

# AYUNTAMIENTO DE AGUDO

## Ciudad Real

### **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE “COMIDAS A DOMICILIO” DEL AYUNTAMIENTO DE AGUDO.**

#### **PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO**

El objeto del presente pliego es la regulación de las prescripciones técnicas que han de regir el contrato entre el Ayuntamiento de Agudo y la empresa adjudicataria para la prestación del servicio "Comidas a Domicilio", todo ello en el ámbito territorial del término municipal de Agudo.

De esta forma se conseguirá como objetivo general, facilitar a las personas mayores y dependientes una comida de calidad y adecuada a sus condiciones, cuando no quieren abandonar su domicilio y desean permanecer en el lugar en el que residen, contribuyendo a mejorar su calidad de vida.

Así mismo, como objetivos operativos se conseguirá:

- Mantener unos hábitos alimenticios adecuados a las necesidades de los usuarios.
- Proporcionar una dieta equilibrada.
- Evitar el riesgo de accidentes domésticos en personas vulnerables.
- Potenciar la autonomía personal.
- Apoyar a la familia en la atención a las personas mayores y/o dependientes.
- Evitar internamientos innecesarios en Centros cerrados.

#### **SEGUNDA.- USUARIOS DEL SERVICIO.**

Personas mayores de 65 años o discapacitadas, empadronadas en el municipio de Agudo, que viven solas o conviven con personas de similar o mayor dependencia, con escasos apoyos familiares y que además presentan:

- Dependencia en la preparación de comidas por incapacidad motora o sensorial (deficiencia visual).
- Dificultad en el control de riesgos de accidentes.
- Necesidades nutricionales insuficientemente cubiertas.
- Condiciones de la vivienda inadecuadas para la preparación de comidas.
- Usuarios directos del servicio de Ayuda a Domicilio en el municipio de Agudo.

El servicio de comidas a domicilio se presta de LUNES A DOMINGO.

# AYUNTAMIENTO DE AGUDO

## Ciudad Real

El Ayuntamiento remitirá a la empresa contratista la relación de usuarios con indicación de los domicilios donde deben efectuar la entrega, indicando la fecha a partir de la cual se iniciará el servicio de entrega diaria de la comida.

### **TERCERA.- TÉCNICA DE LA COMIDA A DOMICILIO**

**1.- Elaboración:** Menús completos, equilibrados y adaptados a las necesidades de cada usuario.

**2.- Envasado:** En platos resistentes al microondas, desechables y termo-sellados con un film.

**3.- Abatimiento de temperatura:** Para evitar que los alimentos se contaminen de bacterias y poder situar la fecha de caducidad.

**4.- Conservación:** En contenedores isotérmicos y en cámaras frigoríficas, evitando romper la "cadena de frío", de los alimentos hasta el momento de su consumo.

**5.- Reparto:** En vehículos isotérmicos debidamente homologados.

**6.- Calentamiento:** El usuario en su domicilio mediante un microondas, adecuado.

### **CUARTA.- COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS**

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

- Ser completa y equilibrada.
- Tener una prestación atractiva.
- Ser variada, adaptándose a las necesidades de los usuarios.
- Estar adaptada a la gastronomía local y a la época del año.
- Adaptarse para satisfacer los gustos y hábitos de los usuarios.
- El menú diario debe incluir un primer plato, un segundo plato, una pieza de fruta del tiempo y en condiciones de maduración óptimas para su consumo o lácteos y una ración de pan.

Los días **24 y 25 de diciembre, 1 y 6 de enero, se distribuirá un menú especial**, siempre teniendo en cuenta el menú basal del usuario.

Los menús elaborados deberán tener una rotación mínima de tres semanas con el fin de garantizar variedad y diversidad de platos.

Características de la dieta basal o normal:

La comida de dieta basal tendrá un aporte calórico de 750-900 kcal., aporte que supone aproximadamente el 40% del volumen energético diario total, que en el caso de las personas a las que va dirigido este servicio oscila entre 1.850 y 2.400 Kcal.

# AYUNTAMIENTO DE AGUDO

## Ciudad Real

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.

