



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER LA CONTRACTACIÓ DE LA GESTIÓ DEL SERVEI MUNICIPAL DE MENJAR A DOMICILI.

1.- INTRODUCCIÓ.

Aquest Plec té com objecte definir les condicions tècniques necessàries per a la contractació d'un Servei de Menjar a domicili i als equipaments de la Mancomunitat Pla de Mallorca

El Servei de Menjar a Domicili cobreix la necessitat bàsica d'alimentació, constituint un servei de suport tècnic al domicili que facilita una continuïtat de les persones al seu entorn social i familiar i d'aquesta manera millorar les condicions socials i alimentàries de les persones beneficiàries.

El Servei de Menjar als equipaments de la Mancomunitat, cobreix la necessitat bàsica d'alimentació, permetent una continuïtat de les persones al seu entorn, millorant les condicions socials i alimentàries de les persones beneficiàries.

2.- DEFINICIÓ, OBJECTIUS, I NATURA DEL SERVEI.

El servei de Menjar als equipaments de la Mancomunitat Pla de Mallorca consisteix en la distribució dels menús als centres de dia de la Mancomunitat (centre de dia d'Algaida i centre de dia de Petra), així mateix també es podrà oferir el servei a les escoletes municipals de 0 a 3 anys, dels municipis de la mancomunitat que estiguin interessats en aquest servei.

El Servei de menjar a Domicili consisteix en la producció en origen i distribució als domicilis particulars de les persones beneficiàries.

L'objectiu del Servei de Menjar a Domicili és millorar la qualitat de vida a l'entorn social i familiar de les persones majors i/o que tenen dificultats d'autonomia, donant cobertura a la necessitat bàsica de la nutrició. És un servei universal adreçat a persones majors i/o discapacitades amb dificultats d'autonomia per poder realitzar el seu propi menjar. L'oferta de menús s'adaptarà a les necessitats dietètiques de les persones beneficiàries.

La naturalesa jurídica que vincularà l'empresa adjudicatària de la gestió del Servei de Menjar als equipaments i el Servei de Menjar a Domicili serà a través de concurs públic materialitzat amb la modalitat de contractació de serveis.



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

3.- PERSONES OBJECTE D'ATENCIÓ.

El Servei de Menjar als equipaments va adreçat a les persones usuàries dels centres de dia.

També poden ser usuaris del servei, els usuaris d'altres equipaments, com escoles municipals, escoles d'estiu, etc., en el cas de que els municipis estiguin interessats en sol·licitar aquest servei. En tal cas, ho faran mitjançant el servei de menjar a domicili de la mancomunitat. En qualsevol cas els menús s'hauran d'adaptar a les necessitats dels diferents tipus d'usuaris.

El Servei de Menjar a Domicili van adreçat a persones residents a la Mancomunitat Pla de Mallorca que reuneixin els següents requisits:

- Estar empadronades a un municipi de la Mancomunitat Pla de Mallorca.
- Persones majors de 65 anys o persones amb discapacitat física i psíquica.
- Excepcionalment, el servei podrà adreçar-se a altres col·lectius que es trobin temporalment en una situació de dificultat per atendre les necessitats nutricionals per malalties greus, períodes de convalescència sense familiars, o altres situacions de limitació temporal de l'autonomia.

4.- CONTRACTE DEL SERVEI

L'objecte del present plec és la contractació per part de la Mancomunitat Pla de Mallorca de la provisió i subministrament de menjar elaborat als equipaments i al servei de menjar a domicili, afavorint objectius públics de qualitat social.

5.- FUNCIONAMENT DEL SERVEI.

5.1.- Capacitat del servei.

El servei ha de garantir tenir capacitat per cobrir la demanda als equipaments i als usuaris del servei de menjar a domicili.

5.1.1.- Els equipaments:

Als centres de dia s'hauran de servir dinars de dilluns a diumenge per a tots els usuaris dels centres.

Màxim número d'usuaris a cada centre:

- El Centre de dia d'Algaida: 30 persones usuàries.



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

- El Centre de dia de Petra: 32 persones usuàries

Si en un futur s'ampliés la capacitat dels centres o s'obrissin nous centres també s'hauria de garantir la capacitat per realitzar el servei.

En aquest sentit se sap que en 2018 obrirà la Unitat de Convivència de Petra amb 11 places.

El servei també s'haurà d'adaptar per cobrir la demanda que hi pugui haver en escoletes municipals o altres equipaments dels municipis que conformen la mancomunitat en el cas que es sol·liciti el servei per part dels ajuntaments.

