

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN A LOS MUNICIPIOS INTEGRANTES DE LA COMARCA DE LA RIBERA ALTA DEL EBRO.**1.- OBJETO DEL CONTRATO**

El presente concurso tiene por objeto la contratación del servicio de comidas, que se concibe como un servicio específico para el colectivo de personas mayores o con discapacidad de cualquiera de los municipios que integran la Comarca de la Ribera Alta de Ebro.

Consiste en la dispensación de comida en comedores colectivos o a domicilio a aquellos/as que tengan la condición de beneficiarios/as de conformidad con los criterios establecidos en el Reglamento regulador del servicio. Se plantea como un recurso de carácter preventivo, dirigido a proporcionar bienestar nutricional y físico a todas aquellas personas mayores o con discapacidad que, dada su especial situación, así lo precisen, contribuyendo a mejorar la calidad de vida del colectivo de atención y evitando en la medida de lo posible su aislamiento o institucionalización.

1.1. Definición:

* Dispensación de comida a domicilio o en el comedor colectivo a los beneficiarios del mismo. Este servicio se prestará 3 días a la semana, suministrando las comidas de todos los días naturales del año correspondiente y constara de un primer plato, un segundo plato, un postre y pan.

*En los supuestos de que se preste el servicio en comedor colectivo, se limitará a la capacidad del comedor del municipio de residencia.

*En caso de comida a domicilio, incluirá traslado de la comida al domicilio del beneficiario en recipientes adecuados, la entrega de los mismos a los/as usuarios/as.

*El límite de prestación del Servicio de Comidas se establece en una comida diaria, hasta un máximo semanal de 7 comidas, suministrada en 3 veces a la semana, en lunes, miércoles y viernes.

* Las dietas se adaptaran en la medida de lo posible a las necesidades de los/as usuarios/as, que así lo soliciten y lo precisen por prescripción médica o por sus especiales circunstancias personales, recibirán menús adecuados a sus necesidades, pudiendo ser: menú/dieta triturada o en puré. Menú de régimen (sin sal, especias, ni grasas). Algún otro tipo de menú, más personalizado para usuarios/as que presenten alergia o intolerancia hacia algunos alimentos, previa prescripción facultativa, tal y como se nombran en el apartado 1.4.

1.2. Objetivos:

Esta distribución de dietas equilibradas, pretende obtener las siguientes finalidades:

*Proporcionar una dieta compensada con los nutrientes adecuados

*Mantener unos hábitos alimenticios adecuados a las necesidades del usuario/a.

* Evitar riesgos de accidentes en personas vulnerables.

* Realizar un seguimiento y control por parte de los servicios sociales de estos usuarios/as en situación de fragilidad.

*Facilitar que la persona mayor y/o discapacitada permanezca durante más tiempo en su entorno familiar

*Incrementar la calidad de vida de las personas mayores y/o discapacitadas

*Favorecer la prevención de posibles trastornos de salud derivados de la alimentación insuficiente o de una dieta poco equilibrada en las personas objeto del servicio.

*Favorecer la integración en la vida del municipio, a través de las relaciones sociales que se crean en los comedores colectivos, evitando la soledad de la persona mayor y/o discapacitada.

1.3. Técnicas de preparación de la comida: línea fría

Elaboración: Menús completos, equilibrados y adaptados a las necesidades de los/as usuarios/as

Envasado: En platos resistentes al microondas, desechables y termo sellados con un film

Abastecimiento de temperatura: Para evitar que los alimentos se contaminen de bacterias y poder situar la fecha de caducidad

Conservación: En contenedores isotérmicos y en cámaras frigoríficas, evitando romper la “cadena de frío” de los alimentos hasta el momento de su consumo

Reparto: En vehículos isotérmicos debidamente homologados.

Calentamiento: El usuario/a en su domicilio mediante un microondas, adecuado, y el personal técnico en comedores colectivos.

1.4. Composición de los menús

La alimentación de los/as usuarios/as debe de cumplir con los siguientes propósitos:

- Ser completa y equilibrada
- Tener una presentación atractiva
- Estar adaptada a la gastronomía local y a la época del año
- Ser variada, adaptándose a las necesidades de los/as usuarios/as
- Adaptarse para satisfacer los gustos y hábitos de los/as usuarios/as.

El menú diario debe incluir un primer plato, un segundo plato, un postre (si es una pieza de fruta, tiene que ser del tiempo y en condiciones de maduración óptimas para su consumo) y una ración de pan.

Los días festivos (fiestas locales de cada municipio, el 24, 25 y 31 diciembre y 1 y 6 de enero), se distribuirá un menú especial, siempre teniendo en cuenta el menú del usuario adaptado a sus características.

Aportar un ciclo de 10 menús con el fin de garantizar variedad y diversidad de platos. Presentaran un programa semanal para que los usuario/as y auxiliares sepan con antelación los menús.

La entidad licitadora propondrá en su proyecto las siguientes dietas:

- dieta normal
- dieta hipocalórica
- dieta hiposódica
- dieta diabética
- dieta para celíacos

Todas ellas, a su vez, podrán presentarse para:

- dieta de fácil masticación
- dieta triturada

La idoneidad de la aplicación de una u otra dieta deberá determinarse por prescripción médica, que será requerida a la persona solicitante, junto con el resto de documentación a presentar

en los servicios sociales de su municipio. Se exceptúa de este requisito la dieta normal, siempre y cuando no sea triturada.

Los productos del menú tendrán 7 días máximos de caducidad. Y las baquetas estarán diferenciadas por menús y por platos (primero, segundo y postre, el pan no irá en baqueta).