ALIMENTOS	1 RACIÓN EQUIVALE A (pesos en crudo)
Legumbres	60-80 g
Arroz	60-80 g
Pasta	60-80 g
Patatas	150-200 g
Pan	40-60 g
Carne	100-125 g
Pescado	125-150 g
Lácteos:	
Leche	200-250 cc
Yogur	40-60 g
Requesón / queso fresco	80-125 g
Queso semi-curado	40-60 g
Verduras y hortalizas:	
- Escarola, lechuga, endibias, acelgas, espinacas, setas espárragos, pepinos, tomates, pimientos, col, berenjenas, coliflor, calabacín y champiñón.	300 g
- Judías verdes, nabos y puerros.	200 g
- Alcachofas, zanahoria, remolacha, cebolla y coles de Bruselas.	100 g
Frutas:	
- Melón, sandía y fresas	150 g
- Naranja, albaricoque, pera, mandarina, manzana, ciruela, piña y kiwi.	100 g
- Plátano, uva, cereza, higos y nísperos.	50 g
Grasas:	
Aceite oliva / girasol	10 ml
Mantequilla / margarina	10 g

La empresa adjudicataria facilitará al Ayuntamiento de Agudo antes del inicio del servicio, un cuadrante de menús por período de un mes, debiéndose

# AYUNTAMIENTO DE AGUDO

## Ciudad Real

tener en cuenta las necesidades especiales que puedan tener algunos usuarios del servicio (diabéticos, hipertensos ...), a efectos de su presentación y visto bueno por parte de los servicios sanitarios locales y la propia concejalía de Servicios Sociales.

El cuadrante inicial de menús podrá sufrir modificaciones por cambio de temporada, etc, a propuesta del adjudicatario, siempre que reciba el visto bueno correspondiente.

Por parte del Ayuntamiento, se facilitará un cuestionario de evaluación del servicio de los usuarios del mismo, tomándose como base las conclusiones extraídas de los mismos de cara a realizar mejoras en el servicio o corregir las deficiencias detectadas, en su caso, pudiéndose incluso llegar a la rescisión o resolución del contrato, si no se procediera por el adjudicatario a corregir las mismas.

### **QUINTA.- CALIDAD DE LOS PRODUCTOS**

Todas las materias primas y los productos servidos 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 sujetos a la normativa vigente, responsabilizándose la entidad 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.

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 y la normativa para el control del contenido efectivo de los productos alimentarios envasados.

### **SEXTA.- GARANTÍA DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA**

El Ayuntamiento de Agudo exige al adjudicatario la realización periódica de controles higiénico-sanitarios por empresa especializada externa. El contratista deberá entregar a la Administración, copia autenticada de cada uno de los informes de control realizados por dicha empresa.

La empresa que resulte adjudicataria tendrá la obligación de poner en conocimiento de manera inmediata a los servicios sociales municipales correspondientes, cualquier anomalía de carácter higiénico-sanitario que pudiera detectar en el domicilio del usuario.

Las bandejas térmicas para el transporte y distribución de las comidas serán higienizadas por la empresa adjudicataria con métodos físico-mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

# AYUNTAMIENTO DE AGUDO

## Ciudad Real

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.
- 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.

### **SÉPTIMA.- ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO**

Corresponde al Ayuntamiento la dirección del Servicio Público de Comida a Domicilio y de las prestaciones contratadas, que ejercerá a través de la organización de sus Servicios Sociales. Esta potestad incluye entre otras las siguientes facultades:

- a) Determinación de las personas beneficiarias del servicio: los usuarios (altas y bajas).
- b) Cuantificación económica de la aportación de cada beneficiario, de acuerdo con los porcentajes que marca la ordenanza Municipal de Regulación del Precio Público del Servicio de Comida a Domicilio.
- c) Las modificaciones que sean precisas introducir en cada caso, para garantizar el mejor funcionamiento del Servicio y sin perjuicio de aquellas que sean necesarias por motivos de interés público.

### **OCTAVA.- MEDIOS MATERIALES, PERSONALES Y DE TRANSPORTE, ASÍ COMO CONDICIONES LABORALES**

La empresa que resulte adjudicataria deberá disponer de local adecuado y medios propios de elaboración (cocina, plancha, cámara frigorífica, extractor de humos, lavaplatos, fregadero, etc...) de las comidas que deberán reunir los requisitos administrativos y sanitarios que exige la normativa vigente, y en particular el Decreto 22/2006, de 7 de marzo, sobre establecimientos de comidas preparadas.

La distribución de las comidas se realizará diariamente en bandejas térmicas cerradas. Asimismo realizará el transporte de la comida para su distribución a los domicilios de los usuarios en vehículo adecuado-frigorífico.

El personal que efectúe la distribución diaria de la comida deberá ir debidamente identificado en las condiciones previstas en este pliego.

# AYUNTAMIENTO DE AGUDO

## Ciudad Real

El contratista acepta para si la condición de patrón absoluto exonerando de toda responsabilidad laboral a la Administración.

