PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO DE ELABORACIÓN DE COMIDAS PARA EL PROGRAMA AUZOLANDEGIAK 2022

1.- TAREAS A REALIZAR POR LA ENTIDAD ADJUDICATARIA

El servicio objeto del contrato incluirá diferentes procesos que se harán siempre de acuerdo y según las especificaciones proporcionadas por el personal técnico responsable de la Dirección de Juventud.

Existen dos lotes donde la cocina deberá ser elaborada en las instalaciones de la empresa y trasladada al lugar de consumo. En el caso de que este traslado no sea diario, la empresa adjudicataria deberá contemplar la instalación de una nevera y los sistemas de calentamiento de alimentos oportunos. El traslado de la comida elaborada se hará cumpliendo la oportuna normativa.

La entidad adjudicataria deberá realizar en cada uno de los campos ofertados, las siguientes tareas:

1. Suministro de alimentos necesarios para proporcionar y elaborar el desayuno, almuerzo ligero o hamaiketako, comida, merienda y cena a todas las personas participantes en el campo.
2. Elaboración de la comida y la cena en las instalaciones del campo, al punto de servirlas. Aproximadamente, la comida se servirá a las 14:30 y la cena a las 21:00 h., previo consenso con el equipo de animación. En los campos de Erandio y Laudio, la comida no se realizará in situ (salvo preparaciones en frio) y deberá estar la comida lista para dicha hora.
3. Para el desayuno, almuerzo ligero o hamaiketako y merienda, la empresa adjudicataria hará entrega de los alimentos necesarios para su elaboración, sin que sea necesario prestar ningún tipo de servicio (limpieza…).
4. Limpieza de la cocina en su totalidad, incluidos los materiales utilizados (menaje de cocina y cocina), así como los almacenes de menaje y alimentación. La empresa adjudicataria deberá garantizar que, concluido el servicio de este contrato, las instalaciones quedarán en las mismas condiciones de limpieza en las que fueron entregadas al comienzo del servicio.
5. La empresa adjudicataria deberá garantizar el correcto almacenamiento de los alimentos suministrados para la elaboración de las comidas. Con este fin, si la instalación no cuenta con un frigorífico y/o un arcón con capacidad suficiente para el almacenaje de los alimentos en grandes cantidades, deberá proporcionar dicho electrodoméstico mientras se realice el servicio o bien, suministrará diariamente las cantidades de comida correspondientes a la jornada.

En los campos de Erandio, Laudio y Murueta se deberá contemplar la instalación de un frigorífico para el almacenamiento de los alimentos.

6. Suministro del menaje de mesa necesario para 24, aproximadamente, que consistirá en plato hondo y llano, vaso, cubiertos y una bandeja para cada comensal. Además, se suministrarán seis jarras de cristal para el agua, servilletas y manteles de papel para todo el periodo de duración del campo.

   En el Auzolandegi de Bilbao el número de comensales es de 18. En todos los auzolandegi se contempla un máximo de 26 personas, salvo en Bilbao, que se contemplan 20.

7. Suministro del menaje de cocina con todos los elementos necesarios para elaborar todas las comidas, si la instalación no dispusiera de ellos. En los Auzolandegi de Laudio y Erandio únicamente será necesario el suministro de aquellos utensilios necesarios para la elaboración de comidas que no se suministren preparadas.

8. Suministro de uno o varios aparatos para calentar la comida entregada, en el supuesto de que la instalación carezca de un sistema que permita esta función para grandes cantidades.

9. La empresa adjudicataria podrá utilizar el mobiliario de cocina, menaje, vajillas y demás elementos relacionados con el objeto del contrato, de cada una de las instalaciones en las que se desarrolle el suministro.

10. La descripción del menú confeccionado para cada día de duración del campo, incluyendo desayuno, almuerzo ligero o hamaiketako, comida, merienda y cena, así como dietas especiales en caso necesario, se expondrá en un lugar visible para las personas participantes de cada campo.

11. La empresa adjudicataria se compromete al más diligente uso de los bienes e instalaciones en las que se desarrollará el contrato y responderá de su reparación y/o reposición cuando se originen daños por causa distinta a la buena y correcta utilización de los mismos. Asimismo, se compromete al más estricto cumplimiento de la legislación sanitaria y de las medidas higiénicas vigentes. El personal estará debidamente uniformado y extremará la limpieza de su ropa de trabajo.

12. El día de finalización del campo, la empresa adjudicataria comprobará, junto con la persona designada por la entidad solicitante del campo, el buen estado de las instalaciones, debiendo firmar ambas partes el parte de conformidad facilitado por la Dirección de Juventud.

2.- COORDINACIÓN, SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS TRABAJOS

La coordinación técnica se llevará a cabo por la Dirección de Juventud del Gobierno Vasco, que será la encargada de supervisar la realización y correcto desarrollo del trabajo en todas sus fases, de proponer líneas de trabajo y actuaciones necesarias en cualquier momento de la ejecución del contrato, aun cuando no hayan sido expresamente señaladas en el pliego, y

de mantener cuantas reuniones sean precisas a instancias de las partes. Además, facilitará cuanta información y medios sean necesarios para la correcta ejecución del servicio.

