



**EXCMO. AYUNTAMIENTO DE JUMILLA**

C.I.F. P 3002200-H  
Cánovas del Castillo, 31  
30520 **JUMILLA** (Murcia)

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA ESPECIAL DEL "SERVICIO DE COMIDAS A DOMICILIO PARA PERSONAS MAYORES Y DEPENDIENTES. AÑO 2014".**

**CLÁUSULA I.- Objeto.**

El presente Pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas relativas al servicio de comidas a domicilio para personas mayores y dependientes, incluido en el Programa de Mayores y Dependencia, de conformidad con la Ley 3/2003, de 10 de abril, del Sistema de Servicios Sociales de la Región de Murcia; el Decreto 124/2002, de 11 de octubre, por el que se regula la prestación de Ayuda a Domicilio en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia; el Reglamento de Prestaciones Sociales Domiciliarias del Ayuntamiento de Jumilla publicado en el BORM el 21 de junio de 2008 y el Decreto 54/2001, de 15 de junio, de autorizaciones, organización y funcionamiento del registro de Entidades, Centros y Servicios Sociales de la Región de Murcia y de la Inspección.

La finalidad de este servicio es permitir y favorecer a las personas o familias la permanencia en su medio habitual de vida, cuando se hallen en circunstancias en las que no es posible la realización de sus actividades habituales o en situaciones de conflicto familiar por alguno de sus miembros que supongan un peligro para la continuidad de la convivencia autónoma.

**CLÁUSULA II.- Beneficiarios.**

Podrán ser beneficiarias del Servicio de Comidas a Domicilio todas las personas empadronadas en Jumilla que, por razones físicas, psíquicas o sociales, presenten incapacidad o dificultad para el normal desenvolvimiento personal o familiar, que pongan en situación de riesgo su desarrollo y permanencia en el medio habitual de vida, bien de uno o de varios miembros de la unidad familiar. Y preferentemente:

- a. Personas mayores de 65 años, que soliciten el servicio al Ayuntamiento de Jumilla y cuenten con el informe favorable de los Servicios Sociales municipales y que hayan sido admitidas.
- b. Personas con pérdida de autonomía personal que convivan con personas mayores de 65 años usuarias del servicio, que lo soliciten al Ayuntamiento de Jumilla y cuenten con el informe favorable de los Servicios Sociales municipales y que hayan sido admitidas.



## **EXCMO. AYUNTAMIENTO DE JUMILLA**

C.I.F. P 3002200-H  
Cánovas del Castillo, 31  
30520 **JUMILLA** (Murcia)

- c. Personas mayores de 18 años en situación de dependencia/discapacidad que cuenten con el informe favorable de los Servicios Sociales municipales y que hayan sido admitidas.

Los criterios generales para el acceso y valoración de la necesidad del servicio quedan establecidos a través de un baremo.

El baremo para la valoración de la necesidad del servicio a utilizar será el mismo que para el resto de servicios de Ayuda a Domicilio.

### **CLÁUSULA III.- Descripción del Servicio.**

El Ayuntamiento remitirá por escrito a la empresa contratista partes específicos de cada usuario en el que conste la información necesaria para proceder al desarrollo del servicio con indicación de los datos personales, domicilios donde deben efectuar la entrega, el teléfono de contacto y, en su caso, la persona responsable de servir la comida al usuario, indicando la fecha a partir de la cual se iniciará el servicio de entrega de la comida.

A los usuarios se les entregaran como máximo en días alternos, en su domicilio las comidas de lunes a viernes (excluidos días festivos de carácter nacional y autonómico) durante el periodo en que se encuentren de alta en el servicio y como máximo por el periodo de vigencia del presente contrato. Las vísperas de festivos y fines de semana se entregará a aquellos usuarios que lo soliciten los almuerzos correspondientes a esos días.