Se hará cargo en exclusiva y con total indemnidad para la Administración, de todo el personal que emplee en la ejecución del contrato, 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.

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

### **NOVENA.- SEGURO RESPONSABILIDAD CIVIL**

El contratista es responsable del compromiso básico del contrato, que es suministrar y entregar en el domicilio del usuario las correspondientes comidas en los plazos y condiciones fijadas en el presente pliego. Además, acepta y asume expresamente, toda responsabilidad frente a terceros, por los daños que pueda ocasionar a éstos, durante la ejecución del contrato por acción u omisión del mismo o de sus operarios y empleados. Las acciones extrajudiciales o judiciales de dichos terceros deben formularse contra él, a cuyo efecto, sobrevenido el daño, les advertirá inmediatamente a esta cláusula.

A estos efectos, el contratista, viene obligado a mantener vigente durante todo el plazo de ejecución del contrato, un seguros de responsabilidad civil de explotación y de producto con un capital mínimo asegurado de 300.000 euros, comprometiéndose a efectuar las correspondientes ampliaciones del capital en caso de siniestro con el fin de mantener, en todo momento, la cantidad disponible de 300.000 euros.

En caso de siniestro el importe de las indemnizaciones será aplicado íntegramente a su finalidad o al pago de daños a terceros, sin que ello libere el contratista del compromiso básico de este contrato, ni de su responsabilidad si la indemnización resultara insuficiente.

La documentación acreditativa del cumplimiento de esta obligación y en especial las condiciones generales y particulares del contrato de seguro, será inexcusablemente presentada ante la Administración como requisito previo al inicio de la ejecución del contrato, comprometiéndose el contratista al pago de las correspondientes primas a fin de mantenerlas vigentes durante todo el plazo de ejecución del contrato, A tal efecto aportará periódicamente los justificantes de estar al corriente en dichos pagos.

En caso de no aportarlos, el Ayuntamiento se reserva el derecho de proceder al pago de las primas detrayendo su importe de las cantidades que, con cargo al contrato, tenga pendiente de cobro el contratista.

# AYUNTAMIENTO DE AGUDO

## Ciudad Real

### **DÉCIMA.- CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS**

La empresa adjudicataria y el personal de su servicio en la prestación del contrato, en su calidad de encargados de tratamientos de datos personales por cuenta del organismo contratante, tal y como se define en el art. 3.g de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y en el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de dicha Ley, están obligados al cumplimiento de estas disposiciones, así como de todas las que en materia de protección de datos se encuentren en vigor a la adjudicación del contrato o que puedan estarlo durante su vigencia.

Conforme a ello, los datos de carácter personal relativos a los usuarios del servicio, que pueda obtener la empresa adjudicataria por considerarlos necesarios para la correcta prestación del servicio, deberán ser tratados en forma que establece la legislación vigente sobre protección de datos, no pudiéndose aplicar a ningún otro fin distinto que no sea la correcta prestación del servicio, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas.

La empresa adjudicataria deberá adoptar las medidas de índole técnica y organizativa necesarias para garantizar la seguridad de los datos de carácter personal de los usuarios del servicio, y evitar su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado.

Una vez terminada la relación contractual regulada en el presente pliego, la empresa adjudicataria deberá destruir los datos o devolverlos al Ayuntamiento de Agudo, al igual que cualquier soporte en que conste algún dato de carácter personal objeto de tratamiento.

### **DÉCIMA PRIMERA.- PRESUPUESTO DEL CONTRATO**

El presupuesto anual que el Ayuntamiento destina para la contratación de este servicio es de 35.000 € con IVA incluido.

**El precio mínimo de licitación y por menú, es de 5,00 €, y el máximo de 6,00 €, ambos precios con el IVA incluido (4%).** En ningún caso, el precio total del contrato podrá superar el importe consignado en el párrafo anterior.

### **DÉCIMA SEGUNDA.- DURACIÓN DEL CONTRATO**

El contrato tendrá una duración de **CUATRO AÑOS**, desde la fecha de formalización del contrato, pudiendo acordarse una prórroga por un máximo de un año, antes de la finalización del plazo del contrato. En cualquier caso, **la duración del contrato incluida la posible prórroga no podrá ser superior a CINCO AÑOS.**

AYUNTAMIENTO DE AGUDO  
Ciudad Real

El presente Pliego Técnico se ha elaborado teniendo en cuenta las previsiones que recogen los artículos 123 a 126 de la LCSP.

Agudo a 10 de febrero del 2022

LA ALCALDESA



Fdo. M<sup>a</sup> Isabel Mansilla Piedras