5.1.2.- El servei de Menjar a domicili actualment compta amb uns 40 usuaris, però aquest número pot variar. El número d'usuaris del servei ha anat variant a la baixa durant els darrers anys. Les condicions demogràfiques i, més concretament l'envelliment de la població al Pla de Mallorca fa preveure que amb un servei de qualitat es podria arribar a un nombre creixent d'usuaris.

L'adjudicatari ha de mostrar una oferta amb flexibilitat i capacitat d'adaptació a les variacions de la demanda.

5.2.- Criteris d'organització. Funcions

5.2.1 Respecte al repartiment de menjar als equipaments

5.2.1.1 Funcions de l'empresa adjudicatària:

- Producció i distribució dels menús.
- Comunicació mensual al departament de Serveis Socials Comunitaris de la Mancomunitat Pla de Mallorca de les possibles incidències i queixes.
- Resolució de dificultats de gestió/atenció i d'incidències en la provisió i qualitat dels menús.
- Gestió econòmica (gestió d'ingressos i despeses).
- Gestió de personal.

5.2.1.2. Funcions de la Mancomunitat Pla de Mallorca:

- Inspecció del servei donat per l'empresa adjudicatària.
- Control econòmic i pagaments.
- Avaluació del Servei.
- Petició dels menús dels equipaments municipals.
- Accés a les ajudes no tècniques de la Mancomunitat Pla de Mallorca.



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

5.2.2 Respecte al repartiment de menjar als domicilis

5.2.2.1.- Funcions de l'empresa adjudicatària:

- Producció i distribució del menú.
- Disseny de rutes i adequació de les mateixes a la incorporació de nous domicilis o baixes.
- Iniciar el servei una vegada rebuda la comunicació d'alta per part del Departament de Serveis Socials Comunitaris.
- Custòdia de claus de les entrades als edificis on no hi ha porter automàtic si cal, per les dificultats d'autonomia del beneficiari.
- Custòdia de claus del domicili particular, a petició de la persona interessa, per motius de dificultats importants de mobilitat per acudir a la porta o dificultats importants de hipoacúsia que impedeixen sentir el timbre.
- Detecció i derivació als Serveis Socials Comunitaris.
- Comunicacions amb els beneficiaris del Servei.
- Comunicació als Serveis Socials de les possibles incidències i queixes.
- Resolució de dificultats de gestió/atenció i d'incidències en la provisió i qualitat dels menús.
- Gestió de personal.
- Gestió econòmica (gestió d'ingressos i despeses).

5.2.2.2. Funcions de la Mancomunitat Pla de Mallorca:

- Inspecció del servei donat per l'empresa adjudicatària.
- Informar del Servei a les persones usuàries, emplenar i informar la sol·licitud.
- Valoració de les sol·licituds i encàrrec a l'empresa contractista de noves altes i dates d'inici del servei. Baixes definitives o temporals.
- Comunicacions amb les persones beneficiàries del Servei.
- Avaluació del Servei.
- Accés a les ajudes no tècniques de la Mancomunitat Pla de Mallorca.
- Aplicació règim d'infraccions i sancions.

5.3.- Forma de prestació del Servei i sol·licituds.

5.3.1 Respecte al repartiment de menjar als equipaments

5.3.1.1.- Comunicació a l'empresa per part del servei als equipaments.



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

Un cop donada d'alta la persona usuària al servei, el responsables del mateix comunicarà l'alta a l'empresa contractista que incrementarà el nombre de menús a l'equipament.

Les altes i baixes a l'equipament seran comunicades a l'empresa contractista per part de la persona responsable del mateix. Els equipaments remetran setmanalment amb el format acordat, el número de menús que necessitin rebre a la setmana següent, especificant-los en funció de cada una de les dietes.

5.3.1.2.- Preu del servei als equipaments.

A partir de l'inici del Servei, la Mancomunitat Pla de Mallorca en la seva ordenança fiscal establirà la quota màxima per persona usuària, d'acord el preu adjudicat a l'oferta.

Preu màxim a ofertar: $5€ + 10\% \text{ IVA} = 5,5€$

L'empresa facturarà mensualment a la Mancomunitat els menús servits als centres.

5.3.1.3.- Calendari.

El servei als equipaments es realitzarà de dilluns a dissabte (ambdós inclosos).

5.3.1.4.- Tipus de servei i distribució.

El menjar s'ha de servir dins contenidors alimentaris hermètics que reuneixen els requeriments higiènic-sanitaris. S'ha de servir als centres abans de les 12.30 h.

