FUNDACIÓN CÁNTABRA
SALUD Y
BIENESTAR SOCIAL

# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING SOCIAL COMO SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO Y SERVICIO DE COMIDAS A ENTIDADES SOCIALES DEL GOBIERNO DE CANTABRIA

## 1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego tiene por objeto la contratación de un servicio de catering social para atender las necesidades en cuanto a preparación de comidas y su posterior distribución y entrega en el domicilio o en centros sociales del Gobierno de Cantabria, en condiciones óptimas, para el consumo de los destinatarios del servicio, en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

## 2. USUARIOS DEL SERVICIO

Los usuarios del servicio serán personas mayores y/o personas en situación de dependencia.

Para ser admitidos en el **programa de comida a domicilio**, los usuarios interesados han de solicitar el servicio en el Ayuntamiento en el que estén empadronados y contar con el informe favorable de los Servicios Sociales de la entidad local. En cualquier caso, es indispensable que la entidad local haya suscrito con la Fundación Cántabra para la Salud y el Bienestar Social (en adelante la Fundación), un convenio de colaboración previo al comienzo del servicio. Los Servicios Sociales Municipales comprobarán que los solicitantes reúnen los requisitos mínimos necesarios para su inclusión en el programa y entre ellos resulta indispensable que sus viviendas dispongan de los electrodomésticos precisos para la preparación y conservación de la comida, por ser éste el objeto principal del servicio que se presta. A efectos orientativos, se adjunta como Anexo I la relación de Ayuntamientos que, a la fecha de esta licitación, mantienen convenio de colaboración con la Fundación.

En el caso del **programa de comida a domicilio,** los Servicios Sociales Municipales remitirán a la Fundación la relación de usuarios con indicación de los domicilios donde deben efectuar la entrega, el teléfono de contacto, la dieta adecuada para cada uno de ellos y, en su caso, la persona responsable de recoger y/o servir la comida al usuario, y la Fundación trasladará esos datos a la empresa adjudicataria.

En el caso de prestarse el **servicio a los centros sociales del Gobierno de Cantabria**, la persona responsable del comedor de cada centro, informará detalladamente a la Fundación del número de usuarios y el tipo de menú que van a consumir cada día y la

Fundación, comunicará esta información a la empresa adjudicataria. Se adjunta como Anexo II relación de los centros sociales objeto de modalidad de servicio.

## 3. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

## 3.A. SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO

### 3.A.1. FORMA DE PRESTAR EL SERVICIO

A) Las comidas se entregarán en el domicilio de los usuarios. El servicio se prestará al menos tres veces a la semana, de lunes a domingo durante el periodo en que se encuentren de alta en el servicio y como máximo por el periodo de vigencia del presente contrato.

B) La Fundación remitirá a la empresa adjudicataria la relación de usuarios con indicación de los domicilios donde deben efectuar la entrega, el teléfono de contacto y la dieta adecuada para cada uno de ellos y, en su caso, la persona responsable de recoger y/o servir la comida al usuario.

C) No obstante lo anterior, en caso de ausencia temporal del domicilio, la entrega se podrá efectuar en un segundo 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 ó contiguo al domicilio del usuario. En el caso de que no se pudiera efectuar la entrega en este segundo domicilio, el adjudicatario no tendrá obligación de efectuar la entrega correspondiente a ese día aunque sí tendrá derecho a su facturación y cobro, que será abonado por la Fundación y el Ayuntamiento correspondiente, en la proporción que a cada entidad le corresponda.

D) El inicio efectivo de la prestación del servicio no podrá ser posterior a diez días naturales desde la comunicación por parte de la Fundación a la empresa adjudicataria de la admisión del usuario en el servicio. Una vez efectuada esta comunicación, el adjudicatario deberá informar, a la Fundación, de la fecha en que efectivamente comienza el servicio para ese usuario y 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.

E) La distribución se realizará en bolsas o contenedores isotermos que incluirán en su interior bandejas con primer plato, segundo plato, pan y el correspondiente postre de acuerdo con los menús determinados en el presente pliego. En su exterior deberá constar la identificación del usuario y el tipo de dieta.

F) Todas las bandejas se presentarán etiquetadas. La etiqueta debe incluir, además de lo exigido por ley, lo siguiente: nombre del plato, ingredientes del plato, tipo de dieta, fecha de envasado, fecha de caducidad, modo de conservación, y modo de empleo.

G) El horario de entrega de las comidas en los domicilios de los usuarios será de 9:00 h. de la mañana a 20:00 h. de la tarde. El adjudicatario 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.

H) El personal al servicio del adjudicatario deberá presentarse en el domicilio del usuario convenientemente uniformado y con la correspondiente documentación acreditativa que se exhibirá en lugar visible.

I) El repartidor enseñará al usuario o a la persona responsable de la preparación de las comidas, el procedimiento correcto para preparar los alimentos y se encargará de disponer las bandejas 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.

J) El adjudicatario en todo momento deberá facilitar, a la Fundación y al Gobierno de Cantabria, el acceso a sus instalaciones para efectuar los pertinentes controles e inspecciones.