No obstante lo anterior, en caso de ausencia temporal en el domicilio, la entrega se podrá efectuar en el domicilio fijado a tal efecto por el propio usuario en la solicitud de admisión en el servicio, que en todo caso, será un domicilio próximo o contiguo al domicilio del usuario. En caso de que no se pudiera efectuar la entrega en este segundo domicilio, el contratista no tendrá obligación de efectuar la entrega correspondiente a ese día, aunque sí tendrá derecho a su facturación y cobro, que será abonado íntegramente por el usuario.

El inicio efectivo de la prestación no podrá ser posterior a cinco días naturales desde la comunicación por parte del Ayuntamiento al contratista de la admisión del usuario en el servicio. En caso de urgencia, el plazo de inicio del servicio se reducirá a 48 horas posteriores a la comunicación por correo electrónico o fax a la empresa por parte de la persona responsable del Servicio municipal.

Una vez iniciada la prestación, el contratista deberá comunicar tal circunstancia así como la fecha en que efectivamente se inició al Ayuntamiento. La distribución se realizará, en cajas isotérmicas que incluirán primer plato, segundo plato y el correspondiente postre de acuerdo con los menús determinados en el presente pliego.



## **EXCMO. AYUNTAMIENTO DE JUMILLA**

C.I.F. P 3002200-H  
Cánovas del Castillo, 31  
30520 **JUMILLA** (Murcia)

El horario de entrega de las comidas en los domicilios de los usuarios será de 09:00 a 13:30 horas. El contratista comunicará a cada usuario la hora aproximada de entrega del almuerzo, dentro de la franja horaria anteriormente citada, y dispondrá lo necesario para asegurar el cumplimiento de dicho compromiso. A tal efecto, la empresa asignará a cada usuario un horario de entrega de las comidas que oscilará en un intervalo máximo de una hora. Solo de forma excepcional, y previo conocimiento y autorización expresa de la persona responsable en el Centro de Servicios Sociales, la comida del día podrá distribuirse durante la tarde anterior, en una franja horaria que será establecida y comunicada en cada caso al usuario.

El personal al servicio del contratista deberá presentarse en el domicilio del usuario convenientemente uniformado y con la correspondiente documentación acreditativa, que se exhibirá en lugar visible.

El repartidor enseñará al usuario o persona responsable de la preparación de las comidas el procedimiento correcto para preparar los alimentos, y se encargará de disponer las barquetas en el frigorífico, así como de retirar las comidas caducadas y revisar la temperatura del frigorífico. Igualmente, informará y asesorará a los usuarios en aquellas cuestiones y dudas que presenten respecto al servicio.

La empresa está obligada a comunicar al usuario el menú que le corresponde el primer día de cada mes y a Servicios Sociales 15 días antes de cada mes, según los menús establecidos para cada una de las dietas y épocas del año.

El contratista en todo momento deberá facilitar a los Servicios Sociales municipales correspondientes el acceso a sus instalaciones para efectuar los pertinentes controles e inspecciones.

El Ayuntamiento comunicará por escrito a la empresa adjudicataria con una antelación de, al menos, cinco días naturales cualquier contingencia que impida la normal entrega de la comida, indicando igualmente el número de días que durará dicha contingencia. Esta comunicación se realizará también en caso de baja definitiva del usuario en el servicio.

No obstante, en los supuestos de baja temporal o definitiva del usuario en el servicio por causas imprevisibles o de fuerza mayor (fallecimiento, hospitalización súbita o supuestos similares), el contratista tendrá derecho a percibir el importe de las comidas elaboradas y que no hayan podido ser entregadas.