3. LUGAR DE TRABAJO

Todas las tareas a desarrollar en el marco objeto del contrato se realizarán en los locales que la empresa adjudicataria haya previsto a tales efectos, los cuales en ningún caso serán los propios del Departamento de Igualdad, Justicia y Políticas Sociales del Gobierno Vasco.

La Dirección de Juventud detallará a la empresa o empresas adjudicatarias el lugar exacto de las instalaciones en las que se llevarán a cabo los campos de voluntariado juvenil.

4. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

Durante la ejecución de las prestaciones son, además y en todo caso, obligaciones de la empresa adjudicataria:

1. Designar una persona encargada como interlocutora válida con la Dirección de Juventud del Departamento de Igualdad, Justicia y Políticas Sociales, que dispondrá de una línea de teléfono móvil con servicio de whatsapp asociado.
2. Nombrar un cocinero o cocinera para cada campo de voluntariado, que llevará a cabo la elaboración de las comidas y cenas in situ, salvo en los Auzolandegi de Laudio y Erandio.
3. Si bien no se exige una persona dietista como parte de la plantilla, será imprescindible que la empresa adjudicataria cuente con un servicio de dietética y nutrición de atención y respuesta inmediata para cualquier tema que pueda surgir relacionado con éste.
4. Todo el personal deberá estar en posesión de un seguro de responsabilidad civil durante el tiempo de duración de los campos de voluntariado adjudicados.
5. La empresa adjudicataria se dotará de todo el material que sea necesario para llevar a cabo las actividades descritas.
6. La empresa adjudicataria se compromete a proporcionar una dieta equilibrada y saludable, en cantidad suficiente, así como al más estricto cumplimiento de la legislación sanitaria y de las medidas higiénicas vigentes. La Dirección de Juventud revisará la calidad de la comida y, en caso de que considere que no es la adecuada, podrá solicitar que se reemplace.
7. La empresa adjudicataria deberá garantizar la siguiente composición de las diversas comidas para las que se hará la entrega de alimentos y la elaboración de los mismos:

   a) Desayuno:
      - Café, té, infusión, leche o similar
      - Porción de margarina y mermelada
      - Porción de pan, galletas, bollo o croissant

   b) Almuerzo ligero o hamaiketako y merienda:

- Bocadillo de fiambre o conservas, variados
- Una pieza de fruta o yogur

c) Comida y cena:
- Primer plato
- Segundo plato
- Postre
- Pan

8. La empresa adjudicataria deberá garantizar menús adecuados a personas que necesiten dietas especiales (celíacas, vegetarianas…) si fuera el caso, incluyendo desayuno, hamaiketako, comida, merienda y cena.
9. La Dirección de Juventud podrá proponer suspender uno o varios turnos de los campos de voluntariado, ya sea por motivos sanitarios, por falta de personas inscritas para hacer viable un normal desarrollo de los campos o por otras causas justificadas. Si el aviso es superior a 15 días desde el inicio del campo, la empresa no tendrá derecho a reclamar ningún coste. En el caso de que fuera en un plazo menor, la empresa podrá presentar el desglose de los gastos realizados para la ejecución del contrato, que en ningún caso podrá superar el 50% del precio de adjudicación. En el caso de que haya alimentos pagados, estos se donarán al Banco de Alimentos de la provincia en la que se realice el campo de voluntariado.

Los campos de voluntariado que se incluyen en esta contratación se realizarán en once localidades de la Comunidad Autónoma de Euskadi. Los lugares, turnos y modalidades son los que figuran en la tabla del Anexo I. A efectos del servicio de elaboración y suministro de comidas, se ha señalado el número de plazas previsto, si bien se ha de tener en cuenta que, dependiendo de las circunstancias de cada momento, pueda aumentar o disminuir las necesidades (ver Anexo I). No obstante, solamente se abonarán aquellos menús finalmente prestados.

Por otra parte, el primer día del campo únicamente se servirá la cena y, el último día, el campo finalizará tras el desayuno.

Durante el desarrollo de las actividades se prevé realizar dos excursiones en cada turno, hecho que puede afectar al lugar y a la hora de entrega o la realización de las comidas, así como al modo de entrega de los mismos. En estos casos, la empresa adjudicataria entregará las raciones correspondientes a los hamaiketakos, comidas y meriendas en paquetes individuales, por un valor proporcional al que le corresponde diariamente a cada persona del campo y por la misma cantidad de menús. El equipo de animación hará saber, con una antelación mínima de 48 horas al desarrollo de la excursión, el lugar de destino de la misma de cara a concertar con la empresa adjudicataria del servicio el punto y la hora de entrega de los paquetes individuales correspondientes al almuerzo y a la comida de cada joven.

