**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA ADJUDICACIÓN, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO, DEL CONTRATO DE SERVICIO DE COCINA Y RESTAURACIÓN A LAS PERSONAS USUARIAS DEL CENTRO RESIDENCIAL Y DEL CENTRO DE DÍA DE "ARRATIAKO EGOITZA - HEA**

## CLÁUSULA 1ª.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente expediente es la gestión integral del servicio de Cocina y restauración a las personas usuarias del Centro Residencial y del Centro de Día de "ARRATIAKO EGOITZA - HEA", con arreglo a lo dispuesto en el presente Pliego.

Por gestión integral de los Servicios se entenderá:

El establecimiento de la sistemática y la normativa a seguir para la correcta manipulación, elaboración, cocinado y transporte de las materias primas, para la confección de los menús previstos, verificando que se realicen de la forma más idónea, proponiendo, a su vez, los sistemas de producción que estime más oportunos teniendo en cuenta los últimos avances tecnológicos y organizativos. Todo ello conllevará las actuaciones siguientes:

- La compra, recepción y almacenamiento de las materias primas necesarias por parte de/de la adjudicatario/a y a su cargo.
- La manipulación, elaboración y cocinado, en la cocina existente en ARRATIAKO EGOITZA - HEA, de las materias primas oportunas para la confección de los menús previstos.
- Gestión diaria de los residuos que se generen como consecuencia de los servicios prestados, depositándolos fuera de las dependencias de ARRATIAKO EGOITZA - HEA.
- La participación de la empresa adjudicataria, junto con la persona responsable del contrato de la Dirección-Gerente (o persona en quien ésta delegue), en la planificación de los menús, en las Inspecciones de Sanidad y en la gestión para el mantenimiento del sistema de certificación que ostenta la cocina conforme la Norma UNE 9001-2015
- Organización al completo de dos actos lúdicos que tendrán lugar uno en navidad y otro el día que se conmemore el aniversario de la apertura del centro.
- Todas cuantas particularidades se especifican en el presente pliego de prescripciones técnicas.

Debido a la relación directa de este servicio con la salud pública, son exigibles al/a la adjudicatario/a que resulte de este expediente de contratación por procedimiento abierto, un mínimo de condiciones que aseguren, no sólo la cantidad de alimentos a servir, sino la calidad de los mismos, la presentación, la uniformidad en la elaboración, el aporte calórico necesario, la variedad de productos y menús y las garantías higiénicas y sanitarias reglamentarias.

El/la adjudicatario/a deberá garantizar el mantenimiento del servicio durante los 365 días del año, independientemente de los problemas laborales propios o de proveedores, transportes, climatología, etc. que pudieran surgir; en caso contrario, correrá con el coste adicional que el suministro suponga al centro y con penalidades por daños y perjuicios contenidas en la Ley. Para dar cumplimiento al servicio objeto de este contrato y garantizar la satisfacción de

los/las usuarios/as la empresa que resulte adjudicataria deberá contar con una cocina central que le permita suministrar adecuadamente los menús diarios, para los casos en los que la cocina del centro no se encuentre operativa.

**CLÁUSULA 2ª.- GESTIÓN DEL SERVICIO**

- Gestión Íntegra del servicio de alimentación de la Residencia.

## 2.1.- CARACTERÍSTICAS DE ARRATIAKO EGOITZA - HEA

ARRATIAKO EGOITZA - HEA es una residencia, organismo autónomo de Arratiako Udalen Mankomunitatea, tiene carácter público-privado en convenio con la Diputación Foral de Bizkaia. El Centro se halla ubicado en el Barrio de Ibarra, 17 de la localidad de Dima (Bizkaia).

- Dispone de 60 plazas en la propia residencia y 20 en el Centro de Día.
- El Centro cuenta con una cocina, totalmente equipada, situada en la planta 0 de la Residencia, donde deberá realizarse la elaboración de los correspondientes menús o servicios.

Si las condiciones de pandemia lo permiten, se podrá realizar una visita guiada a las instalaciones de ARRATIAKO EGOITZA - HEA para mostrar el lugar donde se prestará el servicio objeto de la presente licitación; las empresas licitadoras que estén interesadas en tomar parte en la visita deberán comunicarlo por escrito a egoitza.arratia@bizkaia.org antes del xx de xxxx de 202x y se les indicará, en caso de poder celebrarse, el día que se efectuará la misma.