### **CLÁUSULA IV.- Implantación del servicio.**



## EXCMO. AYUNTAMIENTO DE JUMILLA

C.I.F. P 3002200-H  
Cánovas del Castillo, 31  
30520 JUMILLA (Murcia)

La empresa adjudicataria comprobará si todas las personas usuarias del servicio disponen de microondas adecuado para la preparación de las comidas. En caso de los usuarios no dispongan de microondas, la empresa adjudicataria pondrá a disposición de los mismos un microondas en régimen de depósito, desplazándose un especialista de la empresa a los correspondientes domicilios para ver si la instalación eléctrica está preparada para soportar estos electrodomésticos y, en caso contrario, valorar su instalación. Igualmente, se revisará el estado y la capacidad de los frigoríficos, para analizar si están adaptados a las necesidades del servicio.

La empresa adjudicataria garantizará que los usuarios del servicio son correctamente instruidos y les facilitará una "Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos dirigida a los usuarios", y hará un seguimiento según el protocolo que se realice al efecto.

En todo caso y para cualquier tipo de dieta, el usuario hará entrega a la empresa adjudicataria de un informe del médico de cabecera en el que se indique el tipo de dieta a seguir.

El usuario del servicio está obligado a abonar a la empresa adjudicataria la cantidad de 2€ por cada una de las comidas suministradas.

### **CLÁUSULA V.- Seguimiento del Servicio.**

La empresa adjudicataria deberá informar puntualmente y por escrito al responsable de la supervisión del contrato y del Programa de Mayores y Dependencia del Centro de Servicios Sociales de todas las incidencias del servicio, tanto las relativas al funcionamiento como aquellas que puedan influir directamente en la correcta conservación y utilización de los alimentos.

La empresa adjudicataria designará un representante que será el responsable de la coordinación general del servicio, del seguimiento del funcionamiento y de responder frente a cualquier incidencia en relación con el desarrollo del contrato. Para ello mantendrá reuniones periódicas con la persona representante del Ayuntamiento con el fin de dar curso a la supervisión del desarrollo del servicio.

Para hacer efectivo el seguimiento, la empresa elaborará un informe de actividad y de los indicadores de calidad del servicio con periodicidad mensual, en el que se recogerá el número concreto de servicios realizados, y copia de los partes de entrega y de ausencia de usuarios.

La empresa adjudicataria realizará una memoria anual del Servicio que se entregará a la Concejalía con carácter obligatorio e inexcusable a la finalización del contrato o como plazo máximo en los 15 días posteriores a la finalización del mismo.

La empresa también estará obligada a facilitar cualquier otra información solicitada relativa a los servicios prestados.



## CLÁUSULA VI.- Composición de los Menús.

La alimentación de los usuarios debe cumplir los objetivos que se señalan a continuación:

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

La comida de dieta basal tendrá un aporte calórico de 750-900 Kcal., aporte que supone el 40% del volumen energético diario total, que en el caso de los ancianos oscila entre 1850 y 2400 Kcal. Los principios inmediatos deben distribuirse de la siguiente manera:

Proteínas	10-15 % del valor calórico
Grasas	30-35 % del valor calórico (*)
Hidratos de carbono	55-60 % del valor calórico

(\*) Cuando el porcentaje de grasa sea superior al 30% debe ser a expensas de aumentar fundamentalmente la grasa monoinsaturada, seguida de la poliinsaturada.

Las grasas saturadas representarán siempre, menos del 10% de las grasas totales.

Los menús incluirán primer plato, segundo plato y postre, y deberán ajustarse al siguiente esquema semanal:

PRIMEROS PLATOS:	+ 3 días de hidratos de carbono: arroz, legumbres, pasta o patatas + 2 días de verdura
SEGUNDOS PLATOS:	+ 3 días de carne (preferiblemente carnes magras) con guarnición de verdura, patata o ensalada. + 2 días de pescado (1 día azul, 1 día blanco) con guarnición de verdura, patata o ensalada.
POSTRES:	Fruta, lácteos o derivados.
Además, todas las comidas irán acompañadas de pan.	