La empresa deberá enviar una relación con todos los gastos realizados en alimentos contemplados en el punto A.2. de Calidad Técnica de la Oferta del Pliego de Cláusulas Administrativas (siempre y cuando la empresa haya recogido en la oferta que ofertará este tipo de productos) Se anexarán las copias de las facturas con la información oportuna para la

comprobación de este aspecto. El no cumplimiento de este aspecto será considerado falta grave.

5. COMIDA SOBRANTE O EXCEDENTARIA

Aquella comida que habiendo sido abonada no haya sido consumida por las personas participantes en los campos de voluntariado, será donada a Banco de Alimentos o cualquier otra asociación previamente acordada con el ayuntamiento o entidad sin ánimo de lucro organizadora.

6. DOCUMENTACIÓN Y PRESENTACIÓN DE TRABAJOS

Los formatos de presentación de la documentación que con ocasión del presente contrato elabore la empresa adjudicataria se consensuarán con la Dirección de Juventud.

La entidad contratada no podrá utilizar para sí, ni proporcionar a terceros, datos del trabajo contratado sin autorización expresa del Departamento de Igualdad, Justicia y Políticas Sociales del Gobierno Vasco. A tal efecto, la empresa adjudicataria quedará obligada desde la entrega de los elementos objeto de la prestación a reconocer y certificar a instancia de la Administración General de la Comunidad Autónoma de Euskadi la titularidad de ésta en el ámbito descrito cuando así sea requerido.

Con la contratación la Administración de la Comunidad Autónoma de Euskadi adquirirá los derechos de propiedad intelectual susceptibles de explotación económica correspondientes a las Bases de Datos que se conformen, así como cuantos otros se deriven de los documentos y elementos que conforman la prestación. Tales derechos se refieren a la reproducción, distribución, comunicación pública, transformación y demás que puedan ser susceptibles de explotación económica, con carácter universal, todas las lenguas, y procedimientos existentes a la fecha y por el plazo que legalmente rija hasta su incorporación al dominio público, en los términos y con los límites que resulten indisponibles conforme a la normativa sobre propiedad intelectual.

Todos los documentos y demás elementos serán puestos a disposición de la Administración General de la CAE en su domicilio (C/Donostia-San Sebastián, 1. 01010 Vitoria-Gasteiz).

Durante la ejecución del contrato la Administración se reserva el derecho de verificar la corrección de la prestación y adecuación de la misma a los pliegos de cláusulas administrativas, a este pliego de prescripciones técnicas y a la oferta de la adjudicataria. En tal sentido la empresa adjudicataria deberá proceder dentro del plazo que se indique a la subsanación o reajuste de los extremos que hayan sido puestos de relieve.

ANEXO I

CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO DE ELABORACIÓN DE COMIDAS PARA EL PROGRAMA *AUZOLANDEGIAK / CAMPOS DE VOLUNTARIADO JUVENIL 2022*
LOTES, MODALIDADES Y CALENDARIO DE ACTUACIONES

LOTE	LUGAR	NÚM. PERSONAS PREVISTAS	NÚM. PERSONAS MÁXIMO	FECHAS	NÚM. DÍAS	COCINA IN SITU
1	MAEZTU (Araba)	24	26	18/07-01/08/2022	13,5 días	SÍ
2	LAUDIO (Araba)	24	26	04/07 - 18/07/2022	13,5 días	NO
3	SOPUERTA (Bizkaia)	24	26	01/08 – 15/08/2022	13,5 días	SÍ
4	LEKEITIO (Bizkaia)	48 1.Turno:24 2.Turno:24	52 1.Turno:26 2.Turno:26	Turno 1º: 18/07 – 01/08/2022 Turno 2º: 01/08 – 15/08/2022	27 días 1.Turno: 13,5 días 2.Turno: 13,5 días	SÍ
5	MURUETA (Bizkaia)	1.Turno:24	1.Turno:26	Turno 1º: 04/07 - 18/07/2022	27 días 1.Turno: 13,5 días 2.Turno: 13,5 días	SÍ
		2.Turno:23	2.Turno:25	Turno 2º: 18/07 – 01/08/2022		
6	BILBAO (Bizkaia)	18	20	17/07 – 31/07/2022	13,5 días	SÍ
7	GORLIZ (Bizkaia)	24	26	01/08 – 15/08/2022	13,5 días	SÍ
8	ALONSOTEGI (Bizkaia)	24	26	04/07 - 18/07/2022	13,5 días	SÍ
9	ERANDIO (Bizkaia)	24	26	04/07 - 18/07/2022	13,5 días	NO
10	LEMOA (Bizkaia)	24	26	01/08 – 15/08/2022	13,5 días	SÍ
11	BERGARA (Gipuzkoa)	48 1.Turno:24 2.Turno:24	52 1.Turno:26 2.Turno:26	Turno 1º: 01/08–15/08/2022 Turno 2º: 15/08–29/08/2022	27 días 1.Turno: 13,5 días 2.Turno: 13,5 días	SÍ