

Tfono: 956808598

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA EMPRESA QUE SE ENCARGUE DEL PROGRAMA DE COMIDAS A DOMICILIO.

1. OBJETO Y JUSTIFICACIÓN

Es el objeto de este Pliego de Condiciones, regular la contratación de la empresa que se encargue del PROGRAMA DE COMIDA A DOMICILIO.

La necesidad surge de la conjugación de varias realidades:

- Los cambios demográficos y sociales así como el aumento de la longevidad están produciendo un incremento progresivo de la población mayor en situación de dependencia y en las posibilidades de atención que puede ofrecer la red de apoyo tradicional, (la familia) De hecho, el texto constitucional en sus artículos 49 y 50, se refiere a la atención a personas con discapacidad y personas mayores y a un sistema de servicios sociales promovidos por los poderes públicos...La legislación que finalmente está amparando a este articulado es la Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia y en aplicación a ella, dentro del catálogo de prestaciones, aparece el Servicio de Ayuda a Domicilio, el cual se regula en la comunidad Autónoma de Andalucía en la Orden de 15 de noviembre de 2007. Dicha orden en su artículo 11 dentro de las actividades relacionadas con la alimentación recoge la opción del “Servicio de comida a domicilio”.
- La existencia en estos momentos de un grupo de ciudadanos que se están beneficiando de la entrega de comida a domicilio, como un servicio complementario al Programa de Ayuda a Domicilio Municipal. Al ser este un servicio complementario es un grupo reducido de ciudadanos el que puede hacer uso del mismo. De hecho en la actualidad existen 34 beneficiarios y una lista de espera de 14 ciudadanos que no pueden cubrir su necesidad.
- La necesidad implica la elaboración de los alimentos y el transporte de la comida elaborada con lo que se requiere una empresa especializada en la rama alimenticia. La empresa/entidad adjudicataria se dedicará a la prestación de servicios de ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIO DE COMIDAS PREPARADAS.
- Es además un programa que nace como respuesta al compromiso que se adquiere en el “Consejo Local del Mayor”, en la sesión celebrada el 19 de septiembre de 2007 y que como programa específico lleva realizándose desde 2010 a través de la contratación externa del mismo.

El Servicio de comida a domicilio pretende: Elaboración y entrega de comida preparada, adecuada a las necesidades dietéticas de la persona beneficiaria transportada en recipientes que garanticen la seguridad y salubridad de los alimentos con el objetivo de garantizar la correcta nutrición de las personas dependientes susceptibles de ser beneficiarias del servicio atendiendo a los criterios técnicos de acceso que se establezcan.

Tfono: 956808598

Se persiguen con este programa los siguientes objetivos:

1. Facilitar una correcta nutrición a aquellas personas usuarias que no dispongan de habilidades o no puedan por razones de dependencia, elaborar la comida o desplazarse a los Centros de Día al comedor y carezcan o tengan un red sociofamiliar de apoyo insuficiente que le impidan seguir una alimentación adecuada.
2. Disminuir el riesgo de accidentes domésticos.
3. Apoyo al cuidador del dependiente, en caso de que existieran dificultades por parte de éste.
4. Reducir las situaciones de ansiedad provocadas por la pérdida de la capacidad para el autocuidado
5. Prevenir y/o intervenir en situaciones de riesgo.

El procedimiento de selección de los usuarios será el establecido en el programa correspondiente al Área de Servicios Sociales.

2. TIPO DE SERVICIO

El servicio debe reunir las siguientes características y ajustarse a los siguientes criterios:

1. Ofrecer un servicio personalizado, equitativo respecto al recibido por otras personas usuarias, favoreciendo la empatía y el proceso comunicativo adecuado a la situación pero evitando la implicación afectiva personal más allá de la atención profesional.
2. La concepción de la persona usuaria del servicio como cliente y como ser integral con lo que no es sólo obligación de la empresa adjudicataria la entrega de comida sino la comunicación de ausencias de la persona usuaria de su domicilio ante posible situaciones de riesgo a la Delegación de Asuntos Sociales y del Mayor.
3. Mantener los criterios y “estilo de atención” con independencia de posibles fluctuaciones en relación con el personal de atención directa (vacaciones, enfermedad, ampliación de recursos, etc...).
4. Desarrollar las actividades apoyándose en protocolos de activación específicos para homogeneizar criterios de actuación entre todo el personal que preste el servicio, facilitando las pautas a seguir ante las distintas incidencias y demandas que puedan producirse.
5. La empresa adjudicataria comunicará las incidencias que se produzcan en la ejecución del servicio, (en especial las relativas a las ausencias, hospitalización, ingreso residencial o fallecimiento de la persona usuaria) en el momento de producirse al referente técnico municipal destinado para ello por teléfono y por correo electrónico.
6. Si las incidencias se producen en sábados o festivos se comunicará a las autoridades competentes: - Ante una ausencia no justificada del domicilio se notificará a la policía. - Ante incidencias relacionadas con deterioro sanitario comunicación a LA POLICIA LOCAL .
7. Cada persona usuaria, o la persona aceptada para actuar en su representación, firmará un albarán, según modelo facilitado por la persona responsable para la supervisión

Tfono: 956808598

del servicio, que acredite la recepción de la comida en la forma y modo prefijada al inicio del alta en el servicio así como que la calidad y cantidad de lo entregado se corresponde al objeto de la prestación. Los albaranes firmados deberán entregarse anexados a la facturación mensual para su comprobación.

