



AYUNTAMIENTO DE ALHAMA DE MURCIA
Concejalía de Bienestar Social, mayores, familia y
voluntariado

C/Isaac Albeniz, 2
30840. ALHAMA DE MURCIA
Telf. 968 631 895 – Fax 968 631 594

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HAN DE REGIR LA ADJUDICACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y CON BASE EN VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN, DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS Y MERIENDA DEL CENTRO DE DIA DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL “LAS SALINAS” DEL MUNICIPIO DE ALHAMA DE MURCIA.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

Objeto de este Contrato.-

Con relación a la gestión de la prestación de COMIDAS en el Centro de Dia de Personas con Discapacidad Intelectual “Las Salinas” que se viene prestando desde el pasado febrero de 2013 y como requerimiento del Convenio suscrito con la CARM para la prestación del mencionado servicio en el Centro anteriormente referenciado, **se hace necesario contratar a una empresa especializada en el sector para el desarrollo del servicio**

Según el artículo 24 de la ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las Personas en Situación de Dependencia, el servicio de centro de día debe ofrecer una **atención integral** durante el periodo diurno o nocturno a las personas en situación de dependencia, con el objetivo de mejorar o mantener el mejor nivel posible de autonomía personal y apoyar a las familias o cuidadores. En particular, cubre, desde un enfoque biopsicosocial, las necesidades de asesoramiento, prevención, rehabilitación y orientación para la promoción de la autonomía, habilitación o atención asistencial y personal.

Por ello queda justificada la necesidad de ofrecer comidas y meriendas calientes en un Centro con régimen de atención diurno y diario.

Son beneficiarios de este servicio; personas con discapacidad intelectual con edades comprendidas entre los 18 y 65 años, algunos de ellos con necesidades nutricionales especiales.

CARACTERISTICAS DEL SERVICIO

1.- Características Generales del Servicio:

La alimentación de los usuarios debe cumplir los siguientes objetivos:

- Ser equilibrada y completa (supervisada por nutricionista)
- Tener una presentación atractiva.
- Ser variada adaptándose a las necesidades de los usuarios
- Estar convenientemente realizada y condimentada



AYUNTAMIENTO DE ALHAMA DE MURCIA
Concejalía de Bienestar Social, mayores, familia y
voluntariado

C/Isaac Albeniz, 2
30840. ALHAMA DE MURCIA
Telf. 968 631 895 – Fax 968 631 594

- Estar adaptada a la gastronomía local y a la época del año
- Adaptarse y satisfacer a los gustos y hábitos de los usuarios
- Los menús podrán ser modificados siempre que los cambios sean aceptados por la nutricionista
- Los alimentos deberán ser adecuados a las características de los comensales, carnes sin huesos y pescados sin espinas
- 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.
- El número de menús diarios son:
 - De lunes a jueves: 22 menús normales y 4 menús especiales
 - Viernes: 20 menús normales y 4 especialesEsta cantidad puede variar en función de las necesidades del Centro y se podrá avisar con dos días de antelación a la empresa para anular o incrementar menús.
- La comida se servirá caliente y siempre media hora antes del inicio del comedor en el Centro, con el fin de mantener la temperatura adecuada de la comida, habrá que servirla en termos preparados a tal fin. De manera aproximada los horarios de reparto serán de lunes a jueves entre 12.30 y 13,00 horas y viernes entre 12.00 y 12.30 horas
- Los menús deben incluir:

1. Almuerzo (comida a medio día).-

- 1.1. Ensalada: Serán variadas y se irán alternando cada día. Como base: tomate/lechuga con otros componentes variados para cada día de la semana (zanahoria, maíz, atún, palmito, jamón de York, huevo cocido, queso, canónigos, pasas, espárragos, aceitunas, picatostes, salsas variadas, etc.)
- 1.2. Primer plato
- 1.3. Segundo plato
- 1.4. Postre: serán variados y se irán alternando en los diferentes días de la semana (fruta natural, yogures, natillas caseras, arroz con leche casero, flan casero, tarta de queso casera, compota de frutas, macedonia de frutas, etc.)
- 1.5. Pan. La pieza será individual. Para los menús especiales se podrán servir piezas de pan integral

2. La merienda.-

Debe incluir un zumo o leche con cacao para cada uno de los usuarios, se irá alternando en función de la merienda que se sirva. Se alternará para acompañar:

- Bollería casera (bizcochos, madalenas, croissant, etc.)
- Bocadoillos con fiambres variados (patés, sobrasada,....)
- Sándwiches con fiambres variados.



AYUNTAMIENTO DE ALHAMA DE MURCIA
Concejalía de Bienestar Social, mayores, familia y
voluntariado

C/Isaac Albeniz, 2
30840. ALHAMA DE MURCIA
Telf. 968 631 895 – Fax 968 631 594

Una vez adjudicado el concurso se precisa una reunión en la que se determine el menú, teniendo en cuenta las especificaciones de la empresa adjudicataria y también se determinarán las adaptaciones a las diferentes dietas y las adaptaciones según temporada.

2.- Características de los Productos Alimenticios y el Servicio

La elaboración de los menús será realizada por un nutricionista profesional, debidamente habilitado, y seguirá los principios de equilibrio y salubridad, según las exigencias de la legislación vigente en cada momento.

Cada menú irá firmado por el profesional correspondiente, e incluirá su nombre completo y su número de colegiado.

El Servicio se servirá en caliente y de manera diaria, debiendo cumplir con los requisitos exigidos por Sanidad para este tipo de comidas.

Con una semana de antelación el Centro avisará por escrito a la empresa adjudicataria de los días festivos y vacaciones del Centro para que no se sirvan estos menús

El adjudicatario enviará el menú al Centro de Día con una periodicidad mensual, y siempre antes del fin de la mensualidad corriente, y todo ello con el fin último de que se pueda distribuir a las familias de los usuarios del Centro de Día, con la antelación suficiente. De igual manera se propondrá a las familias algunas recomendaciones para la cena de manera que la dieta quede complementada.

Los menús irán debidamente envasados, etiquetados, identificando todos sus ingredientes y con las instrucciones de uso, si fuera necesario

El reparto y entrega en el Centro de Día se realizará por el contratista diariamente, y a través de un medio de transporte adecuado y conforme a la legislación vigente. La empresa adjudicataria entregará al Centro de Día, en concepto de depósito, al inicio de la ejecución del contrato, los medios y dispositivos necesarios a las características adecuadas al servicio que se destina (microondas, calentaplatos, termos...). Estos dispositivos y medios deberán ser adecuados al servicio en número y tipo.

Los alimentos suministrados deberán ser adecuados a las características de los comensales usuarios del Centro, debiendo tratarse de carnes sin huesos y pescados sin espinas.

Bajo petición realizada al contratista por parte del Centro de Día y con una antelación mínima de dos días, deberá servirse cualquier tipo especial de comidas (trituras, en puré, dietas blandas, dietas bajas en calorías, etc....).



AYUNTAMIENTO DE ALHAMA DE MURCIA
Concejalía de Bienestar Social, mayores, familia y
voluntariado

C/Isaac Albeniz, 2
30840. ALHAMA DE MURCIA
Telf. 968 631 895 – Fax 968 631 594

Para los menús especiales también tendrá que haber opción de postres y meriendas (galletas y bizcochos sin azúcar, etc.)

Los medios utilizados para el transporte de las comidas tendrá que cumplir con la normativa vigente al respecto

Desde el Centro se hará un control diario del servicio de catering en el que se valorara la temperatura del producto servido, las condiciones en las que llega al centro, el aspecto, el vehículo donde se transporta, etc.

DOCUMENTACIÓN MINIMA REQUERIDA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Autorización en el registro sanitario
- Seguro de responsabilidad civil
- Documentación acreditativa de la formación en manipulación de alimentos, del personal que elabora y manipula la comida.

DIAS DE SERVICIO Y HORARIO

El servicio se prestará un máximo de 222 días del año natural y para 26 personas

COBERTURA DEL SERVICIO

El presupuesto máximo anual asciende a la cantidad de 31.746,00€ mas 3.174,60€ en concepto de 10% IVA.

Se facturarán tantos menús mensuales como hayan sido servidos. Dicha factura deberá ser entregada a la técnico municipal responsable de la supervisión del servicio, quien la conformará para que Intervención de este Ayuntamiento haga efectivo el pago.

El servicio que se viene prestando a día de hoy finaliza en febrero de 2015.



AYUNTAMIENTO DE ALHAMA DE MURCIA
Concejalía de Bienestar Social, mayores, familia y voluntariado

C/Isaac Albeniz, 2
30840. ALHAMA DE MURCIA
Telf. 968 631 895 – Fax 968 631 594

CRITERIOS DE VALORACIÓN

Para la valoración de las ofertas y la determinación de la oferta más ventajosa, se atenderá a los siguientes criterios de adjudicación.

1.- Oferta económica..... De 0 a 25 puntos

Se puntuará con 20 puntos a la de menor precio ofertado. Para el resto se aplicará la fórmula siguiente:

$$\text{Puntuación} = 25 \times \frac{\text{menor oferta presentada}}{\text{oferta}}$$

Tipo= 0 puntos

3.- Por ofertar en fechas señaladas algún menú especial .De 0 a 20 puntos

Se acordará con el Centro la fecha exacta y el tipo de menú que consistirá en menú de Navidad, de Semana Santa, de Verano, de Fiestas Locales y para el día de la Patrona

(4 puntos por cada menú en fecha señalada)

4.- Por ofertar previo a los periodos vacacionales y para degustación del colectivo y a criterio del Centro..... De 0 a 20 puntos

Se valoraran 4 puntos por cada propuesta de las siguientes:

1. Helados. Una vez por semana en los meses de Junio, julio, agosto y Septiembre.
2. Refrescos. Una vez al mes
3. Dulces de Pascua. Una vez al inicio de la Navidad
4. Churros con Chocolate. Una vez durante la Navidad
5. Roscon de Reyes. Una vez y en la fecha más próxima a Reyes

5.- Opción de repetir..... 20 puntos

Ofrecer a los usuarios del centro la opción de repetir todo el menú en las comidas y meriendas que se sirvan a diario.

7. Seguro de Responsabilidad civil..... 5 puntos

Si el seguro de responsabilidad civil que posee la empresa es igual o supera 1.000.000 €

8. Certificado ISO 9001 Sistema de Gestión de Calidad..... 5 puntos

Que la empresa cuente con este certificado de calidad



AYUNTAMIENTO DE ALHAMA DE MURCIA
Concejalía de Bienestar Social, mayores, familia y
voluntariado
C/Isaac Albeniz, 2
30840. ALHAMA DE MURCIA
Telf. 968 631 895 – Fax 968 631 594

8. Certificado ISO 14001 Sistema de Gestión de Ambiental... 5 puntos

Que la empresa cuente con este certificado de calidad

En caso de empate, la que tenga mas puntos en el criterio de oferta económica y de persistir el empate será por sorteo

Fdo: Magdalena Carreño Sánchez
Trabajadora Social.

