PLIEGO DE BASES TÉCNICAS

Cláusula 1.- Objeto

Constituye el objeto del contrato la prestación del servicio de Catering y Comedor para VISESA y ALOKABIDE, con criterios ambientales en cuanto a los productos alimenticios y desarrollo del contrato.

Cláusula 2.- Ubicación

El servicio de catering se prestará tanto en las oficinas territoriales como en la sede central, debido a que comparten instalaciones para dicho servicio, estando dividida la licitación en 2 lotes:

a) LOTE I SERVICIO CATERING, PLANCHA Y SERVICIO DE COMEDOR: En la sede central de las sociedades ubicada en C/Portal de Gamarra 1A-2º planta de Vitoria-Gasteiz (01013), las instalaciones de comedor se encuentran equipadas con cocina, por lo que se presentarán ofertas de plancha y servicio de cocina.

b) Lote II SERVICIO ENTREGA PRODUCTO TERMINADO: En las oficinas territoriales ubicadas en Avenida del Ferrocarril 32-34-36-38 Bajo, Amézola, Bilbao (48012) y en Paseo de Errotaburu, 1-7º de Donostia-San Sebastián (20018) se presentarán ofertas de catering con servicio de entrega de producto terminado.

En ambos casos, puede que a lo largo de la duración del contrato se puedan modificar los puntos de entrega por modificaciones o cambios de ubicación de alguna de las oficinas dentro del mismo municipio.

Cláusula 3.- Duración y horario

3.1.- El servicio se prestará de lunes a jueves durante el periodo de los meses de jornada partida, normalmente coincidente con los meses de octubre a mayo, ambos inclusive.

3.2.- El horario del servicio de catering es de 13:30 a 15:30 en condiciones de servicio normalizado (puede haber ampliaciones por motivos de ampliación de horquilla por reducción de aforos Covid o situaciones similares a la pandemia sufrida recientemente)

Cláusula 4.- Menús y servicio en las oficinas de Vitoria-Gasteiz

4.1.- El servicio en las oficinas de Vitoria-Gasteiz se prestará de la siguiente forma:

El menú consistirá en: (i) servicio buffet de ensaladas (indicar número de tipos de ensalada y frecuencia en la oferta), (ii) 1º plato, (iii) 2º plato, (iv) postre, (v) y pan (integral y estándar)

4.2.- La empresa o empresas adjudicatarias, deberán presentar una plataforma propia (extranet), a través de la cual los trabajadores de Visesa y Alokabide realicen sus pedidos semanales. En esta extranet, será necesario disponer de, al menos, dos (2) usuarios administradores, uno para cada sociedad (Visesa / Alokabide)

En esta plataforma, los trabajadores podrán realizar los pedidos, modificarlos y/o anularlos, hasta una antelación mínima de 24 horas a la apertura del comedor del día siguiente (48 horas sin contar fines de semana en el caso de las modificaciones los jueves para comandas de lunes).

En dicha extranet figurarán los menús de las siguientes tres semanas a la actual, así como las calorías y componentes alérgenos si los hubiera de cada plato.

De igual forma, la empresa adjudicataria pondrá a disposición menús especiales en los casos que así se requiera y justifique (dietas basales, celíacas, alergenos varios (lactosa, frutos secos..etc).

Así mismo, la empresa adjudicataria deberá remitir en el día a cada comensal un recordatorio de su menú al mail particular, así como proveer de un listado diario resumen de los usuarios y comandas para su gestión diaria de su personal de cocina.

4.3.- La gestión de todas las incidencias de cambios, altas y bajas posteriores al mes en curso las gestionarán desde el comedor el propio personal del catering.

4.4.- Así mismo, el personal de la empresa adjudicataria realizará las labores pertinentes de recogida y lavado del material de cocina (bandejas, menaje, etc…) tanto de los usuarios del servicio de catering como del resto de usuarios de las instalaciones de comedor.

4.5.- La empresa adjudicataria deberá presentar un plan de limpieza detallado de las instalaciones del comedor (frecuencias, tareas a realizar, horas).

