

PLIEGO TIPO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS A DOMICILIO.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es el suministro y servicio de entrega a domicilio de comidas a los usuarios previstos en la cláusula 1.2, con las características y condiciones establecidas en el Pliego de Condiciones económico-administrativas, así como en el presente anexo de prescripciones técnicas, todo ello, en el ámbito territorial del término municipal de Cieza.

2.- USUARIOS DEL SERVICIO

Los usuarios del servicio serán:

- a) Personas mayores de 65 años, que soliciten el servicio al Ayuntamiento de Cieza, que cuenten con el informe favorable de los equipos sociales municipales y que hayan sido admitidos.

- b) Personas con pérdida de autonomía personal que convivan con personas mayores de 65 años usuarias del programa, que soliciten el servicio al Ayuntamiento de Cieza y que cuenten con el informe favorable de los equipos sociales municipales y que hayan sido admitidos.

- c) Personas con discapacidad reconocida y pérdida de autonomía personal, mayores de 18 años, usuarias del programa cuenten con el informe favorable de los equipos sociales municipales y que hayan sido admitidos.

El Ayuntamiento remitirá a la empresa contratista la relación de usuarios con indicación de los domicilios donde deben efectuar la entrega, el teléfono de contacto y, en su caso, la persona responsable de servir la comida al usuario, indicando la fecha a partir de la cual se iniciará el servicio de entrega diaria de la comida.

3.- FORMA DE PRESTAR EL SERVICIO

A los usuarios se les entregaran diariamente en su domicilio las comidas de lunes a viernes (excluidos días festivos de carácter nacional y autonómico) durante el periodo en que se encuentren de alta en el servicio y como máximo por el periodo de vigencia del presente contrato.

Las comidas correspondientes a los fines de semana y festivos se entregarán el día inmediatamente anterior.

No obstante lo anterior, en caso de ausencia temporal en el domicilio, la entrega se podrá efectuar en el domicilio fijado a tal efecto por el propio usuario en la solicitud de admisión en el servicio, que en todo caso, será un domicilio próximo o contiguo al domicilio del usuario. En caso, que no se pudiera efectuar la entrega en éste segundo domicilio, el contratista no tendrá obligación de efectuar la entrega correspondiente a ese día, aunque sí tendrá derecho a su facturación y cobro, que será abonado íntegramente por el usuario.

El inicio efectivo de la prestación no podrá ser posterior a diez días naturales desde la comunicación por parte del Ayuntamiento al contratista de la admisión del usuario en el servicio. Una vez iniciada la prestación, el contratista deberá comunicar tal circunstancia así como la fecha en que efectivamente se inició al Ayuntamiento. El contratista queda obligado a mantener la prestación del servicio a los usuarios dados de alta por todo el periodo en que se encuentren en dicha situación.

La distribución se realizará diariamente en cajas que incluirán en su interior primer plato, segundo plato y el correspondiente postre de acuerdo con los menús determinados en el presente pliego.

El horario de entrega de los comidas en los domicilios de los usuarios será de 9 de la mañana a 2,30 de la tarde. El contratista comunicará a cada usuario la hora aproximada, dentro de la franja horaria anteriormente citada, en la que le entregará el almuerzo, y dispondrá de las medidas y medios necesarios para asegurar el cumplimiento de dicho compromiso.

El personal al servicio del contratista deberá presentarse en el domicilio del usuario convenientemente uniformado y con la correspondiente documentación acreditativa que se exhibirá en lugar visible.

El repartidor enseñará al usuario o a la persona responsable de la preparación de las comidas, el procedimiento correcto para preparar los alimentos y se encargará de disponer las barquetas en el frigorífico, retirar las comidas caducadas y revisar la temperatura del frigorífico. Igualmente, informará y asesorará a los usuarios en aquellas cuestiones y dudas que presenten respecto al servicio.

El contratista en todo momento deberá facilitar tanto a los servicios sociales municipales correspondientes como a los adscritos a la Administración, el acceso a sus instalaciones para efectuar los pertinentes controles e inspecciones.

El Ayuntamiento comunicará por correo electrónico o fax a la empresa adjudicataria con una antelación de al menos siete días naturales cualquier contingencia que impida la normal entrega de la comida, indicando igualmente el número de días que durará dicha contingencia. Dicha comunicación también se deberá realizar en caso de baja definitiva del usuario en el servicio.

