

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAS USUARIAS DEL SERVICIO DE PERSONAS MAYORES DEL AYUNTAMIENTO DE VITORIA-GASTEIZ, QUE PRESENTAN NECESIDADES DIETÉTICO-NUTRICIONALES ESPECIALES, ALERGIAS ALIMENTARIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

1- Objeto del contrato.

El objeto del presente pliego es definir las características técnicas para la contratación del Servicio de Alimentación (comida y/o cena) de personas usuarias del Servicio de Alimentación del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz que acuden a los Centros de Atención Diurna o comedores BIZAN (Centros Socioculturales) o que lo reciben en sus propios domicilios, y que presentan alergias ó intolerancias alimentarias o que requieren dietas especiales debido a su situación patológica.

2- Características del Servicio de Alimentación del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz.

El Servicio de Personas Mayores del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz ofrece a sus usuarios un servicio de alimentación que se elabora y distribuye desde la cocina central del Centro Integral de Atención a Mayores (CIAM) San Prudencio.

El servicio de alimentación contempla diferentes dietas (basal, diabética, alternativa, turmix, astringente, no cerdo) y entrega menús de comidas y/o cenas en varios centros asistenciales de la ciudad, además de a los propios domicilios.

3- Condiciones generales del suministro de los menús.

El menú estará constituido por un primer plato, un segundo plato, el postre y el pan (con las variaciones correspondientes a la dieta que se trate). El menú atenderá al servicio de comida y/o cena, cubrirá todos los días de la semana incluyendo los días festivos, todo ello dependiendo del tipo de petición que se realice para cada uno de los menús.

El suministro de los menús se realizará en condiciones de refrigeración. La temperatura de transporte debe asegurar los 0 a 4°C en caso de que los platos tengan una vida útil mayor a 24h, o los 0 a 8°C en los casos en los que la vida útil de los platos sea inferior a las 24h.

El punto de entrega de los menús será la cocina central situada en el CIAM San Prudencio, en horario de 9h a 10.30h y se realizará de forma diaria, de lunes a viernes, con una frecuencia tal que minimice los días de almacenamiento en el lugar de recepción (CIAM San Prudencio) ó destino final.

Egiaztezeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatan osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/ <i>El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/</i> Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera. <i>Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.</i>			
Sinatzailearen izena <i>Firmado por</i>	JIMENO CABALLERO, JOSE ANTONIO (Jefatura de Unidad del Servicio de Personas Mayores)		
EKS (Egiaztezeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	05/04/2024 13:00:24
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	1/13
			
PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q			

Los menús se entregarán envasados individualmente y los envases deberán estar identificados y etiquetados atendiendo a lo referido en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la Información Alimentaria facilitada al consumidor.

La empresa adjudicataria ofrecerá el suministro de menús correspondiente a los 14 alérgenos mencionados en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 causantes de alergia o intolerancias alimentarias en cualquiera de las dietas ofrecidas por el servicio de cocina de CIAM San Prudencio y anteriormente descritas en el punto dos del documento, así como de cualquier otra dieta que se pudiera incluir en el futuro.

1. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada y avena) o sus variedades híbridas
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
8. Frutos de cáscara
9. Apio y sus derivados
10. Mostaza y productos derivados
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos (> 10mg/kg o litro)
13. Altramuces y productos derivados a base de altramuces
14. Moluscos y productos derivados a base de moluscos

La empresa adjudicataria atenderá también las necesidades surgidas de la interacción de uno o más de los alérgenos arriba descritos, así como otro tipo de dietas consecuencia de una situación clínica comprometida.

La empresa adjudicataria ofrecerá un menú especial en aquellas fechas señaladas como festividades.

La empresa adjudicataria deberá contar con un menú de salvaguardia (emergencia) de forma que en los casos excepcionales de fallos en el suministro, el servicio que se ha adjudicado quede cubierto.