4.6.- Los residuos generados durante la ejecución del contrato serán recogidos selectivamente en las siguientes fracciones: papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetra-bricks, porexpan), vidrio, materia orgánica, residuos especiales (como aceites usados y otros) y resto.

Los residuos asimilables a residuos urbanos se depositarán en los contenedores urbanos de recogida selectiva correspondientes. Los residuos especiales (como aceites usados) se gestionarán a través de un gestor autorizado. Al inicio del contrato la adjudicataria presentará las referencias de los gestores autorizados a los que entregará sus residuos especiales.

Cláusula 5.- Menús y servicio en las oficinas de Donostia y Bilbao

5.1.- El servicio en las oficinas de Donostia y Bilbao se prestará de la siguiente forma:

El menú consistirá en servicio en barquetas individuales por comensal con etiqueta nominativa: (i) 1º plato, (ii) 2º plato, (iii) postre y (iv) pan.

5.2 - La empresa o empresas adjudicatarias, deberán presentar una plataforma propia (extranet), a través de la cual los trabajadores de Visesa y Alokabide realicen sus pedidos semanales. En dicha extranet figurarán los menús de las siguientes tres semanas a la actual, así como las calorías y posibles componentes alérgenos de cada plato.

En esta plataforma, los trabajadores podrán realizar los pedidos, modificarlos y/o anularlos, semanalmente, como mínimo, hasta el miércoles anterior a las 23:59h.

5.3 - Así mismo, la empresa adjudicataria deberá remitir en el día a cada comensal un recordatorio de su menú al mail particular, así como proveer de un listado diario resumen de los usuarios y comandas para su gestión interna dentro de cada oficina.

Cláusula 6.- Características de los productos y condiciones de ejecución del servicio

a) Los productos principales de los menús serán de temporada. El término de "temporada" hará referencia a aquellos productos que salen en el título de los platos, por ejemplo, tortilla de espinacas o brocheta de kiwi y manzana, y se centrarán en aquellos productos que se cultivan al aire libre o que se pescan en cada temporada en la región. Como guía se puede utilizar el calendario de productos de temporada del Anexo II.

b) Todos los servicios estarán compuestos en, como mínimo, un 10% en peso de ingredientes provenientes de agricultura ecológica según el Reglamento (IE) 2018/848 o versiones posteriores.
Para su evaluación, se deberá presentar la propuesta de menú de cada servicio detallando toda la información recogida en el Anexo I.

c) Todos los envases de productos de limpieza estarán etiquetados con el tipo de producto y dosificación.

d) Rollos de papel de cocina y secamanos, 100% reciclados

e) La empresa deberá impartir formación al personal sobre sus labores y sobre cómo desarrollarlas de manera responsable su salud y el medio ambiente. Así la empresa deberá presentar el plan de formación en las primeras semanas desde la fecha de adjudicación

f) En ningún caso se podrá utilizar, tanto como aliño, como para la elaboración de los productos Aceite de Palma ni productos derivados o que lo contengan

.

g) En la oficina de Vitoria-Gasteiz, se deberá gestionar los excedentes alimentarios -si se produjeran-, siguiendo la *"Guía orientativa para la donación de excedentes alimentarios en Euskadi"*

.

h) Referencia actualizada https://www.nirea.eus/es/calendario-productos-temporada/

El no cumplimiento de los criterios obligatorios o la no aportación del aval correspondiente que acredite el cumplimiento de los mismos, descartará automáticamente la consideración de la oferta.

De cara a los cálculos de subrogación del personal de cocina actual, se indica a continuación dicha situación:

ANEXO III

ANEXO I: menú y características de los alimentos y bebidas propuestos en él

En la memoria se tendrá que especificar el tipo de servicio (desayuno, comida, pausa-café, cena) y la fecha. En caso de contratar más de un servicio, se deberá completar una tabla para cada uno de ellos. En cada tabla, se añadirán tantas filas como productos se utilicen en el servicio.