## 2.2.- GESTIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA DE LA ARRATIAKO EGOITZA - HEA

2.2.1.- Número de menús:

El número de menús a distribuir por el servicio de cocina de ARRATIAKO EGOITZA - HEA es el siguiente:

- ✓ El **número de servicios** estimados será de 60 menús máximo día para **la residencia** (desayuno, comida, merienda y cena-recena) **diario,** durante los 365 días del año.
- ✓ El **número de servicios** estimados será de 20 menús máximo día para **el centro de día** (desayuno, comida y merienda) **diario,** de Lunes a Viernes, excepto festivos.

2.2.2.- El listado del personal actual del servicio de suministro de comidas y gestión de la ARRATIAKO EGOITZA - HEA se adjunta a continuación:

| Convenio Colectivo | INICIALES | ANTIGÜE | CATEGORÍA | % JORNADA |
|---|---|---|---|---|
| CON.COLECTIVIDADES ESTATAL-BIZKAIA | R.O.A. | 06-02-2006 | Cocinero/a | 100 |
| CON.COLECTIVIDADES ESTATAL-BIZKAIA | L.U.B. | 20-02-2006 | Cocinero/a | 100 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| CON.COLECTIVIDADES ESTATAL-BIZKAIA | A.P.M. | 01-09-2020 | Aux. Cole | 37,5 |

El referido personal dependerá exclusivamente del/de la adjudicatario/a y por ende, éste/a tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario/a, a tenor de la legislación laboral, social y de prevención de riesgos laborales vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con ARRATIAKO EGOITZA - HEA, ni exigirse responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el/la adjudicatario/a y sus operaciones, aún en el supuesto de que los despidos y medidas que adopten se basen en el incumplimiento del contrato.

2.2.3.- Horarios de comida:

ARRATIAKO EGOITZA - HEA tiene establecido que el régimen alimenticio de sus usuarios/as se facilite en cuatro tramos horarios, siempre sujetos al buen funcionamiento del centro:

- Desayuno: de 8.30 a 10.00 horas.
- Comida: A partir de las 12:00 horas a los Residentes encamados y a partir de las 12:30 horas al Comedor.
- Merienda: A partir de 16.00.
- y Cena: A partir de las 18:00 horas al primer turno y a las 19:30 horas al segundo.

Los horarios de estos servicios son modificables por ARRATIAKO EGOITZA - HEA.

2.2.4- Características especiales (transporte y limpieza):

La comida a los y las usuarios/as (en todos sus servicios) deberán depositarse las bandejas en los carros, para que posteriormente las auxiliares del Centro las trasladen al comedor.

Tras la finalización de la comida deberá recoger las bandejas y vajilla depositados en los carros para su limpieza y almacenamiento.

Será a cargo del/de la adjudicatario/a la limpieza y acondicionamiento general de las dependencias ubicadas en la cocina, las cámaras y el utillaje de distribución y reparto (carros, recipientes, bandejas, etc.) y la vajilla y cubertería utilizados en los comedores.

## 2.3.- SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

La empresa adjudicataria deberá suscribir un seguro de responsabilidad civil, con la finalidad de poder hacer frente a los daños o reclamaciones que puedan surgir en el desarrollo de su actividad dentro de ARRATIAKO EGOITZA - HEA, y bien por daños causados a personas o a instalaciones. El seguro deberá incluir el riesgo de intoxicación alimentaria.

Los daños causados por el personal del/de la adjudicatario/a en las instalaciones y mobiliario de ARRATIAKO EGOITZA - HEA ya sean por dolo o culpa serán indemnizados por el/la adjudicatario/a.

## 2.4.- LOCALES, MAQUINARIA Y MENAJE

Los locales que la ARRATIAKO EGOITZA - HEA al que se destinan los servicios del presente contrato pone a disposición de la empresa adjudicataria se encuentran completamente acondicionados para tal fin y comprenden las instalaciones de cocina, mobiliario, utensilios y enseres de cocina necesarios para el buen funcionamiento de este servicio.

