



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN
MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO DEL "SERVICIO DE COMIDAS A
DOMICILIO EN LA MANCOMUNIDAD DE SERVICIOS SOCIALES DEL
NOROESTE"**

1ª.- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del contrato es la realización del servicio de **COMIDAS A DOMICILIO**, que consiste en el suministro y servicio de entrega a domicilio de comidas a los usuarios previstos en la cláusula segunda, con las características y condiciones previstas en el presente pliego y en el ámbito territorial de la Mancomunidad de Servicios Sociales de la Comarca del Noroeste

2ª.- USUARIOS DEL SERVICIO.

Los usuarios del servicio serán los que determinen los Servicios Sociales de la Mancomunidad.

La Mancomunidad 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.

3ª.- 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.

Los viernes y las vísperas de festivos se entregarán, junto al menú correspondiente a ese día, los del fin de semana o festivo, en los cuales no se efectuará entrega.

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.

El inicio efectivo de la prestación no podrá ser posterior a diez días naturales desde la comunicación por parte de la Mancomunidad al contratista de la admisión del usuario en el servicio. Una vez iniciada la prestación, el contratista deberá comunicar tal circunstancia a la Mancomunidad, así como la fecha en que efectivamente se inició. 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 las comidas en los domicilios de los usuarios será de 9 de la mañana a 2 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.

La Mancomunidad comunicará por escrito a la empresa adjudicataria con una antelación de al menos diez 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.

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.

Seguimiento del programa.

La empresa adjudicataria deberá informar puntualmente y por escrito 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.

Protocolo de emergencia

La empresa adjudicataria deberá entregar a los usuarios dados de alta un almuerzo de emergencia para aquellos supuestos en los que no pueda prestar el servicio por causas de fuerza mayor (condiciones climatológicas adversas, cortes en las redes viadas o supuestos similares). Dicho almuerzo contendrá comidas preparadas que se caractericen por no necesitar condiciones especiales de conservación que garanticen la vida útil del producto.

4ª.- 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	50-55%	del	valor
carbono		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:

- 3 días de hidratos de carbono: arroz, legumbres, pasta o patatas
- 2 días de verdura

Segundos platos:

- 3 días de carne (preferiblemente carnes magras) con guarnición de verdura, patata o ensalada.
- 2 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, Sardinas, 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.

5ª.- 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.

6ª.- 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 Inspección 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 la Mancomunidad, 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: $< 8^{\circ}\text{C}$

Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas: $< 4^{\circ}\text{C}$

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.

Caravaca de la Cruz, 11 de enero de 2010.
La Trabajadora Social Responsable del Servicio,

Fdo.: Francisca Meca Navarro.