PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGEIXEN L'ADJUDICACIÓ D'UN CONTRACTE DE SERVEIS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI D'ÀPATS A DOMICILI DE L'AJUNTAMENT DE PINEDA DE MAR.

Clàusula 1.Objecte del contracte

L'objecte del contracte consisteix en la provisió, elaboració, preparació i distribució al domicili, amb la freqüència que determinin els prescriptors, d'àpats (1 àpat diari) equilibrats i saludables en adequades condicions de qualitat i higiene. La pròpia execució d'aquest servei ha de servir alhora de mecanisme per intervenir en aquelles situacions que requereixen una especial atenció.
La preparació dels àpats ha de ser en base a la modalitat de línia freda refrigerada. S'utilitzaran tècniques d'atmosfera controlada o modificada per a la producció i distribució tant per a aliments cuinats com per a aliments que no requereixen tractament tèrmic, per tal que puguin conservar la seva integritat i propietats naturals.
Els servei d'àpats a domicili s'adreça a persones que viuen i estan empadronades al municipi de Pineda de Mar, i que per motius físics, psíquics i/o socials presenten manca d'autonomia i dificultats per a desenvolupar les activitats bàsiques de la vida diària. El Reglament del servei d'àpats a domicili recull les situacions que es prioritzaran per a prescriure o assignar el servei.

El servei preveu que els usuaris disposin d'una alimentació adequada durant els 365 dies de l'any, ajustada a les necessitats i patologies individuals.
Les dietes es determinen d'acord amb la situació de cada usuari, la prescripció mèdica corresponent i la valoració realitzada pels professionals dels serveis socials.

Clàusula 2. Persones destinatàries

El servei s'adreça a persones que viuen i estan empadronades al municipi de Pineda de Mar, i que per motius físics, psíquics i/o socials presenten manca d'autonomia i dificultats per a desenvolupar les activitats bàsiques de la vida diària.
La prescripció del servei serà responsabilitat de les professionals de l'Àrea Bàsica de Serveis Socials i per a l'assignació del servei es prioritzaran les situacions següents:

- Tenir reconegut el grau de dependència i/o la discapacitat.
- Persones que viuen soles i sense suport per les activitats bàsiques de la vida diària.
- La necessitat prescrita per un especialista de la salut de portar una dieta específica, tot considerant la dificultat de la persona i/o del seu entorn per dur-la a terme satisfactòriament.
- Altres criteris valorats pels tècnics de serveis socials bàsics.

Clàusula 3. Característiques del servei

Característiques generals

El servei d'àpats a domicili es presta de forma coordinada amb els professionals de l'Àrea Bàsica de Serveis Socials per tal de garantir una atenció integral a les necessitats dels/les usuaris/es, donant una resposta adequada a les situacions que es presentin en cada cas.

Per a la realització del servei l'adjudicatari haurà d'ajustar-se a les següents condicions de la prestació:

- Disposar d'inscripció al RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya).
- Utilitzar la línia freda com a tècnica de producció i distribució d'aliments.
- Complir amb la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària d'informació a disposició del consumidor (declaració d'al·lèrgens, entre d'altres).
- Complir amb la normativa vigent referent al transport de matèries primeres, manipulació, elaboració i cuinat.
- Disposar i aplicar un pla preventiu d'autocontrols basats en l'anàlisi dels perills i punts de control crític (APPCC) adaptat a les característiques i processos de l'establiment.
- Utilitzar recipients pel transport del menjar adequats, preferentment amb tanca hermètica.
- Disposar dels mitjans necessaris per a l'elaboració de menús alternatius per tal de poder solucionar els imprevistos que hi puguin sorgir.
- L'adjudicatari és el responsable dels recipients i composició dels materials que entren en contacte amb els aliments, així com del seu reciclatge.

Cobertura i horari del servei

El servei preveu que els usuaris disposin d'un àpat diari, durant els set dies de la setmana.

Els dies de cobertura del servei, segons la modalitat establerta, podran ser:

- Àpats de dilluns a divendres
- Àpats de dilluns a diumenge
- Àpats els caps de setmana

Distribució dels àpats

La distribució dels àpats es realitzarà en vehicles que hauran de reunir les característiques apropiades per garantir que els menús de línia freda arribin en condicions de temperatura, presentació i propietats organolèptiques. En el cas que es puguin produir incidències respecte al producte, l'empresa repararà amb urgència la incidència que s'hagi pogut produir.

El subministrament dels àpats als domicilis es realitzarà preferentment de dilluns a dissabtes entre les 09:00 i les 13:30 hores, acordant-se amb la persona usuària l'hora aproximada del lliurament que s'haurà de respectar el màxim possible, oferint una forquilla horària màxima de dues hores.

