ELIKADURA-ERRAZIOAK ATXILOTUAK ELIKATZEKO ESKURATZEA

Preskripzio teknikoak

Kontsiderazio orokorrak

1. KONTRATUAREN XEDEA

Espediente honen xedea da Polizia-zentroetan atxilotutakoentzako elikadura-errazio biltegiragarriaz eskuratzea:

- Bazkariko/afariko errazioa hornitzea
- Gosari-errazioa eskuratzea

Hori guztia agiri honetan adierazitako baldintzen arabera.

2. EZAUGARRIAK

Horniketak ontzi bereizietan eta konbinatuetan aurkeztu beharko dira, pertsona atxilotu bakoitzari gosaritarako errazioa edo dieta bat, bazkarirako errazioa edo dieta bat eta afaritarako errazioa edo dieta bat esleitu ahal izateko.

Aipatutako errazio edo dieta bakoitza ontzi independente eta etiketatuetan behar bezala paketatuta aurkeztu beharko da, "gosaria", "bazkaria", "afaria" inskripzioarekin, bai eta enpresa kontratistari emango zaion kode batekin ere, erraz identifikatzeko moduan, eguneko aldi bakoitzean azken kontsumitzaile bakoitzari dagokion errazioa edo dieta esleitu ahal izateko, erabilgarritasun- eta higiene-baldintza egokietan.

Banakako elikadura-errazioak kontserbatzeko hozkailurik behar izan gabe gorde ahal izango dira, eta gutxienez hiru hilabeteko indarraldia izan beharko dute kontsumitzeko.

3. ERRAZIO EDO DIETEN OSAERA

Errazioek elikadura-koherentzia gorde beharko dute menuen konposizioari dagokionez. Hona hemen, gutxi gorabehera:

<u>Gosari-menua</u>

SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS DESTINADAS A PERSONAS DETENIDAS

Prescripciones Técnicas

Consideraciones Generales

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente expediente corresponde al suministro de raciones alimenticias almacenables destinadas a personas detenidas en Centros Policiales:

- Suministro de ración de comida/cena
- Suministro de ración de desayuno

Todo ello según las condiciones señalada en el presente pliego.

2. CARACTERÍSTICAS

Los distintos suministros deberán de presentarse en envases diferenciados, y combinados de manera que permitan asignar a cada persona detenida una ración o dieta para el desayuno, una ración o dieta para la comida y una ración o dieta para la cena.

Cada una de las raciones o dietas citadas deberán de presentarse debidamente empaquetadas en envases independientes y etiquetadas, con la inscripción “desayuno”, “comida”, “cena”, así como con un código que se suministrará a la empresa contratista, de manera que sean fácilmente identificables, para que en cada ocasión del día puedan ser asignadas, a cada consumidor final, la ración o dieta que corresponda en óptimas condiciones de manejabilidad e higiene.

Las raciones alimenticias individuales deberán de poder almacenarse sin necesitar refrigeración para su conservación y debiendo tener una vigencia no inferior a tres meses para su consumo.

3. COMPOSICION DE LAS RACIONES O DIETAS

Las raciones deberán guardar una coherencia alimenticia en cuanto a la composición de sus menús. A modo orientativo se exponen a continuación:

<u>Menú desayuno</u>

Gosaltzeko errazioa edo dieta elikagai hauek osatuko dute:

- 200 mililitro esne, bakarrik edo kakaoarekin edo zukuarekin.
- Galletak (25 g), madalenak edo antzeko opilak (60 g gutxi gorab.)

Kopuru horiek gutxi gorabeherakoak dira, eta gutxienez lau gosari-mota eskaini beharko dira.

Bazkaria menua

Jateko errazioa edo dieta plater bakar batek osatuko du, lekaleak, zerealak edo barazkiak, behi-, txerri- eta hegazti-haragiarekin edo arrainarekin (250 eta 400 gramo arteko gramajearekin), eta ogi zati batekin (moldekoa edo txigortua).

Dieta osatzen duten menuek hezurrik eta arantzarik gabe egon beharko dute, atxilotuen autolesioak saihesteko, eta koilararekin kontsumitu ahal izateko moduan aurkeztu beharko dira, horrela sardexka eta labana erabiltzea saihestuko dira.