**EXCMO. AYUNTAMIENTO DE JUMILLA**

C.I.F. P 3002200-H  
Cánovas del Castillo, 31  
30520 **JUMILLA** (Murcia)

Las cantidades mínimas por ración serán:

Alimentos	1 ración equivale a (pesos en crudo)
Legumbres	60-80 g
Arroz	60-80 g
Pasta	60- 80 g
Patatas	200 g como plato principal 75 g como guarnición
Pan	40-60 g
Carne: Roja	100-125 g
Blanca	125-150 g
Pescado	125-150 g
Lácteos: Leche	200 ml (um vaso)
Yogur	250 g (2 unidades)
Requesón/Queso fresco	60-80 g
Queso semicurado	20-40 g
Verduras y hortalizas	150-200 g
Frutas	130-150 g
Grasas	
Aceite oliva/semillas	20 g (2 cucharadas soperas)
Mantequilla/margarina	10 g (1 cucharada sopera)

A título meramente informativo, los ingredientes a utilizar en la elaboración de las correspondientes dietas son:

- *Verduras a elegir:* Zanahoria, Puerros, Judías verdes, Espinacas, Espárragos Coliflor, Berenjenas, Pimientos, Alcachofas, Coles, Col de Bruselas, Acelgas, Champiñón, Calabacín, Tomate, Remolacha, Nabos.
- *Legumbres a elegir:* Lentejas, Garbanzos, Judías blancas, Guisantes, Habas tiernas.
- *Pescados a elegir:* Rape, Lubina, Merluza, Rodaballo, Lenguado, Trucha, Bacalao fresco, Emperador, Sardinas, Caballa, Sepia, Calamares, Mejillones, Gambas.
- *Carnes a elegir:* Pollo, Ternera, Cordero, Cerdo (magro), Hígado de ternera/cordero, Salchichas.
- *Frutas a elegir:* Melón, Naranja, Mandarina, Sandía, Fresas, Melocotón, Ciruelas, Cereza, Pera, Manzanas, Plátanos, Albaricoques, Nectarinas, Kiwis, Chirimoyas.



**EXCMO. AYUNTAMIENTO DE JUMILLA**

C.I.F. P 3002200-H  
Cánovas del Castillo, 31  
30520 **JUMILLA** (Murcia)

El contratista podrá hacer modificaciones sobre el esquema planteado, siendo en todo caso necesario y preceptivo su aprobación por la Administración.

Las preparaciones culinarias deben ser saludables y estar adaptadas a las características de la población a la que van destinadas, en cuanto a grado de cocción, tamaño de corte, nivel de sal, etc.

Las empresas que liciten deberán presentar un **Manual de Dietas** que incluirá tanto la información relativa a los platos -mediante fichas técnicas de elaboración y fichas dietéticas-, como la descripción detallada de cada una de las dietas -mediante un código de dietas-, especificando el nombre, las indicaciones, los objetivos y las características de las mismas.

Las fichas de elaboración de los platos deberán recoger la información relativa al modo de preparar, elaborar, distribuir y servir un plato, especificando:

- Nombre del plato.
- Número de raciones para las que está programada.
- Ingredientes o componentes del plato.
- Procesos que sufren los alimentos en las fases de preparación, elaboración, presentación y distribución.
- Características organolépticas del plato.
- Otros datos de interés (valoración económica, temporada, etc.).

La ficha dietética presenta el análisis nutricional del plato y deberá incluir los siguientes datos:

- Calibración del plato.
- Comparación del aporte calórico y de nutrientes con las ingestas diarias recomendadas.

Además, el manual deberá incluir un código de dietas que recogerá la descripción detallada de cada una de ellas. En este apartado se incluirán los siguientes puntos:

- Nombre de la dieta.
- Indicaciones: relación de patologías a las que se puede aplicar la dieta.
- Objetivos: se especifican los resultados que se quieren conseguir al pautar la dieta.
- Características: fórmula dietética, características físicas y químicas, alimentos de la dieta (alimentos permitidos, alimentos a evitar y técnicas culinarias recomendadas.)

