

SERVICIOS

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

***“Servicio de Comedor del Centro Asistencial Mundaka
del IFAS para el ejercicio 2023”***

**PROCEDIMIENTO ABIERTO CON VARIOS
CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**



1.- OBJETO.

El objeto del presente Contrato es la satisfacción de aquellas necesidades básicas en materia de alimentación, que no pudiendo satisfacerse por el Instituto Foral con medios propios por carecer de ellos, se hace necesario realizar a través de un servicio externo de comidas que permita dar cobertura a la demanda de las personas usuarias del Centro Asistencial Mundaka del IFAS.

2.- NORMAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO.

Serán normas de obligado cumplimiento el 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, Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, Reglamento (CE) N° 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, se crea la Autoridad de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, el Reglamento Europeo 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, por el que se establecen entre otras, las normas relativas a los manipuladores/as de alimentos, Ley 31/1995, de 8 de noviembre y Ley 54/2003, sobre Prevención de Riesgos Laborales y los Reglamentos que lo desarrollan, Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales y las disposiciones vigentes en materia laboral, Seguridad Social y las ***Normas de Seguridad y Salud Laboral para los Trabajadores del Sector de la Restauración Colectiva*** y aquellas normas de seguridad y salud en el trabajo que mejoren las condiciones de los trabajadores/as y sustituyan a las actualmente vigentes, y por último, el Convenio Colectivo Provincial para las empresas dedicadas a la restauración colectiva. A efectos de definiciones del presente Pliego se utilizarán las distintas definiciones que figuran en la normativa señalada anteriormente.

Las empresas licitadoras realizarán la descripción de la maquinaria y equipos de protección individual y colectiva y sus usos, que se solicitan en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas. Si no se realiza dicha descripción, no se dará por supuesta la existencia de esos medios.

3.- CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

- 1.- Las relaciones con la empresa adjudicataria para la ejecución del Contrato se llevarán a cabo a través de una persona responsable designada por aquélla y por su cuenta con los debidos conocimientos de la actividad objeto de este Contrato, con poderes para adoptar soluciones siempre que sea necesario y con disponibilidad horaria.
- 2.- No obstante, la empresa adjudicataria se compromete a que la persona responsable a la que se refiere el párrafo anterior realice inspecciones periódicas a efectos de garantizar el cumplimiento del objeto del Contrato. Se deberá realizar como mínimo, una inspección cada trimestre y, por cada una de estas inspecciones, durante la vigencia del Contrato, la empresa emitirá y presentará un Informe al IFAS sobre el contenido de la inspección y estado de las instalaciones.
- 3.- **Será obligación de la empresa adjudicataria el cumplimiento de todas las exigencias derivadas de la implantación del Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería, siendo de su responsabilidad la correcta implantación y ejecución de los términos establecidos en el mismo.**



- 4.- La empresa contratista será responsable de la correcta ejecución del Contrato, así como de las consecuencias que se deduzcan para el IFAS o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del Contrato.
- 5.- La empresa adjudicataria responderá del deterioro del mobiliario o material ocasionado por el personal en la prestación del servicio que se contrata, reparándolo a su cargo. Será obligación de la empresa contratista indemnizar todos los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del Contrato.
- 6.- La empresa adjudicataria realizará el suministro de la alimentación de comida y cena en termos calientes que garanticen el mantenimiento de temperatura adecuada a la hora de ser servida la comida.
- 7.- Garantizará el mantenimiento de un pequeño estocaje de alimentos en el centro para solventar cambios de dieta imprevistos motivados por circunstancias personales de salud de la persona usuaria.
- 8.- Presentar con antelación suficiente a la Dirección del centro la planilla de menú mensual para trasladar cualquier observación que sea necesaria realizar sobre la misma, dónde se recojan posibles dietas que se necesiten proporcionar a las personas usuarias del centro.
- 9.- En el desarrollo de las funciones y tareas encomendadas para la realización de los trabajos solicitados, se aplicará la Ley 31/95, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales en todo su ámbito y, en especial, lo referente al art. 24 "*Coordinación de actividades empresariales*" y art. 41 "*Obligaciones de los fabricantes, importadores y suministradores*".

4.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.

