Machine Translated by Google

Ajuntament de Pineda de Mar

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LA ADJUDICACIÓN DE UN CONTRATO DE SERVICIOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS A DOMICILIO DEL AYUNTAMIENTO DE PINAR DE MAR.

Cláusula 1.Objeto del contrato

El objeto del contrato consiste en la provisión, elaboración, preparación y distribución en el domicilio, con la frecuencia que determinen los prescriptores, de comidas (1 comida diaria) equilibradas y saludables en adecuadas condiciones de calidad e higiene. La propia ejecución de este servicio debe servir a la vez de mecanismo para intervenir en aquellas situaciones que requieren una especial atención.
La preparación de las comidas será en base a la modalidad de línea fría refrigerada. Se utilizarán técnicas de atmósfera controlada o modificada para la producción y distribución tanto para alimentos cocinados como para alimentos que no requieren tratamiento térmico, a fin de que puedan conservar su integridad y propiedades naturales.

El servicio de comidas a domicilio se dirige a personas que viven y están empadronadas en el municipio de Pineda de Mar, y que por motivos físicos, psíquicos y/o sociales presentan carencia de autonomía y dificultades para desarrollar las actividades básicas de la vida diaria. El Reglamento del catering a domicilio recoge las situaciones que se priorizarán para prescribir o asignar el servicio.

El servicio prevé que los usuarios dispongan de una adecuada alimentación durante los 365 días del año, ajustada a las necesidades y patologías individuales.
Las dietas se determinarán de acuerdo con la situación de cada usuario, la prescripción médica correspondiente y la valoración realizada por los profesionales de los servicios sociales.

Cláusula 2. Personas destinatarias

El servicio se dirige a personas que viven y están empadronadas en el municipio de Pineda de Mar, y que por motivos físicos, psíquicos y/o sociales presentan carencia de autonomía y dificultades para desarrollar las actividades básicas de la vida diaria.
La prescripción del servicio será responsabilidad de las profesionales del Área Básica de Servicios Sociales y para la asignación del servicio se priorizarán las siguientes situaciones:

- Tener reconocido el grado de dependencia y/o la discapacidad.
- Personas que viven solas y sin soporte para las actividades básicas de la vida diaria.
- La necesidad prescrita por un especialista de la salud de llevar una dieta específica, considerando la dificultad de la persona y/o de su entorno para llevarla a cabo satisfactoriamente.
- Otros criterios valorados por los técnicos de servicios sociales básicos.

Machine Translated by Google

Cláusula 3. Características del servicio

Características generales

El servicio de comidas a domicilio se presta de forma coordinada con los profesionales del Área Básica de Servicios Sociales para garantizar una atención integral a las necesidades de los/las usuarios/as, dando una respuesta apropiada a las situaciones que surgen en cada caso.

Para la realización del servicio el adjudicatario deberá ajustarse a las siguientes condiciones de la prestación:

- Disponer de inscripción en el RSIPAC (Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña).
- Utilizar la línea fría como técnica de producción y distribución de alimentos.
- Cumplir con la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria de información en disposición del consumidor (declaración de alérgenos, entre otros).
- Cumplir con la normativa vigente referente al transporte de materias primas, manipulación, elaboración y cocinado.
- Disponer y aplicar un plan preventivo de autocontroles basados en el análisis de los peligros y puntos de control crítico (APPCC) adaptado a las características y procesos del establecimiento.
- Utilizar recipientes para el transporte de la comida adecuados, preferentemente con cierre hermético.
- Disponer de los medios necesarios para la elaboración de menús alternativos para poder solucionar los imprevistos que puedan surgir.
- El adjudicatario es el responsable de los recipientes y composición de los materiales que entran en contacto con los alimentos, así como de su reciclaje.

Cobertura y horario del servicio

El servicio prevé que los usuarios dispongan de una comida diaria durante los siete días de la semana.

Los días de cobertura del servicio, según la modalidad establecida, podrán ser:

- Comidas de lunes a viernes
- Comidas de lunes a domingo
- Comidas los fines de semana

Distribución de las comidas

La distribución de las comidas se realizará en vehículos que tendrán que reunir las características apropiadas para garantizar que los menús de línea fría lleguen en condiciones de temperatura, presentación y propiedades organolépticas. En caso de que se puedan producir incidencias respecto al producto, la empresa reparará con urgencia la incidencia que se haya podido producir.

El suministro de comidas en los domicilios se realizará preferentemente de lunes a sábados entre las 09:00 y las 13:30 horas, acordándose con la persona usuaria la hora aproximada de la entrega que se deberá respetar lo máximo posible, ofreciendo una horquilla horaria máxima de dos horas.

Los días de reparto festivos se comunican a la persona usuaria y el reparto se realiza el día inmediatamente anterior o posterior.