Aspectos relacionados con la gestión del suministro de comidas:

1. El dietista del CIAM San Prudencio comunicará (a la empresa adjudicataria) las situaciones de altas, bajas, ausencias, incidencias.
2. El plazo para solicitar el alta en el servicio será de 15 días. En el caso de las bajas y ausencias por un tiempo determinado, se comunicarán a la empresa adjudicataria con un plazo mínimo de 24 horas.
3. Para tramitar el alta de un servicio, el dietista del CIAM enviará a la empresa adjudicataria a través de correo electrónico con acuse de recibo la "Ficha de alta del

Egiazatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatu baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/ <i>El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/</i> Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera. <i>Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.</i>			
Sinatzailearen izena <i>Firmado por</i>	JIMENO CABALLERO, JOSE ANTONIO (Jefatura de Unidad del Servicio de Personas Mayores)		
EKS (Egiazatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	05/04/2024 13:00:24
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	2/13
 PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q			

- usuario” para que se active el servicio. (Anexo 1 Ficha de alta de usuario). Para ello la empresa adjudicataria deberá facilitar una dirección de correo electrónico.
4. La empresa adjudicataria facilitará, con una antelación de 10 días como mínimo, la programación de los menús al Servicio de Cocina y a la Dietista del CIAM San Prudencio.
 5. Las modificaciones que puedan producirse en los menús deberán justificarse y comunicarse entre ambas partes (CIAM San Prudencio y empresa adjudicataria) con la mayor antelación posible y en un margen no inferior a las 48 horas previas a la fecha del menú correspondiente.
 6. Aquellas sugerencias, quejas y reclamaciones que se recojan en relación al servicio recibido serán enviadas desde la dirección del CIAM San Prudencio a la empresa adjudicataria, solicitando una respuesta a las mismas.
 7. La empresa adjudicataria deberá entregar en formato digital aquella información que, desde el CIAM San Prudencio le sea solicitada, en relación al servicio de entrega de los menús (menús, fichas técnicas de platos elaborados, valor nutricional de los platos elaborados, valor nutricional del menú semanal, etc.) para un mayor conocimiento del servicio contratado.
 8. La empresa adjudicataria facilitará y colaborará ante la posibilidad de que se solicite, por parte del personal correspondiente del CIAM San Prudencio, una visita a las instalaciones, o alguna muestra de los ingredientes o platos preparados ofrecidos para su posterior análisis en el laboratorio municipal.

4- Diseño de los menús

Los menús que la empresa adjudicataria elabore, tendrán garantías higiénico-sanitarias, y presentarán una forma de preparación y características organolépticas tales que fomenten su ingesta.

Los menús cumplirán con las recomendaciones dietético-nutricionales específicas para el colectivo de las personas mayores y serán adaptados también (al colectivo de las personas mayores) en cuanto a texturas, gramajes y raciones se refiere.

4.1 La planificación y diseño de los menús atenderán a las indicaciones de las siguientes referencias:

- ▲ “Orientaciones para la elaboración de menús saludables y medioambientalmente sostenibles en centros residenciales y centros de día para personas mayores”. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Ministerio de consumo. Gobierno de España. Año 2023.

Egiatzatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatu baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/ <i>El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/</i> Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera. <i>Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.</i>			
Sinatzailearen izena <i>Firmado por</i>	JIMENO CABALLERO, JOSE ANTONIO (Jefatura de Unidad del Servicio de Personas Mayores)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	05/04/2024 13:00:24
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	3/13
 PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q			

- ▲ “Guía de Alimentación Saludable para las Personas Mayores”. Consejería de Igualdad, Políticas Sociales y Conciliación. Junta de Andalucía. Fundación Española de la Nutrición. Año 2021.

4.2 Características nutricionales de los menús.

Los menús atenderán a las Ingestas Recomendadas para la Población Española referenciadas en las “Tablas de Composición de Alimentos” (Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Ediciones Pirámide. Grupo Anaya, SA. 18ª edición revisada y ampliada. 2016. ISBN: 978-84-368-3623-3) que indican los siguientes valores para la población española mayor de 60 años:

Tabla 1. Ingestas Recomendadas para la Población Mayor Española.

	Hombre >60 años	Mujer >60 años
*ENERGÍA	2400 kcal / día	1875 kcal / día
* Proteína	54 g / día	41 g/día
* Grasa	30-35 % VCT	
*AGS	7-8 % VCT	
*AGP	5 % VCT	
*AGM	20 % VCT	
*Fibra	22 - 25 g / día	30 - 35 g / día
Hidratos de carbono	50 - 60 % VCT	

El menú de la comida y de la cena que elabore la empresa adjudicataria aportará en torno al 35% y 25% respectivamente, del total de las necesidades de energía y nutrientes de forma diaria, según aparece en la Tabla 2.