8. La comida habrá de entregarse a la persona usuaria o a aquella persona que ésta haya autorizado para la recepción de la misma previo conocimiento de la Delegación de Asuntos Sociales y del Mayor.

9. Ante una ausencia justificada de la persona usuaria del domicilio y no debidamente comunicada se cobrará por parte de la empresa no más de la primera semana.

10. Que ofrezcan un servicio dónde se puedan conjugar los siguientes tipos de dieta: - dieta para hipertensos, - dieta para diabéticos, - dieta para alérgicos a determinados alimentos, – dieta normal y – dieta triturada.

11. La adjudicataria deberá presentar , con antelación, el menú semanal previsto para los distintos tipos de dieta correspondiente al mes que se vaya a ejecutar al objeto de ser supervisado por el Ayuntamiento para dar su conformidad o emitir las modificaciones correspondientes

12. Que se utilicen productos de temporada y ecológicos, seleccionándose los proveedores.

13. Que desde la fecha de elaboración de los menús hasta la fecha de consumo no medien más de 7 días.

14. Cocinado de los productos por medios tradicionales.

15. Desechar los platos de elaboración industrial pasteurizados en autoclave o los platos esterilizados de conservación a temperatura ambiente.

16. Que cumpla la normativa vigente sobre las normas de higiene de los productos alimenticios (RD 2207/95) y sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, (RD 3484/00).

17. Que los menús se adapten a las estaciones climatológicas y a las pautas dietéticas aconsejables en las personas ancianas.

18. Que los menús no se repitan en un periodo mínimo de quince días

19. Que aunque predomine la gastronomía local exista la posibilidad de dietas terapéuticas o propias de diferentes confesiones religiosas.

20. Para la prestación del servicio la empresa/entidad contará, al menos, con el siguiente personal contratado:

Un responsable del servicio: su función principal consistirá en la relación continua y de coordinación con el responsable técnico del proyecto de la Administración Local, a fin de lograr una adecuada implantación y desarrollo del servicio, tanto en calidad como en volumen y número de usuarios por cada tipo de dieta.

Poseerá la formación adecuada al contenido del servicio y experiencia profesional en Servicios Sociales y en Sanidad e higiene alimentaria. Así mismo, sería el encargado de solucionar, en el plazo máximo de 2 horas cualquier incidencia que se produjera en el servicio.

Cocineros: el número suficiente para elaboración de las distintas dietas con garantías de calidad, en coordinación, y bajo la dependencia del responsable del servicio .

Transportistas: Encargados del transporte y entrega de la comida. El número suficiente para que la comida llegue a su destino dentro del intervalo establecido.

Todo el personal estará habilitado para la manipulación de alimentos.

Tfono: 956808598

21. La adjudicataria tiene como obligación principal cumplir con las actividades de prestación del servicio a los usuarios del mismo comprendidos en el objeto del contrato, determinados en cada caso por los técnicos municipales. A tales efectos, la adjudicataria se atenderá al estricto cumplimiento del procedimiento de atención y seguimiento de los mismos aprobados por el Ayuntamiento de Cádiz.

22. Se obliga a la adjudicataria a cumplir la legalidad vigente en materia de seguridad social, debiendo presentar mensualmente los TC correspondientes al personal empleado en el servicio, cualquier alteración en el número de operarios o en su categoría laboral deberá ser comunicada al Ayuntamiento. La omisión de este deber determinará la responsabilidad de la adjudicataria, sin perjuicio de las sanciones previstas en el presente pliego.

23. Por su parte, la adjudicataria percibirá, mediante certificaciones mensuales, las cantidades a que tenga derecho y que no podrán superar el importe total de lo presupuestado todas ellas.