Se deben incluir las siguientes dietas:

- o Dieta basal saludable o normal.



**EXCMO. AYUNTAMIENTO DE JUMILLA**

C.I.F. P 3002200-H  
Cánovas del Castillo, 31  
30520 **JUMILLA** (Murcia)

- Dieta hipocalórica
- Dieta de régimen.
- Dieta diabética.
- Dieta baja en sodio
- Dieta de fácil masticación.
- Dieta astringente
- Dieta baja en ácido úrico
- Dieta de protección renal
- Dieta de protección gástrica
- Dieta adaptada a las alergias e intolerancias alimentarias más frecuentes.

Todas las dietas deberán realizarse bajo prescripción médica.

**CLÁUSULA VII.- Calidad de los productos.**

Todas las materias primas y los productos servidos por la empresa que resulte adjudicataria tendrán que estar sujetos a la normativa legal y en particular al Código Alimentario Español.

Los proveedores de las materias primas y los productos han de estar acreditados y sujetos a la normativa vigente, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las posibles alteraciones de los productos en todo momento. El almacenamiento de las materias primas y su conservación se efectuará cumpliendo la normativa vigente.

El licitador deberá presentar una **memoria** en la que indique la descripción de cada materia prima, su calidad, tipo de envase, unidad de medida, marca o marcas, así como todos aquellos requisitos que establezca el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y la normativa complementaria. Además, deberá garantizarse un adecuado nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas y temperatura. En cualquier caso, los víveres serán de calidad extra o primera.

Los productos envasados deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios para el control del contenido efectivo de los productos alimentarios envasados.

**CLÁUSULA VIII.- Garantía de la Calidad Higiénico-Sanitaria.**





**EXCMO. AYUNTAMIENTO DE JUMILLA**

C.I.F. P 3002200-H  
Cánovas del Castillo, 31  
30520 **JUMILLA** (Murcia)

La empresa cumplirá las normas generales destinadas a los operadores de las empresas en materia de higiene de los productos alimenticios recogidas en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. También cumplirá las normas específicas aplicables a su actividad, recogidas en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene, elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Dispondrán del Número de Registro General Sanitario de Alimentos en vigor, y si este caduca en el plazo de la concesión están obligadas a presentar su oportuna renovación.

Se exigen los requisitos previos de Higiene y Trazabilidad para la Implantación del sistema de Autocontrol A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), como requisito previo, que solicita la Concejalía de Sanidad.

Asimismo se exige la realización periódica de control por empresa especializada externa, que deberá realizar la empresa adjudicataria. El contratista deberá entregar a la Administración copia autenticada de cada uno de los informes de control realizados por dicha empresa.

La empresa adjudicataria tendrá la obligación de poner en conocimiento de los responsables de la supervisión del contrato de manera inmediata cualquier anomalía de carácter higiénico-sanitario que pudiera detectar en el domicilio del usuario.

Las empresas licitadoras deberán elaborar una **guía de prácticas** correctas de higiene y manipulación de los alimentos que se destinará al usuario.

Los contenedores para el transporte y distribución de las comidas estarán higienizados con métodos físico-mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

Los envases que contengan las comidas (barquetas) serán de materiales autorizados, su cierre será estanco, serán de un solo uso y no podrán ser reutilizables. Estarán etiquetados, indicando como mínimo los siguientes datos: identificación de la empresa, nombre del producto, fecha de elaboración, fecha de caducidad y temperatura de conservación. El etiquetado deberá adaptarse a un tamaño de letra suficientemente grande para que permita la lectura a personas con pérdida de agudeza visual.

Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y distribución de las comidas serán las siguientes:

- Comidas congeladas: -18°C.
- Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas: <8°C.



**EXCMO. AYUNTAMIENTO DE JUMILLA**

C.I.F. P 3002200-H  
Cánovas del Castillo, 31  
30520 **JUMILLA** (Murcia)

☉ Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas: <4°C.

