PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA ADJUDICACIÓN, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO, DEL CONTRATO DE SERVICIO DE COCINA Y RESTAURACIÓN A LAS PERSONAS TRABAJADORAS DE LA MACOMUNIDAD DEL CENTRO ESPECIAL DE EMPLEO Y DE LAS PERSONAS USUARIAS DEL CENTRO OCUPACIONAL DE LA MANCOMUNIDAD MUNICIPAL TALLER RANZARI LANTEGIA

CLÁUSULA 1ª.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente expediente es la gestión integral del servicio de cocina y restauración a las personas trabajadoras de la Mancomunidad del centro especial de empleo y de las personas usuarias del centro ocupacional de la Mancomunidad Municipal Taller Ranzari Lantegia, 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 propiedad de la Mancomunidad municipal taller Ranzari Lantegia, 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 la Mancomunidad municipal taller Ranzari Lantegia.
- La participación de la empresa adjudicataria, junto con la persona responsable del contrato, 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 mancomunidad conforme la Norma UNE 9001-2015
- 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 de lunes a viernes, excepto festivos señalados oficialmente por el Gobierno Vasco y el 16 de julio día del Carmen, periodo de semana santa (que se compone de los días festivos y semana de

pascua), periodo de verano (siendo último día de 24 de julio (depende del calendario del centro ocupacional) hasta el 1 de septiembre (siendo la última semana de Agosto de puesta en marcha)) y por último, el periodo de navidades (siendo el 24 el último día del año hasta después del 6 de enero (dependiendo del calendario del centro ocupacional), 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 no se encuentre operativa.

CLÁUSULA 2ª.- GESTIÓN DEL SERVICIO

- Gestión Íntegra del servicio de alimentación del centro especial de empleo y centro ocupacional.

2.1.- CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO ESPECIAL DE EMPLEO Y CENTRO OCUPACIONAL DE LA MANCOMUNIDAD MUNICIPAL TALLER RANZARI LANTEGIA.

RANZARI es una Mancomunidad Municipal constituida por los Ayuntamientos de Santurtzi y Portugalete en 1987. Es una entidad sin ánimo de lucro para la promoción de la integración socio-laboral de las personas con discapacidad psíquica de Santurtzi y Portugalete creando oportunidades de empleo y ocupación a través de un Centro Especial de Empleo y un Servicio Social de Centro Ocupacional. Su ámbito de actuación es en Santurtzi y Portugalete, y cuenta con un equipo humano formado por más de 315 personas,

Se podrá realizar una visita guiada a las instalaciones de RANZARI 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.

2.2.- GESTIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDA DE RANZARI

2.2.1.- Número de menús:

El número estimado de menús/día a distribuir por el servicio de cocina de RANZARI es el siguiente:

- ✓ El **número total de servicios de menús máximo/día es de 129 (242 días/año)**; 69 menús máximo/día para la mancomunidad y el centro de empleo y de 60 menús máximo/día para el centro ocupacional.

2.2.2.- El listado del personal actual del servicio de suministro de comidas y gestión de RANZARI se adjunta con el resto de documentación. 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 RANZARI, 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:

RANZARI tiene establecido que el régimen alimenticio de sus usuarios/as se facilite en los siguientes tramos horarios, siempre sujetos al buen funcionamiento del centro:

- Primero turno: 12:30 (Personas usuarias del centro ocupacional)
- Segundo turno: 13:50 (Personal de lavandería de la residencia, limpieza y cocina)
- Tercer turno: 14:30 (Personas trabajadoras del centro especial de empleo y personas trabajadoras de la mancomunidad)

Los horarios de estos servicios son modificables por RANZARI.

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 se trasladen al comedor.

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 RANZARI, 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 RANZARI ya sean por dolo o culpa serán indemnizados por el/la adjudicatario/a.

2.4.- LOCALES, MAQUINARIA Y MENAJE

Los locales que RANZARI 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:

1. CAMARA FRIGORIFICA ZANOTTI MGS110120F
2. CAMARA CONGELADOR ZANOTTI BGS117120F
3. LAVAVAJILLAS EDENOX MOD.AC1200 S/N 1703290065P REF19032866
4. CALIENTAPLATOS FAGOR
5. MICROHONDAS SCHNEIDER SMW25VMB
6. FOGON A GAS DE SEIS FUEGOS Y PLANCHA
7. 2 HORNOS A GAS
8. MARMITA FAGOR A GAS DE 100 LITROS
9. CORTAFIAMBRES BRAHER USA3000 S/N407259
10. PELAPATATAS SAMMIC PP-6 S/N10003600400283

11. CORTAPATATAS SAMMIC CA-300 S/N 1050013040041
12. FREIDORA ELECTRICA FAGOR
13. SARTEN BASCULANTE A GAS FAGOR
14. CAMPANA EXTRACTORA SOBRE FOGONES
15. CAMPANA EXTRACTORA SOBRE SARTEN BASCULANTE
16. BATIDORA SAMMIC TR350BN
17. BATIDORA SAMMIC TR350BN
18. BATIDORA SAMMIC TR330
19. BATIDORA SOLAC PRO-CHEF 1000

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 RANZARI. 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 RANZARI, 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 RANZARI 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 RANZARI 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 RANZARI 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 RANZARI 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, variada, saludable, y agradable y atractiva en su presentación.

3.1.1. - Comida

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

- 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.

3.1.2. - Observaciones

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

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).

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

3.1.3. - Otros servicios de alimentación

3.1.3.1 Menús Especiales

Se deberán presentar, además de la dieta basal, otros menús adaptados a usuarios/as con peculiaridades entre los que se destacan los siguientes sin menoscabo de que durante la vigencia del contrato se considere oportuno variarlos siempre en base a prescripción médica, asumiendo el/la contratista dichos cambios, algunas dietas de ejemplo serán:

- 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,...

El 24 de Diciembre se servirá un menú especial que correrá a cargo de la empresa adjudicataria.

3.2.- 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 RANZARI 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 RANZARI 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.

3.3.- 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 RANZARI mensualmente.

RANZARI 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 RANZARI 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 RANZARI (representada por persona responsable del contrato de RANZARI) y por personal de la propia empresa, mediante la figura Coordinadora, única interlocutora con RANZARI, 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 RANZARI.

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 RANZARI, 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 RANZARI, 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 RANZARI. La persona responsable de seguimiento en RANZARI 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 RANZARI 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...

RANZARI 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 a RANZARI 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 LAS PERSONAS USUARIAS DEL CENTRO ESPECIAL DE EMPLEO Y DEL CENTRO OCUPACIONAL DE LA MANCOMUNIDAD MUNICIPAL TALLER

RANZARI LANTEGIA, 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 LA MANCOMUNIDAD MUNICIPAL TALLER RANZARI LANTEGIA ha tenido a bien dar su aprobación.

En Santurtzi a 15 de septiembre de 2025.

LA PRESIDENTA DE LA MANCOMUNIDAD.

Dª María José Blanco Gavieiro.

11927419X MARIA JOSE BLANCO (R: P4809100C)

Firmado digitalmente por 11927419X MARIA JOSE BLANCO (R: P4809100C)
Fecha: 2025.09.15 14:46:48 +02'00'