

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE SERVICIO DE COMIDA PARA LA ALIMENTACIÓN DE LAS PERSONAS INGRESADAS EN EL DEPÓSITO MUNICIPAL DE DETENIDOS A DISPOSICIÓN JUDICIAL PARA LOS AÑOS 2025 Y 2026.

DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.-

De conformidad con el artículo 99 LCSP, el objeto del contrato no es otro que el servicio de comida para la alimentación de las personas ingresadas en el depósito municipal de detenidos a disposición judicial de esta ciudad, para los años 2025 y 2026.

Con ello se pretende cumplir con la obligación legal de los agentes del Cuerpo de la Policía Local, responsables de la custodia de las personas que ingresan en el depósito municipal de detenidos a disposición judicial, de velar por su integridad, atendiendo entre otras, una necesidad básica como es la alimentación de las mismas, al carecer de los medios necesarios para realizar el servicio que se pretende contratar, justificando la necesidad del presente contrato.

SEGUNDA.- CARACTERÍSTICAS DEL SUMINISTRO

Las distintas raciones o dietas deberán presentarse debidamente empaquetadas en envases independientes diferenciados y etiquetados, cada uno con la descripción según corresponda de “desayuno”, “comida”, “cena” y “especial”, indicando igualmente si las raciones son aptas para celíacos de manera que sean fácilmente identificables, para que en cada ocasión del día pueda ser asignada a cada persona que ingrese en el depósito, la ración o dieta que corresponda en óptimas condiciones de manejabilidad e higiene.

Las raciones alimenticias individuales deberán poder almacenarse sin necesitar refrigeración alguna para su conservación y debiendo tener una vigencia no inferior a TRES meses para su consumo, a contar desde el momento de la entrega en las dependencias policiales.

Las raciones / dietas, se servirán en paquetes de 20 unidades de cada una de las modalidades que se soliciten. Los paquetes de cada comida se compondrán de las variedades que se acuerden entre el responsable del contrato y la empresa adjudicataria, si bien, se tendrá en cuenta lo siguiente:

COMIDA	RACIONES NORMALES	CELIACOS	INTOLERANCIA A LA LACTOSA	DIABÉTICOS
- Desayuno:	14	4	1	1
- Comida:	14 (7 + 7 de dos tipos)	4	1	1
- Cena:	14 (7 + 7 de dos tipos)	4	1	1
- Especial:	14	4	1	1



TERCERA.- COMPOSICIÓN DE LAS RACIONES / DIETAS

La composición de las raciones deben cumplir los criterios de variedad, equilibrio y suficiencia.

Igualmente, en lo referido a calorías, contendrá la distribución porcentual adecuada de macronutrientes, grasas, proteínas, vitaminas y minerales.

La composición de las raciones o dietas deberán ajustarse, siguiendo los criterios de recomendaciones nutricionales ya establecidas de Ingestas Recomendaciones (Recommend Dietary Allowances, RDA), Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR), FAO, OMS o la última revisión de “Ingestas recomendadas para la población española”.

El plan dietético deberá concebirse de manera que contemple, como mínimo, las siguientes indicaciones:

- La distribución diaria de energía en las raciones o dietas deberá constituir un 20-25% en el desayuno, un 40-45 % en la comida y un 30-40% en la cena.
- Calorías: El aporte calórico diario (desayuno, comida y cena), no será inferior a 2.200 Kcal.
- Macronutrientes: Deberán estar distribuidos de forma equilibrada, proteínas, hidratos de carbono y grasas.
- Grasas: Deberán aportar menos de un tercio de ácidos grasos saturados, sin que este tercio se considere como límite hasta asegurar la ingestión de un tercio aproximadamente de poliinsaturados.
- Proteínas: Deberán corresponder en un 50 % de animales y otro 50% de vegetales.
- El aporte en vitaminas y minerales deberá cubrir las ingestas recomendadas en calcio, hierro, yodo, magnesio, zinc y sodio y en las vitaminas hidrosolubles y liposolubles.

Asimismo, en la elaboración de los menús de comida y cena se tendrán en consideración las prohibiciones impuestas por las distintas creencias o religiones sobre la ingestión de determinados alimentos, quedando el adjudicatario obligado al diseño de menús compatibles con dichas creencias.

Del mismo modo, y como se ha indicado, se elaborará un menú de comida y cena destinado a personas celíacas, que podrá ser consumido igualmente por personas que no lo sean en caso de ser necesario.