Tabla 2. Aporte de energía y nutrientes.

	Aporte comida 35%		Aporte de la cena 25%	
	Hombre >60 años	Mujer >60 años	Hombre >60 años	Mujer >60 años
*ENERGÍA	840 kcal	656 kcal	600 kcal	468,75 kcal
* Proteína	18,9 g	14,35 g	13,5 g	10,25 g
* Grasa	28 - 32,6 g	21,8 - 25,5 g	20 - 23,33 g	15,63 - 18,23 g
*AGS	6,5 - 7,4 g	5,1 - 5,8 g	4,7-5,3 g	3,64 - 4,17 g
*AGP	4,6 g	3,6 g	3,33 g	2,6 g
*AGM	18,6 g	14,5 g	13,33 g	10,42 g
*Fibra	7,7- 8,7 g	10,5 - 12,2 g	5,5 - 6,25 g	7,5 - 8,75 g
Hidratos de carbono	105 - 126 g	82 - 98,4 g	75 - 90 g	58,6 - 70,31 g

Egiatzatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatu baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/ <i>El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/</i> Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera. <i>Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.</i>			
Sinatzailearen izena <i>Firmado por</i>	JIMENO CABALLERO, JOSE ANTONIO (Jefatura de Unidad del Servicio de Personas Mayores)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	05/04/2024 13:00:24
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	4/13
 PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q			

Para conseguir estos aportes energéticos y proporcionar una alimentación variada y equilibrada, los menús se deberán confeccionar teniendo en cuenta la frecuencia de consumo de los diferentes grupos de platos (punto 4.3) y la composición básica del menú (punto 4.4).

4.3 Frecuencia de consumo recomendadas para las Personas Mayores.

La composición del menú para Personas Mayores de la empresa adjudicataria deberá ajustarse a las siguientes pautas de consumo, las cuales serán aplicables a todos los menús, con la excepción de aquellos ingredientes o componentes considerados dañinos para la salud de la persona a la que vaya dirigido.

Se podrá incorporar una vez al mes un menú libre de proteína de origen animal, a base de legumbres, cereales, tubérculos, hortalizas y frutas.

A continuación (Tabla 3) se detallan las recomendaciones dietéticas saludables y medioambientalmente sostenibles para las Personas Mayores que reciben atención institucionalizada recogidas en el documento "Orientaciones para la elaboración de menús saludables y medioambientalmente sostenibles en centros residenciales y centros de día para personas mayores".

Tabla 3. Recomendaciones dietéticas saludables y medioambientalmente sostenibles para las Personas Mayores.

Grupo de alimento	Ración *	Frecuencia	Consideraciones generales
Hortalizas	150-250 g	Al menos 3 3 raciones al día	Hortalizas frescas. Condimentadas con especias y hierbas aromáticas. Aliñadas con aceite de oliva y vinagreta. Cocidas, salteadas o cocinadas al vapor.
Frutas	150-200 g	2-3 raciones al día	Fruta fresca. Ocasionalmente fruta en su jugo
Cereales	30-60 g pan 50-70 g arroz, past 20-30 g cereal	3-6 raciones al día	Priorizar cereales enteros y productos integrales. Ampliar el tipo de cereales: trigo espelta, trigo sarraceno, sorgo, mijo etc.
Leche y productos lácteos	200-250 ml leche 125 g yogur 30-40 g queso curado 60-80 g queso fresco	3-4 raciones al día	Priorizar al natural sin azúcar añadido y / con bajo contenido en sal.
Aceite de oliva	10 ml	Diario 3-4 raciones al día	Todas las comidas como aceite de cocinado y / o aliño. Priorizar el aceite de oliva virgen extra.

Egiazatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatu baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/ <i>El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/</i> Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera. <i>Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.</i>			
Sinatzailearen izena <i>Firmado por</i>	JIMENO CABALLERO, JOSE ANTONIO (Jefatura de Unidad del Servicio de Personas Mayores)		
EKS (Egiazatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	05/04/2024 13:00:24
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	5/13
 PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q			

Patatas y otros tubérculos	100-150 g	Moderado	
Legumbres	50-70 g	Al menos 4 raciones la semana	Priorizar la legumbre seca. Si se utilizan legumbres en conserva optar por aquellas bajas en sal.
Frutos secos	20-30 g	3 o más raciones a la semana	Sin sal ni grasa ni azúcares añadidos
Pescado y marisco	100-150 g	Al menos 3 raciones la semana	Priorizar el consumo de pescado azul. Elegir cortes sin espinas. Priorizar el pescado fresco y/ o congelado, en caso de optar por conservas evitar aquellas con alto contenido en sal.
Huevos	50-70g	4-5 huevos a la semana	
Carnes y productos cárnicos	100-125 g	Máximo 3 raciones a la semana	Priorizar el consumo de carne de aves y conejo y minimizar el consumo de carne procesada. Priorizar cortes magros.

*Adaptado de: Guía de alimentación saludable para personas mayores de la Fundación Española de Nutrición (FEN)

4.4 Composición básica del menú.

La forma de cocinado deberá ser sencilla y apetecible y con la cantidad de sal adecuada. Se ajustará la sal adicionada a los platos, fijándose como objetivo un máximo de 2 g de sodio como ingesta recomendada al día.

La denominación del plato no deberá inducir, en ningún caso, a error sobre la naturaleza del mismo.

4.4.1 Primeros platos:

Debe tratarse de un primer plato alternante a base de legumbres con verdura, diversos tipos de verdura con patatas o solas, sopas, arroz o pasta.

- Verduras y hortalizas (con o sin patatas): se deberá incluir un plato de verdura, evitando que siempre se sirva en forma de puré o crema. Se establece que como mínimo se sirva una ración de verdura de forma diaria.
- Arroz y pasta: conviene asegurar el consumo de una ración de arroz o pasta entre una y dos veces a la semana. Se deberán introducir preparaciones culinarias acompañadas de verduras y/o al ajillo cuando figuren como primer plato. Contemplar la opción de incluir en sus formas integrales.

Egiatzatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatan baten osotasuna egiatzatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/ <i>El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/</i> Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoaren alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera. <i>Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.</i>			
Sinatzailearen izena <i>Firmado por</i>	JIMENO CABALLERO, JOSE ANTONIO (Jefatura de Unidad del Servicio de Personas Mayores)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	05/04/2024 13:00:24
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	6/13
 PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q			

- Legumbres (con verduras o patata): se debe asegurar un mínimo de 2 raciones de legumbres a la semana, procurando fomentar la variedad (garbanzos, lentejas, alubias pintas, soja etc.) y alternando las técnicas de preparación, acompañadas de verduras.

Para los meses de verano, se tendrán en cuenta las adaptaciones para su consumo en forma de ensaladas. Se establece un mínimo de 1 y/o 2 ensaladas a la semana a base de estos grupos de alimentos.

4.4.2 Segundos platos:

Debe tratarse de un segundo plato que asegure el aporte proteico a base de alimentos de alta calidad nutricional:

- Carnes: se priorizarán las piezas con menor contenido en grasa procedente de pollo, pavo, ternera, cerdo, conejo o cordero. Se evitará que las preparaciones cárnicas con mayor contenido en grasa estén acompañadas de guarniciones fritas. Se elegirán todos los tipos de técnicas culinarias, dando preferencia a las más sencillas y pocas grasas.

En ningún caso la denominación del plato podrá inducir a error sobre la identidad de la especie (ejemplo: escalope sin especificar la especie animal).

Una vez a la semana se deberá incluir carne de ternera.

- Derivados cárnicos no sometidos a tratamientos mixtos: albóndigas, burger meat, hamburguesas y salchichas frescas. Limitar su frecuencia en los menús a 2 veces al mes como máximo, por tratarse de carnes de peor calidad nutritiva.
- Pescados: se servirá como mínimo 3 raciones de pescado a la semana, siendo una de ellas como mínimo, pescado fresco. La especie animal de pescado fresco estará sujeta a la disponibilidad del mercado, no siendo necesario detallar la especie de pescado fresco en la programación de menú. Sí que se detallará, en cambio, en caso de ser pescado congelado.

Se procurará que su presentación a lo largo del mes sea variada, fomentando la variedad y alternando entre pescados azules (grasos) y blancos (magros). Se tendrán en cuenta las excepciones en los casos de necesidad por alergias, intolerancias, patologías.