Además de las obligaciones previstas en el Pliego de Condiciones Administrativas, la Ley de Contratos del Sector Público y demás normativa concordante, la empresa adjudicataria estará obligada:

- 1.- Al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y en su caso de Seguridad y Salud Laboral, con sujeción a la Ley 31/ 1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y al Convenio Provincial para las empresas dedicadas a la Restauración.
- 2.- La empresa adjudicataria, incluirá en el Programa de Trabajo a la persona que designe, que actuará como representante ante el IFAS, el cual tendrá la capacidad suficiente para:
 - a) Ostentar la representación de la empresa adjudicataria cuando sea necesaria su actuación o presencia, así como en otros actos derivados del cumplimiento de las obligaciones contractuales.
 - b) Organizar la ejecución de las labores de servicio de catering, de acuerdo a las frecuencias mínimas fijadas y al Programa de Trabajo señalado en la oferta.
 - c) Adoptar todas aquellas medidas de Seguridad y Salud Laboral necesarias para cada tipo de trabajo, suministrando los **elementos** necesarios, así como equipos o vestuario de trabajo adecuados al servicio contratado.
 - d) **Solventar las distintas incidencias trasladadas en relación con la prestación del Servicio.**
- 3.- A indemnizar los daños y perjuicios que origine a terceras personas en el desarrollo o como consecuencia de la actividad. A dichos efectos la empresa adjudicataria deberá suscribir una Póliza de Responsabilidad Civil para responder de los daños causados a terceras personas y derivada de actos de su personal, empleados y dependientes



permanentes u ocasionales, su maquinaria y equipo, así como consecución de trabajos realizados durante la ejecución del Contrato.

- 4.- A satisfacer los tributos y precios públicos que resulten de la aplicación en la forma y cuantía que señalen las disposiciones vigentes, así como los demás gastos indirectos que se deriven del desarrollo de su gestión, siendo por su cuenta la obtención de las autorizaciones y licencias tanto oficiales como particulares que se requiera.
- 5.- La persona responsable de realizar las actividades de coordinación de seguridad, de acuerdo al artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales, fijado en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, será el encargado de realizar todas las notificaciones al IFAS, sobre el control horario, nuevas contrataciones y cuantas incidencias se produzcan.

5.- DESARROLLO Y CONTROL DE LOS TRABAJOS.

- 1.- El Contrato se realizará con estricta sujeción a lo especificado en el Pliego de Condiciones Administrativas, a este Pliego y al Programa de Trabajo presentado por la empresa licitadora.
- 2.- La empresa adjudicataria queda obligada a aportar, para la realización del Contrato, el equipo y medios auxiliares que sean precisos para la buena ejecución de aquél en la forma convenida en el Contrato. Si la empresa adjudicataria o sus empleados/as realizasen trabajos sin la adopción de las medidas de seguridad, los mismos pueden ser objeto de sanción.
- 3.- Todas las personas que colaboren, por cualquier motivo o relación, permanente o transitoria con la empresa adjudicataria, se encontrarán exclusivamente al servicio de éste, y por tanto no tendrán relación laboral alguna con el IFAS, debiendo la empresa adjudicataria hacerse cargo de cuantas relaciones sociales, laborales o fiscales se deriven de la normativa vigente con respecto a las citadas personas, sin que alcance responsabilidad alguna en estos campos al Instituto Foral por causa de la adjudicación del presente Contrato.
- 4.- Consecuentemente con lo anterior, tampoco alcanzará al Instituto Foral ninguna responsabilidad por los daños causados a terceras personas por acciones u omisiones de los representantes legales de la empresa adjudicataria, de cuantas personas colaboren con el mismo por cualquier título, o de cuantas personas le presten sus servicios.

6. - CONTROL SANITARIO DE LOS ALIMENTOS.

La calidad y seguridad de los alimentos depende de los esfuerzos de todos los que participan en la compleja cadena desde la producción agrícola, procesamiento, transporte, producción y consumo de los alimentos.

Para mantener la calidad y la seguridad de los alimentos durante toda la cadena alimentaria, es necesario que los procedimientos de manipulación garanticen la salubridad de los alimentos y que se controlen dichos procedimientos para asegurar que se llevan a cabo de forma adecuada.