Los menús que componen las raciones estarán libres de huesos y espinas y deberán poder ser consumidos únicamente con cubiertos específicos que impidan su uso como arma para así evitar las agresiones y conductas auto líticas de los detenidos.

La composición de las raciones o dietas y las condiciones de los envases, se ajustarán a las prescripciones siguientes:

- DESAYUNO:

La ración de desayuno será elaborada por el adjudicatario según su criterio, teniendo como mínimo los siguientes productos: brick de leche y/o batido de cacao y/o zumo de mínimo 200ml, galletas y/o magdalenas, pan tostado y/o palmeras de hojaldre.



El aporte mínimo calórico deberá ser de 450 Kcal/ración, guardando una proporción alimenticia adecuada de proteínas, hidratos de carbono y grasas, considerándose como adecuada una dieta diaria con distribución del 10-15% de proteínas, del 30-35% de grasas y del 50-60% de hidratos de carbono.

Se suministrará un tipo de ración de desayuno y otro específico para los celíacos en iguales condiciones.

- COMIDA / CENA:

La ración o dieta de comida/cena será elaborada por el adjudicatario según su criterio, debiendo estar compuesta a su elección a base de legumbres, cereales, tubérculos o verduras, con carne de vacuno, avícola o pescado y acompañados de pan (de molde o tostado).

El aporte mínimo calórico deberá ser de 850 Kcal/ración, guardando una proporción alimenticia adecuada de proteínas, hidratos de carbono y grasas, considerándose como adecuada una distribución del 10-15% de proteínas, del 30-35% de grasas y del 50-60% de hidratos de carbono.

El plato principal deberá tener un peso mínimo de 400 gr.

Se suministrarán DOS tipos de ración de comida/cena.

Este último podrá destinarse a personas no celiacas en función de las necesidades, por lo que la composición de ambos menús será diferente.

La ración o dieta de comida/cena, como se ha indicado anteriormente, deberá estar libre de huesos y espinas para evitar las autolesiones de los detenidos, y deberá presentarse de tal forma que puedan ser consumidas con cuchara, evitando así el uso de tenedor y cuchillo.

En la elaboración de los menús comida/cena se tendrá en consideración las prohibiciones impuestas por las distintas creencias o religiones sobre la ingestión de determinados alimentos, por los que dichos menús deberán poder ser consumidos atendiendo a dichas necesidades.

- ESPECIAL:

Con el fin de atender el servicio en aquellos casos en que por necesidades específicas (momento de detención, peticiones fuera de horario correspondiente a menús, patologías acreditadas, etc.) no sea pertinente el consumo de una dieta normal de comida o cena, se servirá una dieta denominada "especial".

La ración o dieta especial será elaborada por el adjudicatario según su criterio, debiendo contener como mínimo, una bebida (zumo o batido) y 5 productos variados, a determinar por la empresa adjudicataria, que a modo orientativo podrán ser: galletas, barrita energética, frutos secos, postres dulces, yogures o similares, membrillo, etc.

El aporte mínimo calórico deberá ser de 650 Kcal/ración, debiendo guardar una proporción alimenticia adecuada de proteínas, hidratos de carbono y grasas. Se suministrará un tipo de ración especial y otro específico para los celíacos en iguales condiciones. Este último podrá destinarse a personas no celiacas en función de las necesidades, por lo que la composición de ambos menús será diferente.



- DIETA CELIACOS / INTOLERANTES A LA LACTOSA / DIABÉTICOS:

Con el fin de atender las necesidades alimentarias de personas celiacas/intolerantes a la lactosa/diabéticas, el adjudicatario se obliga a suministrar raciones alimenticias propias y adecuadas para estas personas, en el desayuno, la comida, la cena y en la especial.

La ración o dieta para las personas que sufran alguna de estas patologías, deberán cumplir con los requerimientos nutricionales descritos anteriormente para las dietas de carácter general.

CUARTA- DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES Y MATERIALES EMPLEADOS

- Desayuno

La bebida deberá suministrarse en un envase hermético que permita su manipulación y perfecta conservación sin menoscabo o riesgo para la salud, y que por su flexibilidad no pueda ser usado como objeto para agredir o autolesionarse. No podrán suministrarse envases de vidrio ni aquellos que contengan chapas o pajitas.

Los productos sólidos se servirán de forma hermética para mantenerlos en perfectas condiciones higiénicas durante el transporte, manipulación y conservación adecuada hasta el momento del consumo.

Se incluirá un estuche higienizado con servilleta.

