



AYTO DE PILOÑA

Código de Documento
SOC11I00BJ

Código de Expediente
SEC/2017/394

Fecha y Hora
30/06/2017 13:45

Página 1 de 7

Código de Verificación Electrónica (COVE)



PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN MEDIANTE CONCURSO DEL SERVICIO DE COMIDAS A DOMICILIO.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es el suministro y servicio de entrega a domicilio de comidas, en forma de almuerzos y cenas, que constan de primer plato, segundo plato, postre y pan, listos para calentar y que no necesitan ninguna preparación complementaria, adaptadas a los destinatarios, proporcionándoles una dieta nutricionalmente correcta, conforme a las prescripciones dietéticas de cada uno de ellos, según las instrucciones que faciliten los Servicios Sociales, y con base en el Plan de Dietas. Por un precio no superior a ocho euros (8,00 €), IVA excluido, el menú completo y cinco euros (5,00 €), IVA excluido, si se trata de medio menú (comida o cena) para todos los días del año.

2.- USUARIOS DEL SERVICIO

Los usuarios del servicio deberán estar empadronados en el concejo de Piloña y serán:

- Personas mayores de 65 años, que vivan solas, que soliciten el servicio al Ayuntamiento de Piloña, que cuenten con informe favorable de los servicios sociales municipales y que hayan sido admitidos.
- Personas con pérdida de autonomía personal que convivan con personas mayores de 65 años, que carezcan de apoyo familiar, que soliciten el servicio al Ayuntamiento de Piloña, que cuenten con el informe favorable de los servicios sociales municipales y que hayan sido admitidos.
- Personas con discapacidad reconocida y pérdida de autonomía personal, mayores de 18 años, que carezcan de apoyo familiar, que cuenten con el informe favorable de los servicios sociales municipales y que hayan sido admitidos.

El Ayuntamiento remitirá a la empresa adjudicataria la relación de usuarios con indicación de los 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 de inicio del servicio de entrega de la comida.

3.- FORMA DE PRESTAR EL SERVICIO Y OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.

El adjudicatario se obliga a:

- a) Elaborar, de común acuerdo con el Ayuntamiento, un plan de dietas personalizado para los distintos usuarios en función de sus propias necesidades dietéticas y/o patología, con base en la oferta presentada en la que se deberá de detallar la cantidad y calidad de la materia prima a emplear, presentando menú estándar para: dieta normal, dieta de 1.500 kcal., dieta gástrica y dieta para diabéticos, con descripción de las características organolépticas y nutricionales que han de cumplir los menús ofertados.
- b) La planificación de los menús será al menos de rotación quincenal y se deberá efectuar al menos un cambio entre las temporadas de primavera-verano (4 meses) y otoño- invierno (8 meses). Establecerá una diferencia marcada entre comidas y cenas, con variedad de productos dentro una misma categoría así como en su elaboración. Utilizará condimentos y/o fórmulas de preparación que realcen las cualidades organolépticas del producto sobre todo en aquellas dietas con restricciones en su elaboración, adaptándolas al gusto de la cocina tradicional asturiana.
- c) Que los productos empleados deberán ser de primera calidad y en cantidades suficientes para garantizar una buena alimentación y los requerimientos energéticos de los usuarios del servicio, mayoritariamente mayores de 60 años. En cualquier caso las calidades y cantidades de las materias primas empleadas tendrán una correlación con el precio ofertado, referido éste al momento de la adjudicación del contrato, asumiendo el adjudicatario cualquier oscilación al alza en los precios de los productos empleados, no pudiendo repercutir, en ningún caso, los hipotéticos incrementos de precios en la calidad o en la cantidad de las materias primas empleadas, pues ello constituiría una irregularidad grave en el cumplimiento del contrato. Las cantidades y calidades de los alimentos que el adjudicatario refleje en su oferta serán vinculantes durante el periodo contractual. El ayuntamiento controlará su cumplimiento.
- d) Que las citadas prestaciones estarán sometidas a la supervisión de especialistas, que podrá fijar los módulos dietéticos, pesos y cantidades mínimas por personas, modificaciones de los menús, y sugerencias de presentación.
- e) A confeccionar aquellos menús especiales, ordenados a los usuarios por prescripción facultativa y aquellos otros que resulten necesarios en orden a otras circunstancias del usuario determinadas por el Ayuntamiento con la mayor inmediatez y flexibilidad posible, atendido a las especiales circunstancias del



AYTO DE PILOÑA

Código de Documento
SOC11I00BJ

Código de Expediente
SEC/2017/394

Fecha y Hora
30/06/2017 13:45

Página 3 de 7

Código de Verificación Electrónica (COVE)



colectivo de usuarios.