En cas de que es produeixin incidències respecte al producte rebut, com la manca total o de part del menú, l'entrega fora dels recipients o algun producte amb mal estat, l'empresa repararà la no conformitat abans de les 14'30 hores.

5.3.2 Respecte al repartiment de menjar als domicilis

5.3.2.1.- Tramitació de sol·licituds, admissió al servei de menjar a domicili i comunicació amb l'empresa.

Les persones interessades podran sol·licitar el servei de menjar a domicili als serveis socials de la Mancomunitat o bé directament a l'empresa adjudicatària del servei.

Si es realitza a través dels serveis socials, aquests comunicaran a l'empresa contractista l'alta de la persona usuària en el servei, explicitant les dades d'identificació de la mateixa (nom i llinatges, adreça on s'ha d'efectuar el lliurament i una segona adreça per



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

situacions d'absència puntual del domicili) amb indicació de la data a partir de la qual s'iniciarà el servei d'entrega del menjar així com la resta de característiques del servei (tipus de servei i de dieta, freqüència quota, data de finalització per casos temporals).

El/la contractista queda obligat/da a mantenir la prestació del servei a les persones usuàries donades d'alta durant tot el període en que es trobin en aquesta situació.

El contractista informará a la mancomunitat de les altes que es donin en el servei directament a través d'ells, passant una relació d'usuaris del servei mensualment.

Una vegada iniciat el servei, l'empresa comunicarà a la Mancomunitat qualsevol incidència s'hagi produït respecte del servei previst (suspensions, baixes, reinicis; canvis en la freqüència: reducció de dies; canvis en el tipus de servei: reducció del servei donat; canvis en la dieta; o canvis de domicili o altres incidències que poguessin produir respecte de l'ús del servei).

Les baixes definitives i les suspensions del servei podran ser sol·licitades per la persona beneficiària qui s'adreçarà a l'empresa adjudicatària i aquesta ho comunicarà amb posterioritat als Serveis Socials Comunitaris, dins el termini de 48 hores. També es suspendrà el servei per causes imprevistes o de força major (com hospitalitzacions, defunció, ingrés a residència..)

Les baixes sol·licitades per la persona beneficiària per motius de disconformitat amb el servei se'ls hi donarà un tractament específic per tal d'esbrinar detalladament les no conformitats i seran comunicades immediatament als Serveis Socials Comunitaris.

L'empresa mensualment facilitarà una relació als Serveis Socials Comunitaris de les altes, baixes i suspensions que s'han produït en el Servei, explicitant els dies consumits i cost per cada persona beneficiària.

Seguiment de la prestació oferida: l'empresa realitzarà un seguiment diari respecte del servei donat, registrant-ne tant les incidències com possibles queixes que s'hagin pogut produir, procedint a la seva reparació a la major brevetat possible.

Seguiment de l'ús de la prestació per part de les persones beneficiàries: l'empresa realitzarà un seguiment periòdic sobre l'ús del servei per part de la persona usuària, podent revalorar la idoneïtat del mateix en cas d'un mal ús. Aquestes situacions seran presentades a la Coordinadora dels Serveis Socials Comunitaris i en cas de baixa del servei hauran de tenir el seu vist i plau. Així mateix en cas de detecció de problemàtica social, informará a l'usuari de la xarxa d'atenció social de la Mancomunitat Pla de Mallorca.

5.3.2.2.- Preu del servei de repartiment a domicili.



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

A partir de l'inici del Servei, la Mancomunitat Pla de Mallorca en la seva ordenança fiscal establirà la quota màxima per persona usuària, d'acord el preu adjudicat a l'oferta.

Preu màxim a ofertar: 6,82€ + 10% IVA= 7,5€

La empresa adjudicatària cobrarà aquest preu directament dels usuaris. En el moment que un usuari es doni d'alta haurà d'emplenar formulari amb dades bancàries per a que se li pugui girar el cost dels menús.

Les persones usuàries del servei poden accedir a una ajuda per afrontar el cost del servei del menjar. Aquesta ajuda pot ser per a la totalitat o per part del cost, estant en funció dels ingressos econòmics de les persones usuàries del servei. La concessió d'aquestes ajudes es valoraran de forma individual per la comissió de serveis socials de la mancomunitat, supeditades a l'existència de crèdit pressupostari suficient per a ajudes no tècniques.

La persona usuària del servei està obligat a abonar a l'empresa adjudicatària l'import del servei.

5.3.2.3.- Calendari del repartiment a domicili.