La ración completa que integra el desayuno se suministrará envuelta unitariamente con un protector de plástico herméticamente cerrado con la inscripción “desayuno” o “desayuno celiacos”/“desayuno intolerantes a la lactosa”/“desayuno diabéticos”. Se incluirá igualmente una etiqueta con las fechas del lote de fabricación, de su caducidad y la información nutricional que contiene dicha ración.

Los materiales utilizados deberán estar fabricados de forma que no sean aptos para ser usados como arma peligrosa, cortante o contundente, a fin de eliminar los riesgos de agresión o auto lesión.

- Comida / cena:

El plato de comida/cena debe ir envasado de forma que su contenido esté protegido contra la contaminación de los alimentos durante su manipulación o transporte y que permita su conservación en perfectas condiciones durante el tiempo que medie entre el envasado y el consumo del producto. El propio envase tendrá forma de plato y permitirá su consumo cómodamente una vez abierto. De igual manera, el resto de productos que incluya el adjudicatario en la ración comida/cena deberán ir envasados individualmente para su conservación y consumo óptimo.

El conjunto de ración o menú comida/cena se compondrá de:

- ◆ Una bandeja soporte:
 - Plato de comida/cena
 - Estuche o pack higienizado que contenga servilleta y cuchara
 - Estuche higienizado que contenga el pan o biscotes
 - Estuche higienizado de cualquier otro producto que incluya el adjudicatario
 - Botella de agua de 33 cl.

- ◆ Un vaso de plástico o cartón de 220cc mínimo, con un protector igualmente de plástico herméticamente cerrado e higienizado.



La ración o menú que compone la comida/cena irá envuelto con un protector herméticamente cerrado e higienizado. Igualmente será etiquetado para su fácil identificación con la inscripción “comida/cena” o “comida/cena celíacos”/“comida/cena intolerantes a la lactosa”/“comida/cena diabéticos”. Así mismo, se incluirá una etiqueta con las fechas del lote de fabricación, de su caducidad y la información nutricional que contiene dicha ración o menú.

Los materiales utilizados cumplirán el requisito de poder ser calentados sin necesidad de abrir el envase para una rápida y fácil manipulación. Deberán estar fabricados con un material no apto para ser usados como arma peligrosa, cortante o contundente a fin de eliminar los riesgos de agresión o auto lesión.

- Especial (CELIACOS Y DIETAS ESPECIALMENTE ADAPTADAS A LAS CREENCIAS RELIGIOSAS).

Las raciones que componen la dieta especial se compondrán de un estuche o pack higienizado que contenga una servilleta y una cuchara (en caso de ser necesaria para el consumo de los componentes del mismo).

La dieta especial será diseñada para su consumo en frío sin necesidad de ser abierto el protector exterior por el funcionario. Todos los componentes del menú o dieta irán envueltos individualmente y en los mismos deberá informarse de la fecha de caducidad y lote de fabricación.

Se incluirá un vaso de plástico o cartón de 220cc mínimo envuelto con un protector herméticamente cerrado e higienizado.

La ración o menú que compone el especial irá envuelto con un protector herméticamente cerrado e higienizado. Igualmente será etiquetado para su fácil identificación con la inscripción “especial” o “especial celíacos”/“especial intolerantes a la lactosa”/“especial diabéticos”. Así mismo, se incluirá una etiqueta con la información nutricional que contiene dicha ración o menú.

Los materiales utilizados deberán estar fabricados de forma que no sean aptos para ser usados como arma peligrosa, cortante o contundente, a fin de eliminar los riesgos de agresión o auto lesión.

QUINTA.- CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN

Las raciones o dietas preparadas y envasadas en las condiciones señaladas deberán entregarse por la empresa adjudicataria en la Jefatura de la Policía Local de Lucena (Córdoba).

Si durante la vigencia del contrato se habilitase alguna dependencia para ingresar detenidos, o se modificase el lugar de custodia, el adjudicatario está obligado a suministrar en el lugar que se indique, Idichas raciones alimenticias.

Los alimentos que suministre en stock el adjudicatario deberán poder conservarse a temperatura ambiente no debiendo precisar de cámaras frigoríficas, congeladores, etc.

Los productos entregados en stock deberán tener vigencia para ser consumida, como mínimo de tres meses.

Cualquier ración alimenticia entregada en stock por la empresa adjudicataria, si caduca su vigencia para ser consumida o se estropea por cualquier circunstancia, habrá de ser retirada por la empresa y repuesta otra en su lugar, sin coste alguno para la Administración.