- f) Envasar los menús para su posterior reparto mediante la técnica de “enlace en frío” cumpliendo los requisitos necesarios exigidos por sanidad.
- g) Etiquetar los menús conforme al R. D 1334/1999, de 31 de julio, y además con expresión de la dieta a la que le corresponde y del indicativo de color de tiempo de cocción posterior.
- h) La limpieza de los contenedores isotérmicos mediante túnel de lavado automático con aclarado a 80°C, custodia y almacenaje de los contenedores vacíos en las instalaciones de la empresa entre entregas.
- i) Distribuir los menús en los diferentes contenedores isotérmicos para su reparto y mantenerlos a la temperatura exigida (3 °C a 5 °C), hasta el momento de la entrega para su reparto en las propias instalaciones de la empresa.
- j) Realizar en los domicilios un mínimo de dos entregas semanales de menús, en sus correspondientes contenedores isoterma. El horario de entrega de las comidas en los domicilios será de 9 de la mañana a 14,30 horas de la tarde. 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. 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, que no se pudiera efectuar la entrega en éste 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.
- k) Iniciar la prestación en un plazo no superior a diez 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 adjudicatario 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.
- l) El Ayuntamiento comunicará por correo electrónico o fax a la empresa adjudicataria

con una antelación de al menos siete días naturales cualquier contingencia que impida la normal entrega de la comida, indicando igualmente el número de días que durará dicha contingencia. Dicha comunicación también se deberá realizar en caso de baja definitiva del usuario en el servicio.

- m) 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. Contarán al menos con el Certificado de Manipulador de Alimentos según exige la legislación vigente al respecto.
- n) El repartidor enseñará al usuario o a la persona responsable de la preparación de la comidas, el procedimiento correcto para preparar los alimentos y se encargará de disponer las barquetas en el frigorífico, 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.
- o) La empresa adjudicataria comprobará si todas las personas usuarias del servicio disponen de microondas adecuado para la preparación de comidas. En aquellos supuestos que los usuarios no dispongan de microondas la empresa adjudicataria pondrá a disposición de los mismos un microondas, en régimen de depósito. En éstos supuestos, un especialista de la empresa se desplazará a los domicilios para ver si la instalación eléctrica está preparada para soportar éstos electrodomésticos y en caso contrario, valorará su instalación. Igualmente revisará el estado y la capacidad de los frigoríficos, para analizar si está adaptado a las necesidades.
- p) La empresa adjudicataria garantizará que los usuarios del programa son correctamente instruidos y hará un seguimiento según el protocolo que realizará al efecto.
- q) Tener instaurado y actualizado el Manual de Análisis de Peligros y Puntos de Control críticos.
- r) Designar un Responsable Empresarial que será el interlocutor directo con el Ayuntamiento de Piloña y estará localizable de lunes a viernes en horario de 08.00 a 15:00 horas y sábados y domingos para incidencias mediante un teléfono de contacto.
- s) Tener suscritos los seguros obligatorios, así como un seguro de responsabilidad civil que cubra las responsabilidades que se deriven de la ejecución del contrato y la indemnización de los daños que se causen tanto al Ayuntamiento como a los usuarios consumidores de los menús elaborados, con una suma asegurada mínima de 300.000 Euros y una cobertura por víctima de 50. 000 Euros o superior.
- t) Cumplir todas aquellas otras medidas y normas necesarias para lograr los objetivos



AYTO DE PILOÑA

Código de Documento
SOC11I00BJ

Código de Expediente
SEC/2017/394

Fecha y Hora
30/06/2017 13:45

Página 5 de 7

Código de Verificación Electrónica (COVE)



propuestos por el Ayuntamiento y que se ajusten a los requisitos exigidos en el Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE núm. 11 de 12 enero de 2001) y demás normativa de aplicación.

4.- COORDINACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA

El responsable de la empresa adjudicataria deberá informar puntualmente y por escrito al Ayuntamiento 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 labor del adjudicatario estará dirigida y supervisada por el Responsable del Contrato, que podrá verificar en cualquier momento, por si o a través de Técnicos Especialistas designados al efecto el correcto cumplimiento del contrato mediante labores de comprobación de las materias primas, la vigilancia del proceso de elaboración de los menús y análisis de los mismos.