Se dispone de una sala de cocina equipada con los siguientes elementos:

i. 6 fuegos de gas
ii. 1 freidora industrial
iii. 2 plancha industrial
iv. 1 horno de aire industrial (capacidad 6 bandejas)
vi. 3 fregaderos (3 grifos y 4 pozos)
vii. 1 lavavajillas industrial
viii. 1 mesa caliente de dos pozos (2 bandejas industriales)
ix. 1 microondas.
• Una sala de despensa
• 2 cámaras-frigoríficas
• 3 cámaras-congeladoras (dos arcones y un congelador vertical)
• Una sala comedor

A su vez, las instalaciones y utensilios que se ponen a disposición del/de la adjudicatario/a deberán ser utilizados con la diligencia y cuidado debido, para los fines que fueron previstos, respondiendo el/la adjudicatario/a de los deterioros que puedan surgir por el mal uso o negligencia.

A la firma del contrato, o con anterioridad al mismo, se presentará para su firma al/a la adjudicatario/a un listado con toda la maquinaria, menaje y otros artículos propiedad de ARRATIAKO EGOITZA - HEA. La rúbrica de ese documento implicará que el/la adjudicatario/a acepta que recibe todo este equipamiento en condiciones adecuadas para su uso.

Las posibles reparaciones de las instalaciones generales colectivas (instalaciones de fontanería, calefacción, ACS, climatización, electricidad, suministro de gas, etc.) correrán a cargo de ARRATIAKO EGOITZA - HEA, siempre y cuando su deterioro o rotura sean consecuencia de las circunstancias normales de uso y no de su utilización de forma negligente. En este último caso serán por cuenta del/de la adjudicatario/a. En el supuesto de que sea necesaria la adquisición de algún equipo o máquina para el correcto funcionamiento del servicio, correrá a cargo de ARRATIAKO EGOITZA - HEA su adquisición, previa la comprobación por la persona designada en el Centro de la necesidad e idoneidad del bien.

La empresa adjudicataria podrá incorporar a ARRATIAKO EGOITZA - HEA aquella maquinaria, menaje y aparatos que considere necesarios para el mejor desarrollo de su actividad, siempre y cuando cuente con la previa autorización del Órgano de Contratación o de la persona responsable del contrato de ARRATIAKO EGOITZA - HEA encargada de la supervisión y control del servicio.

## 2.6.- SUBROGACIÓN DE LOS CONTRATOS DE PERSONAL

Tal y como viene establecido en el vigente convenio del sector (Convenio Colectivo del Sector de la Hostelería de Bizkaia código del convenio: 48001205011981), el/la adjudicatario/a vendrá obligado/a a subrogarse en los contratos de personal propio de la empresa adjudicataria anterior.

La relación del personal existente en la actualidad es el que se relaciona en el apartado 2.2.2 de la cláusula 2ª del presente Pliego de Prescripciones Técnicas. En el mismo, se facilita la información sobre las condiciones de los contratos de los/as trabajadores/as a quienes afecta la subrogación que resulta necesaria para permitir la evaluación de los costes laborales que implica tal medida, en cumplimiento del artículo 130 de Ley 9/2017, de 9 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

## CLÁUSULA 3ª.- SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

### 3.1.- DEL RÉGIMEN ALIMENTICIO

La alimentación que se suministre en ARRATIAKO EGOITZA - HEA deberá proporcionar una comida variada y completa a los/as usuarios/as, y por otro lado, de cara a responder a la prescripción facultativa, recibir la suficiente atención desde la vertiente dietética, por medio de una alimentación terapéutica.

La confección de los menús diarios deberá tener en cuenta que la alimentación habrá de ser completa, equilibrada, terapéutica, variada, y agradable y atractiva en su presentación.

#### 3.1.1.- Desayuno

Los desayunos deben incluir para cada usuario/a lo siguiente:

- Café con leche, descafeinado, chocolate o leche, cacao (leche entera o semi-desnatada a gusto de la persona usuaria). Infusiones, azúcar o sacarina, galletas o tostadas con porción de mantequilla y estuche de mermelada.