No obstante lo anteriormente indicado, en el supuesto de baja temporal o definitiva del usuario en el servicio por causas imprevisibles o de fuerza mayor (fallecimiento, hospitalización súbita o supuestos similares) el contratista tendrá

derecho a percibir el importe de las comidas elaboradas y que no hayan podido ser entregadas hasta un máximo de siete.

4.-FASE DE IMPLANTACIÓN DEL SERVICIO.

La empresa adjudicataria comprobará si todas las personas usuarias del servicio disponen de microondas adecuado para la preparación de las comidas. En aquellos supuestos que los usuarios no dispongan de microondas la empresa adjudicataria pondrá a disposición de los mismos un microondas, en régimen de depósito. En éstos supuestos, un especialista de la empresa se desplazará a los domicilios para ver si la instalación eléctrica está preparada para soportar éstos electrodomésticos y en caso contrario, valorará su instalación. Igualmente se revisará el estado y la capacidad de los frigoríficos, para analizar si está adaptado a las necesidades del servicio.

La empresa adjudicataria garantizará que los usuarios del programa son correctamente instruidos y hará un seguimiento según el protocolo que realizará al efecto.

La empresa adjudicataria realizará una sesión de demostración sobre la manipulación que han de realizar las personas usuarias del servicio junto con los profesionales responsables del programa en los diferentes municipios en los que se desarrolla el mismo, con el objetivo de instruirlos y garantizar la correcta manipulación.

5.- SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA.

La empresa adjudicataria deberá informar puntualmente y por escrito al Ayuntamiento de todas las incidencias del servicio, tanto las relativas al funcionamiento como aquellas que puedan influir directamente en la correcta conservación y utilización de los alimentos.

La empresa adjudicataria designará un representante que será el responsable de la coordinación general del servicio, del seguimiento del funcionamiento y de responder frente a cualquier incidencia en relación con el desarrollo del contrato. Para hacer efectivo el seguimiento, la empresa elaborará un informe de actividad y de los indicadores de calidad del servicio con periodicidad mensual y una memoria anual de actividad de acuerdo con los datos solicitados por la Consejería. La empresa también estará obligada a facilitar cualquier otra información solicitada relativa a los servicios prestados.

6.- COMPOSICIÓN DE LOS MENUS

La alimentación de los usuarios debe cumplir los siguientes objetivos:

- Ser completa y equilibrada*
- Tener una presentación atractiva
- Ser variada adaptándose a las necesidades de los usuarios
- Estar convenientemente realizada y condimentada
- Estar adaptada a la gastronomía local y a la época del año
- Adaptarse y satisfacer los gustos y hábitos de los usuarios
- Características de la dieta basal o normal:

La comida de dieta basal tendrá un aporte calórico de 630-840 Kcal., aporte que supone el 35% del volumen energético diario total, que en el caso de los ancianos oscila entre 1800 y 2400 Kcal.

Los principios inmediatos deben distribuirse de la siguiente manera:

Proteínas	15-18% del valor calórico
Grasas	30-35% del valor calórico*
Hidratos de carbono	50-55% del valor calórico

(*) cuando el porcentaje de grasa sea superior al 30% debe ser a expensas de aumentar fundamentalmente la grasa monoinsaturada, seguida de la poliinsaturada. Las grasas saturadas representarán siempre, menos del 10% de las grasas totales.

Los menús incluirán primer plato, segundo plato y postre y deberán ajustarse al siguiente esquema semanal:

Primeros platos:

- CUATRO días de hidratos de carbono: arroz, legumbres, pasta o patatas
- TRES días de verdura

Segundos platos:

- CUATRO días de carne (preferiblemente carnes magras) con guarnición de verdura, patata o ensalada.
- TRES días de pescado (1 día azul, 1 día blanco) con guarnición de verdura, patata o ensalada.

Postres:

- Fruta, lácteos o derivados

Además, todas las comidas irán acompañadas de pan.