La capacidad para contratar o de asumir cualquier obligación jurídica con la empresa prestadora de servicio corresponderá al órgano competente del Ayuntamiento de Piloña.

5.- PLAZO DE VIGENCIA

El plazo de vigencia del presente contrato será de un año a contar desde la formalización, pudiendo prorrogarse por otro año más hasta un máximo de dos años.

Si a la finalización del contrato y posibles prórrogas del mismo no hubiese concluido la tramitación de la nueva contratación de los trabajos incluidos en este contrato, la empresa adjudicataria vendrá obligada a continuar en la prestación del mismo hasta que esté resuelta la nueva contratación.

En caso denuncia, la formulación de la misma se efectuará con cuatro meses de antelación a la fecha de finalización del contrato.

6.- SOLVENCIA TÉCNICA

En los contratos de servicios, la solvencia técnica o profesional de los empresarios deberá apreciarse teniendo en cuenta sus conocimientos técnicos, eficacia, experiencia y fiabilidad, lo que podrá acreditarse, según el objeto del contrato, por los medios siguientes:

- a) Una relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos tres

años que incluya importe, fechas y el destinatario, público o privado, de los mismos. Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración de la empresa; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente.

- b) Las titulaciones académicas y profesionales del empresario y del personal directivo de la empresa y, en particular, del personal responsable de la ejecución del contrato.
- c) Declaración indicando la maquinaria, material y equipo técnico del que se dispondrá para la ejecución de los trabajos o prestaciones, a la que se adjuntará la documentación acreditativa pertinente.

7.-CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

1.1. Criterios cuya cuantificación depende de un juicio de valor:

A) Proyecto de organización del servicio. Hasta un máximo de 30 puntos.

La memoria que obligatoriamente debe ser presentada relativa a la prestación de servicio que se contrata, debe recoger los sistemas de autocontrol utilizados en la empresa, tipos de menús ofrecidos en función de las necesidades del usuario, días de reparto, distribución de las rutas por todo el territorio de Piloña, medios técnicos para prestación del servicio, etc.

En este apartado se valorará en concreto:

- a) Tipos y variedad de los menús ofrecidos en función de las necesidades de los usuarios. Hasta 5 puntos.
- b) Sistemas de autocontrol utilizados por la empresa para asegurar la calidad de los menús. Hasta 5 puntos.
- c) Adecuación y oportunidad de los días concretos en que se efectuará el reparto, con preferencia por días alternos sobre días consecutivos Hasta 5 puntos.
- d) Distribución de las rutas por todo el territorio de Piloña. Hasta 5 puntos.
- e) Medios Técnicos que ayuden a la prestación del servicio. Hasta 5 puntos.
- f) Otras mejoras en la prestación del servicio. Hasta 5 Puntos.

1.2. Criterios valorables mediante cifras o porcentajes:

A) Mejor oferta económica: hasta 50 puntos



AYTO DE PILOÑA

Código de Documento SOC11I00BJ	Código de Expediente SEC/2017/394	Fecha y Hora 30/06/2017 13:45	Página 7 de 7
Código de Verificación Electrónica (COVE)	 2I4L2P0K6C24452A02AM		

La valoración del precio se realizará de la siguiente manera: Se aplicará un criterio de proporcionalidad respecto de la más económica de las ofertas presentadas, a la que se le atribuirá la puntuación máxima, calculando la ponderación de las demás con arreglo a la fórmula siguiente: $P = (50 \times \text{mín.}) / \text{Of.}$, donde P es la puntuación obtenida, mín., es el importe de la oferta mínima, y Of., la oferta correspondiente al licitador que se valora.

B) Criterios de prestación del servicio: hasta un máximo de **10** puntos.

Por el aumento de días de reparto que superen los 2 establecidos como mínimos obligatorios en el punto 3 j de este Pliego de prescripciones técnicas, concediéndose dos puntos por cada día extra.

C) Por estar en posesión de sistemas de gestión de calidad: hasta un máximo de **10** puntos: certificado ISO 9001, 4 puntos, certificado ISO 22000, 3 puntos y por disponer del Registro General de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), 3 puntos.

8.-FORMA DE PAGO

El pago se realizará previa presentación de factura mensual, en función de los servicios realizados.

Infiesto a 15 de mayo de 2017

Trabajadora Social Municipal.

Fdo.: Irma Pañeda Sánchez.