#### 3.1.2.- Comida y Cena

Las comidas y las cenas deben incluir para cada usuario/a lo siguiente: un primer, un segundo y un tercer plato, un postre, pan sin restricciones, así como una bebida

- 1º plato: sopas, caldos, cremas, verduras, ensaladas, pastas, legumbres, huevos, arroces, etc. No se deberá incluir huevos más de cuatro veces a la semana y deberán estar preparados de diferente manera.
- 2º plato: pescados o carnes o derivados. La carne debe servirse de cerdo (lomo o chuleta), de ternera (tapa, babilla y aguja), de pollo, de pavo, conejo o de cordero (chuleta, o pierna, o jarretes, corderos de no más de diez Kg.). No se deberá incluir más de dos veces a la semana el mismo tipo de carne y en ese caso, preparada de diferente manera. Es obligatorio incluir, al menos una vez a la semana, platos de cada tipo de carne y, al menos cuatro veces a la semana, deberá servirse pescado. Deben incluir guarnición, excepto los que llevan salsa, debiendo ser tanto la guarnición como la salsa variada.
- Postre: los postres pueden incluir una pieza de fruta del tiempo, postres como flan, natillas, arroz con leche, helado, pudding, pastelería, mousse, macedonia de frutas y fruta en almíbar en conserva (2 piezas) etc. Diariamente, al menos uno de los postres deberá ser fruta del tiempo.

Tanto los segundos como los terceros platos deberán tener un peso aproximado (+/- 10%) de producto a consumir de 120 gramos.

También se suministrarán recenas con yogures, natilas en base a las necesidades de los usuarios/as

### 3.1.3.- Merienda

Las meriendas deben incluir para cada usuario/a lo siguiente: zumo o lácteos; café, leche (leche entera o semi-desnatada a gusto de la persona usuaria), cacao, azúcar o sacarina; y galletas o emparedados.

Además, de manera adicional una vez al mes con motivo de la celebración de los cumpleaños tanto de los/as usuarios/as de la Residencia como del Centro de Día, se preparará una chocolatada, que incluirá entre otros chocolate, bizcochos, churros, u otros dulces.

### 3.1.4. - Observaciones

Todos los menús se compondrán con dos variantes en cada grupo. Se deberán combinar los diferentes platos de forma que pueda escogerse en el momento entre carne, huevo y pescado como segundo y entre platos diferentes como primeros.

La rotación de menús será, como mínimo, de cuatro semanas.

El pan, las galletas, la bollería y cualquier producto que se reparta elaborado para consumir directamente, deberá presentarse con envoltorio individual en el que constará la fecha de caducidad.

Todos los productos cocinados, lo serán con cantidades mínimas de sal (máximo dos gramos por ración), excepto las dietas sin sal que sólo llevarán la sal propia de cada alimento.

Los aceites a emplear serán de girasol (a utilizar en freidoras) y de oliva (0,4º). Los aceites de freidora deberán cambiarse frecuentemente.

### 3.1.5. - Otros servicios de alimentación

3.1.5.1 Menús Especiales

Se deberán presentar, además de la dieta basal, otros menús adaptados a usuarios/as con peculiaridades en su tratamiento que deben estar a disposición del centro, entre los que se destacan los siguientes sin menoscabo de que durante la vigencia del contrato se considere oportuno variarlos, asumiendo el/la contratista dichos cambios:

- Dieta rica en fibra
- Dieta blanda
- Dieta semiblanda
- Dieta líquida

- Diabética baja en grasas
- Hiperprotéica
- Hipocalórica
- Hepática
- Menú hipo sódico
- Dieta astringente
- Dietas para alergias específicas,…

Otras dietas: e/la Adjudicatario/a se obliga, igualmente, a confeccionar los menús o dietas especiales que por prescripción facultativa le sean indicados, sometiéndose a la supervisión de la persona responsable del contrato de ARRATIAKO EGOITZA - HEA, en todo lo concerniente en este campo de su competencia.

Para las festividades navideñas, 24, 25 y 31 de diciembre, 1 y 6 de enero, se deberá presentar menú especial que incluya comidas y cenas especiales que no se hayan ofertado el resto del año, los cuales deberán ser aprobados previamente por ARRATIAKO EGOITZA - HEA, e incluirán turrón, mazapanes y otros productos característicos de estas fechas. Así mismo, se permite a los/as usuarios/as que inviten a sus familiares a las cenas y comidas antes mencionadas. En este sentido, cabe señalar que los menús especiales serán abonados por ARRATIAKO EGOITZA.