Por ello, las medidas de control son de aplicación en todas las fases, iniciándose desde el producto básico en la agricultura, en la preparación y procesamiento industrial; y siguiéndose en la distribución, comercialización y consumo, en la prestación del servicio de alimentación.



Cualquier mala manipulación o transformación de los alimentos será responsabilidad de la empresa adjudicataria, siendo la responsable última de todos los procesos y responsable de cualquier intoxicación alimentaria.

La empresa adjudicataria del presente Contrato, está obligada a realizar el sistema HACCP mientras se encuentre vigente el presente Contrato del proceso de suministro, de acuerdo al Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre, acuerdo sobre transporte de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en estos transportes (ATP) serán de aplicación a los transportes que se realicen dentro del territorio nacional, sin perjuicio de lo establecido en las normas sobre seguridad alimentaria y de lo dispuesto en el Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

La empresa adjudicataria presentará junto con la oferta **la metodología de trabajo y procedimientos por los cuales garantizará el control sanitario de los alimentos en todo el proceso**, y será la encargada de realizar las actividades de autocontrol como el análisis de riesgos, el control de puntos críticos y otras técnicas que determinen un control de los riesgos en las diferentes fases de la cadena alimentaria, en orden a garantizar la higiene de los alimentos, mediante la provisión de herramientas adecuadas, planificadas previamente, para que los objetivos sean claros y concretos, con la correspondiente documentación, lleguen al Instituto Foral de Asistencia Social, en el momento en que se soliciten, tal como se ha señalado en apartados anteriores.

Así mismo indicará **la metodología de trabajo que pondrá en marcha para la implantación del Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería, con indicación de los mecanismos y procedimientos articulados para garantizar su estricto cumplimiento en los términos establecidos en el mencionado Plan.**

7.- TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS.

La primera obligación que tiene la empresa adjudicataria se refiere a la trazabilidad de los productos, así como a la obligación de retirar los productos con riesgo para la salud y de informar a los servicios de control. La obligación de trazabilidad está contenida en el artículo 18 del Reglamento (CE) núm. 178/2002.

- 1.- En todas las etapas de la producción, transformación y distribución, deberá garantizarse la trazabilidad de los alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento, o con probabilidad de serlo.
- 2.- La empresa adjudicataria deberá poder identificar a toda persona que les haya suministrado un alimento, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento. Para tal fin, la empresa adjudicataria pondrá en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.
- 3.- La empresa adjudicataria deberá poner en práctica sistemas y procedimientos de entradas y salidas, para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.
- 4.- La empresa adjudicataria debe poder identificar a las empresas proveedoras de todos los alimentos, productos y sustancias entregados, identificar a los/as clientes/as profesionales/producto comercializado, en cualquier venta de alimentos.
- 5.- La empresa adjudicataria debe implementar una trazabilidad interna perfecta, no sólo para facilitar la determinación de los productos objeto de una retirada, sino también



porque dicha trazabilidad permite relacionar los autocontroles realizados en el marco del HACCP con los Lotes correspondientes a algún incidente alimenticio.

8.- TRANSPORTE Y LIMPIEZA DE LOS VEHÍCULOS Y ENVASES.

- 1.- Los receptáculos o contenedores de los vehículos utilizados para transportar los alimentos estarán limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y estarán diseñados y contruidos de forma que permitan una limpieza y, cuando sea necesario, una desinfección adecuadas.
- 2.- Los receptáculos de los vehículos y/o los contenedores no se utilizarán para transportar otros productos que no sean alimentos, cuando ello pueda producir contaminación de los productos alimenticios.
- 3.- Los productos alimenticios a granel en estado líquido, en forma granulada o en polvo se transportarán en receptáculos o contenedores/cisternas reservados para su transporte. En los contenedores figurará una indicación, claramente visible e indeleble, y en una o varias lenguas comunitarias, sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios, o bien la indicación «exclusivamente para productos alimenticios».
- 4.- Cuando se utilice el mismo receptáculo de vehículo o contenedor para el transporte de diversos alimentos a la vez, o productos no alimenticios junto con alimentos, existirá una separación efectiva de los mismos cuando ello sea necesario para protegerlos del riesgo de contaminación.
- 5.- Cuando se utilice el mismo receptáculo de vehículo o contenedor para el transporte de diversos alimentos o productos no alimenticios, se procederá a una limpieza eficaz, entre las cargas, para evitar el riesgo de contaminación.
- 6.- Los productos alimenticios cargados en receptáculos de vehículos o en contenedores se colocarán y protegerán de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
- 7.- Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios mantendrán los productos alimenticios a la temperatura adecuada y, cuando sea necesario, estarán diseñados de forma que se pueda vigilar dicha temperatura.

