



Ayuntamiento de Montiel

Expediente n.º: 273/2025

Pliego de Prescripciones Técnicas.

Procedimiento: Contrato de servicios por procedimiento abierto.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS APLICABLE A LA LICITACIÓN DEL CONTRATO DE SERVICIOS DENOMINADO “SERVICIO DE COMIDAS A DOMICILIO EN MONTIEL”, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Ayuntamiento de Montiel

C/ Diputación, 8, Montiel. 13326 (Ciudad Real). Tfno. 926353031. Fax:





Ayuntamiento de Montiel

1.- OBJETO DEL CONTRATO.-

El objeto del presente contrato es el suministro y servicio de entrega a domicilio de comidas a los usuarios previstos en la cláusula segunda, con las características y condiciones establecidas en el Pliego de Condiciones económico-administrativas, así como en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, todo ello, en el ámbito territorial del término municipal de Montiel.

2.- USUARIOS DEL SERVICIO.-

Los usuarios del servicio serán:

- a) Personas que, por circunstancias personales y/o sociales que les dificulten o impidan la realización de la tarea de la preparación de la comida, necesiten ese servicio.
- b) Usuarios directos del servicio de Ayuda a Domicilio en el municipio de Montiel.

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.

3.-DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD ALIMENTARIA PREVISTA

1. Adquisición de alimentos frescos y de temporada utilizando productos procedentes de circuitos de proximidad con la finalidad de minimizar las emisiones de dióxido de carbono y de gases de efecto invernadero, como mínimo, un 30 por 100 de productos, sobre el total del precio de adjudicación, sean de “km 0”; entendiéndose como tales aquéllos alimentos producidos a menos de 100 km de las instalaciones de la empresa donde se realiza la elaboración de la comida.
2. Elaboración de una comida diaria, de lunes a viernes, compuesta de primer plato, segundo plato y postre.
3. Envasado de las comidas elaboradas en bandejas térmicas o en recipientes desechables individuales de polipropileno termosellados, después de cocinadas, para su distribución a los usuarios el mismo día de su elaboración.
4. Reparto a domicilio de las comidas, las cuales habrán de llevarse en las bandejas descritas en el punto anterior y trasladadas a los domicilios, con un vehículo destinado a tal efecto, en cajas isotérmicas (frío/calor) entre las 13,00 y las 14,30 horas máximo.

4.-DERECHOS Y DEBERES DE LOS USUARIOS

Son derechos de los beneficiarios del servicio de comidas a domicilio:

- Recibir la comida en el horario establecido.
- Seguir la dieta alimenticia prescrita por el médico, en su caso.
- Recibir la comida en recipientes termo adecuados para mantener su calidad.
- Recibir información relativa a los cambios e incidencias sobre el servicio.

Son deberes de los beneficiarios:

- Aportar justificante médico respecto a dietas especiales.
- Comunicar las ausencias del domicilio durante el horario del servicio con una antelación mínima de 24 horas. Caso contrario se cobrará dicho servicio.
- El conocimiento y cumplimiento de las normas de funcionamiento.
- No ocultar información sobre la situación personal, que pueda producir cambios en la prestación del





Ayuntamiento de Montiel

servicio.

5.- REQUISITOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.-

El adjudicatario deberá estar en posesión de cuantas **autorizaciones** sean precisas para el manipulado y venta de comidas preparadas.

Las materias primas y el resto de material con el que se elaboren las dietas deberán adecuarse a las normas y disposiciones vigentes en materia alimentaria.

La empresa deberá estar inscrita en el **registro sanitario** correspondiente y tendrá actualizada dicha inscripción. Los envases y el resto del material con el que se elaboren las dietas deberán adecuarse a las normas y disposiciones vigentes en materia alimentaria.

Las **cocinas** dónde se elaboren los menús deberán estar en posesión de correspondiente registro sanitario, así como de las autorizaciones necesarias para su transporte, con las máximas garantía de conservación en cuanto a higiene, temperatura y sabor de los alimentos.

Para una correcta prestación del servicio se deberá cumplir la normativa en vigor y que en un futuro pudiera entra en vigor que pudiera serle de aplicación y en especial:

-R.D. 3484/2000 de 29 de diciembre de 2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. A excepción de su Anexo que se encuentra derogado, según el R. D. 135/2010 de 12 de febrero por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

-Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español

-Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril, relativo a la higiene de productos alimenticios.

-Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

-Real Decreto 682/2014, de 1de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011,de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, y otros cuatro reglamentos sobre esta materia.

-Decreto 22/2006, de 07 de marzo, sobre establecimientos de comidas preparadas. (Castilla-La Mancha)

-R.O. 1334/99 de 31 de julio sobre normas de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

-Reglamento CE 1441/2007 que modifica el Reglamento CE 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

-R.O. 3177/1983 del 16 de noviembre por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios. También será de aplicación el Reglamento CE 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo del 16 de diciembre sobre aditivos alimentarios.

6.- FORMA DE PRESTAR EL SERVICIO

A los usuarios se les entregarán diariamente en su domicilio las comidas de lunes a viernes y días festivos, en su caso (excluidos sábados y domingos) durante el periodo en que se encuentren de alta en el servicio y como máximo por el periodo de vigencia del presente contrato.