El servei de repartiment del menjar al domicili dels usuaris es durà a terme el dilluns, dimecres i divendres de cada setmana, fent l'entrega del menú del dia **abans de les 13:00h**. El divendres es podrà fer l'entrega dels menús del dissabte i el diumenge següents.

El servei ha de possibilitar que els usuaris puguin tenir el seu menú tots els dies de l'any.

El repartiment als usuaris s'adaptarà a les necessitats d'aquests, indicant ells mateixos per quins dies de la setmana sol·liciten que se'ls serveixi menús.

5.3.2.4.- Tipus de servei i distribució del menjar a domicili.

L'usuari podrà demanar aquest servei amb diferents modalitats i l'empresa adjudicatària estarà obligada a donar cobertura a aquesta demanda en qualsevol de les formes que trïi l'usuari:

- Amb la freqüència setmanal establerta de manera continuada.
- Per dies concrets de la setmana.



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

- De manera temporal, durant un període delimitat (amb data d'inici i final explicitats), o amb caràcter permanent i subjecte a actualitzacions periòdiques.

El repartiment del menjar a domicili es realitzarà amb contenidors alimentaris hermètics. El contractista comunicarà a cada persona usuària l'hora aproximada de lliurament del menjar al seu domicili i que estarà en funció del lloc que ocupa dins la ruta de distribució que es segueix. Aquesta hora assignada oscil·larà en un interval màxim d'una hora respecte el previst. L'empresa contractista disposarà de les mesures i mitjans necessaris per tal d'assegurar aquest compromís.

A les persones usuàries se'ls hi lliurarà en el seu domicili els menjars durant el període que es trobin d'alta al servei. El personal de repartiment haurà de presentar-se al domicili de la persona usuària convenientment uniformat i amb la corresponent acreditació que s'exhibirà en lloc visible.

La distribució es realitzarà en els envasos i embalatge ajustat a la normativa vigent respecte a l'envasament, etiquetatge i condicions de transport de menjars preparats.

El menjar es servirà en fred, preparat de forma que l'usuari simplement ho hagi d'escalfar en el microones per poder-ho consumir. A l'envàs s'haurà d'etiquetar el dia de preparació dels aliments i envasat i la data màxima per a consumir-ho.

L'empresa adjudicatària podrà custodiar claus de l'entrada del edifici quan aquest no compti amb porter automàtic, com a forma de facilitar el servei a les persones amb dificultats de mobilitat. Igualment podrà custodiar la clau del domicili de la persona usuària, a petició d'aquest, en aquells casos que, estant al domicili la persona beneficiària, té grans dificultats de mobilitat per acudir a la porta o per dificultats de sordesa, no pot sentir el timbre.

En cas d'absència de forma ocasional en el domicili, el lliurament es podrà efectuar al domicili fixat a tal efecte pel propi usuari/a en la sol·licitud d'admissió en el servei, que en tot cas, serà un domicili proper o contigu al domicili del/la usuari/a. No es podrà fer ús d'aquest segon domicili d'entrega de forma habitual o continuada.

En cas de que no es pogués efectuar el lliurament en aquest segon domicili, el/la contractista no tindria l'obligació d'efectuar l'entrega corresponent en aquest dia, malgrat sí tindrà dret a la seva facturació i cobrament.

En el cas que es puguin produir incidències respecte al producte que ha de rebre cada persona usuària com la manca total o d'alguna part del menú, l'entrega fora del recipient prescrit, o de qualque producte que la persona usuària pogués rebre al domicili



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

en males condicions, l'empresa repararà la no conformitat que s'ha produït, abans de les 15 hores del mateix dia

5.4.- Menús de repartiment als equipaments i al domicili.

Els menjars hauran de tenir les necessàries garanties sanitàries, nutritives i dietètiques adequades a l'edat i a l'estat de les persones beneficiàries.

Durant la primera quinzena del mes l'empresa presentarà al Departament de Serveis Socials Comunitaris els menús que es subministraran per a les diferents dietes al llarg del mes següent, aquest donarà la conformitat als menús proposats. Posteriorment, l'empresa comunicarà també als usuaris els menús que es subministraran dins la darrera setmana del mes anterior a la seva vigència.

a.- Requisits i característiques

Els menús s'hauran d'ajustar a :

- Necessitats energètiques de les persones majors i infants.
- Necessitats de macronutrients i micronutrients.
- Necessitats d'aigua i fibra.
- Racions dietètiques recomanades.
- Equilibri alimentari.