No se servirán los productos denominados "Preformado de pescado" y se priorizarán las preparaciones acompañadas de verduras y hortalizas, y técnicas culinarias de uso frecuente al horno, al papillote, con refrito.

Se debe tener especial cuidado en aportar tipos de pescado y preparaciones culinarias ausentes de espinas.

- Huevos: se servirá como mínimo 4 huevos a la semana, principalmente en forma de tortillas y/o huevo cocido.

Egiatzatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatan baten osotasuna egiatzatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/ <i>El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/</i> Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera. <i>Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.</i>			
Sinatzailearen izena <i>Firmado por</i>	JIMENO CABALLERO, JOSE ANTONIO (Jefatura de Unidad del Servicio de Personas Mayores)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	05/04/2024 13:00:24
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	7/13
 PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q			

No se permite el uso del denominado “Huevo entero cocido y sin cáscara” para la confección de los platos.

- Derivados cárnicos pasteurizados: no se incluirán las salchichas cocidas en los menús. Se utilizarán preferentemente jamón cocido o paleta cocida.
- Rebozados y frituras: se emplearán con un máximo de 1 vez por semana cada una. No se considerarán como tal en aquellas preparaciones que constituyan un “pretratamiento” (dorar, compactar el producto) previo a otro tratamiento térmico final.

4.4.3 Postres:

Debe ofrecerse principalmente fruta y o lácteos de calidad:

- Se priorizará el uso de fruta fresca, variada y de temporada frente a otras presentaciones, como frutas en conserva, que se ofertarán como postre un máximo de una vez al mes. Se ofrecerá un mínimo de 5 raciones de fruta fresca a la semana.
- Se dará preferencia a los productos lácteos sencillos, tipo yogur, quesos frescos, se priorizará la versión natural y se ofertarán las versiones sin azúcar añadido y/o desnatados. La frecuencia en los menús será notoriamente inferior a la de la fruta.
- No se permite la bollería industrial.
- Se ofrecerá pastelería (fresca), la cual queda reservada para los casos especiales (fiestas y celebraciones).

4.4.4 Guarniciones:

- Vegetales crudos: se recomienda el uso de guarniciones de vegetales crudos. Se deben ofrecer variedades de guarnición de verdura que aporten variedad y color al plato (lechuga, espinacas, maíz, remolachas, zanahoria rallada, tomate, etc.). Dichas guarniciones deben contener tres ingredientes, priorizando ingrediente principal en crudo. Se recomienda que los ingredientes sean de diferentes colores. En el caso del tomate fresco, se podría poner solo.
- Verdura cocida: mínimo debe servirse una guarnición de verdura al día, a base de zanahoria, champiñones, pimientos rojos, guisantes, pisto, calabacín, berenjena.
- Patatas fritas: no se pondrán en el menú.
- Arroz y pasta: podrán constituir guarniciones de carnes y pescados.
- Mayonesa: como máximo su frecuencia de servicio se limita a dos veces al mes, y principalmente como guarnición del pescado.
- Tomate frito: no se empleará como ingrediente principal de las salsas.

Egiazatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatu baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/ <i>El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/</i> Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera. <i>Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.</i>			
Sinatzailearen izena <i>Firmado por</i>	JIMENO CABALLERO, JOSE ANTONIO (Jefatura de Unidad del Servicio de Personas Mayores)		
EKS (Egiazatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	05/04/2024 13:00:24
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	8/13
 PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q			

4.4.5 Precocinados:

Únicamente podrán incluirse las tortillas de patata en el menú, acompañados de su correcta identificación. La frecuencia será muy ocasional, entre 1 o 2 veces al mes y sustituyendo a una ración de huevos.

4.4.6 Pan:

Se debe incluir todos los días, ofreciendo su versión integral y/o sin sal a quien lo desee. Se tendrán en cuenta las excepciones/adaptaciones por necesidades médicas.

La composición básica del menú podrá verse sometida a modificaciones en función del tipo de servicio (frecuencia) que cubra el menú.

5- Calidad de las Materias Primas

La empresa adjudicataria acreditará que todas las materias primas y productos alimenticios presentes en la elaboración de los menús proceden de empresas autorizadas de acuerdo a la legislación vigente.

5.1 Aceites y grasas:

No emplear aceites ricos en ácidos grasos saturados (coco, palma, palmiste) o en ácidos grasos trans. Para frituras se utilizará el aceite de oliva o el aceite de girasol alto oleico.

