



Expediente núm. 32/24

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE SERVICIO DE CATERING EN EL CENTRO OCUPACIONAL Y EN EL CENTRO ESPECIAL DE EMPLEO DE “LANTZE” EN LLODIO-LAUDIO

1. OBJETO.

El presente pliego tiene por objeto regular y definir las características técnicas que ha de reunir el servicio de catering para el Centro Ocupacional de “Lantze” en Llodio-Laudio, dependiente del Área de Personas con Discapacidad del Instituto Foral de Bienestar Social (en adelante, IFBS) y el Centro Especial de Empleo “Lantze” de Llodio-Laudio, dependiente de INDESA 2010 S.L.

INDESA 2010, S.L. deberá formalizar en su momento un contrato independiente con la empresa adjudicataria del mismo respecto al Centro Especial de Empleo “Lantze”. Las obligaciones económicas derivadas de tal contrato serán atendidas por INDESA 2010, S.L.

Los centros ocupacionales son recursos sociales cuya finalidad es avanzar en la mejora de la calidad de vida de las personas con discapacidad intelectual severa, media o ligera, y con edades comprendidas entre los 18 y 65 años. En los centros ocupacionales se realizan fundamentalmente actividades de aprendizaje, individuales y grupales que atienden a las necesidades de desarrollo permanente de las personas con discapacidad. También se sirven de actividades laborales como medio para conseguir que estas personas alcancen los mayores niveles de autonomía personal, adaptación y participación en la comunidad.

Por su parte, los centros especiales de empleo son empresas de integración laboral donde personas con discapacidad pueden incorporarse a un puesto de trabajo y realizar las actividades o funciones de acuerdo a su categoría

La prestación se realizará garantizando la aplicación del principio de igualdad entre mujeres y hombres.

La empresa adjudicataria del lote 1: Centro Ocupacional de “Lantze” y lote 2: Centro Especial de Empleo de “Lantze”, será la misma. Por ello, los operadores económicos que liciten deberán presentar oferta para ambos lotes.

2. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de catering consistirá en la elaboración y entrega de la comida (mediodía), y se prestará de forma diaria de lunes a viernes (excepto el mes de agosto en el Centro Ocupacional, período vacacional de Semana Santa y Navidad, y festivos), y se estiman en 208 para el C.O. Lantze y 215 para el C.E.E.Lantze los días al año de prestación del servicio, según calendario de cada centro donde figuran los días de apertura. Consistirá en las siguientes actuaciones:

2.1.- Elaboración y entrega de los menús

Los menús se elaborarán en las instalaciones de la empresa adjudicataria, se entregarán en el centro en frío, y se regenerarán adecuadamente en las instalaciones del centro por personal propio, no incluyéndose esta función dentro de las tareas de la presente licitación. Todo ello, al margen de



aquellos otros alimentos (postres, etc.) que se deberán entregar debidamente envasados para ubicarlos en frío, caliente o temperatura ambiente según proceda.

En cualquier caso, los menús se complementarán con ensaladas, salsas, patatas fritas o acompañamientos similares, y se entregarán en la forma que sea estipulada por la normativa alimentaria que en cada momento se encuentre en vigor.

Las empresas licitadoras, deberán garantizar que disponen de los medios necesarios para la elaboración y distribución de los menús, de forma que se asegure:

- Si el sistema de producción es el de calor: que las comidas que vayan a ser consumidas en caliente hayan sido mantenidas desde su elaboración y hasta su consumo a una temperatura superior a los 65°C en el centro de las mismas.
- Si el sistema de producción es el de frío: que las comidas que vayan a ser consumidas en frío hayan sido conservadas desde su elaboración hasta su distribución a la siguientes temperaturas:
 - a) Comidas congeladas < -18 ° C.
 - b) Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas < 8 ° C.
 - c) Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas < 4 ° C.Estas comidas pueden ser regeneradas en los propios centros inmediatamente antes de su consumo a una temperatura mínima de 70° C en el centro de la misma.
- Que disponen de un plan de suministro adecuado.

2.2.- Planificación y composición de los menús

La planificación de los menús diarios será por cuenta de la empresa adjudicataria, que adaptará los mismos a la época del año y a las condiciones y necesidades de los usuarios finales. Estos menús se deberán adecuar a los gramajes y a los valores nutricionales de los menús presentados en la oferta efectuada.