Els dies de repartiment festius es comuniquen a la persona usuària i el repartiment es fa el dia immediatament anterior o posterior.

• La distribució dels àpats per a cada persona usuària s'haurà de realitzar de diferents maneres en funció de les necessitats:
- mínim dos dies a la setmana en domicilis on hi hagi manca d'espai a la nevera o en domicilis de més d'un usuari del servei.
- en la resta de serveis la distribució es farà en un mínim d'un cop a la setmana.
• Els àpats es serviran al domicili de la persona usuària previ acord i comunicació amb la mateixa dins de la franja horària de repartiment estipulada, llevat en els casos que per circumstàncies excepcionals s'acordi un altre horari amb l'Ajuntament de Pineda de Mar, l'empresa concessionària i la persona usuària.

Excepcionalment, i previ acord amb l'Ajuntament, es podran reorganitzar els lliuraments de la setmana, sent la empresa adjudicatària la responsable d'avisar dels canvis als usuaris del servei.

A l'inici de la prestació del servei, l'empresa adjudicatària lliurarà al responsable de l'Àrea Bàsica de Serveis Socials, un calendari anual, que haurà de comptar amb el vistiplau de l'Ajuntament.

Clàusula 4. Organització del servei

Servei

El servei de l'entitat adjudicatària inclou:
• Elaboració dels àpats compostos per un primer plat, un segon plat, un panet i postres.
• Compliment de la normativa a seguir per a la correcta manipulació, elaboració , i cuinat.
• Compliment de les normes i disposicions vigents en matèria alimentària en relació a les matèries primeres amb l es que s'elaborin els menús.
• Lliurament dels àpats al domicili de la persona usuària en adequades condicions de qualitat i higiene.
• Disposar dels mitjans necessaris per l'elaboració d'un menú alternatiu amb la finalitat de solucionar situacions imprevistes.
• En el cas que es produeixin incidències respecte al producte que ha de rebre la persona usuària, com manca total o parcial del menú, l'entrega fora del recipient prescrit, o d'algun producte que la persona usuària pogués rebre al domicili en males condicions, l'empresa repararà la no conformitat produïda amb urgència.
• La distribució dels àpats es realitzarà en vehicles que deuran reunir les característiques apropiades per garantir que els menús arribin en òptimes condicions per a ser consumits.
• Presentació del pla d'àpats mensual, a la cap de secció de l'Agència a les persones persona que delegui, especificant el pes i qualitat dels ingredients bàsics de cada menú i la planificació dels àpats diaris amb una previsió mensual.
• A efectes de facturació, el cost de cada àpat inclourà tots els costos derivats d'aquests servei, com elaboració, transport, estris necessaris, contractació del personal i qualsevol altre cost derivat de la prestació.

Prescripció del servei d'àpats a domicili

Els professionals de l'Àrea Bàsica de Serveis Socials municipals realitzaran la valoració i prescripció del servei a cada persona.

Activació del servei

L'adjudicatari del servei rebrà la informació rellevant que correspongui per poder fer l'alta del servei: identificació de la persona usuària, dieta prescrita, dies de cobertura del servei, etc.

L'adjudicatari, un cop rebi la petició de servei, disposarà d'un termini màxim de 12 hores per a iniciar la prestació efectiva del servei.

Interrupcions temporals del servei

El servei s'interromprà temporalment quan es prevegi l'absència de la persona usuària del seu domicili, per raons voluntàries -vacances, estada a casa d'un familiar i altres- o forçoses, com hospitalització. El servei es reprendrà quan finalitzi la causa que ha motivat la interrupció.

La persona usuària del servei o bé el familiar o persona de referència haurà de comunicar a l'empresa adjudicatària amb una antelació de 48 hores abans del següent repartiment d'àpats, que es realitzarà la suspensió temporal.

L'adjudicatari haurà de fer el seguiment de la baixa temporal mitjançant trucada telefònica a l'usuari i/o el familiar referent o persona de referència.

Quan la interrupció es perllongui més de tres mesos, l'adjudicatari proposarà la baixa definitiva del servei.

Preu i facturació dels serveis

La unitat de mesura serà l'àpat lliurat al domicili de l'usuari, incloent tots els costos derivats d'aquest servei (transport, estris, etc.).

Mensualment, dins dels quatre primers dies hàbils de cada mes, l'empresa adjudicatària presentarà, amb el model prèviament determinat, la relació dels serveis prestats el mes anterior.

Aquest document de relació de serveis prestats ha de reunir les condicions i dades següents:

- Ordenat alfabèticament per cognoms i nom de l'usuari
- Especificant el tipus de dieta
- Dies de cobertura del servei
- Data d'inici del servei i data de baixa
- Data de baixa temporal i/o reinici si s'ha produït aquell mes
- Nombre d'àpats lliurats al mes
- Grau de dependència de la Persona, si està valorada.