Siendo las cantidades mínimas por ración:

Alimentos	1 ración equivale a: (pesos en crudo)
Legumbres	60 g
Arroz	50-70 g
Pasta	50-70 g
Patatas	200 g como plato principal 75 g como guarnición
Pan	40-60 g
Carne:	
Roja	100-125 g
Blanca	125-150 g
Pescado	125-150 g

Lácteos:	
Leche	200 ml (1 vaso)
Yogur	250 g (2 unidades)
Requesón/queso fresco	60-80 g
Queso semicurado	20-40 g
Verduras y hortalizas	150-200g
Frutas	130-150 g
Grasas:	
Aceite oliva/semillas	20 g (2 cuch. soperas)
Mantequilla / margarina	10 g (1 cucharada sopera)

A título meramente informativo, los ingredientes a utilizar en la elaboración de las correspondientes dietas son:

Verduras a elegir: Zanahoria, Puerros, Judías verdes, Espinacas, Espárragos Coliflor, Berenjenas, Pimientos, Alcachofas, Coles, Col de Bruselas, Acelgas, Champiñón, Calabacín, Tomate, Remolacha, Nabos

Legumbres a elegir: Lentejas, garbanzos, judías blancas, guisantes, habas tiernas

Pescados a elegir: Rape, Lubina, Merluza, Rodaballo, Lenguado, Trucha, Bacalao fresco, Emperador, Sardinias, Caballa, Sepia, Calamares, Mejillones, Gambas

Carnes a elegir: Pollo, Ternera, Cordero, Cerdo (magro), Hígado de ternera/cordero, Salchichas.

Frutas a elegir: Melón, Naranja, Mandarina, Sandía, Fresas, Melocotón, Ciruelas, Cereza, Pera, Manzanas, Plátanos, Albaricoques, Nectarinas, Kiwis, Chirimoyas

El contratista podrá hacer modificaciones sobre el esquema planteado, siendo en todo caso aprobadas por la Administración.

Las empresas que liciten deberán presentar un Manual de dietas que deberá incluir tanto la información relativa a los platos -mediante fichas técnicas de elaboración y fichas dietéticas-, como la descripción detallada de cada una de las

dietas -mediante un código de dietas- especificando el nombre, las indicaciones, los objetivos y las características de las mismas.

La ficha de elaboración de los platos debe recoger la información relativa al modo de preparar, elaborar, distribuir y servir un plato y en ella se debe especificar:

- Nombre del plato
- Número de raciones para las que está programada
- Ingredientes o componentes del plato
- Procesos que sufren los alimentos en las fases de preparación, elaboración, presentación y distribución.
- Características organolépticas del plato
- Otros datos de interés (valoración económica, temporada, etc.)

La ficha dietética presenta el análisis nutricional del plato y debe incluir los siguientes datos:

- Calibración del plato
- Comparación del aporte calórico y de nutrientes con las ingestas diarias recomendadas.

Además, el manual deberá incluir un código de dietas que recogerá la descripción detallada de cada una de ellas. En este apartado se incluirán los siguientes puntos:

- Nombre de la dieta.
- Indicaciones: relación de patologías a las que se puede aplicar la dieta.
- Objetivos: se especifican los resultados que se quieren conseguir al pautar la dieta.
- Características: fórmula dietética, características físicas, características químicas, alimentos de la dieta (alimentos permitidos, alimentos a evitar y técnicas culinarias recomendadas.)

Se deben incluir las siguientes dietas: <

- N: dieta saludable o normal
- D: dieta de régimen
- A: Dieta diabética.
- Al: Dieta diabética de fácil masticación.
- M: dieta de fácil masticación

Todas las dietas deberán realizarse bajo prescripción médica.

7.- CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

Todas las materias primas y los productos servidos por la empresa que resulte adjudicataria tendrán que estar sujetos a la normativa legal y en particular al Código Alimentario Español.

Los proveedores de las materias primas y los productos han de estar acreditados y sujetos a la normativa vigente, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las posibles alteraciones de los productos en todo momento. El almacenamiento de las materias primas y su conservación se efectuará cumpliendo la normativa vigente.

El licitador deberá presentar una memoria en la que indique la descripción de cada materia prima, su calidad, tipo de envase, unidad de medida, marca o marcas, así como todos aquellos requisitos que establezca el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y la normativa complementaria; además deberá garantizarse un adecuado nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas y temperatura. En cualquier caso, los víveres serán de calidad extra o primera.

Los productos envasados deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios para el control del contenido efectivo de los productos alimentarios envasados.

8.-GARANTÍA DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA

Se exigen los requisitos previos de Higiene y Trazabilidad para la Implantación del sistema de Autocontrol A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), como requisito previo, que solicita la Consejería de Sanidad. Asimismo se exige la realización periódica de control por empresa especializada externa, que deberá realizar la empresa adjudicataria. El contratista deberá entregar a la Administración, copia autenticada de cada uno de los informes de control realizados por dicha empresa.