La empresa tiene que estar de alta en el registro sanitario, con su consiguiente sistema de autocontrol (APPCC)

2.- CONTENIDOS BÁSICOS DE PARTIDA.

El servicio se realizará a demanda de la Comarca de la Ribera Alta del Ebro en función de la progresiva incorporación de usuarios/as a dicho servicio. El servicio de comidas se prestará los 365 días del año, y su reparto será de 3 veces a la semana; lunes, miércoles y viernes.

Se trata de un servicio cuyos datos que se relacionan a continuación son meramente indicativos de la posible cobertura de los servicios:

Municipios de la Comarca susceptibles de ser prestado el servicio:

| Municipio | Habitantes |
|---------------------------|-------------------|
| Alagón | 7.036 |
| Alcalá de Ebro | 290 |
| Bárboles | 290 |
| Boquiñeni | 871 |
| Cabañas de Ebro | 527 |
| Figueruelas | 1.300 |
| Gallur | 2.718 |
| Grisen | 636 |
| La Joyosa | 1.042 |
| Luceni | 1.007 |
| Pedrola | 3.760 |
| Pinseque | 3.627 |
| Pleitas | 43 |
| Pradilla de Ebro | 594 |
| Remolinos | 1.145 |
| Sobradriel | 1.099 |
| Torres de Berrelén | 1.493 |
| Total | 27.478 |

Actualmente el servicio se presta en los siguientes municipios con el siguiente alcance:

Sobradriel: 1 persona comida a domicilio

Luceni: 8 personas en comedor colectivo, 2 personas comida a domicilio

Pradilla: 4 personas en comedor colectivo, 2 personas comida a domicilio

Boquiñeni: 3 personas en comedor colectivo. 2 personas comida a domicilio

Remolinos: 1 persona comida a domicilio

Alagón: 9 personas en comedor colectivo, 2 personas comida a domicilio

Figueruelas: 6 personas comida a domicilio

Cabañas de Ebro: 4 personas comida a domicilio

Pedrola: 8 personas comida a domicilio

TOTAL: 52 usuarios/as

El precio comida es de: **6€ sin IVA**

Precio al año sería de 365 días al año, recibe comida los/as usuarios/as, pro 6,6€/al día (con IVA), **6€ (sin IVA)** por 52 usuarios/as, que hay en el servicio en este momento, es igual a **125.268€ /año (con IVA)**, **113.880€ (sin IVA)**

3. - CARACTERÍSTICAS TECNICAS DE LA PRESTACION

3.1.1. Medios Materiales

La entidad que resulte adjudicataria dispondrá de unidades logísticas de elaboración de las comidas, que deberán reunir los requisitos administrativos y sanitarios que exige la normativa vigente.

Asimismo, realizará el transporte de la comida para su distribución de las comidas, tanto a comedores como a domicilios de los/as usuarios/as en vehículos frigoríficos adecuados para mantener la cadena de frío, conforme a la normativa vigente al respecto. Contará con el número suficiente de vehículos que garantice el reparto del suministro en el tiempo y lugar previstos. Además, en su exterior, aparecerá el logotipo del Comarca Ribera Alta del Ebro, de acuerdo a las disposiciones que determine el Departamento de servicios sociales en relación a imagen corporativa.

Deberá disponer de electrodomésticos tales como microondas y frigoríficos en número suficiente para poderlos proporcionar, en depósito, a los/as usuarios/as que no dispongan de uno en su domicilio, o comedor, para llevar a cabo el proceso de línea fría adecuadamente. En su proyecto, unos 10 microondas y 5 frigoríficos, mínimo.

3.1.2. Medios Personales

La entidad adjudicataria dispondrá de personal suficiente para poder prestar el servicio con los niveles de calidad y eficiencia necesarios para poder hacer frente a las obligaciones de este Contrato. Deberá garantizar la cobertura de la gestión cotidiana del servicio para poder cubrir las incidencias diarias que puedan derivarse. Será necesario un coordinador/a del servicio, por parte de la empresa, que tendrá un tiempo de respuesta máxima de 2h.

Asimismo, aportará a los/as trabajadores/as todos los medios técnicos y materiales que sean necesarios para la realización del servicio.

El proyecto técnico que presente la entidad detallará el protocolo que se seguirá para el control del cumplimiento del número de comidas entregadas por el personal repartidor, así como el cumplimiento de la franja horaria establecida para la entrega.

3.1.3. RELACIÓN Y COORDINACION

La relación entre la entidad adjudicataria y la Comarca Ribera Alta del Ebro se canalizará a través del Área de Servicios Sociales de la Comarca. La coordinación se realizará mediante reuniones periódicas entre la coordinadora de Servicios Sociales y el/la coordinador/a del servicio de la entidad adjudicataria.



Contrato DE SERVICIOS – PROCEDIMIENTO ABIERTO. Varios criterios

Pliego de prescripciones técnicas

Expte. N° SERV.AVC-1/2016

Igualmente, la entidad adjudicataria podrá sugerir la convocatoria de reuniones de coordinación, siempre que lo considere necesario, para tratar cuestiones puntuales e incidencias específicas.

En Alagón, 27 de enero de 2016

Fdo: Felipe Ejido Torrez
Presidente

Fdo: Carlota Martín Moreno
Coordinadora SSB

DILIGENCIA: Para hacer constar que el presente modelo de pliego ha sido aprobado por Resolución de Presidencia de fecha 1 de febrero de 2016.

LA SECRETARIA