Asimismo, el adjudicatario deberá proporcionar sin coste adicional el catering y la decoración floral para dos eventos:

- Celebración navideña un viernes de diciembre destinado a personas usuarias y sus familiares que deberá incluir aperitivos como volovanes de txaka, atún con mahonesa, croquetas variadas, empanadillas, surtidos ibéricos, tortillas, y similares.
- Conmemoración del aniversario de la apertura del centro en Mayo se ofrecerá un lunch a los/as usuarios/as de ARRATIAKO EGOITZA - HEA con análoga oferta gastronómica.

### 3.2.- DE LAS MEDIDAS DE HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD

Todos los carros deben ser lavados y desinfectados una vez utilizados, y particularmente se desinfectarán las ruedas.

Las bandejas y la vajilla deben ser lavadas a alta temperatura.

El personal de cocina deberá llevar durante todo el turno de trabajo, uniforme blanco con identificación de la empresa, calzado blanco y gorro en el que se recoja el pelo. El personal de cocina no deberá trabajar con anillos, pulseras etc. Durante el emplatado y manipulación de alimentos, en su caso, es obligatorio el uso de guantes.

En tanto la situación generada por COVID 19 se mantenga, será obligatorio el uso de mascarilla y guantes en todo momento, por todo el personal de cocina y el cumplimiento del resto de medidas preventivas establecidas por la Dirección del centro.

El/la adjudicatario/a como empresa del sector alimentario deberá asumir la responsabilidad de desarrollar programas de formación a sus trabajadores/as en cuestión de higiene de los alimentos. Se establece la obligación de formar a los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria, teniendo a disposición de ARRATIAKO EGOITZA - HEA la documentación que demuestre los tipos de programa de formación, impartidos y la periodicidad con las que se realizan.

Periódicamente, se realizarán controles bacteriológicos, por una empresa ajena a la organización de la empresa adjudicataria, y por cuenta de ésta. Estos análisis se realizarán en alimentos (tanto en materia prima en estado bruto, como en los productos acabados y listos para el consumo) y en superficies de la cocina.

El/la adjudicatario/a deberá entregar informe del análisis a la persona responsable del contrato de ARRATIAKO EGOITZA - HEA para su archivado.

Las determinaciones mínimas a efectuar en alimentos son:

- Microorganismos aerobios mesófilos, Enterobacterias, Escherichia coli, Salmonella/sigella, Staphylococcus aureus y Clostridium perfringens. En superficies se hará un recuento de aerobios. Si ese análisis detectara alguna incidencia que no permitiera confeccionar las dietas en los locales de cocina, la empresa dispondrá las medidas necesarias para su inmediata corrección y para la continuidad del servicio, que en modo alguno podría interrumpirse.

La limpieza y desinfección de los locales, así como de las áreas comunes que se manchen como consecuencia de tareas de aprovisionamiento, evacuación de basuras, etc., es competencia exclusiva del/de la adjudicatario/a, la cual deberá tener siempre las instalaciones en perfectas condiciones higiénicas y de limpieza, y deberá atender las recomendaciones que le haga la Dirección del Centro sobre los productos a emplear.

Se extremará la limpieza y desinfección en todos sus aspectos, tanto en el lavado de la vajilla como en los suelos y paredes y en el tratamiento de los residuos alimenticios asegurándose de que los productos químicos utilizados cumplan con la normativa vigente y en especial, con la legislación sobre biodegradabilidad y con el reglamento técnico sanitario.

Especial atención se dedicará a la eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones.

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

- Limpieza y desinfección diaria de los locales del comedor.
- Limpieza y desinfección diaria de cámara de mantenimiento, muebles de cocina, menaje, vajilla, cubertería, tablas de corte, microondas,…
- Limpieza y desinfección semanal de mobiliario del almacén, cámara congeladora con retirada de escarcha y campana extractora.

El/la adjudicatario/a presentará a ARRATIAKO EGOITZA - HEA, antes de la firma del contrato, un plan de limpieza y desinfección de los locales e instalaciones que deberá ser aprobado por la misma y podrá revisarse su cumplimiento de la forma que se considere más conveniente.