Afari-menua

Janari-errazioa edo -dietaren baldintza berberetan aurkeztuko dira.

Zeliakoen menua

Enpresak egiaztatu beharko du eskainitako elikadura-errazio motetatik gutxienez hiruk ez dutela glutenik, eta horrela jaso beharko da ondoren hornitu daitezkeen errazio bilgarrietan.

Menuak egiterakoan, kontuan hartuko dira sinesmen edo erlijio desberdinek elikagai jakin batzuk irensteari buruz ezarritako debekuak, eta kontratista behartuta geratuko da, beharrezkoa den guztietan, sinesmen edo erlijio horiek urratzen ez dituzten menuak ematera.

4. ERABILITAKO ONTZIEN ETA MATERIALEN DESKRIBAPENA.

Gosaria

Elementu guztiak behar bezala ontziratuta egon beharko dira, eta ezingo dira beirazko ontziak eman, ezta txapak edo lastotxoak dituztenak ere.

La ración o dieta de desayuno estará compuesta por los siguientes alimentos:

- 200 mililitros de leche, sola o con cacao o zumo.
- Galletas (25 g), magdalenas o bollería similar (60 g aprox.)

Estas cantidades son orientativas y como mínimo deberá ofertarse cuatro tipos de desayuno.

Menú Comida

La ración o dieta de comida estará compuesta por un único plato a base de legumbres, cereales o verduras con carnes de vacuno, porcino y avícola o pescado (con un gramaje de entre 250 y 400 gramos), acompañados de una porción de pan (de molde o tostado).

Los menús que integran la dieta deberán estar libres de huesos y espinas, para evitar las autolesiones de los detenidos, y deberán presentarse de tal forma que puedan ser consumidas con cuchara, evitando así el uso de tenedor y cuchillo.

Menú Cena

Se presentarán en las mismas condiciones que la ración o dieta de comida.

Menú celiacos

La empresa deberá de certificar que, al menos tres de los tipos de raciones alimenticias ofertadas no contengan gluten y así deberá de constar en los envoltorios de las raciones que se pudieran suministrar posteriormente.

En la elaboración de los menús se tendrá en consideración las prohibiciones impuestas por las distintas creencias o religiones, sobre la ingestión de determinados alimentos, quedando el contratista obligado a facilitar, siempre que sea necesario, menús que no contravengan dichas creencias o religiones.

4. DESCRIPCION DE LOS ENVASES Y MATERIALES EMPLEADOS.

Desayuno

Todos los elementos deberán estar debidamente envasados y no podrán suministrarse envases de vidrio, ni aquellos que contengan chapas o pajitas

Bazkaria/afaria

Bazkaria/afaria osatzen duen platera:

- Erraz identifikatzeko ontziratuta eta etiketatuta egon beharko du, eta edukiaren, fabrikazio-dataren eta lotearen eta iraungitze-dataren berri eman beharko du.
- Mikrouhin-labean berotu ahal izango dira, ontzia ireki beharrik gabe
- Arma ebakitzaile edo irmo gisa erabiltzeko gai ez den materialarekin eginda egon beharko du, eraso- edo auto-lesioaren arriskuak ezabatzeko.

Bazkariko/afariko pack-ak erabiltzeko beharrezkoak diren tresna guztiak izan beharko ditu.

Era berean, bazkariko/afariko pakete horietan, bazkariko/afariko errazioaren iraungitzeko data eta ogi-errazioaren iraungitzeko data desberdinak badira, produktu horiek bereizita ontziratuko dira, eta bakoitzaren ontzian kasu bakoitzari dagokion iraungitze-data adieraziko da.

5. BANAKETA.

Adierazitako baldintzetan prestatutako eta ontziratutako errazioa edo dietak gehienez 72 orduko epean entregatu beharko ditu enpresa kontratistak Segurtasun Saileko Instalazioen Biltegi Orokorrean, helbide honetan:

Larrauri Mendotxe bidea, 18
48950 Erandio, Bizkaia

Segurtasun Saila bera arduratuko da bere zentroen artean banatzeaz.