Els menús han de complir els següents requisits:

- Ser complets i variats.
- Tenir una presentació atractiva.
- S'hauran d'adaptar a les necessitats de les persones usuàries.
- Hauran d'estar convenientment realitzats i condimentats.
- La dieta haurà d'estar basada en un alt percentatge dels casos en la cuina tradicional mallorquina i es minimitzarà l'ús de varietats foranies, especialment estrangeres.
- La dieta s'adaptarà a l'època de l'any i els costums que marqui la tradició.
- S'adaptaran a satisfer els gustos i hàbits de les persones usuàries.
- S'oferiran menús especials per a dades molt assenyalades com Nadal, Pasqua i altres.
- El pa serà "pa blanc" i s'evitarà el pa dolç.

Característiques de la dieta basal o normal:

El servei complet (dinar més sopar) de la dieta basal tindrà una aportació calòrica de 1080-1200 Kcal., aportació que suposa el 60% del volum energètic diari total (VET),



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

que en cas de les persones grans oscil·la entre 1.800 i 2.000 Kcal., i que es distribuirà en: dinar, 30-35 % del VET; sopar 20-25 %.

Els principis immediats hauran de distribuir-se de la següent manera:

Proteïnes	15-17 % del valor calòric
Greixos	< 30 % del valor calòric (*)
Hidrats de carboni	45-65 % del valor calòric

(*) Els greixos saturats representaran sempre menys del 10% del valor calòric

b.- Composició dels menús.

Els menús constaran de:

- Dinar: primer plat, segon plat, pa i postres.

S'ajustaran al següent esquema setmanal:

Aliments	Freqüència
Carns	2-4 vegades/setmana
Peix	3-4 vegades /setmana
Ous	No més de 3 / setmana
Lactis	1-2 racions dia
Llegums	2-3 vegades / setmana
Cereals, derivats i patates	3-4 racions dia
Verdures i hortalisses	2-3 racions dia:cuites
Fruites	1-2 racions /dia

c) Quantitats per ració.

Les quantitats mínimes per ració seran les següents:

ALIMENTS	1 RACIÓ EQUIVAL A: (pes en cru)
Llegums	60 gr.
Arròs	40-50 gr.
Pasta	50-70 gr.
Pa	200 gr. Coma plat principal
<u>Carn:</u>	



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

Vermella	100-125 gr.
Blanca	125-150 gr.
Peix	125-150 gr.
<u>Làctics:</u>	
Llet	200 ml (1 tassó)
Iogurt	125 gr. (1 unitat)
Formatge fresc	60-80 gr.
Formatge semi	20-40 gr.
Verdures	150-200 g.
Fruites	130-150 g.
<u>Greixos:</u>	
Oli d'oliva/llavors	20 g (2 cullerades soperes)
Mantega/margarina	10 g. (1 cullerada sopera)

A títol informatiu, els ingredients a emprar en l'elaboració de les corresponents dietes poden ser:

Verdures a escollir: pastanaga, porros, mongeta tendra, espinacs, espàrrecs, colflori, albergínies, pebres, carxofes, cols, col de Brussel·les, bledes, xampinyons, carbassó, tomàtiga, remolatxa, naps.

Llegums a escollir: llenties, cigrons, mongeta blanca, pèsols, faves tendres.

Peixos a escollir: rap, llobarro, lluç, turbot, llenguado, truita, bacallà fresc, emperador, sardines, bonítol, sípia, calamars, musclos i gambes.

Carns a escollir: pollastre, gall indi, vedella, xot, porc (magre).

Fruites escollir: meló, taronja, mandarina, síndria, maduixes, melicotó, prunes, cireres, pera, poma, plàtans, albercocs, nectarines, kiwis, xirimoies, codonys.

Lactis a escollir: formatge, formatge tendre, brossat, iogurt, flam, natilles, quallada, púding, crema, postres làctics.

El/la contractista podrà fer modificacions sobre aquest esquema d'ingredients, essent en tot cas aprovat per l'Administració.

d) Manual de dietes: fitxes tècniques i dietètiques. Codi de dietes.

Les empreses que es presentin a la licitació hauran de presentar un Manual de Dietes que inclourà tant la informació relativa als plats –mitjançant un codi de dietes–, especificant el nom, les indicacions, els objectius i les característiques de la mateixa.



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

La **fitxa d'elaboració** dels plats ha de recollir la informació relativa a la manera de preparar, elaborar, distribuir i servir un pla i especificar:

- Nom del plat.
- Nombre de racions per les que està programat.
- Ingredients o components del plat.
- Processos que pateixen els aliments en les fases de preparació, elaboració, i distribució.
- Característiques organolèptiques del plat.
- Altres dades d'interès.