La empresa que resulte adjudicataria tendrá la obligación de poner en conocimiento de manera inmediata, a los servicios sociales municipales correspondientes, cualquier anomalía de carácter higienico-sanitario que pudiera detectar en el domicilio del usuario.

Las empresas que liciten deberán elaborar una guía de prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos que se destinará al usuario.

Los contenedores para el transporte y distribución de las comidas serán higienizados con métodos físico-mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y distribución de las comidas serán las siguientes:

Comidas congeladas: -18°C

Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas: < 8°C

Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas: <. 4°C

Cuando sea necesario por razones prácticas, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor final de las comidas, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificadas por la autoridad competente.

La Administración podrá, mediante la emisión de la correspondiente instrucción, determinar cualquier otro aspecto de carácter higienico-sanitario que se considere pertinente para la correcta y adecuada prestación del servicio.

9.- MEDIOS MATERIALES, PERSONALES Y DE TRANSPORTE ASI COMO CONDICIONES LABORALES

La empresa que resulte adjudicataria dispondrá de las unidades logísticas de elaboración de las comidas que deberán reunir los requisitos administrativos y sanitarios que exige la normativa vigente.

Asimismo realizará el transporte de la comida para su distribución a los domicilios de los usuarios en vehículos frigoríficos adecuados para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente al respecto.

Asimismo el personal que efectúe la distribución diaria de la comida deberá ir debidamente identificado en las condiciones previstas en la cláusula tercera.

El contratista acepta para sí la condición de patrón absoluto exonerando de toda responsabilidad laboral a la Administración.

Se hará cargo en exclusiva y con total indemnidad para la Administración, de todo el personal que emplee en la ejecución del contrato, obligándose al pago de los salarios, seguros sociales, subsidios, mutualidad correspondiente (en cuanto a Accidentes de Trabajo y Enfermedad Profesional) y, en general, de todas las obligaciones que le impongan las disposiciones legales vigentes en materia laboral, sindical, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo.

El contratista queda obligado a acreditar, siempre que sea requerido para ello, el cumplimiento de las obligaciones antedichas mediante la exhibición de la correspondiente documentación.

10.-RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA POR LOS DAÑOS CAUSADOS A TERCEROS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. PÓLIZAS DE SEGURO

El contratista es responsable del compromiso básico del contrato, que es suministrar y entregar en el domicilio del usuario los correspondientes comidas en los plazos y condiciones fijadas en el presente pliego. Además, acepta y asume expresamente, toda responsabilidad frente a terceros, por los daños que pueda ocasionar a éstos, durante la ejecución del contrato por acción u omisión del mismo o de sus operarios y empleados. Las acciones extrajudiciales o judiciales de dichos terceros deben formularse contra él, a cuyo efecto, sobrevenido el daño, les advertirá inmediatamente de esta cláusula.

A estos efectos, el contratista, viene obligado a mantener vigente durante todo el plazo de ejecución del contrato, un seguro de responsabilidad civil de explotación y de producto con un capital mínimo asegurado de 600.000 euros, comprometiéndose a efectuar las correspondientes ampliaciones del capital en caso de siniestro con el fin de mantener, en todo momento, la cantidad disponible de 600.000 euros.

En caso de siniestro el importe de las indemnizaciones será aplicado íntegramente a su finalidad o al pago de daños a terceros, sin que ello libere al contratista del compromiso básico de este contrato, ni de su responsabilidad si la indemnización resultara insuficiente.

La documentación acreditativa del cumplimiento de esta obligación y en especial las condiciones generales y particulares del contrato de seguro, será inexcusablemente presentada ante la Administración como requisito previo al inicio de la ejecución del contrato, comprometiéndose el contratista al pago de las correspondientes primas a fin de mantenerlas vigentes durante todo el plazo de ejecución del contrato. A tal efecto aportará periódicamente los justificantes de estar al corriente en dichos pagos.

En caso de no aportarlos, el Ayuntamiento se reserva el derecho de proceder al pago de las primas detrayendo su importe de las cantidades que, con cargo al contrato, tenga pendiente de cobro el contratista.

Cieza, 28 de Junio de 2011

LA CONCEJAL DELEGADA