Durante los primeros diez días del mes inmediatamente anterior a la prestación del suministro, la empresa adjudicataria trasladará a la Dirección de cada centro dos (2) alternativas de menú a fin de que entre ellas se seleccionen las que vayan a servirse a las personas usuarias. Por la Dirección del centro, se validarán y concretarán las propuestas para el mes siguiente, con una antelación mínima de 15 días.

La planificación mensual deberá estar elaborada por un/una nutricionista, y señalará las materias primas utilizadas, las calorías específicas de cada plato, la proporción de hidratos de carbono, proteínas, grasa, vitaminas y minerales. Los menús constarán de primer y segundo plato, postre y pan (en barra, y normal e integral). La cantidad de comida a proporcionar por cada menú deberá ser la suficiente para un comensal, independientemente de que el suministro de varios menús solicitados se presente en un solo recipiente. Los menús responderán a los principios de una dieta sana, variada y equilibrada y contemplarán, en cuanto a cantidades y compensación, las características de los comensales. En ningún caso se repetirán a lo largo de una misma semana la composición básica de ningún primer plato y ningún segundo plato. Los postres deberán consistir, como mínimo, de fruta o lácteos. Asimismo se deberá controlar muy especialmente la fecha de caducidad o de consumo preferente, la continuidad en la cadena de frío en los congelados y el grado de madurez y salubridad de la fruta.

Los postres consistirán al menos tres días a la semana (en una semana de 5 días de suministro) en fruta. En cuanto a los lácteos que se suministren éstos deberán ser ecológicos.



La composición ordinaria del menú tendrá alternativas para ajustarse a las convicciones personales o religiosas, así como a las dietas determinadas por motivos de salud de las personas a las que se le va a dar servicio.

El número y demás circunstancias de cada suministro dependerán de la ocupación de los centros, y los responsables de los mismos deberán comunicar con una antelación igual o superior a 24 horas la información sobre el número de raciones que suponga una alteración del menú ordinario, o la composición de los menús que hayan de variarse para adecuarse a una dieta específica. Aquellas modificaciones comunicadas con la anticipación requerida no serán objeto de facturación o de facturación adicional en su caso.

En caso de tener alguna salida programada, el centro avisará con antelación no inferior a 3 días para que se preparen menús para llevar en la salida, los cuales serán entregados en bolsas individuales.

2.3.- Traslado y entrega

Los menús serán trasladados por el personal de la adjudicataria a los centros, en los horarios y lugares señalados en el Anexo I, y el Instituto se reserva la posibilidad de modificar los horarios en función de nuevas necesidades. Los menús serán transportados en recipientes isotérmicos debidamente homologados para el transporte de alimentos.

La empresa adjudicataria deberá garantizar que dispone de vehículos adecuados para la prestación del suministro, —que cumplirán con la normativa vigente en materia de transporte de productos alimentarios—, y deberá ocuparse también de la correcta limpieza de los recipientes o material en general que se use para el transporte de los alimentos. En caso de avería o cualquier otra circunstancia, tanto previa como sobrevenida, que le impida realizarlo adecuadamente, la empresa adjudicataria pondrá los medios necesarios para cumplir correctamente el suministro.

La Dirección del centro se reserva el derecho, por sí misma o por un tercero, a valorar la calidad, cantidad y presencia de los productos suministrados, quedando a su criterio la no aceptación de los menús cuando de ello se desprenda la mala calidad del producto o su insuficiencia.

3. OTROS ASPECTOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

3.1.- La Dirección de los centros podrá efectuar, por sí o por otros, cuantas inspecciones y comprobaciones consideren convenientes respecto de los alimentos, su procedencia, tratamiento, condimentación, presentación y servicio.

3.2.- La empresa adjudicataria deberá cumplir la legislación vigente en materia de higiene de los alimentos y disponer de autorización en vigor del Registro Sanitario en la Comunidad Autónoma que habilite a la empresa para prestar el servicio. Asimismo, deberá ajustarse a lo concretado en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales, debiendo estar toda la plantilla que intervenga de forma directa en la elaboración de menús en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

3.3.- La empresa adjudicataria trasladará a los centros un parte diario en el que consten los menús realmente prestados que, una vez confirmado por aquéllos, se adjuntará a la factura mensual.