Servicio 1: Especificar

PLATO	PRECIO	INGREDIENTE (gramos)	EMPRESA PRODUCTORA	TEMPORADA	CRITERIOS QUE CUMPLE:				
				SI/ NO/ n.a.	AE	PI	BA	PS	PL
					☐	☐	☐	☐	☐
					☐	☐	☐	☐	☐
					☐	☐	☐	☐	☐

AE= agricultura ecológica, **PI**= producción integrada, **BA**= bienestar animal, **PS**= pesca sostenible, **PL**= pesca litoral o herbívoro

[7] Los productos para los que existen criterios de PI son: acelga, lechuga, pimiento, tomate, patata, kiwi, uva, manzana y trigo para panificación. Si bien, esos dos últimos están destinados principalmente a la producción de vinos y sidra. Los productos para los que existen criterios Euskolabel son: pimiento de Gernika, guindillas de Ibarra, tomate, lechuga, alubias, sidra, aceite, patatas y cereales, de las cuales solo lleva implícito el cumplimiento de la Producción Integrada en el 100% de los casos: Pimiento de Gernika, Tomate del País Vasco, Lechuga del País Vasco y Patata de Álava. En la producción de manzana, acelga, uva de vinificación y vino sí existen productores que cumplen la norma de Producción Integrada pero el Eusko Label en estos productos no lleva implícito el cumplimiento de los criterios de Producción Integrada en el 100% de los casos.

[8] Los productos para los que existen criterios de bienestar animal Euskolabel son: carne de vacuno, cordero lechal, cerdo, pollo, leche, huevos y miel.

[9] Los productos para los que existen criterios de pesca Euskolabel son: bonito del norte, atún y anchoas.
Los productos para los que existen criterios de pesca MSC y ASC se pueden consultar (en inglés) en las páginas web de cada estándar:
- MSC (Marine Stewardship Council) https://fisheries.msc.org/en/fisheries/@@search
- ASC (Aquaculture Stewardship Council) https://www.asc-aqua.org/what-you-can-do/take-action/find-a-product/

Nuestros productos de temporada

www.nirea.eus

nirea
SI LO HACES TUYO, LO HACES MÁS NUESTRO

La temporada que se muestra es orientativa para la Comunidad Autónoma de Euskadi, y pueden existir pequeñas variaciones en función de la zona, climatología, etc.

verdura

LILÁCEAS
- Puerro
- Cebolleta
- Cebolla blanca
- Cebolla roja
- Ajo fresco
- Espárrago blanco

CRUCÍFERAS
- Col
- Lombarda
- Coles de bruselas
- Coliflor
- Romanesco
- Brócoli
- Nabo blanco
- Rabanito
- Rúcula

COMPUESTAS
- Diferentes lechugas
- Escarolas
- Achicoria
- Cogollo
- Cardo

QUENOPODIÁCEAS
- Acelga
- Remolacha
- Espinaca

UMBELÍFERAS
- Zanahoria
- Hinojo
- Apio
- Apio-nabo

BORRAGINÁCEAS
- Borraja

LEGUMBRES
- Alubia blanca
- Alubia roja
- Alubia negra
- Pocha
- Vainas
- Habita/Habas
- Guisantes

CUCURBITÁCEAS
- Calabacín
- Pepino
- Calabazas

SOLANÁCEAS
- Patata
- Tomate
- Berenjena
- Pimiento italiano
- Pimientos de Gernika, de Ibarra
- Pimiento Piquillo, picante, morrón
- Pimientos Choriceros

TUBERÁCEAS
- Trufa

fruta

- Arándano
- Cereza
- Ciruela
- Frambuesa
- Fresa
- Grosella
- Higo
- Kiwi
- Manzana
- Melocotón
- Mora
- Níspero
- Pera
- Uva

pescado

AZUL
- Anchoa
- Bonito
- Chicharro
- Sardina
- Verdel
- Atún rojo

BLANCO
- Bacalao
- Gallo
- Lenguado
- Merluza
- Rape
- Lubina
- Chipirón

carne

- Cerdo
- Conejo
- Cordero lechal
- Pollo
- Potro
- Vacuno



hazi

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN, JASANGARRITASUN ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

FAMILIA NEKAZARITZAREN
Nazio Batuen Hamarkada
2019-2028