La gestión de los residuos que se generen como consecuencia de los servicios prestados, serán responsabilidad de la empresa adjudicataria. La retirada de la basura se realizará por parte del/de la adjudicatario/a, depositándola fuera de las dependencias de ARRATIAKO EGOITZA - HEA.

En ARRATIAKO EGOITZA - HEA está terminantemente prohibido fumar.

### 3.3.- ESPECIALES CONSIDERACIONES SOBRE ALIMENTOS

Todos los productos que se consuman crudos (por ejemplo, las ensaladas), deberán ser lavados con abundante agua convenientemente clorada.

Las salsas mayonesas y similares que se preparen no serán nunca hechas con huevo fresco, en todo caso con huevo liofilizado o leche. Estas salsas se consumirán en su totalidad, quedando expresamente prohibida su conservación.

De todos los alimentos elaborados que se distribuyan diariamente, es necesario conservar una muestra, en frascos cerrados y en cámara de refrigeración, durante tres días.

Todas las mercancías que se suministren a ARRATIAKO EGOITZA - HEA se entregarán bien envasadas y protegidas, con indicación de la fecha de envasado y su caducidad. Estos productos deberán llevar inexcusablemente el número de registro sanitario. Las carnes y pescados frescos acreditarán, mediante las correspondientes guías, su idoneidad para el consumo. En ningún caso se admitirá que estos artículos hayan sido sometidos a ningún proceso de conservación. Deberá llevarse un registro de entrada y salida de productos perecederos.

El Órgano de Contratación o la persona responsable del contrato de ARRATIAKO EGOITZA - HEA se reservan el derecho de realizar o solicitar controles sobre correspondencia entre diseño y preparación de dietas, cantidad de alimentos por ración, calidad/cantidad, terminación, stocks mínimos, verificación de que las empresas proveedoras cumplan la reglamentación higiénico-sanitaria vigente, etc.

Todo el personal proporcionado por el/la adjudicatario/a deberá disponer del correspondiente Certificado de Formación de Manipulador/a de Alimentos, que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente, y cuya exhibición podrá ser solicitada por la Dirección del Centro en cualquier momento.

### 3.4.- CONSIDERACIONES GENERALES

Deberá efectuarse un control diario de los sobrantes de las comidas con la finalidad de detectar los platos menos apreciados por los/as usuarios/as y sustituirlos por otros. Se deberá llevar un registro específico de este control, que deberá ser entregado a ARRATIAKO EGOITZA - HEA mensualmente.

El Centro designará un/a responsable que asumirá la vigilancia del cumplimiento de estas normas y cualquiera otra vigente de carácter legal.

Las inspecciones de los servicios de Sanidad deberán quedar registradas en el correspondiente libro que será puesto a disposición de la persona responsable del contrato de ARRATIAKO EGOITZA - HEA el mismo día de la Inspección. Las posibles anomalías deberán ser corregidas por el/la adjudicatario/a en el plazo establecido por la autoridad sanitaria correspondiente.

El incumplimiento de cualquiera de estas especificaciones llevará implícito el apercibimiento o disconformidad, según se trate, por escrito al/a la adjudicatario/a. La sistemática a seguir y consecuencias posibles derivadas de incumplimientos de contrato, son las definidas en el Pliego de Condiciones Particulares.

Independientemente de estas especificaciones, la empresa adjudicataria asume y se compromete al cumplimiento de todas y cada una de las leyes, decretos, resoluciones, disposiciones o normas editadas por los Organismos oficiales competentes en la materia que nos ocupa. Deberá además obtener las certificaciones sanitarias que marque la normativa vigente.

Cualquier disposición de rango legal que pudiera ser publicada durante la vigencia del contrato, será asumida por el/la adjudicatario/a, tanto en su cumplimiento como en el coste económico que pueda suponer.