Machine Translated by Google

• La distribución de las comidas para cada persona usuaria deberá realizarse de diferentes maneras en función de las necesidades:

- mínimo dos días a la semana en domicilios donde exista falta de espacio en la nevera o en domicilios de más de un usuario del servicio.

- en el resto de servicios la distribución se realizará en un mínimo de una vez a la semana.

• Las comidas se servirán en el domicilio de la persona usuaria previo acuerdo y comunicación con la misma dentro de la franja horaria de reparto estipulada, salvo en los casos que por circunstancias excepcionales se acuerde otro horario con el Ayuntamiento de Pineda de Mar, la empresa concesionaria y la persona usuaria.

Excepcionalmente, y previo acuerdo con el Ayuntamiento, se podrán reorganizar las entregas de la semana, siendo la empresa adjudicataria la responsable de avisar de los cambios a los usuarios del servicio.

Al inicio de la prestación del servicio, la empresa adjudicataria entregará al responsable del Área Básica de Servicios Sociales, un calendario anual, que tendrá que contar con el visto bueno del Ayuntamiento.

Cláusula 4. Organización del servicio

Servicio

El servicio de la entidad adjudicataria incluye:

• Elaboración de las comidas compuestas por un primer plato, un segundo plato, un panecillo y postre.

• Cumplimiento de la normativa a seguir para la correcta manipulación, elaboración • Cumplimiento de , y cocinado. las normas y disposiciones vigentes en materia alimentaria en relación a las materias primas con las que se elaboren los menús.

• Entrega de las comidas en el domicilio de la persona usuaria en adecuadas condiciones de calidad e higiene.

• Disponer de los medios necesarios para la elaboración de un menú alternativo con el fin de solucionar situaciones imprevistas.

• En caso de que se produzcan incidencias respecto al producto que debe recibir la persona usuaria, como falta total o parcial del menú, la entrega fuera del recipiente prescrito, o de algún producto que la persona usuaria pudiera recibir en el domicilio en malas condiciones, la empresa reparará la no conformidad producida con urgencia.

• La distribución de las comidas se realizará en vehículos que deberán reunir las características apropiadas para garantizar que los menús lleguen en óptimas condiciones para su consumo.

• Presentación del plan de comidas mensual, en la jefa de sección de la Agencia a las personas persona que delegue, especificando el peso y calidad de los ingredientes básicos de cada menú y la planificación de las comidas diarias con una previsión mensual.

• A efectos de facturación, el coste de cada comida incluirá todos los costes derivados de este servicio, como elaboración, transporte, útiles necesarios, contratación del personal y cualquier otro coste derivado de la prestación.

Prescripción del servicio de comidas a domicilio

Los profesionales del Área Básica de Servicios Sociales municipales realizarán la valoración y prescripción del servicio a cada persona.

Machine Translated by Google

Activación del servicio

El adjudicatario del servicio recibirá la información relevante que corresponda para poder realizar el alta del servicio: identificación de la persona usuaria, dieta prescrita, días de cobertura del servicio, etc.

El adjudicatario, una vez reciba la petición de servicio, dispondrá de un plazo máximo de 12 horas para iniciar la prestación efectiva del servicio.

Interrupciones temporales del servicio El

servicio se interrumpirá temporalmente cuando se prevea la ausencia de la persona usuaria de su domicilio, por razones voluntarias -vacaciones, estancia en casa de un familiar y otros- o forzosas, como hospitalización. El servicio se reanudará cuando finalice la causa que ha motivado la interrupción.

La persona usuaria del servicio o el familiar o persona de referencia deberá comunicar a la empresa adjudicataria con una antelación de 48 horas antes del siguiente reparto de comidas, que se realizará la suspensión temporal.

El adjudicatario deberá realizar el seguimiento de la baja temporal mediante llamada telefónica al usuario y/o al familiar referente o persona de referencia.

Cuando la interrupción se prolongue más de tres meses, el adjudicatario propondrá la baja definitiva del servicio.

Precio y facturación de los servicios

La unidad de medida será la comida entregada en el domicilio del usuario, incluyendo todos los costes derivados de este servicio (transporte, utensilios, etc.).

Mensualmente, dentro de los cuatro primeros días hábiles de cada mes, la empresa adjudicataria presentará, con el modelo previamente determinado, la relación de los servicios prestados en el mes anterior.

Este documento de relación de servicios prestados debe reunir las siguientes condiciones y datos: -

Ordenado alfabéticamente por apellidos y nombre del usuario -

Especificando el tipo de dieta - Días
de cobertura del servicio

- Fecha de inicio del servicio y fecha de baja

- Fecha de baja temporal y/o reinicio si se ha producido ese mes -

Número de comidas entregadas al

mes - Grado de dependencia de la Persona, si está valorada.

Cuando el servicio se interrumpa en el tiempo y forma establecida (interrupción o suspensión temporal con aviso) el adjudicatario durante el período de tiempo que dure esta circunstancia no facturará el servicio al Ayuntamiento de Pineda de Mar.

Cuando el servicio se interrumpa debido a una incidencia que la persona usuaria no ha comunicado en el tiempo y forma establecida (48 horas), el adjudicatario facturará las comidas hasta un máximo de un reparto.

La empresa adjudicataria facturará mensualmente en el Ayuntamiento de Pineda de Mar las comidas suministradas. La factura correspondiente a estos servicios se presentará en el registro municipal antes del día 7 de cada mes.

Machine Translated by Google

Prestación efectiva del Servicio de Comidas a Domicilio

Una vez formalizada la demanda de servicio por parte del Ayuntamiento, el/la coordinadora de la empresa realizará una llamada telefónica al usuario, y le informará del servicio y acordarán la hora de la entrega de las comidas.

El repartidor irá debidamente identificado y realizará las tareas asignadas conforme protocolos establecidos por la empresa adjudicataria.

En caso de que se detecte cualquier incidencia o situación de riesgo, el repartidor informará de inmediato al/la supervisor/a para que éste/a lo comunique al Área Básica de Servicios Sociales. La comunicación se hará siempre por escrito, y en su caso, previamente por vía telefónica.

Para garantizar una organización óptima del servicio y la eficiencia en su prestación, será necesario presentar los protocolos pormenorizados de los aspectos clave de la prestación que serán evaluados en el concurso. Los protocolos aportados por la empresa licitadora tendrán que ser validados posteriormente por el Ayuntamiento.

Cláusula 5. Programación y composición de los menús

Para planificar los menús, el adjudicatario valorará las recomendaciones de los expertos, las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud y las normativas alimentarias vigentes.

El adjudicatario debe disponer de una persona con formación acreditada y específica sobre nutrición y dietética, que realice la programación y supervise la idoneidad de los menús.

La alimentación de las personas usuarias tendrá que promover una alimentación completa y equilibrada con una presentación atractiva, ofreciendo una dieta variada adaptándose a las necesidades, tipos de dieta, gustos, preferencias y hábitos de las personas usuarias.

Comidas

La elaboración de las comidas debe tener en cuenta los siguientes requisitos:

- Deben ser comidas equilibradas y saludables.
- Deben cubrir las necesidades nutricionales de las personas.
- Atender a la diversidad cultural y religiosa (sin cerdo).
- Atender a los diferentes tipos de dieta adaptado a necesidades previsibles de los usuarios para garantizar la adecuación a los requerimientos médicos o dietéticos (con informe vinculado). Por tanto, la oferta deberá incluir dieta normal, dieta asódica, dieta hipoglucémica, dieta hipocalórica, dieta blanda, y puede ofrecer dietas especiales vinculadas a problemáticas de salud como dietas bajas en potasio por insuficiencias renales, dietas por intolerantes, dietas por alergias y otras necesidades.
- Habrá que utilizar el sistema de línea fría como técnica de producción y distribución de alimentos.
- El tiempo de conservación de los alimentos deberá ser mínimo de 20 días.

ENVASES

- Los utensilios necesarios para entregar las comidas tendrán que estar en adecuadas condiciones de temperatura e higiene.
- Los recipientes o útiles utilizados para servir la comida deben ser reutilizables, preferentemente con tanque hermético.
- En el momento de entrega de las comidas en el domicilio la empresa se encargará de recoger los recipientes utilizados en el pedido anterior, con el fin de realizar la limpieza correspondiente y volver a ponerlos en

Machine Translated by Google

circulación.

• Las bandejas o envases de comida, estarán identificados en su parte superior con:

- Identificación de la empresa
- Número de teléfono de la empresa para resolver las dudas que puedan surgir a las usuarias
- El tipo de dieta
- Descripción del menú
- Fecha de envasado
- Dia que s'ha de consumir
- Fecha máxima de caducidad
- Temperatura de conservación

Tipo de dietas Se

tendrán que garantizar diferentes tipos de dieta, y éstas tendrán que ser debidamente supervisadas para garantizar la adecuación a los requerimientos médicos, dietéticos, culturales, etc.

La dieta prescrita por defecto será la dieta normal. Las dietas especiales se facilitarán a petición del usuario.

Habrá que incluir como mínimo, las dietas siguientes y sus combinaciones:

- Basal o normal
- Hipercalórico
- Hipocalórico
- Hiponatremia
- Para diabéticos
- Protección gástrica
- Sentir el gluten
- Sentir cerdo
- Sense lactosa

Todas ellas a la vez se tendrán que facilitar también como:

- Dieta de fácil masticación
- Dieta triturada

Habrá que disponer de las fichas de los platos elaborados/servidos. También se valorará la ficha dietética y especificación de las dietas así como un modelo de guía por el usuario del servicio.

Calidad de los productos y garantía de la calidad higiénico-sanitaria

Todas las materias primas y los productos servidos por la empresa que resulte adjudicataria, tendrán que estar sujetos a la normativa legal vigente.

Los proveedores de las materias primas y los productos deben disponer del Registro Sanitario y estar sujetos a la normativa vigente, responsabilizando a la empresa adjudicataria de las posibles alteraciones en los productos en todo momento. El almacenamiento de las materias primas y su conservación se efectuará cumpliendo con la normativa vigente.

Los licitadores deben cumplir la normativa de referencia sobre seguridad alimentaria para establecimientos que distribuyen comida preparada, sean elaborados en cocina propia o no, que emana principalmente del Reglamento (CE) núm. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la

Machine Translated by Google

higiene de los productos alimenticios y el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
Deberán cumplir también con el Reglamento (CE) núm. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

La empresa deberá desarrollar, aplicar y mantener procedimientos permanentes de autocontrol basados en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) que incluye planes de prerrequisitos de higiene y trazabilidad. El sistema APPCC aplicado a los medios y procedimientos de transporte de las comidas debe estar claramente especificado, se exige la realización periódica de los controles oportunos que deberá realizar la empresa adjudicataria. El contratista tendrá que entregar a la Administración, copia de cada uno de los informes de control realizados.

El adjudicatario tendrá la obligación de poner en conocimiento de forma inmediata al Ayuntamiento cualquier anomalía de carácter higiénico-sanitario que pudiera detectar en el domicilio de la persona usuaria.
Los envases utilizados para servir las comidas deben ser desechables y aptos para uso alimentario. No pueden ser reutilizables. Serán responsabilidad de la empresa prestadora del servicio y tendrán que cumplir los requisitos sanitarios vigentes, garantizando el buen estado de conservación y de higiene de los alimentos.
Estarán etiquetados con todos los datos obligatorios según establece el Reglamento (CE) nº. 1169/2011, entre otros: identificación de la empresa, nombre del producto, fecha de elaboración, fecha de caducidad, temperatura de conservación, declaración de alérgenos, etc. El licitador deberá adaptar el etiquetado a un tamaño de letra lo suficientemente grande para que permita la lectura a personas con pérdida de agudeza visual.

Cláusula 6. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

Funciones del Ayuntamiento
El Servicio de Bienestar Social se hará responsable de las siguientes tareas en la gestión de los servicios que conforman este contrato: • La
persona designada por el jefe de la unidad de atención domiciliaria y dependencia enviará mensualmente los pedidos de servicios de comidas a domicilio con un listado de las personas usuarias del servicio indicando: datos de identificación de la persona usuaria, duración del servicio y duración del servicio. • Determinación de dietas médicas o dietéticas de las personas usuarias (hiposódica, baja en grasas, etc.) o adecuación dieta a criterios culturales, de acuerdo con los informes médicos presentados por las usuarias.

Funciones de la empresa adjudicataria •
Recibir el pedido del servicio con los datos de identificación de la persona usuaria, duración del servicio y tipos de dieta. • Recepcionar el
pedido y garantizar que todas las personas usuarias dispongan de la comida como máximo a las 13:30 h.

• Garantizar el inicio de prestación efectiva del servicio de comidas a domicilio en el plazo máximo de 12 horas naturales a partir de la recepción del pedido. • La empresa adjudicataria
se encargará de hacer firmar a quien recoja la comida en el domicilio una hoja de pedido que guardará y que adjuntará a la factura que presentará al Ayuntamiento mensualmente. • •Este trámite se puede sustituir por algún sistema de control tecnológico.

Machine Translated by Google

• Comunicar todas las bajas e incidencias tanto del personal como de las personas usuarias del servicio, el mismo día de su conocimiento.
• La propuesta de menú de comidas debe estar confeccionada por un/a especialista en nutrición y dietética y ésta supervisará las comidas.
• No se podrá subrogar la elaboración de las comidas en otras empresas.

7. INCIDENCIAS

Las comidas que se lleven a domicilio y no se entregan porque el usuario no abre la puerta se comunicará, en el mismo momento, al jefe de atención del servicio de atención domiciliaria y dependencia o en la persona que delegue, quien informará dónde se entregará.

Cuando el servicio se interrumpa a causa de una incidencia que el usuario no lo ha comunicado dentro del plazo y en la forma establecida, el adjudicatario facturará la comida hasta un máximo de un reparto.