajo la Póliza, tanto la empresa adjudicataria como el IFAS considerándose ambos asimismo terceros entre sí, a efectos de los daños que pudieran causarse entre ellos. Asimismo, en dicho Seguro se hará constar la existencia de cobertura de Responsabilidad Civil Patronal por daños corporales sufridos por los empleados de la empresa adjudicataria con un límite por víctima no inferior a NOVENTA MIL CIENTO CINCUENTA Y UNO CON OCHENTA Y DOS (90.151,82.-€) EUROS y TRESCIENTOS MIL QUINIENTOS SEIS EUROS CON CINCO CÉNTIMOS (300.506,05.-€) por siniestro, así como la existencia de cobertura de Responsabilidad Civil Patronal por daños corporales sufridos por las personas usuarias del servicio, con un límite por víctima no inferior a CIENTO OCHENTA MIL TRESCIENTOS TRES CON SESENTA Y CUATRO (180.303,64.-€) EUROS.

13.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Criterios generales que servirán de base para la adjudicación:

Precio ***(Criterio cuantificable automáticamente Sobre B)***	60%	*Según fórmula.*
Programa de Trabajo ***(Criterio NO cuantificable automáticamente Sobre C)***	20%	*Presentación de menús mensuales.*
Asistencia Técnica Especializada ***(Criterio NO cuantificable automáticamente Sobre C)***	20%	*Medios técnicos y humanos.*

I.1.- Criterios cuantificables automáticamente (Sobre B):

Precio: Al objeto de ponderar el criterio de Precio se utilizará la siguiente fórmula: **Ob/Olx60**, donde Ob, es la oferta económica más baja, Ol es la oferta económica de la empresa licitadora que se valora y 60 es el coeficiente de la ponderación estipulado.

La valoración de este criterio se realizará sobre el precio unitario del servicio ofertado -*IVA excluido*- de cada licitadora.

La oferta económica total se calculará multiplicando el precio unitario ofertado -*IVA excluido*-, por el número de días del Contrato y por el número de plazas del Centro.

I.2.- Criterios no cuantificables automáticamente (Sobre C):

Programa de Trabajo: Presentación de menús mensuales.

Asistencia Técnica Especializada: Medios técnicos y humanos.

Documentación a aportar:

- Memoria descriptiva, con un máximo orientativo de 75 páginas.
- Fichas técnicas u otros documentos exigidos, en ficheros diferenciados.
- Plan Preventivo de Compliance Penal.
- Protocolo de Acoso Sexual.

A efectos de valoración de los criterios no cuantificables automáticamente, la puntuación se asignará de acuerdo al siguiente baremo:

- **Oferta Insuficiente:** .....Hasta el 40% de la puntuación máxima del criterio.
- **Oferta Suficiente:** .....Hasta el 50% de la puntuación máxima del criterio.
- **Oferta Buena:** .....Hasta el 75% de la puntuación máxima del criterio.
- **Oferta Destacable:** .....Hasta el 100% de la puntuación máxima del criterio.

14.- CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

No se podrá transferir información alguna sobre los trabajos a personas o entidades no explícitamente mencionados en este sentido en el contrato, sin el consentimiento por escrito del IFAS.

La empresa adjudicataria servicios deberá establecer procedimientos y mecanismos internos adecuados que deben aplicarse para mantener ficheros, locales, programas y equipos en las debidas condiciones de seguridad, con objeto de garantizar la confidencialidad de la información y definir el personal responsable de la misma.

La empresa adjudicataria, en cumplimiento del contrato, se halla sujeta al Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos, y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE Reglamento General de protección de datos, la Ley Orgánica 03/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, por el Reglamento de Desarrollo de la Ley 15/1999, aprobado por Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre y por la Ley Vasca 2/2004, de 25 de febrero, de Ficheros de Datos de Carácter Personal de Titularidad Pública y de Creación de la Agencia Vasca de Protección Datos, debiendo observar los preceptos de las mismas. Únicamente tratará los datos conforme a las instrucciones del IFAS y no los aplicará o utilizará con fin distinto al del presente contrato, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas.

Asimismo, será de aplicación al contrato lo dispuesto en el punto 9.7.3 (Obligación de guardar sigilo y de protección de datos de carácter personal) del Pliego de Cláusulas Administrativas.

En el caso de que la empresa, o cualquiera de sus miembros destinen los datos a otra finalidad, los comunique o los utilice incumpliendo las estipulaciones del contrato, será responsable de las infracciones cometidas.

15.- USO DEL LENGUAJE.

Las empresas licitadoras, en relación y presentación de sus respectivas propuestas deberán hacer un uso no sexista del lenguaje. Asimismo, la empresa adjudicataria a lo largo de la vigencia del contrato deberá hacer un uso no sexista del lenguaje en cualquier documento definitivo escrito o digital, así como, deberá desagregar los datos por sexo en cualquier estadística referida a personas que se genere, todo ello al amparo del artículo 2.3 de la Ley 4/2005, de 18 de febrero, para la Igualdad de Mujeres y Hombres en el que se señalan los principios generales que deberán respetarse.

16.- CLÁUSULA LINGÜÍSTICA.

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Foral 63/2019, de 28 de mayo, por el que se establecen los criterios de uso de las lenguas oficiales en el ámbito de actuación de la Diputación Foral de Bizkaia, sus Organismos Autónomos y del sector público foral, y en el Reglamento de regulación del uso de las lenguas oficiales en el ámbito de actuación del Instituto Foral de Asistencia Social de Bizkaia, de fecha 4 de diciembre de 2009, más en concreto, en materia de régimen lingüístico, la adjudicataria deberá realizar la señalética e indicadores correspondientes en las dos lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma.

17.- PROTOCOLO DE ACOSO SEXUAL.

Las empresas licitadoras acreditarán junto con la documentación correspondiente a su oferta técnica (*Sobre C: Criterios no cuantificables automáticamente*), disponer de un protocolo frente al acoso sexual o por razón de sexo, donde se arbitren los procedimientos específicos para su prevención, y donde se dé cauce a las denuncias o reclamaciones que puedan formular quienes hayan sido objeto del mismo. En el supuesto de no disponer del citado protocolo, la empresa adjudicataria presentará escrito en el que manifieste su intención de adherirse al protocolo existente en el IFAS.

Bilbao, a 24 de junio de 2021

EL ARQUITECTO TÉCNICO DEL IFAS,

Fdo.: Jon Zabala Lazpita.