Cuando sea necesario por razones prácticas, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor final de las comidas, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificadas por la autoridad competente.

La Administración podrá, mediante la emisión de la correspondiente instrucción, determinar cualquier otro aspecto de carácter higiénico-sanitario que se considere pertinente para la correcta y adecuada prestación del servicio.

**CLÁUSULA IX.- Medios materiales, técnicos, personales y de transporte.**

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

Asimismo le corresponderá el transporte de la comida para su distribución a los domicilios de los usuarios en vehículos frigoríficos adecuados para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente al respecto.

Los vehículos de reparto deberán tener presencia adecuada e ir perfectamente identificados, incluyendo a ambos lados del vehículo y zona trasera: el escudo municipal y "Servicio de Comida a domicilio para Personas Mayores", Concejalía de Política Social. Ayuntamiento de Jumilla.

La empresa adjudicataria contará con líneas telefónicas, fax, correo electrónico, etc., que permitan la atención inmediata tanto a los profesionales de la Concejalía como a los usuarios.

Así mismo dispondrá de un sistema de gestión específico basado en herramientas informáticas, al cual tendrá acceso el Ayuntamiento de Jumilla en lo relacionado con los datos de usuarios, menús, informes de actividad del servicio, facturación, gestión de incidencias, altas, bajas, etc.

El contratista acepta para sí la condición de patrón absoluto, exonerando de toda responsabilidad laboral al Excmo. Ayuntamiento de Jumilla, haciéndose cargo en exclusiva de todo el personal que emplee en la ejecución del contrato y obligándose al pago de los salarios, seguros sociales, subsidios, mutualidad correspondiente (en cuanto a Accidentes de Trabajo y Enfermedad Profesional) y, en general, de todas las obligaciones que le impongan las disposiciones legales vigentes en materia laboral, sindical, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo.



**EXCMO. AYUNTAMIENTO DE JUMILLA**

C.I.F. P 3002200-H  
Cánovas del Castillo, 31  
30520 **JUMILLA** (Murcia)

El contratista queda obligado a acreditar, siempre que sea requerido para ello, el cumplimiento de estas obligaciones mediante la exhibición de la correspondiente documentación.

**CLAUSULA X.- Supuestos especiales de pago**

En el supuesto de que el usuario no abonara por adelantado la parte del precio que le corresponde conforme a lo establecido, el contratista dará cuenta inmediata al responsable del contrato, que valorará la continuidad o interrupción de la prestación del servicio. En el supuesto de que el usuario comunique la baja en tiempo y forma establecida no se abonará el servicio durante el periodo de tiempo que dure la baja temporal o definitiva. En el supuesto de bajas que no se hayan comunicado en tiempo y forma establecida por motivos de fuerza mayor (fallecimiento, hospitalización urgente no programada), el importe del servicio se abonará por la administración.

En el supuesto de que el usuario no se encuentre en su domicilio, o segundo domicilio indicado, durante la franja horaria fijada al mismo por la empresa adjudicataria para la entrega, deberá abonar el importe totalmente el usuario.

En el caso de que la empresa que resulte adjudicataria efectuara la entrega fuera del horario establecido y el servicio no fuera recibido por el usuario, no podrá facturar dicho servicio.

En relación al abono anticipado a la empresa por el usuario, por los servicios a recibir durante el correspondiente mes, las incidencias que pudieran surgir en la facturación mensual, tanto en mayor o menor importe a abonar, la empresa adjudicataria procederá a ajustar las diferencias de los importes abonados o pendientes de abonar en el mes inmediato siguiente, procediendo a su regularización.

En Jumilla, a 21 de noviembre de 2013.

**LA COORDINADORA DEL PROGRAMA  
MAYORES Y DEPENDENCIA**

Fdo. Rosario Molina Mateos