4.- DOCUMENTACIÓN

A la entidad que haya presentado la oferta más ventajosa se le requerirá, en el plazo que se otorgue para ello, que acredite el cumplimiento de las siguientes obligaciones en materia de seguridad y salud:

1.- La evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva correspondiente a la actividad contratada.

2.- La formación e información en materia preventiva a la persona trabajadora que va a emplear en la ejecución directa del contrato.



3.- Justificante de la entrega de equipos de protección individual, que en su caso, fueran necesarios así como del correspondiente uniforme.

Toda la documentación contemplada en el presente apartado deberá ser firmada por persona con poder suficiente de la empresa propuesta como adjudicataria, que deberá ser acreditada en todo caso antes de la formalización del contrato, y en la antefirma deberán figurar el nombre, apellidos y cargo de la firmante.

La falta de cualquiera de los requisitos mencionados invalidará cualquier documentación remitida por la entidad propuesta como adjudicataria.

Los documentos deberán presentarse originales o mediante copias de los mismos que tengan carácter de auténticas, conforme a la legislación vigente.

5.- RECOGIDA DE MUESTRAS Y ELABORACIÓN DE ANALISIS

Diariamente la empresa adjudicataria recogerá muestras individuales de cada comida preparada para posibilitar la actuación sanitaria en el supuesto de una posible toxiinfección alimentaria. Las muestras deberán ser congeladas y conservadas durante los 15 días siguientes, y podrán ser desechadas 15 días después de la primera toma. Asimismo, cada una de ellas deberá etiquetarse adecuadamente indicando el tipo de producto y la fecha de elaboración para facilitar su identificación posterior.

La empresa adjudicataria se responsabilizará de la calidad y buen estado de los alimentos, a tal fin deberá realizar a su costa y facilitar al I.F.B.S. copia autenticada de los análisis bromatológicos y microbiológicos de los racionados, que se realizarán por parte de un laboratorio acreditado y externo cada tres meses y fundamentalmente en los meses de mayo y octubre, para comprobar la calidad e higiene de los alimentos. Los informes con los resultados serán enviados al I.F.B.S., que podrá abrir un expediente administrativo por incumplimiento del contrato a la empresa adjudicataria en caso de infracción u omisión.

6.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

La empresa adjudicataria se responsabilizará totalmente de los daños causados directa o indirectamente por sus empleados a personas o bienes propiedad del I.F.B.S., y en especial los ocasionados por negligencia o imprudencia. Asimismo será responsable de los daños causados a personas y bienes en general tanto si pertenecen a la empresa, a los centros o a terceros derivados de la ejecución del contrato.

La empresa adjudicataria deberá realizar directamente la prestación del servicio, y no podrá subcontratar, subarrendar, ceder o traspasar, directa o indirectamente, la explotación, ni hacer uso en sus relaciones comerciales, laborales, o cualquier otra, del nombre del centro, sin autorización del mismo.

Marzo 2024



ANEXO I

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN en Laudio-Llodio

Consistente en la entrega de comidas frigorizadas en el frigorífico del Centro.

El horario de entrega será diario:

- Lunes: 7:20h;
- el resto de días entre 8:00h a 9:30h.

Días de suministro: todos los días que el centro está abierto. Se estiman 215 días de apertura, sujeto al calendario efectivo de cada año.

a) AL CENTRO OCUPACIONAL LANTZE EN LAUDIO-LLODIO

- El número orientativo de comidas diarias, a la fecha de estos pliegos, son: 57 menús.

TIPO MENÚ/ALERGÍA	Nº MENÚS
Normal	28
Normal sin arroz.	1
Régimen	12
Limpio S/ Legumbres	2
Fácil Masticación	2
Otros colectivos.	1
Alérgico al marisco.	1
Protección Gástrica	3
Protección Gástrica Sin Legumbres.	1
Colesterol	2
Diabético	1
Menús bajo en Sal.	2
Rico en Fibra.	1

57

b) AL CENTRO ESPECIAL DE EMPLEO LANTZE – EN LAUDIO-LLODIO

- Número orientativo de comidas diarias: **5 menús normales.**