Quan el servei s'interrompi en el temps i forma establerta (interrupció o suspensió temporal amb avís) l'adjudicatari durant el període de temps que duri aquesta circumstància no facturarà el servei a l'Ajuntament de Pineda de Mar.

Quan el servei s'interrompi degut a una incidència que la persona usuària no ha comunicat en el temps i forma establerta (48 hores), l'adjudicatari facturarà els àpats fins a un màxim d'un repartiment.

L'empresa adjudicatària facturarà mensualment a l'Ajuntament de Pineda de Mar els àpats subministrats. La factura corresponent a aquests serveis es presentarà al registre municipal abans del dia 7 de cada mes.

Prestació efectiva del Servei d'Àpats a Domicili

Un cop s'ha formalitzat la demanda de servei per part de l'Ajuntament, el/la coordinadora de l'empresa farà una trucada telefònica a l'usuari, i l'informarà del servei i acordaran l'hora del lliurament dels àpats.

El repartidor anirà degudament identificat i realitzarà les tasques assignades conforme els protocols establerts per la empresa adjudicatària.

En cas que es detecti qualsevol incidència o situació de risc, el repartidor informarà immediatament al/la supervisor/a per que aquest/a ho comuniqui a l'Àrea Bàsica de Serveis Socials. La comunicació es farà sempre per escrit, i si escau, prèviament per via telefònica.

Per tal de garantir una organització òptima del servei i l'eficiència en la seva prestació, caldrà presentar els protocols detallats dels aspectes clau de la prestació que seran avaluats en el concurs. Els protocols aportats per l'empresa licitadora hauran de ser validats posteriorment per l'Ajuntament.

Clàusula 5. Programació i composició dels menús

Per planificar els menús, l'adjudicatari valorarà les recomanacions dels experts, les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut i les normatives alimentàries vigents.

L'adjudicatari ha de disposar d'una persona amb formació acreditada i específica sobre nutrició i dietètica, que faci la programació i supervisi la idoneïtat dels menús.

L'alimentació de les persones usuàries haurà de promoure una alimentació complerta i equilibrada amb una presentació atractiva, tot oferint una dieta variada adaptant-se a les necessitats, tipus de dieta, gustos, preferències i hàbits de les persones usuàries.

Àpats

L'elaboració dels àpats ha de tenir en compte els següents requisits:

- Han de ser àpats equilibrats i saludables.
- Han de cobrir les necessitats nutricionals de les persones.
- Atendre la diversitat cultural i religiosa (sense porc).
- Atendre els diferents tipus de dieta adaptat a necessitats previsibles dels usuaris per tal de garantir l'adequació als requeriments mèdics o dietètics (amb informe vinculat). Per tant, l'oferta haurà d'incloure dieta normal, dieta asòdica, dieta hipoglucèmica, dieta hipocalòrica, dieta tova, i pot oferir dietes especials vinculades a problemàtiques de salut com dietes baixes en potassi per insuficiències renals, dietes per intolerants, dietes per al·lèrgies i altres necessitats semblants.
- Caldrà utilitzar el sistema de línia freda com a tècnica de producció i distribució d'aliments.
- El temps de conservació dels aliments haurà de ser mínim de 20 dies.

ENVASOS

- Els estris necessaris per lliurar els àpats hauran d'estar en adequades condicions de temperatura i higiene.
- Els recipients o estris utilitzats per servir l'àpat han de ser reutilizables, preferntment amb tanc hermètica.
- En el moment d'entrega dels àpats al domicili l'empresa s'encarregarà de recollir els recipients utilitzats en la comanda anterior, per tal de fer-ne la neteja corresponent i tornar-los a posar en

circulació.

• Les safates o envasos de menjar, estaran identificats en la seva part superior amb:

- Identificació de l'empresa
- Número de telèfon de l'empresa per tal de resoldre els dubtes que puguin sorgir a les usuàries
- El tipus de dieta
- Descripció del menú
- Data d'envasament
- Dia que s'ha de consumir
- Data màxima de caducitat
- Temperatura de conservació

Tipus de dietes

S'hauran de garantir diferents tipus de dieta, i aquestes hauran de ser degudament supervisades per tal de garantir l'adequació als requeriments mèdics, dietètics, culturals, etc.

La dieta prescrita per defecte serà la dieta normal. Les dietes especials es facilitaran a petició de l'usuari.

Caldrà incloure com a mínim, les dietes següents i les seves combinacions:

- Basal o normal
- Hipercalòrica
- Hipocalòrica
- Hiposòdica
- Per a diabètics
- Protecció gàstrica
- Sense gluten
- Sense porc
- Sense lactosa

Totes elles a la vegada s'hauran de facilitar també com a:

- Dieta de fàcil masticació
- Dieta triturada

Caldrà disposar de les fitxes dels plats elaborats/servits. També es valorarà la fitxa dietètica i especificació de les dietes així com un model de guia per l'usuari del servei.