9.- PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL.

Este Instituto Foral de Asistencia Social de Bizkaia posee un Manual de Autoprotección de cada uno de los Centros del IFAS, que se encuentra en el Centro, donde se podrá consultar el mismo.

El personal trabajador de la empresa adjudicataria se incorporará en los equipos de emergencia del edificio o local en el cual desarrollan su actividad.

10.- PROGRAMA DE TRABAJO.

La empresa licitadora deberá presentar un Programa de Trabajo, el cual deberá contener la justificación del cumplimiento de las Prescripciones Técnicas fundamentales contenidas en el presente Pliego, e incluir, como mínimo, los siguientes datos:



Centro Asistencial Mundaka:

1. Las tareas a realizar deberán garantizar las comidas que necesiten las personas usuarias, siendo la pauta general la de 4 comidas diarias (de lunes a domingo): desayuno, comida, merienda y cena todos los días del año (del 1 de enero al 31 de diciembre de 2023).
2. Los alimentos se ajustarán en calidad, cantidad y variedad a las dietas equilibradas y necesidades de las personas usuarias. Su estado higiénico-sanitario, su conservación y manipulación se ajustarán a la legislación vigente. De forma orientativa está prevista una media de 33 comensales diarios.
3. La composición del servicio será la siguiente:

Desayuno: *Café con leche, leche con cacao, leche sola o infusiones.
Pan, galletas, magdalenas, cereales o bizcochos.
Margarina y mermelada.
Fruta.*

Comida y cena: *Primer plato.
Segundo plato.
Postre.
Pan.
Agua o zumo.*

Merienda: *Bocadillo, triturado de frutas o yogurt.
Zumo.*

4. El servicio implica:
 - El suministro de un catering diario al centro, en el que tanto la comida como la cena se proporcionen al centro en caliente.
 - El proporcionar la materia prima para la elaboración de las comidas, así como **los condimentos y aditivos necesarios** (sal, aceite de oliva, vinagre, mahonesa, tomate, etc.), para la correcta preparación de aquellos alimentos y/o dietas que así lo precisen.
 - La elaboración de las comidas se realizará fuera del propio Centro
 - El **transporte y entrega en el Centro con la antelación suficiente**, en aras a cumplir con el horario de comidas establecido.
 - La realización de dietas equilibradas con arreglo a las necesidades de los comensales y en función de la estación del año.
 - La manipulación, cocción y entrega o servicio, en envases adecuados y totalmente asépticos.
 - Control de los puntos críticos y medición de temperatura en el punto de entrega y consumo de los alimentos.
 - **La realización de los distintos registros y mediciones establecidos en el Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería, en los términos establecidos en el Plan.**
 - El suministro de comida tipo picnic, bocadillos, etc. para salidas de personas usuarias en ejecución de actividades de ocio y tiempo libre, así como suministro de alimentos junto con ingredientes y aditivos necesarios, para su preparación en el centro, cuando así se demande desde la Dirección del centro con la antelación suficiente, y vinculado a actividades con personas usuarias.
 - El ajustar los horarios de la comida a las necesidades del Centro, siendo el horario orientativo de la misma el siguiente:



- *Desayuno:* 9,30/10,00 horas.
- *Comida:* 13,00/13,30 horas.
- *Merienda:* 16,30/17,00 horas.
- *Cena:* 19,45/20,00 horas.

- La coordinación necesaria para que sean cubiertas todas las eventualidades que puedan suceder en cuanto a dietas y número de comidas necesarias.

11.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN.

Productos alimenticios.