5.2 Carne picada:

El porcentaje de materia grasa y relación colágeno-proteína será el siguiente:

- Carne picada magra, deberá tener un contenido en grasa $\leq$ al 7% y relación colágeno-proteína $\leq$ 12 %
- Carne picada vacuno, deberá tener un contenido en grasa $\leq$ al 20% y relación colágeno-proteína $\leq$ 15 %
- Carne picada que contiene carne de porcino, deberá tener un contenido en grasa $\leq$ al 30% y relación colágeno-proteína $\leq$ 18 %

5.3 Derivados cárnicos no tratados por calor:

Origen de la carne: mezcla de especies (hamburguesas, burger meat, albóndigas y salchichas frescas) deberán contener un porcentaje mínimo en su composición del 75% de carne y un máximo del 20% de contenido en grasa.

Egiatzatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatu baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/ <i>El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/</i> Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera. <i>Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.</i>			
Sinatzailearen izena <i>Firmado por</i>	JIMENO CABALLERO, JOSE ANTONIO (Jefatura de Unidad del Servicio de Personas Mayores)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	05/04/2024 13:00:24
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	9/13
 PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q			

En ningún caso la denominación del alimento podrá inducir a engaño (incluyendo mención sobre el/los tipos de carne que los componen)

No se permitirá que el plato de carne de ternera sea sustituido por un preparado de carne de vacuno.

5.4 Derivado cárnico marinado-adobado:

Se podrá ofrecer lomo adobado, deberá ser de categoría Extra.

5.5 Derivados cárnicos pasteurizados:

Sólo se podrá ofrecer jamón cocido y/o paleta cocida como ingrediente secundario, y de categoría comercial extra.

5.6 Derivados cárnicos curado-madurados:

Se podrá ofrecer jamón o paleta curados, chorizo, salchichón... deberán ser de categoría comercial extra.

5.7 Pescados:

Debe aparecer la variedad de pescado congelado en la programación de los menús por escrito y se servirán exentos de espinas.

5.8 Huevos y ovoproductos:

Los huevos frescos deben ser de categoría A y el tamaño mínimo exigido será el tamaño L (grandes de 63 a 73 g).

Los ovoproductos cumplirán las disposiciones de la Reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente. En el caso de los ovoproductos líquidos pasteurizados se admitirán exclusivamente los elaborados a partir de huevos de gallina, sin adición de conservantes, ni colorantes.

5.9 Cereales y derivados (arroz, pasta y pan):

Serán de calidad Extra o Primera, y se contemplarán de forma ocasional en los menús, en sus versiones integrales.

5.10 Legumbres:

Las legumbres ofrecidas serán de calidad Extra.

5.11 Conservas vegetales:

Egiazatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatu baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/ <i>El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/</i> Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoen alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera. <i>Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.</i>			
Sinatzailearen izena <i>Firmado por</i>	JIMENO CABALLERO, JOSE ANTONIO (Jefatura de Unidad del Servicio de Personas Mayores)		
EKS (Egiazatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	05/04/2024 13:00:24
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	10/13
 PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q			

Las categorías utilizadas serán de calidad extra y primera.

5.12 Frutas:

La fruta ofrecida será de calidad extra y primera. Se presentarán enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, estación y zona de producción. No presentarán señales de descomposición, aunque sea de forma parcial. Se debe tratar de fruta limpia, libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberán contener residuos de productos empleados en su tratamiento en cantidad superior a los límites de tolerancia.

Las frutas deberán hallarse en un estado de maduración que les permita conservarse bien durante su transporte y manipulación y llegar en condiciones satisfactorias hasta su consumo. Deberán cumplir con los requisitos de madurez marcados en su correspondiente norma de comercialización.

5.13 Sal y otros condimentos:

Evitar condimentar los platos con caldo de carnes concentrados o cualquier tipo de aditivo que contenga en su composición potenciadores de sabor, como glutamato monosódico. Se tendrá en cuenta la recomendación de la OMS de reducir la ingesta de sodio por debajo de los 2 g (5 g de sal) al día en el caso de los adultos.

6- Requisitos legales aplicables.