La **fitxa dietètica** presenta l'anàlisi nutricional del plat i ha d'incloure les següents dades:

- Calibratge del plat.
- Comparació de l'aportació calòrica dels nutrients amb les ingestes diàries recomanades.

A més el manual haurà d'incloure **un codi de dietes** que recollirà la descripció detallada de cadascuna d'elles. L'apartat inclourà els següents punts:

- Nom del plat.
- Indicacions: relació de patologies a les que es pot aplicar la dieta.
- Característiques: fórmula dietètica, característiques físiques, característiques químiques, aliments de la dieta (aliments permesos, aliments a evitar i tècniques culinàries recomanades).

Les dietes que s'hauran d'oferir seran:

1. **Dieta saludable o normal:** pràcticament igual a la de la persona adulta, però amb petites modificacions per adaptar-se a les persones grans: reducció de greixos animals, ús d'oli d'oliva i en cru. Especial cura en la elaboració del menjar per tal de facilitar la masticació i la digestió (planxa, bullit, vapor). Reducció de fritures.
2. **Dieta de règim (hipocalòrica):** dieta bàsicament hipocalòrica, reducció del 33 % de Kcal, reduïda en greixos: Cocció planxa, graella, bullit o vapor.
3. **Dieta diabètica:** semblant a la basal, però amb especial atenció en la preparació d'alt contingut en hidrats de carboni absorció ràpida o semiàrida, essent aquest substituïts per altres que siguin més idonis a les racions d'hidrats de carboni recomanades.
4. **Dieta triturada:** màxim aportació de nutrients en poc volum. Preparat exclusivament amb proteïnes d'alt valor biològic, - carn, peix (sense espines)



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

i ous, quedant exclosos els embotits-. Indicada per a les persones que presenten problemes de deglució i/o masticació, però que el sistema digestiu conserva una funció normal.

5. Dieta baixa en sodi: dieta bàsicament hiposòdica, sense sal i sense aliments rics amb sodi.
6. Dieta astringent: a priori, el metge marcarà la durada de la mateixa.

Totes les dietes es facilitaran sota prescripció mèdica.

- e) Qualitat dels productes. Garantia de qualitat higiènic-sanitària. Control de qualitat.

Totes les matèries primes i els productes servits per l'empresa que resulti adjudicatària estaran subjectes a la normativa legal i al codi aliments espanyol.

Les empreses proveïdores de matèries primes i els productes ha d'estar acreditats i subjectes a la normativa vigent, responsabilitzant-se l'empresa adjudicatària de les possibles alteracions dels productes en tot moment. L'emmagatzemament de les matèries primes, la seva conservació, manipulació, elaboració del menjar, envasament, etiquetatge, explicitació de les dates d'elaboració i caducitat, transport i distribució d'elaboració i caducitat, transport i distribució s'efectuarà complint la normativa vigent aplicable per menjar elaborat transportat.

El/la licitador/a haurà de presentar una **Memòria** en la que indiqui la descripció de cada matèria prima, la seva qualitat, unitat de mesura, marca o marques, així com aquells requisits que estableixi l'ordenament jurídic vigent, en especial el codi alimentari espanyol i la normativa complementària; a més caldrà garantir un adequat nivell qualitatiu tant en la selecció i conservació dels aliments i productes complementaris, com en la seva manipulació, característiques organolèptiques i temperatura. En qualsevol cas, els queviures seran de qualitat extra o primera.

Els productes envasats hauran de complir el disposat en el Reial Decret 1334/1999 de 31 de juliol, pel que s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris envasats.

L'empresa complirà les normes generals destinades als operadors de les empreses alimentàries en matèria d'higiene del productes, recollides en el reglament CE núm. 85272004 DEL Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. També complirà les normes específiques aplicables a la seva activitat, recollides al Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene, elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

S'exigeix el desenvolupament, aplicació i manteniment d'un procediment permanent d'autocontrol sanitari basat en els principis del APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) que inclogui plans de prerequisits d'higiene i traçabilitat de punts de control crítics.

L'empresa adjudicatària durà un registre d'incidències i queixes referides a la qualitat, així com l'atenció i resposta donada a les mateixes, comunicant el seu contingut mensualment a Serveis Socials Comunitaris. Aquest registre estarà en tot moment a disposició de ser consultat per la Mancomunitat.