Con objeto de fomentar la producción de alimentos con prácticas responsables con el medio ambiente, en la elaboración de los menús se incorporarán las medidas de reducción del fuerte impacto ecológico que conlleva el transporte de materias primas mejorando la disminución de la huella ambiental, con la inclusión de productos de proximidad, entendiendo con ello el tipo de productos que tienen en cuenta la distancia entre “el punto de recolección o producción, es decir el punto de origen y su lugar de consumo final” (distancia inferior a 150 km. del punto de consumo), y los productos provenientes de producción agraria ecológica, con objeto de mejorar los recursos agrarios existentes. Se utilizará al menos 1 alimento proveniente de la agricultura ecológica.

La adjudicataria, durante la ejecución del contrato, deberá preparar los menús favoreciendo los productos de temporada, es decir, productos que se cultivan al aire libre o que se pescan en cada temporada en la región, y los productos frescos, estimulando así la sensibilización respecto de las ventajas de consumir productos frescos y de temporada, garantizando una alimentación saludable y de calidad.

La empresa adjudicataria comunicará a la persona responsable del contrato una relación trimestral de estos productos utilizados en la elaboración de los menús.

La adjudicataria desarrollará e incentivará el cumplimiento de las obligaciones establecidas por la Ley 3/2020, de prevención de las pérdidas y el despilfarro alimentarios.

12.- SEGURO DE RESPONSABILIDAD.

La empresa adjudicataria deberá presentar una Póliza de Seguro que cubra las posibles responsabilidades de todo tipo en que, como consecuencia de la prestación del servicio, pueda incurrir incluyendo, asimismo, la responsabilidad civil frente a terceros.

La empresa adjudicataria deberá formalizar un Seguro de Responsabilidad Civil por daños a terceros, como consecuencia del desarrollo de su actividad como prestador del servicio y derivada del suministro de productos, con un límite por siniestro no inferior a TRESCIENTOS MIL QUINIENTOS SEIS EUROS CON CINCO CÉNTIMOS (300.506,05.-€), incluyendo la Responsabilidad Civil Locativa por daños al inmueble, con un límite en este caso no inferior a CIENTO VEINTE MIL DOSCIENTOS DOS CON CUARENTA Y DOS (120.202,42.-€) EUROS por siniestro.

Serán asegurados bajo la Póliza, tanto la empresa adjudicataria como el IFAS considerándose ambos asimismo terceros entre sí, a efectos de los daños que pudieran causarse entre ellos. Asimismo, en dicho Seguro se hará constar la existencia de cobertura de Responsabilidad Civil Patronal por daños corporales sufridos por los empleados de la empresa adjudicataria con un límite por víctima no inferior a NOVENTA MIL CIENTO CINCUENTA Y UNO CON OCHENTA Y DOS (90.151,82.-€) EUROS y TRESCIENTOS MIL QUINIENTOS SEIS EUROS CON CINCO



CÉNTIMOS (300.506,05.-€) por siniestro, así como la existencia de cobertura de Responsabilidad Civil Patronal por daños corporales sufridos por las personas usuarias del servicio, con un límite por víctima no inferior a CIENTO OCHENTA MIL TRESCIENTOS TRES CON SESENTA Y CUATRO (180.303,64.-€) EUROS.

13.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Criterios generales que servirán de base para la adjudicación:

Precio (Criterio cuantificable automáticamente Sobre B)	60%	Según fórmula.
Programa de Trabajo (Criterio NO cuantificable automáticamente Sobre C)	20%	Presentación de menús mensuales.
Asistencia Técnica Especializada (Criterio NO cuantificable automáticamente Sobre C)	20%	Medios técnicos y humanos.

1.- Criterios cuantificables automáticamente (Sobre B):

Precio: Al objeto de ponderar el criterio de Precio se utilizará la siguiente fórmula:

$$Ob/Olx60$$

donde Ob, es la oferta económica más baja, Ol es la oferta económica de la empresa licitadora que se valora y 60 es el coeficiente de la ponderación estipulado.

2.- Criterios no cuantificables automáticamente (Sobre C):

Programa de Trabajo: Presentación de menús mensuales.

Asistencia Técnica Especializada: Medios técnicos y humanos.

Documentación a aportar:

- Memoria descriptiva.
- Fichas técnicas u otros documentos exigidos, en ficheros diferenciados.

Bilbao, a 11 de julio de 2022

EL ARQUITECTO TÉCNICO DEL IFAS,

Fdo.: Jon Zabala Lazpita.