Las empresas adjudicatarias deberán cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución, personal, así como en lo que respecta a la seguridad microbiológica de los alimentos, etiquetado, envasado, y rotulación de los productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos establecidas en la legislación vigente. Entre ellas:

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (Boletín Oficial de España, núm. 57, de 8 de marzo de 2011).

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.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (Diario Oficial de la Unión Europea, núm. 139, de 30 de abril de 2004).

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (Diario Oficial de la Unión Europea, núm. 338, de 22 de diciembre de 2005) y Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Egiazatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektroniko honen kopia baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/ El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/ Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoaren alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera. Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.			
Sinatzailearen izena Firmado por	JIMENO CABALLERO, JOSE ANTONIO (Jefatura de Unidad del Servicio de Personas Mayores)		
EKS (Egiazatzeko Kode Segurua) CSV (Código Seguro de Verificación)	PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q	Data eta Ordua Fecha y Hora	05/04/2024 13:00:24
Zerbitzaria Servidor	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea Página	11/13
 PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q			

Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Documento "Orientaciones para la elaboración de menús saludables y medioambientalmente sostenibles en centros residenciales y centros de día para personas mayores". Ministerio de Consumo, Gobierno de España, año 2023.

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (Boletín Oficial de España, núm. 202, de 24 de agosto de 1999) y Real decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio (Boletín Oficial de España, núm. 184, de 31 de julio de 2008).

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la Norma General relativa a la Información Alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor (Boletín Oficial de España, núm. 54, de 4 de marzo de 2015).

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 (Boletín Oficial de España, núm. 11, de 12 de enero de 2001).

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la Información Alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión (Diario Oficial de la Unión Europea, núm. 304, de 22 de noviembre de 2011).

Orden de 20 de marzo de 2003, del Consejero de Sanidad por la que se establecen las Condiciones Sanitarias y la Clasificación de los Establecimientos de Elaboración de comidas para su distribución a colectividades y/o venta en establecimientos minoristas y hostelería (cocinas centrales y platos preparados) (Boletín Oficial del País Vasco, núm. 119, de 18 de junio de 2003).

Real Decreto 837/2002 de 2 de agosto por el que se regula la información relativa al consumo de combustible y a las emisiones de CO₂ de los turismos nuevos que se pongan a la venta o se ofrezcan en arrendamiento financiero en territorio español (Boletín Oficial de España, núm. 185, de 3 de agosto de 2002).

Egiazatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatan baten osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/ <i>El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/</i> Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoaren alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera. <i>Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.</i>			
Sinatzailearen izena <i>Firmado por</i>	JIMENO CABALLERO, JOSE ANTONIO (Jefatura de Unidad del Servicio de Personas Mayores)		
EKS (Egiazatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	05/04/2024 13:00:24
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	12/13
 PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q			

Anexo 1. Ficha de Alta de Usuario.

Formulario para solicitud dietas NECESIDADES DIETÉTICO-NUTRICIONALES
ESPECIALES, ALERGIAS ALIMENTARIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

1. Fecha de inicio:
2. Destino:
3. Tipo de dieta:
 - Alergia:
 - Intolerancia:
 - Dieta especial:

Observaciones dieta:

4. Indicar los días de la semana :
 - Lunes ☐ Martes ☐ Miércoles ☐ Jueves ☐ Viernes ☐
 - Sábado ☐ Domingo ☐
5. Indicar:
 - Comidas ☐ Cenas ☐
6. Datos del usuario:
 - N° identificación del usuario:
7. Otros:

*Enviar por email a:
vandia@vitoria-gasteiz.org y msarabia@vitoria-gasteiz.org

Egiazatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatan osotasuna egiaztatzea ahalbidetzen du, helbide honetan: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/ <i>El código de verificación (CSV) permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sedeelectronica.vitoria-gasteiz.org/verifirmav2/</i> Agiri honek sinadura elektronikoa darama, konfiantzazko zerbitzu elektronikoaren alderdi jakin batzuk arautzen dituen azaroaren 11ko 6/2020 Legearen arabera. <i>Este documento incorpora firma electrónica de acuerdo a la Ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.</i>			
Sinatzailearen izena <i>Firmado por</i>	JIMENO CABALLERO, JOSE ANTONIO (Jefatura de Unidad del Servicio de Personas Mayores)		
EKS (Egiazatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	05/04/2024 13:00:24
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	13/13
 PMFDLKUPAQVEC7OQUDYQN25J6Q			