L'empresa adjudicatària haurà de posar en coneixement dels serveis de la Mancomunitat qualsevol anomalia higiènic-sanitària que detecti als domicilis.

Les empreses que licitin hauran d'elaborar una Guia de pràctiques correctes d'higiene i manipulació dels aliments adreçats a les persones usuàries del servei.

Els contenidors pel transport i distribució de menjar seran higienitzats amb mètodes físic-mecànics, que assegurin la seva correcta neteja i desinfecció.

L'administració podrà mitjançant l'emissió de la corresponent instrucció, determinar qualsevol altre aspecte de caràcter higiènic-sanitari que es consideri pertinent per a la correcta i adequada prestació del servei.

5.5. Control de qualitat.

L'empresa adjudicatària haurà de posar en funcionament els mecanismes necessaris per garantir la qualitat del Servei, incorporant els control de qualitat adients referits tant als menús, als procediments emprats i al grau de satisfacció de les persones beneficiàries.

L'empresa comunicarà als Serveis Socials Comunitaris mensualment les queixes i incidències en el subministrament dels menús que s'hagin pogut produir respecte del servei, així com l'atenció donada a les mateixes per part de l'empresa. Per tal motiu l'empresa complimentarà diàriament un full d'incidències i queixes, elaborant un registre que mensualment presentarà a Serveis Socials Comunitaris abans de la liquidació mensual.

A efectes de comprovar la qualitat del menú que serveix als usuaris, diàriament es servirà un menú a la seu de la mancomunitat.

Les persones responsables dels equipaments de la Mancomunitat mantindran reunions periòdiques amb l'empresa per tal de vetllar per la qualitat del servei.



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

5.6. Seguiment del programa del servei de repartiment als equipaments i a domicili.

L'empresa adjudicatària informará puntualment i per escrit als Serveis Socials Comunitaris de totes les incidències del Servei, tant les relatives al funcionament com aquelles que puguin influir directament en la qualitat i ús del servei.

L'empresa designarà un/a representant que serà el responsable de la coordinació general del servei, del seguiment del funcionament i de respondre davant qualsevol incidència en relació amb el desenvolupament del contracte.

6.- RECURSOS HUMANS, MATERIALS I ECONÒMICS. COMPOSICIÓ DEL SERVEI I FUNCIONS DE L'EQUIP.

L'adjudicatari ha de comptar amb tots els recursos necessaris, tant materials com personals, per dur a terme el servei en totes les seves fases, des de l'elaboració dels aliments fins la distribució als usuaris.

El personal manipulador dels aliments complirà en tot el que disposa la normativa d'aplicació, segon el Reial Decret 202/2000 d'11 de febrer, pel que s'estableixen les normes relatives a la manipulació d'aliments.

L'adjudicatari accepta la condició de patró absolut, exonerant de tota responsabilitat a l'administració.

Es farà càrrec amb exclusiva, i amb total indemnitat per l'administració, de tot el personal que empri en l'execució de la contracta, obligant-se al pagament del salaris, assegurances socials, subsidis, mutualitat corresponent pel que fa a accidents laborals i malalties professionals i, en general, de totes les obligacions que li imposin les disposicions legals vigents en matèria laboral, sindical de seguretat social i de seguretat i higiene en el treball.

L'adjudicatari queda obligat a acreditar, sempre que sigui requerit per aquest motiu, el compliment de les obligacions abans esmentades mitjançant exhibició de la corresponent documentació.

El servei comptarà amb una persona coordinadora del mateix i amb el personal necessari suficient, per a dur endavant la coordinació i gestió, el seguiment de les activitats del servei així com la gestió de peticions, l'elaboració i repartiment del menú.



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

El projecte tècnic que es presenti haurà d'explicitar el personal i l'organigrama que conformarà el servei, amb indicació d'horaris, categories professionals així com qualsevol altre que es consideri rellevant per el seu bon funcionament.

Així mateix, al projecte s'especificarà les funcions que desenvoluparà l'equip del servei per tal de dur endavant les activitats de coordinació i gestió del servei, elaboració i distribució dels menús.

L'empresa adjudicatària aportarà tots els recursos necessaris per el bon desenvolupament de la seva activitat. Entre altres els de:

- Sistemes i programes informàtics.
- Mobiliari i equipament.
- Les instal·lacions i infraestructura necessària per elaborar, envasar i distribuir els menús.
- Els envasos
- Vehicles per a la distribució dels menús.

Al projecte tècnic es detallaran tots els recursos que es disposin pel desenvolupament d'aquest servei.