Características técnicas:

1. El sistema contará con un centro con instalaciones que disponga de todos los elementos materiales necesarios para la prestación del servicio, que garantice el cumplimiento de la normativa en el proceso de recepción de la materia prima, almacenamiento de los productos, manipulaciones previas, tratamientos térmicos, envasado, termosellado, etiquetado y almacenamiento del producto elaborado.
2. Que disponga de un sistema de autocontrol validado por la Junta de Andalucía que contemple los planes generales de higiene en las distintas fases: preparación, fabricación, transformación, transporte, distribución, manipulación y suministro al usuario.
3. Acreditación de medio de transporte adecuado que no rompa la cadena de frío/calor, compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos, en los productos elaborados.
4. Que disponga de un plan de higienización mecánica de los recipientes de distribución de alimentos preparados que garantice la correcta limpieza y desinfección.
5. Que se garantice la limpieza y desinfección de los vehículos destinados a la distribución.
6. Que disponga de formulas de control de la temperatura de llegada al usuario de los alimentos a fin de constatar si es adecuada o si tienen que introducirse medidas correctoras.
7. Además, gestionará las bases de datos para obtener informes, listados y estadísticas. La empresa elaborará un informe semanal describiendo el funcionamiento del servicio y las incidencias que se hayan producido. Mensualmente entregará un informe resumen del desarrollo del servicio en reunión de coordinación con el técnico responsable del programa de la Delegación de Asuntos Sociales y del Mayor, realizándose una memoria anual del servicio, que incluirá los siguientes datos:
 - Nº de usuarios que se beneficiaron del servicio anualmente.
 - Nº de usuarios que, a fecha de la memoria, estén de alta en el servicio.
 - Nº de usuarios de baja y motivo de las bajas.
 - Grado de satisfacción del usuario, que se medirá a través de cuestionario que trimestralmente se pasará a los usuarios.
8. Que las comidas calientes se transporten a una temperatura mayor o igual a 65 ° C, (art. 7 RD 3484/00), permitiéndose periodos cortos de no control durante el proceso de

Tfono: 956808598

manipulación, elaboración, transporte y entrega al beneficiario, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos.

9. Que las comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas tengan una temperatura de transporte menor o igual a 8° C.

10. Que las comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas tengan una temperatura de transporte menor o igual a 4° C.

11. Disponer de contenedores para la distribución de comidas preparadas teniendo en cuenta que los que no sean de un solo uso deben ser higienizados con métodos mecánicos con sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

12. Disponer de personal suficiente encargado del transporte y entrega de la comida, para el reparto de todas ellas en los intervalos previstos.

13. Se valorará cuántas mejoras introduzca para la eficaz ejecución del servicio.

3. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El ámbito de aplicación es la ciudad de Cádiz. Como beneficiarios directos tendremos a los ciudadanos dependientes que no puedan asumir por sus propios medios su alimentación diaria.

4. HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se prestará todos los días del año, haciéndose la entrega los lunes, miércoles y viernes, en la franja horaria correspondiente al almuerzo, de 13:00 a 15:00 horas, siempre que hayan sido sometidos los alimentos al proceso de elaboración y envasado pertinente para evitar su deterioro.

5. PERIODICIDAD O DURACIÓN DEL CONTRATO

El plazo de duración del contrato debe ser de UN AÑO, a partir de su adjudicación, prorrogable por otro año más por acuerdo expreso de ambas partes.

6. CONSIGNACIÓN PRESUPUESTARIA ANUAL MÁXIMA Y TIPO MAXIMO LICITACIÓN POR MENÚ.

La Corporación destinará ANUALMENTE la cantidad de SETENTA Y OCHO MIL CIENTO OCHENTA Y TRES EUROS (78.183,00 €) en concepto de CONSIGNACIÓN PESUPUESTARIA MÁXIMA.

IVA aplicable al 10%: SIETE MIL OCHOCIENTOS DIECIOCHO EUROS CON TREINTA CÉNTIMOS (7.818,30 €).

Importe total anual OCHENTA Y SEIS MIL UNO EUROS CON TREINTA CENTIMOS (86.001,30 €) IVA INCLUIDO.

Tfono: 956808598

El precio máximo por menú se fija en SEIS EUROS CON TREINTA CÉNTIMOS (6,30 €) IVA EXCLUIDO, más 10 % de IVA SESENTA Y TRES CÉNTIMOS, PRECIO MÁXIMO POR MENÚ IVA INCLUIDO SEIS EUROS CON NOVENTA Y TRES CÉNTIMOS (6,93 €).

A efectos orientativos, sin compromiso contractual, se informa que durante el último contrato se han atendido anualmente alrededor de 30 usuarios.

Se establece como fórmula de pago la siguiente: Contra factura presentada y autorizada por el órgano competente. Todas las facturas deberán ser presentadas con el Vto. Bueno o conforme del Jefe de Programa de Mayores.

7. PARTIDA PRESUPUESTARIA

Para efectuar éste gasto existe consignación presupuestaria en la partida 20003.32320.2270600

8. CLASIFICACIÓN DEL CONTRATISTA

No se exige clasificación.

9. CRITERIOS A TENER EN CUENTA PARA BAREMACIÓN

LOS CRITERIOS DE VALORACIÓN SE REFLEJAN EN EL CUADRO RESUMEN DEL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES.