

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS A DOMICILIO EN MUNICIPIO DE FUENTES DE EBRO

1. JUSTIFICACIÓN Y NECESIDAD DEL SERVICIO

El servicio de comidas a domicilio se configura como un recurso de carácter preventivo, mediante la mejora de la nutrición y la calidad de vida en general del colectivo al que va dirigido, contribuyendo su prestación a favorecer la autonomía personal de quienes quieren seguir conviviendo en su entorno social y familiar.

El Ayuntamiento de Fuentes de Ebro viene prestando este servicio desde el año 2013 con un sistema de línea caliente, pero tras un estudio de las necesidades de los usuarios y a fin de mejorar las condiciones de conservación y entrega de los menús se valora la opción de prestar el servicio en línea fría.

Además, con el objetivo de proporcionar una alimentación diaria más completa y equilibrada a los usuarios, se amplían los platos, ofreciendo un menú que además de llevar dos platos para el almuerzo de mediodía, incorpora un plato más para la cena. De esta manera garantizamos a los beneficiarios del servicio la cobertura de dos de las tres comidas del día, proporcionándoles una alimentación saludable y adecuada a sus necesidades, lo que permitiría prevenir trastornos de salud asociados a una inadecuada e insuficiente alimentación.

Así pues, la reconfiguración del servicio y la puesta en marcha de esta alternativa más completa, permitiría seguir contribuyendo a mejorar la calidad de vida de quienes se benefician, favorecería su autonomía personal y contribuiría a prevenir situaciones de riesgo por razones de edad, discapacidad, dependencia o ausencia de apoyos familiares y sociales. Además, en aquellos casos en que existe red familiar, este servicio favorecería la conciliación familiar y laboral de los cuidadores.

2. OBJETO DEL CONTRATO

El presente procedimiento de adjudicación tiene por objeto la contratación del servicio de comidas consistente en la preparación de comidas y su transporte hasta las instalaciones municipales determinadas por el Ayuntamiento de Fuentes de Ebro. De la entrega de los menús en el domicilio de los usuarios se encargará el personal de la entidad local, cuyo traslado lo realizará en equipos isotermos.

La empresa adjudicataria se encargará del ciclo completo, desde la adquisición de alimentos y materias primas y su conservación, así como de la confección de los distintos menús, según las necesidades de los usuarios, y su transporte hasta el punto de entrega establecido.

La modalidad será el de un sistema de línea fría, con una caducidad máxima de 15 días.



3. USUARIOS DEL SERVICIO

Este servicio se configura como un recurso específico para el colectivo de personas mayores de 65 años, personas con certificado de discapacidad superior al 33% o personas con reconocimiento de dependencia, empadronados y residentes en el municipio de Fuentes de Ebro, y que reúnan la condición de beneficiarios, de conformidad con la Ordenanza fiscal que lo regula.

Ante situaciones excepcionales, y previo informe de los servicios sociales, podrá atenderse a otros colectivos que se encuentren en especial situación de vulnerabilidad a consecuencia de aspectos sanitarios, familiares, económicos o sociales.

4. CONTENIDOS BÁSICOS

El servicio se prestará a demanda del Centro de Servicios Sociales del Ayuntamiento de Fuentes de Ebro en función de la progresiva incorporación de los usuarios a dicho servicio.

Actualmente el servicio se presta a 15 personas, pasando por el mismo a lo largo del año unos 25 usuarios.

5. - PRESTACIONES DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria servirá un menú que incluirá: un primer plato, un segundo plato, pan y postre; y un tercer plato para la cena.

Cada plato debe de ser servido en contenedores individuales adecuados y a la temperatura legalmente establecida para un sistema de línea fría con una caducidad máxima de 15 días.

Los menús deberán adecuarse, en líneas generales, a las pautas que sanitariamente puedan dictarse por la autoridad competente en relación al colectivo de personas mayores y a la normativa reguladora que le sea de aplicación en cada momento; y deberán ser diseñados por un nutricionista, teniéndose en cuenta calidad y variedad de los productos, intolerancias y dietas especiales y gramajes de los menús que oscilarán entre 200-250 gramos para el primer plato y 150- 200 gramos para el segundo y tercer plato.

Los menús incluirán un panecillo individual de fabricación diaria que deberá ser adquirido por la empresa adjudicataria en un establecimiento de la localidad. De la recogida diaria del pan se encargará personal del ayuntamiento.

Periódicamente, y con una antelación mínima de siete días, la empresa adjudicataria remitirá al Centro de Servicios Sociales los menús a servir durante ese periodo de tiempo, pudiendo el Ayuntamiento de Fuentes de Ebro modificarlos por causa justificada.

Asimismo, la empresa adjudicataria podrá cambiar los menús propuestos si, por causa de fuerza mayor o falta de materias primas, se viera en la imposibilidad de confeccionar los inicialmente previstos.



Para los usuarios que con prescripción médica deban seguir un régimen especial, de forma continuada o temporal, la empresa adjudicataria elaborará diariamente un menú dietético que se abonará al mismo precio que el normal.

El número de menús a servir y punto de entrega de los mismos, se comunicará al contratista con carácter previo al inicio de la prestación, y cada vez que se produzca una variación, con la antelación que ambas partes pacten.

La empresa adjudicataria deberá realizar al menos dos entregas semanales de los menús correspondientes de los 7 días de la semana en los puntos establecidos. La entrega se producirá entre las 8 horas y las 15 horas y en días hábiles.

6. PROCEDIMIENTO DE ACCESO AL SERVICIO

El acceso al servicio de comidas a domicilio se produce a instancia de parte, excepto en situaciones en que los profesionales de los servicios sociales vean la necesidad de apoyar a una persona o unidad de convivencia por sus características personales y situación de necesidad particular. En todo caso, se deberá rellenar una solicitud en el CSS a la que se adjuntará informe médico de quienes van a beneficiarse y toda aquella documentación necesaria para calcular el copago en función de la ordenanza fiscal que regula el precio del Servicio.

7. PROCEDIMIENTO DE REALIZACIÓN DEL SERVICIO.

Este servicio consistirá en proporcionar menús adecuados y saludables al usuario los 365 días del año. La comida deberá entregarse en los domicilios en frío para conservar en frigorífico y calentar en microondas en el momento del consumo, y de esta tarea se encargará el personal del Ayuntamiento.

El Servicio suministrará comidas a los usuarios, a través de una auxiliar del servicio municipal de ayuda a domicilio, de lunes a viernes, realizando la entrega los viernes para el fin de semana. Los festivos tampoco habrá reparto, por lo que se planificará la entrega teniéndolo en cuenta para que ningún usuario se quede sin comida ningún día del año, salvo que por iniciativa propia manifieste no desear menú. El sistema de línea fría permite la conservación de los alimentos en perfectas condiciones, de ahí que puedan serle entregados al usuario para varios días.

La auxiliar entrará en el domicilio y tendrá la obligación de depositar dentro del frigorífico los menús correspondientes, y supervisará si el usuario ha comido o no los alimentos de días anteriores, además de observar posibles cambios en el estado de salud o de ánimo en el usuario, la higiene personal y de la vivienda...etc. Todo ello lo indicará en una hoja de seguimiento, que será entregada al Centro de Servicios Sociales para que se pueda hacer el oportuno seguimiento.

La elaboración, transporte y distribución de las comidas a dependencias municipales, conforme a la legislación vigente para este tipo de servicio, correrá a cargo de la empresa adjudicataria.

Además, la empresa adjudicataria deberá suministrar los menús al Ayuntamiento de Fuentes de Ebro, al menos dos días a la semana y deberá, a través de su personal, supervisar que los menús lleguen en adecuado estado de conservación a las instalaciones municipales.



Asimismo, la empresa deberá dar las instrucciones necesarias, al personal del Ayuntamiento encargado de la distribución en los domicilios, para el correcto calentamiento y conservación de los alimentos para que puedan transmitirlo a los usuarios del Servicio.

8. CARACTERÍSTICAS DE LOS MENÚS

Los menús deberán estar elaborados por nutricionistas y cumplir los requisitos nutricionales y exigencias requeridas por la legislación vigente. Existirán distintos tipos de menús, en función de las necesidades de los usuarios y no se utilizarán conservantes ni aditivos químicos para la conservación de los alimentos:

- Menú normalizado para mayores de 65 años.
- Menú para diabéticos.
- Menú para celíacos.
- Menú sin sal.
- Menú adaptado a otros requerimientos nutricionales particulares, indicados por el médico.

La modalidad de menú, como refleja el punto 5 de presente Pliego, incluirá tres platos, pan y postre

La dieta debe ser completa y equilibrada, tener una presentación atractiva, variada, adaptándose a las necesidades de los usuarios, a la gastronomía local y a la época del año, tratando de satisfacer los gustos y hábitos de las personas.

Para los días 24, 25, 31 de diciembre, 1 y 6 de enero, se ofrecerá un menú especial, siempre teniendo en cuenta el menú basal del usuario.

9. RECURSOS HUMANOS Y TÉCNICOS

La empresa adjudicataria realizará el transporte de la comida para su distribución hasta las instalaciones municipales acordadas, en vehículos frigoríficos adecuados para mantener la cadena del frío conforme a la normativa vigente al respecto. Por lo que dispondrá de vehículos equipados y acreditados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad y en número suficiente que garantice el reparto del suministro en tiempo y lugar previsto.

La adquisición de todo tipo de material, vehículos, recipientes, así como los gastos de conservación serán por cuenta de la empresa adjudicataria. Asimismo, aportará a su personal todos los medios técnicos y materiales que sean necesarios para la realización del servicio.

El personal que efectúe el reparto de la comida hasta las instalaciones municipales deberá ir debidamente identificado en lugar visible. La empresa adjudicataria se hará cargo de todo el personal que emplee en la ejecución del contrato obligándose a cumplir todas las obligaciones que le impongan las disposiciones legales vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo; exonerando de toda responsabilidad al Ayuntamiento de Fuentes de Ebro.





10. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

1.- OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO DE FUENTES DE EBRO

- Poner a disposición de la empresa la información necesaria en cuanto a puntos de entrega, número de menús y menús especiales, con la antelación pactada por ambas partes.
- Poner a disposición del servicio el personal necesario para la entrega de los menús en los domicilios de los usuarios.
- Abonar al contratista el importe de los precios unitarios para cada menú, según resulte de la licitación. El abono se realizará contra factura emitida a mes natural vencido. La factura desglosará los precios por los siguientes conceptos: número de menús servidos, especificando si se trata de menús normalizados o especiales.
- Realizar seguimiento periódico de los menús servidos requiriendo los informes de control pertinentes a fin de controlar si se cumplen las normas y conocer el grado de satisfacción de los clientes por la comida servida.

2.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

- Adaptar los menús, el personal y los medios necesarios para una correcta realización del servicio objeto de este contrato a los precios resultantes de la licitación, formando parte del contrato la oferta económica y los compromisos aportados que han sido tenidos en cuenta como criterios de valoración de la empresa adjudicataria.
- Adquirir materias primas y alimentos, ya sean frescos o congelados, que se precisen para el normal suministro de los menús diarios que se contratan, su confección, preparación, transporte y entrega de los mismos.
- Contribuir a la reserva o acopio de dichos alimentos para, ante cualquier eventualidad, poder continuar con el servicio durante al menos dos días.
- Satisfacer a los proveedores el importe de los alimentos y materias primas que se precisen para la elaboración de los menús.
- Diseñar diversos menús y dietas alimenticias que compondrán los diferentes servicios contratados evitando, en la medida de lo posible, la monotonía y repetición de los mismos.
- Para la cobertura de las posibles responsabilidades resultantes de la actividad (intoxicaciones alimentarias o situaciones análogas), la empresa que resulte adjudicataria aportará, con anterioridad a la adjudicación, póliza y recibo de un seguro de responsabilidad civil y de intoxicación alimentaria que incluya como riesgo asegurable la actividad de elaboración y suministro de comidas.

OBLIGACIONES DE LA EMPRESA EN CUANTO A LA GARANTIA DE LA CALIDAD HIGIENICOSANITARIA DEL SERVICIO





- La empresa adjudicataria deberá cumplir con las normas de seguridad alimentaria que sean de aplicación y se le exige la realización periódica de control por empresa especializada externa.
- El adjudicatario estará obligado al desarrollo, aplicación y mantenimiento de un procedimiento permanente de autocontrol sanitario conforme a la normativa vigente.
- La empresa adjudicataria guardará muestras testigo de cada plato servido durante un mínimo de cuatro días.
- La empresa que resulte adjudicataria tendrá la obligación de poner en conocimiento de manera inmediata, al Centro de Servicios Sociales, cualquier anomalía de carácter higiénico-sanitario que pudiera detectar en el domicilio del usuario.
- Los contenedores utilizados para el transporte y distribución de las comidas serán de materiales autorizados y se mantendrán en todo momento en un adecuado estado de limpieza y desinfección.
- Los envases que contengan las comidas serán de materiales autorizados, su cierre será estanco y no podrán ser reutilizables.

11.COMUNICACIONES

El Centro de Servicios Sociales comunicará a la empresa adjudicataria las altas del servicio, modalidades de menú elegidas, tipos de menú, modificaciones, bajas temporales y definitivas o cualquier contingencia que afecte al número de menús indicando el número de días que durará dicha contingencia.

Cada alta será comunicada especificando nombre y tipo de dieta y modalidad de menú. El resto de datos personales no serán facilitados a la empresa ya que de la entrega de las comidas en los domicilios se encarga el personal municipal. Previamente a la facturación, la empresa realizará un listado en el que se recogerán los nombres de las personas usuarias, especificando los menús efectivamente entregados, así como los que hubieran sido previstos y que no hubieran podido entregarse, indicando la causa de ello.

12.SISTEMA DE PAGO DEL SERVICIO POR PARTE DE LOS USUARIOS

El sistema de Copago del Servicio viene reflejado, en función de la renta de la unidad familiar, en la Ordenanza Fiscal que lo regula y debe ser repercutido al beneficiario por el propio Ayuntamiento.

13.CONDICIONES DEL CONTRATO



DURACIÓN: El contrato tendrá una duración de un año, en los términos establecidos en el Pliego de Condiciones Administrativas, salvo que en el mismo se disponga otra cosa.

IMPORTE MÁXIMO: El precio máximo unitario de cada comida será de OCHO EUROS Y CINCO CÉNTIMOS (8,05), IVA NO INCLUIDO para un menú que incluirá un primer plato, un segundo plato, pan y postre y un tercer plato para la cena (puntos 5 y 8 de este Pliego).

El número máximo diario de usuarios se establece en 20. La aportación de Ayuntamiento de Fuentes de Ebro para el pago de este servicio tendrá una limitación presupuestaria de 58.734,56 euros máximo al año, IVA NO INCLUIDO.

14. REQUISITOS DE CAPACITACIÓN TÉCNICA

Las empresas que se presenten a la licitación han de demostrar experiencia de al menos un año en la realización de este tipo de Servicios, mediante contratos con algún otro municipio, comarca o entidad pública.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE.

