

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO Y DE MENÚ PARA PERSONAS QUE PRESENTAN NECESIDADES DIETÉTICO-NUTRIONALES 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 Comida a Domicilio y del Servicio de menús (comida y/o cena) para personas usuarias de diferentes centros asistenciales del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, considerando en ambos casos, a aquellas personas usuarias que presenten alergias, intolerancias alimentarias, o que requieran de dietas especiales debido a su situación patológica.

2- SERVICIO DE COMIDAS Y PERSONAS USUARIAS

A.- El Servicio de comida a domicilio está dirigido a personas mayores, dependientes o en riesgo de dependencia del municipio de Vitoria-Gasteiz, **que residen en sus domicilios**. Serán solamente comidas, nunca cenas. Este servicio **incluye también las dietas especiales** para personas que residan en sus domicilios y que presenten alergias, intolerancias alimentarias o que requieran dietas especiales.

Está constituido semanalmente por:

- 7 menús completos de comidas (primer y segundo plato, postre y pan), si la demanda del servicio es la semana completa
- 3 menús extra (primer o segundo plato y postre). Este menú se entrega con una frecuencia proporcional al número de menús completos que solicitan a la semana, resultando:
 - a.- si han sido solicitados 7 menús semanales, se entregarán 3 menús extras.
 - b.- si han sido solicitados 5 menús semanales se entregarán 2 menús extras.
 - c.- si han sido solicitados 3 o menos menús semanales se entregará un menú extra..

B.- Por otro lado, dentro del objeto del contrato, se incluye el **servicio de menús para personas que presenten alergias, intolerancias alimentarias, o que requieren de dietas especiales debido a su situación patológica y que sean usuarias del Centro Integral de Atención a Mayores San Prudencio (CIAM San Prudencio), de los Servicios de Atención Diurna (SAD), de los comedores BIZAN, del comedor BideLan y del Centro Municipal de Acogida Social (CMAS).** Se servirán comidas y/o cenas.

Actualmente el número de comidas a domicilio está en torno a los 215 menús: 203 menús basales y 12 dietas turmix, siendo más ocasional la elaboración de menús alternativos, pero podrían ser incrementadas hasta 350 menús.

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>	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiazatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	1/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

Hasta ahora, el Departamento de Políticas Sociales no ha ofertado el servicio de comidas de dietas especiales, por lo que se desconoce la demanda.

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, pudiendo cubrir todos los días de la semana incluyendo los días festivos, todo ello dependiendo de la demanda que se realice para cada uno de los menús.

Los menús suministrados serán de línea fría, con su correspondiente adecuación a técnicas de cocinado, abatimiento, envasado, termo sellado así como etiquetado. El suministro de los menús se realizará en condiciones de refrigeración. La temperatura de transporte debe asegurar los 0 a 4°C.

El punto de entrega de los menús para el servicio de atención a domicilio, ya sea de menús habituales como de dietas especiales será el local que la empresa adjudicataria del presente contrato disponga en el municipio de Vitoria- Gasteiz.

La empresa que el Ayuntamiento de Vitoria – Gasteiz tiene contratada para el reparto de la comida a domicilio recogerá in situ los días acordados el menú establecido de la línea fría para su distribución directa a los domicilios. Los días de reparto establecidos son los siguientes:

- ▲ Línea 1 de reparto: recogida y distribución los lunes, miércoles y viernes.
- ▲ Línea 2 de reparto: recogida y distribución los martes, jueves y sábado

El punto de entrega de los menús de dietas especiales destinados a personas usuarias de los diferentes centros asistenciales 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.

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 cuando sea necesario el suministro de menús exentos de 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

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 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>	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiazatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	2/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

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 especiales 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 su suministro, el servicio que se ha adjudicado quede cubierto.

Aspectos relacionados con la gestión del suministro de comidas:

1. La empresa adjudicataria designará un representante o persona responsable de la coordinación general de la actividad, del seguimiento, del funcionamiento y de resolver cualquier incidencia en relación con el contrato. La empresa adjudicataria deberá comunicar los datos de un correo electrónico y una persona de contacto como medio de comunicación establecido para la tramitación de dicho servicio.
2. El dietista del CIAM San Prudencio comunicará (a la empresa adjudicataria) a través de correo electrónico con acuse de recibo las situaciones de altas, bajas, ausencias e incidencias de las personas usuarias mediante los formularios:
 - ▲ Anexo 1. Ficha de usuario. Formulario para solicitud del Servicio de comidas atención a domicilio
3. El plazo de la empresa adjudicataria para dar de alta a las personas usuarias en el servicio será de 15 días.
4. En el caso de las bajas, ausencias y suspensión temporal por un tiempo determinado, se comunicarán a la empresa adjudicataria con un plazo mínimo de 24 horas.

Egiatzatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatu 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>	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	3/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

5. En casos de urgencia determinados por el Ayuntamiento, el plazo de inicio o reinicio será de 48 horas desde la comunicación a la empresa adjudicataria.
6. Una vez que la entidad prestadora haya recibido la notificación de alta comunicará al dietista del CIAM San Prudencio en un plazo máximo de 2 días hábiles, la fecha de entrega inicial prevista y programada. La comunicación deberá realizarse mediante el Anexo 1, a cumplimentar por la empresa adjudicataria el punto 8 Fecha entrega inicial.
7. 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.
8. 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 por escrito a las mismas.
9. 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.
10. 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

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 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>	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	4/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

- ▲ “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.

Los menús deberán estar elaborados por nutricionistas y cumplir los requisitos nutricionales y exigencias bromatológicas requeridas por la legislación vigente. Asimismo, y para posibilitar la realización de estudios epidemiológicos, en caso de producirse algún brote de toxiinfección alimentaria, la empresa deberá disponer de comidas testigo (representativas de las comidas servidas diariamente). Dichas comidas testigo se conservarán adecuadamente (durante 72 horas en condiciones de refrigeración) y la cantidad corresponderá a raciones individuales, según se refleja en el R.D. 3484/2000 (art. 10.3).

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. Ingesta 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 diarios recomendados.

Tabla 2. Aporte de energía y nutrientes aproximados (Adaptado de Tabla 1. Ingesta Recomendadas para la Población Mayor Española.)

Egiatzatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatu 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>	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	5/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

Aporte comida 35%		
	Hombre >60 años	Mujer >60 años
*ENERGÍA	800 -900 kcal	600 – 700 kcal
* Proteína	18 – 20 g	15 – 20 g
* Grasa	25 - 35 g	20 - 25 g
*AGS	6 - 8 g	5 - 7 g
*AGP	4 - 6 g	3 - 6 g
*AGM	18 – 20 g	14 - 18 g
*Fibra	7 - 9 g	10 - 13 g
Hidratos de carbono	105 - 126 g	82 - 99 g

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 alimentos (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”.

Egiazatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatan 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 elektronikoen 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	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiazatzeko Kode Segurua) CSV (Código Seguro de Verificación)	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua Fecha y Hora	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria Servidor	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea Página	6/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

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 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 50-70 g pasta 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.
Patatas y otros tubérculos	100-150 g	Moderado	
Legumbres	50-70 g	Al menos 4 raciones a 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 a 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

Egiaztatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatu 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 elektronikoen 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	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiaztatzeko Kode Segurua) CSV (Código Seguro de Verificación)	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua Fecha y Hora	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria Servidor	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea Página	7/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

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.

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

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.

Para los meses de julio y agosto se tendrán en cuenta las adaptaciones para su consumo en forma de ensaladas.

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. Se limitará su frecuencia por tratarse de carnes de peor calidad nutritiva.
- **Derivados cárnicos pasteurizados:** no se incluirán las salchichas cocidas en los menús. Se utilizarán preferentemente jamón cocido o paleta cocida.
- **Pescados:** se recomienda como mínimo 2 raciones de pescado a la semana, siendo 1 de ellas al mes 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 recomienda como mínimo 1 vez a la semana pescado azul. Se tendrán en cuenta las excepciones en los casos de

Egiatzatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatu 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>	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	8/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

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 recomienda como mínimo 4 huevos a la semana, principalmente en forma de tortillas y/o huevo cocido.
- **Rebozados y frituras:** se recomienda un máximo de 2 veces 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:

Se priorizarán fruta y lácteos de calidad:

- Se ofrecerá 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, requesón o cuajadas entre otros, se priorizará la versión natural sin azúcar añadido. Se ofrecerán 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 de fiestas y celebraciones: 01/01 (Año nuevo), 06/01 (Reyes), 28/03 o 29/03 (Jueves o Viernes Santo), 01/04 (Lunes de Pascua), 28/04 (San Prudencio), 01/05 (Fiesta del trabajador), 25/07 (Santiago), 05/08 (Blanca), 15/08 (Asunción), 12/10 (Fiesta Nacional), 01/11 (Todos los Santos), y 06/12 (Día de la Constitución) y 25/12 (Navidad).

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.).
- **Verdura cocida:** mínimo debe servirse una guarnición de verdura al día, a base de zanahoria, champiñones, pimientos rojos, guisantes, pisto, calabacín, berenjena entre otros.