La empresa adjudicataria deberá realizar una propuesta de creación de una Comisión de Seguimiento del contrato, que deberá estar compuesta por ARRATIAKO EGOITZA - HEA (representada por persona responsable del contrato de ARRATIAKO EGOITZA - HEA) y por personal de la propia empresa, mediante la figura Coordinadora, única interlocutora con ARRATIAKO EGOITZA - HEA, cuyo objeto será la realización de las pruebas de calidad que correspondan, evaluación de la satisfacción por el servicio suministrado, valoración de que el servicio se esté llevando a cabo de forma adecuada y satisfactoria, valoración de los menús, variedad y su rotación…

Todos los días podrá ser solicitada la prueba de comida por la persona responsable del contrato de ARRATIAKO EGOITZA - HEA.

A los locales de cocina únicamente podrá acceder el personal que allí trabaje, el/la responsable designado/a por el Centro, el personal de mantenimiento si ha sido requerido y los miembros de la Dirección. Cualquier otra persona deberá ser expresamente autorizada.

El Órgano de Contratación o la persona responsable del contrato de ARRATIAKO EGOITZA - HEA, está facultada para proponer, durante la vigencia del contrato, cuantas mejoras al servicio de alimentación de los/as usuarios/as puedan establecerse.

Deberá realizarse un seguimiento del servicio entre la empresa adjudicataria y ARRATIAKO EGOITZA - HEA, así como de las incidencias que se detecten, a través de análisis mensuales y reuniones periódicas junto con un/a representante de la empresa adjudicataria designado/a al efecto, persona Coordinadora, para supervisar el catálogo de menús, así como la rotación de menús, que deberán ser aprobados por ARRATIAKO EGOITZA - HEA. La persona responsable de seguimiento en ARRATIAKO EGOITZA - HEA será la persona responsable del contrato.

## CLÁUSULA 4ª.- OBLIGACIONES EN MATERIA DE MEDIO AMBIENTE

El/la contratista evitará que sus operaciones tengan un impacto negativo sobre el medio natural o sobre la vida animal y vegetal, y tomará las medidas necesarias para anular o reducir al mínimo cualquier incidencia que pudiera surgir durante tales operaciones.

El/la contratista realizará el servicio cumpliendo con todas las leyes, reglamentaciones y recomendaciones dictadas por las autoridades competentes en materia medioambiental y observará estrictamente todas las normas adicionales que ARRATIAKO EGOITZA - HEA pueda establecer, siendo el/la único/a responsable de la no observancia de las mismas.

Se solicitará que se disponga de un Código de buenas prácticas ambientales para realizar el servicio que comprenda, al menos, el uso de papel reciclado, papeleras, contenedores,

bolsas de basura u otros recipientes de materiales reciclados al 100%, recogida selectiva de residuos, criterios energéticos, reducción de huella ecológica, producción ecológica…

ARRATIAKO EGOITZA - HEA apuesta por los productos de proximidad o KM0 como medida para contribuir a cuidar el medio ambiente y potenciar una economía circular y más solidaria, ya que su principal característica se basa en la poca distancia que hay entre su lugar de producción o de recolección y el punto de venta o de consumo final.
Se valorará la confección de los menús con productos de km0 o productos de proximidad.
Deberá presentarse en la memoria, documentación técnica cuantificable mediante juicio de valor.

**CLÁUSULA 5ª.- CONSIDERACIONES FINALES**

Las Empresas que deseen participar en el presente expediente de contratación deberán presentar, además de lo estipulado en el Pliego de Condiciones Particulares, lo siguiente:

En su oferta técnica el/la licitador/a presentará una propuesta de menú para el servicio de alimentación con la rotación y particularidades especificadas anteriormente. La empresa adjudicataria deberá confeccionar y presentar al Centro en un plazo máximo de un mes a contar desde la fecha de comunicación de adjudicación, un manual de elaboración de menús y de presentación de los mismos.

Será objeto de valoración las mejoras y servicios relacionados con el objeto del contrato no incluido en el presente pliego que se propongan para la prestación del servicio.

**CLÁUSULA 6ª.- APROBACIÓN**

Visto el presente pliego de prescripciones técnicas para la contratación del servicio de Cocina y restauración a los usuarios del Centro Residencial y del Centro de Día de “ARRATIAKO EGOITZA - HEA”, junto con el pliego de condiciones particulares que se acompaña como anexo a éste, y del que forma parte inseparable, el Órgano de Contratación de ARRATIAKO EGOITZA - HEA ha tenido a bien dar su aprobación.

En Bilbao, a … de diciembre de 2021