No obstante lo anterior, en caso de ausencia temporal en el domicilio, la entrega se podrá efectuar en otro 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 éste segundo domicilio, el contratista no tendrá obligación de





Ayuntamiento de Montiel

efectuar la entrega correspondiente a ese día, aunque sí tendrá derecho a su facturación y cobro, que será abonado íntegramente por el Ayuntamiento.

El inicio efectivo de la prestación no podrá ser posterior a tres días naturales desde la comunicación por parte del Ayuntamiento al contratista de la admisión del usuario en el servicio. Una vez iniciada la prestación, el contratista deberá comunicar tal circunstancia así como la fecha en que efectivamente se inició al Ayuntamiento. El contratista queda obligado a mantener la prestación del servicio a los usuarios dados de alta por todo el periodo en que se encuentren en dicha situación.

La distribución se realizará diariamente en bandejas térmicas o en recipientes desechables individuales de polipropileno termo sellados, que incluirán en su interior primer plato, segundo plato y el correspondiente postre de acuerdo con los menús determinados en el presente pliego.

El horario de entrega de los comidas en los domicilios de los usuarios será de 13:00 a 14:30 horas. El contratista comunicará a cada usuario la hora aproximada, dentro de la franja horaria anteriormente citada, en la que le entregará el almuerzo, y dispondrá de las medidas y medios necesarios para asegurar el cumplimiento de dicho compromiso.

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.

No estará permitida la entrega de comidas a domicilio por servicio de mensajería (aunque ésta sea refrigerada).

El contratista en todo momento deberá facilitar tanto a los servicios sociales municipales correspondientes como a los adscritos a la Administración, el acceso a sus instalaciones para efectuar los pertinentes controles e inspecciones.

El Ayuntamiento comunicará a la empresa adjudicataria cualquier contingencia que impida la normal entrega de la comida, indicando el número de días que durará dicha contingencia. Dicha comunicación también se deberá realizar en caso de baja definitiva del usuario en el servicio.

7.- SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA.-

La empresa adjudicataria deberá informar puntualmente y por escrito al Ayuntamiento de todas las incidencias del servicio.

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 hacer efectivo el seguimiento, la empresa elaborará un informe de actividad y de los indicadores de calidad del servicio y una memoria anual de actividad de acuerdo con los datos solicitados por el Ayuntamiento. La empresa también estará obligada a facilitar cualquier otra información solicitada relativa a los servicios prestados.

8.- COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

La alimentación de los usuarios debe cumplir los siguientes objetivos:





Ayuntamiento de Montiel

- 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.
- Estar adaptada, en su caso a las dietas médicas prescritas a los diferentes usuarios del servicio.

Características de la dieta basal o normal:

La comida de dieta basal tendrá un aporte calórico de 630-840 Kcal, aporte que supone el 35% del volumen energético diario total, que en el caso de los ancianos oscila entre 1800 y 2400 Kcal.

Los principios inmediatos deben distribuirse de la siguiente manera:

Proteínas	15-18% del valor calórico
Grasas	30-35% del valor calórico
Hidratos de carbono	50-55% del valor calórico

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

Primeros platos:

CUATRO días de hidratos de carbono: arroz, legumbres, pasta o patatas.
UN día de verdura.

Segundos platos:

TRES días de carne (preferiblemente carnes magras) con guarnición de verdura, patata o ensalada.
DOS 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.

Las **cantidades por ración**, respecto a su calidad y cantidad, efectos orientativos serán las siguientes como mínimo:

Pesos en crudo:

Legumbres 80 gr.
Arroz 50-70 gr.
Pasta 50-70 gr.
Patatas: 200 gr. como plato principal, 75 gr. como guarnición.
Pan: 80-100 gr.
Carne: Roja o blanca 200 gr.
Pescado: 200 gr.
Lácteos: leche 200 ml (1 vaso); yogur 250 gr (2 unidades); requesón/queso fresco 60-80 gr.;
queso semicurado 20-40 gr.; verduras y hortalizas 150-200 gr.
Frutas: 150-200 gr.





Ayuntamiento de Montiel

Grasas: aceite oliva/semillas 20 gr. (2 cucharadas soperas).
Mantequilla/margarina: 10 gr (1 cucharada soperas).

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...

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

9.- 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.

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.

10.-GARANTÍA DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA.-

El Ayuntamiento de Montiel 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.

Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y distribución de las comidas





Ayuntamiento de Montiel

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

Comidas calientes \geq 65 °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.

11.- 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 o recipientes desechables, que deberán reunir los requisitos sanitarios establecidos en la normativa vigente.

Asimismo realizará el transporte de la comida para su distribución a los domicilios de los usuarios en vehículo adecuado.

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

El contratista acepta para sí 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.

12.-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 de esta cláusula.





Ayuntamiento de Montiel

A estos efectos, el contratista, viene obligado a mantener vigente durante todo el plazo de ejecución del contrato, un **seguro 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 al 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.

DILIGENCIA: Que pongo yo, el Secretario-interventor, para hacer constar que el presente pliego fue aprobado por Decreto Alcaldía n.º 0114/2025 (según autorización Junta Gobierno Local 03/07/2025) de fecha 18/07/2025.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