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>	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	9/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

- ▲ **Patatas fritas:** no se pondrán en el menú.
- ▲ **Arroz y pasta:** podrán constituir guarniciones de carnes y pescados.
- ▲ **Mayonesa:** se recomienda como máximo una frecuencia de servicio limitada a dos veces al mes, y principalmente como guarnición del pescado.
- ▲ **Tomate frito:** no se empleará como ingrediente principal de las salsas.

4.4.5 Precocinados:

Se procurará el menor uso de estos alimentos. 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.

5- CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS

La empresa adjudicataria acreditará mediante la descripción de todas las materias primas y productos alimenticios presentes en la elaboración de los menús que proceden de empresas autorizadas de acuerdo a la legislación vigente. Las fichas técnicas serán facilitadas por la empresa en caso de que se soliciten.

5.1 Aceites y grasas:

Deberá ser excepcional el empleo de 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:

Se recomienda un 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 %

Egiatzatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatan 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>	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	10/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

5.3 Derivados cárnicos no tratados por calor:

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

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 curado-madurados:

Se podrá ofrecer jamón o paleta curados, chorizo, salchichón... deberán ser de categoría comercial extra. Su frecuencia estará limitada recomendablemente a 1 o 2 veces al mes.

5.6 Pescados:

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

5.7 Huevos y ovoproductos:

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

Los ovoproductos cumplirán las disposiciones de la Reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente.

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

Es deseable que sean de calidad Extra o Primera, y se contemplarán de forma ocasional en los menús, en sus versiones integrales.

5.9 Legumbres:

Las legumbres ofrecidas serán preferiblemente de calidad Extra.

5.10 Conservas vegetales:

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 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>	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiazatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	11/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

Las categorías utilizadas serán preferiblemente de calidad extra y primera.

5.11 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.

5.12 Sal y otros condimentos:

Se recomienda no 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. TIPOLOGIAS DE MENÚS A OFERTAR

Los menús a ofertar se ajustarán en la medida de lo posible a la tipología de menús actual de la cocina CIAM San Prudencio.

Los menús ofrecidos podrán ser adaptados a condiciones especiales de alergias, intolerancias alimentarias, patologías o bajo en sal. 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.

6.1 Menú basal

Los menús deben ajustarse a los requerimientos nutricionales internacionalmente aceptados, a los gustos culinarios de este colectivo y a la estación del año en la que se sirvan. Se deben usar técnicas culinarias sencillas, pero que mejoren la presentación y palatabilidad de las preparaciones (vapor, horno, papillote y hervido, entre otras) restringiéndose lo más posible las grasas (frituras, empanados, rebozados, guisos grasos, etc.), con un listado de platos suficientemente amplio que permita una variedad adecuada de alimentos.

Egiatzatzeko 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 elektronikoen 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	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) CSV (Código Seguro de Verificación)	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua Fecha y Hora	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria Servidor	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea Página	12/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

6.2 Menú Diabético

Estos menús estarán indicados en personas con enfermedad diabética o sobrepeso. Se pueden elaborar a partir del menú basal con adaptaciones. Se utilizarán técnicas culinarias que incorporen poca grasa.

- No incluirá alimentos o preparados con azúcares simples.

6.3 Menú alternativo

Este menú está indicado para personas con problemas digestivos, sobrepeso o síndrome metabólico entre otras patologías. Se trata de una dieta con menor aporte de fibra, menor aporte de grasa y con restricción calórica de 5-10 % aproximadamente, en comparación con la dieta basal. Preferiblemente:

- No incluirá derivados cárnicos tipo salchichas, hamburguesas, albóndigas, embutidos.
- No incluirá fritos.
- No incluirá precocinados.
- No incluirá ensaladas en crudo.
- Incluirá la legumbre en formato puré tamizado.
- Incluirá las verduras cocinadas o en formato crema.
- Incluirá salsas sencillas con poca grasa.

6.4 Turmix

Esta dieta está indicada para personas con problemas de disfagia asociadas a deterioros cognitivos por enfermedades degenerativas, ictus, parkinson, cáncer y discapacidades entre otras. Esta dieta consistirá en 2 raciones de un turmix completo nutricionalmente, que aporte los macronutrientes correspondientes, con especial atención al aporte de proteína de origen animal y vegetal, hidratos de carbono y grasas. Preferiblemente:

- Incluirán solo aceite de oliva como aporte de grasa.
- Incluirá un mínimo de 2 veces por semana de pescado azul.
- Incluirá pescado blanco, carne blanca, carne roja y huevos de forma alternada.
- Incluirá variedad de legumbres y cereales integrales.
- Incluirá fruta en formato puré, compotas o turmix.
- La consistencia ofrecida deberá ser "textura tipo miel y textura tipo puding".