Amb càrrec a aquesta contracta, l'empresa adjudicatària es farà càrrec de les següents despeses:

- Despeses de personal.
- Despeses manteniment de l'equipament.
- Despeses de substitució d'equipament.
- Despeses de material fungible.
- Despeses de transport.
- Les despeses derivades de les obligacions assumides per l'empresa contractista en el plec de clàusules administratives particulars.
- Assegurança de responsabilitat civil.
- Assegurança vehicles.
- Altres despeses, incloses tributs i permisos necessaris pel desenvolupament de l'activitat.

7.- PROJECTE TÈCNIC.

El projecte tècnic que es presenti haurà d'incloure necessàriament propostes sobre els següents punts.

- Dotació de personal i horaris.
- Funcions i organigrama.



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

- Programació del servei.
- Fase d'implementació.
- Horaris i calendari.
- Rutes de distribució.
- Criteris d'elaboració de menús. Dietes que s'ofereixen.
- Manual de dietes. Fitxes Tècniques d'elaboració i fitxes dietètiques. Codi de dietes.
- Programació i rotació de menús.
- Control de qualitat.
- Protocol d'instrucció en la manipulació dels aliments per les persones usuàries.
- Descripció d'equipaments i recursos.
- Sistema de registre.
- Difusió i identificació del servei.
- Gestió econòmica.
- Coordinació amb la inspecció del servei.
- Millores del servei.

8.- PREVENCIÓ DE RICS LABORALS.

Les empreses interessades hauran de complir la normativa en prevenció de riscos laborals.

9.- SISTEMA DE REGISTRE.

El servei haurà de comptar i mantenir actualitzada una base de dades, ajustada a la LOPD (llei orgànica de protecció de dades) que contengui, com a mínim, la següent informació:

- Dades personals dels/les usuaris/es: nom, llinatges, DNI, data de naixement, adreça, municipi i telèfon.
- Dades relatives a la seva situació familiar i d'autonomia.
- Data d'alta i baixa del servei. Període cobert.
- Informació referida al tipus de servei donat (dieta, dies de la setmana amb servei, cost).

10.- DIFUSIÓ I IMATGE.

Tota la informació del servei és propietat de la Mancomunitat Pla de Mallorca i no es podrà emprar sense l'autorització expressa de la Mancomunitat.



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

El logotip que s'empri per a la identificació i difusió del servei serà sempre en primer terme el de la Mancomunitat Pla de Mallorca. També hi podrà figurar a una escala inferior el logotip de l'empresa que gestiona el Servei. Hauran de dur el logotip de la Mancomunitat els documents que elabori el servei sempre i quan la Mancomunitat estigui informada (cartes, comunicacions, memòries, etc.).

L'empresa contractada participarà en espais de divulgació del Servei a requeriment de la Mancomunitat Pla de Mallorca.

A tota la divulgació constarà que es tracta d'un servei de la **Mancomunitat Pla de Mallorca**.

11.- SUBCONTRACTACIÓ.

El servei actual, explotat per l'empresa EUREST COLECTIVIDADES, S.L. compta amb personal contractat amb caràcter de subrogable segons l'acord marc signat per les empreses del sector i la legislació laboral vigent.

Les característiques del personal subrogable són:

- Conductor 1: Jornada de 36 hores i salari brut de 18.773,56 euros
- Conductor 2: Jornada de 9 hores i salari brut de 4.301,56 euros.

A més a més, la contracta actual ha invertit en un equipament necessari per a l'explotació d'aquest servei que haurà de ser assumit pel nou adjudicatari a resultes aquest concurs. L'equipament és el següent i té un valor pendent d'amortitzar aproximat de 4.626,65 desglossat com es mostra a continuació:

- 2 forns regeneradors 5GN Analogic amb valor de 2.841,55€
- 2 suports estandar per al forn amb valor de 855,36€
- 10 reixetes GN 1/1 reforçat amb valor de 111,62€
- 2 frigorífics TS3 370 blancs, 414 l.

Aquests valors hauran de ser actualitzats quant a la seva amortització, informació que aportarà la contracta sortint en el moment d'entrada al servei del nou adjudicatari.

Petra,.....

La Presidenta



MANCOMUNITAT PLA DE MALLORCA

C/. Hospital, 28
07520 - PETRA

Joana M^a Pascual Sansó

Diligencia, per fer constar que el present plec ha estat aprovat per la mancomunitat en sessió plenària de data

El Secretari

José Ramón Sicre Vidal