Qualitat dels productes i garantia de la qualitat higiènic-sanitària

Totes les matèries primeres i els productes servits per l'empresa que resulti adjudicatària, hauran d'estar subjectes a la normativa legal vigent.

Els proveïdors de les matèries primeres i els productes han de disposar del Registre Sanitari i estar subjectes a la normativa vigent, responsabilitzant l'empresa adjudicatària de les possibles alteracions en els productes en tot moment. L'emmagatzematge de les matèries primeres i la seva conservació s'efectuarà complint la normativa vigent.

Els licitadors han de complir la normativa de referència sobre seguretat alimentària per a establiments que distribueixen menjar preparat, siguin elaborats en cuina pròpia o no, que emana principalment del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la

higiene dels productes alimentaris i el Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. Caldrà que compleixin també amb el Reglament (CE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre, sobre informació alimentària facilitada al consumidor.

L'empresa haurà de desenvolupar, aplicar i mantenir procediments permanents d'autocontrol basats en els principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) que inclou plans de prerequisits d'higiene i traçabilitat. El sistema APPCC aplicat als mitjans i procediments de transport dels menjars ha d'estar clarament especificat, s'exigeix la realització periòdica dels controls oportuns que haurà de realitzar l'empresa adjudicatària. El contractista haurà de lliurar a l'Administració, còpia de cada un dels informes de control realitzats.

L'adjudicatari tindrà l'obligació de posar en coneixement de manera immediata a l'Ajuntament qualsevol anomalia de caràcter higiènic-sanitari que pogués detectar en el domicili de la persona usuària.

Els envasos utilitzats per servir els àpats han de ser d'un sol ús i aptes per a ús alimentari. No poden ser reutilitzables. Seran responsabilitat de l'empresa prestadora del servei i hauran de complir els requisits sanitaris vigents, garantint el bon estat de conservació i d'higiene dels aliments.

Estaran etiquetats amb totes les dades obligatòries segons estableix el Reglament (CE) núm. 1169/2011, entre d'altres: identificació de l'empresa, nom del producte, data d'elaboració, data de caducitat, temperatura de conservació, declaració d'al·lèrgens,etc. El licitador haurà d'adaptar l'etiquetatge a una mida de lletra prou gran perquè permeti la lectura a persones amb pèrdua d'agudesa visual.

Clàusula 6. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

Funcions de l'Ajuntament

El Servei de Benestar Social es farà responsable de les següents tasques en la gestió dels serveis que conformen aquest contracte:

• La persona designada pel cap de la unitat d'atenció domiciliària i dependència enviarà mensualment les comandes de serveis d'àpats a domicili amb un llistat de les persones usuàries del servei indicant: dades d'identificació de la persona usuària, durada del servei i tipus de dieta.

• Determinació de dietes mèdiques o dietètiques de les persones usuàries (hiposòdica, baixa en grasses, etc.) o adequació dieta a criteris culturals, d'acord amb els informes mèdics presentats per les usuàries.

Funcions de l'empresa adjudicatària

• Rebre la comanda del servei amb les dades d'identificació de la persona usuària, durada del servei i tipus de dieta.

• Recepcionar la comanda i garantir que totes les persones usuàries disposin de l'àpat com a màxim a les 13.30 h.

• Garantir l'inici de prestació efectiva del servei d'àpats a domicili en el termini com a màxim de 12 hores naturals a partir de la recepció de la comanda.

• L'empresa adjudicatària s'encarregarà de fer signar a qui reculli l'àpat al domicili un full de comanda que guardarà i que adjuntarà a la factura que presentarà a l'Ajuntament mensualment. •

•Aquest tràmit es pot substituir per algun sistema de control tecnològic.

• Comunicar totes les baixes i incidències tant del personal com de les persones usuàries del servei, el mateix dia que es tingui coneixement.
• La proposta de menú d'àpats ha d'estar confeccionada per un/a especialista en nutrició i dietètica i aquesta supervisarà els àpats.
• No es podrà subrogar l'elaboració dels àpats a altres empreses.

7. INCIDÈNCIES

Els àpats que es porten a domicili i no s'entreguen perquè l'usuari no obre la porta es comunicarà, en el mateix moment, al cap d'atenció del servei d'atenció domiciliària i dependència o en la persona que delegui, qui informarà on s'hauran de lliurar.

Quan el servei s'interrompi a causa d'una incidència que l'usuari no ho ha comunicat dins el termini i en la forma establerta, l'adjudicatari facturarà l'àpat fins a un màxim d'un repartiment.