Al tratarse de alimentos para su consumo en caliente, susceptibles, no obstante, de almacenamiento previo en los centros policiales debidamente envasados y en idóneas condiciones de conservación, la empresa adjudicataria deberá aportar el equipamiento necesario, tanto técnica como numéricamente, para el calentamiento de los mismos.

Todo el mantenimiento, reparación y reposición de los equipamientos que aporte la empresa para el calentamiento de los alimentos será de cuenta de la misma, respondiendo de manera rápida y eficaz a las peticiones de los responsables del servicio en cada dependencia.

Se establece un plazo máximo de distribución a las Dependencias de CUATRO días laborables desde el día siguiente a la petición por parte de las mismas. En caso de incumplimiento de este plazo, la empresa adjudicataria se atenderá a las posibles penalidades.

SEXTA.- PROPOSICIONES ECONÓMICAS Y PRECIO DEL CONTRATO.-

A los efectos de proceder a realizar el cálculo del presupuesto base de licitación — entendiéndose por este el límite máximo de gasto que puede comprometer el órgano de contratación — ha de partirse del artículo 100.2 LCSP, el cual señala que “a efectos de su elaboración, se tendrán en consideración los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos calculados para su determinación. Asimismo, en los contratos en que el coste de los salarios de las personas empleadas para su ejecución formen parte del precio total del contrato, el presupuesto base de licitación indicará los costes salariales estimados en base al convenio laboral de referencia”.

No obstante, consultado el mercado, y tras examinar el mismo, se observa que las empresas que prestan este tipo de servicios, facilitan raciones de comida, indicando que el precio unitario de cada ración (desayuno-comida-cena-especial-agua 33cl), IVA incluido, asciende al precio máximo indicado en el punto (1) de la siguiente tabla, y tras observar valores tales como el periodo del contrato, la duración de la licitación, así como la fluctuación que puedan sufrir los precios de los productos básicos para la elaboración de cada ración, se estima que el valor de las raciones especificadas para cada comida, se establecen en la cuantía especificada para las cantidades que se indica como precio de licitación en la misma tabla en el punto (2).

COMIDA	(1) MERCADO	(2) PRECIO LICITACIÓN
Desayuno	2,50 €	3,00 €
Almuerzo	2,80 €	3,00 €
Cena	2,80 €	3,00 €
Comida especial	2,80 €	3,00 €
Agua 33 cl	0,50 €	0,50 €

especificación de personas ingresadas por año

Año	Personas ingresadas
2022	212
2023	201
2024 (01/01 al 30/05)	116



Observado el volumen de personas, que han ingresado en el depósito de detenidos, que se reflejan en la tabla anterior, y teniendo en cuenta que dichas cifras pueden fluctuar tanto al alza como a la baja, en función de la ocurrencia de hechos delictivos, si bien se observa, en el presente año, un ligero aumento de personas que ingresan en el depósito, podría considerarse una cantidad estimativa de 275 ingresos por año, atendiendo al aumento considerable que se observan en los datos mostrados, los cuales multiplicado por un día completo de 3 comidas más 2 botellas de agua, suponen un total de 10,00 € por ingreso y día, lo que a su vez se cuantifica en **2.750,00 € (IVA Incluido) por año**, siendo el valor final del contrato de **5.500,00 € (IVA INCLUIDO) (CINCO MIL QUINIENTOS EUROS)**

No procederá la revisión de precios durante el plazo del contrato, regulada en los artículos 103 a 105 de la LCSP.

SÉPTIMA.- PLAZO DEL CONTRATO

Se establece un plazo de duración del contrato de 2 años, al amparo del artículo 29.1 LCSP. Lo cual abarcaría desde el 01-01-2025 al 31-12-2026.

Se prevé que el presente contrato pueda ser prorrogado, anualmente, por un máximo de otros 2 años, siempre que exista conformidad por ambas partes.

OCTAVA.- PAGO DEL PRECIO

El contratista tendrá derecho al abono de las prestaciones realizadas en los términos establecidos en las condiciones reguladoras del contrato y con arreglo al precio convenido.

El pago se efectuará previa presentación, a través del punto general de entrada de facturas electrónicas de la Administración del Estado **FACE**, de factura por el importe correspondiente a la prestación ejecutada y que deberá desglosar el IVA, como concepto independiente, factura que deberá ser conformada por el responsable del contrato.

El pago se realizará con cargo a la partida presupuestaria **254 1320 22699 Gastos diversos-Policía Local**.

El Inspector Jefe de la Policía Local
(Firmado y fechado electrónicamente)