Beroan kontsumitzeko elikagaiak direnez, enpresa kontratistak behar den ekipamendua eman beharko du, bai teknikoki, bai zenbakiz, elikagaiak kontsumitzeko unean dieta bakoitzeko gehienez 15 minutuko epean berotzeko. Material horiek birjarri behar diren zentroetan eman beharko dira. Gaur egun zentro guztiek dituzte funtzionamenduan dauden materialak

Enpresak elikagaiak berotzeko ematen dituen ekipamenduen mantentze-, konponketa- eta

Comida/cena

El plato que compone la comida/cena:

- Deberá estar envasado y etiquetado para su fácil identificación, informando sobre el contenido, así como de su fecha y lote fabricación y la de caducidad
- Deberá poder ser calentados en microondas sin necesidad de abrir el envase
- Deberá estar fabricados con un material no apto para ser usados como arma cortante o contundente, a fin de eliminar los riesgos de agresión o auto lesión.

El pack de comida/cena deberá contener todos los utensilios necesarios para su utilización.

Asimismo, en estos packs de comida/cena, si la fecha de caducidad de la ración de comida/cena difiere de la fecha de caducidad de la ración de pan, dichos productos deberán ir envasados de forma diferenciada, indicando en el envase de cada uno de ellos la fecha de caducidad que corresponda en cada caso.

5. DISTRIBUCION.

Las raciones o dietas preparadas y envasadas en las condiciones señaladas deberán entregarse por la empresa contratista en un plazo máximo de 72 horas en el Almacén General de las Instalaciones del Departamento de Seguridad sito en:

c/ Larrauri Mendotxe bidea, 18
48950 Erandio, Bizkaia

El propio departamento de Seguridad se encargará de la distribución entre sus dependencias.

Al tratarse de alimentos para su consumo en caliente la empresa contratista deberá aportar el equipamiento necesario, tanto técnica como numéricamente, para el calentamiento de los mismos en un tiempo máximo de 15 minutos por dieta en el momento del consumo. Estos materiales se suministrarán en los centros donde fuera necesaria su reposición. Actualmente la totalidad de los centros dispone de materiales en funcionamiento

Todo el mantenimiento, reparación y reposición de los equipamientos que aporte la

berritze-lan guztiak enpresa kontratistaren kontura izango dira.

empresa para el calentamiento de los alimentos será de cuenta de la empresa contratista.

6. PRODUKTUEN AURKEZPENA

Enpresak honako hauek eskaini beharko ditu, gutxienez:

- Lau gosari mota desberdin
- Bazkariko/afariko sei errazio mota
- Elikadura-muga erlijiosoak kontuan hartzen dituzten lau janari-mota
- Glutenik gabeko hiru errazio mota (gosari bat eta bazkari/afari bi)

Proposatutako elikagaiek eskatutako hainbat ezaugarri bete ahal izango dituzte.

6. PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS

La empresa deberá de ofertar, como mínimo:

- Cuatro tipos de desayuno distintos
- Seis tipos de raciones de comida/cena
- Cuatro tipos de comida que tengan en cuenta limitaciones alimenticias de tipo religiosos
- Tres tipos de raciones libres de gluten (una de desayuno y dos de comida/cena)

Los alimentos propuestos podrán cumplir con varias de las características exigidas.

7. ENPRESAREN BETEBEHARRAK.

Kontratistak, proposamen ekonomikoarekin batera, fitxa tekniko bat aurkeztu beharko du errazio bakoitzeko.

Segurtasun Sailak une oro egin ahal izango ditu beharrezkotzat jotzen dituen analisiak, erabilitako prozedurak, zerbitzuaren higiene- eta kalitate-baldintzak eta kontratatutako prestazioekin lotutako beste edozein alderdi kontrolatzeko.

7. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA.

El contratista deberá presentar, junto con la propuesta económica, una ficha técnica para cada una de las raciones ofertadas.

El Departamento de Seguridad podrá en todo momento realizar los análisis que considere necesarios a fin de controlar los procedimientos empleados, las condiciones de higiene y calidad del servicio y cualquier otro aspecto relacionado con las prestaciones contratadas.