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>	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	13/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

6.5 Menú sin carne de cerdo

Se pueden elaborar a partir del menú basal con adaptaciones pertinentes que elimine la carne y derivados cárnicos de cerdo, sustituyéndolos por otro alimento proteico como puede ser carne ave, pescado y mariscos, huevos o legumbre.

7- MEMORIA ANUAL

Remitir al Ayuntamiento una memoria anual del desarrollo del servicio, si bien el Ayuntamiento podrá solicitar cuantos informes parciales sean precisos.

8- 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.

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.

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>	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiazatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	14/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

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).

Egiatzatzeko 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>	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	15/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

ANEXO 1. FICHA DE USUARIO. FORMULARIO DE SOLICITUD DE SERVICIO.

1. Fecha de solicitud:

2. Datos del usuario:

- Nombre y apellidos:
- N° identificación del usuario:
- Teléfono contacto:

3. Tipo de dieta:

- Basal ☐
- Diabética ☐
- Alternativa ☐
- Fácil Masticación y deglución ☐
- Túrmix ☐
- Astringente ☐
- No cerdo ☐

4. Consideraciones especiales: imprescindible informe médico (*enviar por email a: vandia@vitoria-gasteiz.org y cocinaciam@vitoria-gasteiz.org)

- Alergia:
- Intolerancia:
- Baja en sal ☐
- Situación clínica comprometida:

5. Servicio:

- A domicilio ☐ : indicar domicilio de reparto
- Servicio a CIAM San Prudencio:
- Servicio a centros de atención diurna ☐ Indicar comedor:
- Servicio a comedores BIZAN ☐ Indicar comedor:
- Servicio a BideLan ☐
- Servicio a CMAS ☐

6. Indicar las comidas de los días de la semana:

- Lunes ☐ Martes ☐ Miércoles ☐ Jueves ☐ Viernes ☐ Sábado ☐ Domingo ☐

7. Indicar las cenas de los días de la semana (no necesario en el caso de Servicio a Domicilio):

- Lunes ☐ Martes ☐ Miércoles ☐ Jueves ☐ Viernes ☐ Sábado ☐ Domingo ☐

8. Fecha entrega inicial (Cumplimentar empresa adjudicataria):

9. Fecha ausencia:

10. Fecha incidencia:

11. Fecha suspensión temporal:

12. Fecha reinicio:

13. Fecha baja: Indicar motivo:

Egiatzatzeko kode seguruak (EKS) agiri elektronikoen kopiatan 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>	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	16/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			

ANEXO 2. RELACION DE LOS CENTROS ASISTENCIALES.

- CIAM SAN PRUDENCIO - C/ Francia, 35.
- CENTRO DE ATENCIÓN DIURNA STA. M^a DE OLARIZU – C/ Juan Bautista Gamiz, 10-12
- CENTRO DE ATENCIÓN DIURNA BEATO T. DE ZUMARRAGA – C/Beato Tomás de Zumárraga, 1 H
- CENTRO DE ATENCIÓN DIURNA BLAS OTERO – C/ Blas de Otero, 14 bis
- CENTRO DE ATENCIÓN DIURNA RENACIMIENTO – Plaza del Renacimiento
- BIZAN ABETXUKO – Pza. Cooperativa, s/n
- BIZAN ARANA – C/ Aragón, 5
- BIZAN ARIZNABARRA – C/ Castillo de Zaitegui, 1 bajo
- BIZAN CORONACIÓN - C/Portal de Arriaga 14
- BIZAN LAKUA-ARRIAGA – C/Fco. Javier Landaburu nº 1
- BIZAN LOS HERRAN – C/ Los Herrán, 3
- BIZAN SAN MARTÍN- C/ Tomás Alfaro nº
- BIZAN SAN PRUDENCIO - C/ Francia, 35.
- BIZAN TXAGORRITXU - C/ Mejico, 11
- BIZAN ZARAMAGA – C/ Vitoria, 32
- CENTRO MUNICIPAL DE ACOGIDA SOCIAL -Avda. del Mediterráneo, 12
- COMEDOR BIDE LAN- C/ San Vicente de Paúl 23-25.

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>	JOSE IGNACIO PALENZUELA GONZALEZ (Dirección de Ciam San Prudencio)		
EKS (Egiatzatzeko Kode Segurua) <i>CSV (Código Seguro de Verificación)</i>	5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE	Data eta Ordua <i>Fecha y Hora</i>	23/09/2024 10:10:02
Zerbitzaria <i>Servidor</i>	Ayuntamiento de Vitoria-Gasteizko Udala	Orrialdea <i>Página</i>	17/17
 5QP6AUFOQERH6VD4QX7YF4XEZE			