K) La Fundación comunicará por escrito a la empresa adjudicataria con una antelación de al menos tres 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.

L) No obstante lo anteriormente indicado, en el supuesto de baja temporal o definitiva del usuario en el servicio por causas imprevisibles o de fuerza mayor (fallecimiento, hospitalización súbita o supuestos similares) el adjudicatario tendrá derecho a percibir el importe de las comidas elaboradas y repartidas, que no hayan podido ser entregadas, facturando dichos servicios a la Fundación y la entidad local de que se trate en los términos proporcionales correspondientes.

**3.A.2. FASE DE IMPLANTACIÓN DEL SERVICIO.**

A) La empresa adjudicataria garantizará que los usuarios del programa son correctamente instruidos y hará un seguimiento según el protocolo que realizará al efecto.

B) La empresa adjudicataria realizará una sesión de demostración sobre la manipulación que han de realizar las personas usuarias del servicio junto con los profesionales responsables de los servicios sociales municipales, con el objetivo de instruirlos y garantizar la correcta manipulación. De dicha sesión serán informados tanto los profesionales responsables de los servicios sociales municipales como el personal responsable de la Fundación.

C) En el momento en que la empresa adjudicataria acuda al domicilio a dar de alta el servicio, entregará al usuario una hoja informativa donde se establezcan las condiciones de funcionamiento de dicho servicio, junto con los derechos y deberes y la información respecto a la Ley de Protección de Datos de Carácter Personal. El usuario deberá firmar el comprobante de entrega de dicha hoja informativa, debiendo el adjudicatario tener disponible dicho comprobante en todo momento, mientras dure el servicio de comida a domicilio a ese usuario.

### 3.A.3. SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA.

A) La empresa adjudicataria deberá informar puntualmente y por escrito a la Fundación y/o Servicios Sociales Municipales 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.

B) La empresa adjudicataria designará a 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 con periodicidad mensual y una memoria anual de actividad de acuerdo con los datos solicitados por la Fundación.

C) La empresa también estará obligada a facilitar cualquier otra información solicitada relativa a los servicios prestados.

D) La empresa, junto a la relación mensual de usuarios atendidos, presentará un resumen mensual del nº de usuarios atendidos y nº comidas facilitadas, por municipios, importe de la factura por usuario y por municipio, así como la relación de incidencias detectadas

## 3.B. SERVICIO DE COMIDAS A ENTIDADES SOCIALES DEL GOBIERNO DE CANTABRIA

### 3.B.1. FORMA DE PRESTAR EL SERVICIO PARA LOS CENTROS SOCIALES

A) Las comidas se entregarán en los centros sociales dependientes del Gobierno de Cantabria, a los encargados del comedor o personal de dicho centro, al menos tres veces por semana de lunes a domingo, durante el periodo de vigencia del presente contrato y mientras el centro mantenga su actividad social.

B) La Fundación, recibirá de la persona encargada del comedor, la información del número de comensales, con tres días de antelación, especificando en cada caso el tipo de dieta y a su vez la Fundación se lo comunicará a la empresa adjudicataria.

C) El horario y los días de reparto serán fijados de acuerdo a los horarios de apertura de cada centro.

D) La distribución de los alimentos se realizará en contenedores que permitan mantener la cadena del frio. Se incluirá primer plato, segundo plato, pan y postre.

E) La comida se envasará en bandejas etiquetadas en las que conste el nombre del plato, los ingredientes, tipo de dieta, fecha de envasado y fecha de caducidad, modo de conservación y modo de empleo.

F) La persona encargada del comedor recibirá la comida y firmará el albarán correspondiente de entrega, comprobando que la entrega, coincide con el listado del pedido realizado. Será el personal del centro, los encargados de servir las comidas a cada comensal, calentando previamente si es necesario.

G) El repartidor recogerá las quejas y sugerencias de los usuarios del servicio y lo trasmitirá a los responsables de la empresa adjudicataria, por si es necesario adoptar las medidas oportunas en cada caso. Una copia de esta hoja de quejas y sugerencias se hará llegar a la Fundación.

## 4. COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

La alimentación de los usuarios debe cumplir los siguientes objetivos:

- 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.
- Menús especiales para fechas señaladas.

El menú ha de ser confeccionado de acuerdo a los ingredientes y cantidades descritas en este pliego y se ha de presentar inicialmente con la firma de un experto en nutrición humana. El menú puede ser modificado, siempre que los cambios sean comunicados y aceptados por la Fundación y vengan avalado con la firma de un experto en nutrición a cargo de la empresa adjudicataria.

- 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. (Unas 35 cal/Kg de peso).

Los principios inmediatos deben distribuirse de la siguiente manera:

| |
|---|
| Proteínas 15% del valor calórico<br>Grasas 30-35% del valor calórico<br>Hidratos de carbono 50-55 % del valor calórico |

Las grasas saturadas representarán siempre, menos del 10% de las grasas totales debiendo ser fundamentalmente a base a ácidos grasos monoinsaturados, seguido de la poliinsaturados.

Se empleará para la elaboración y aliño de los platos el aceite vegetal de calidad, preferentemente de oliva (de primera prensa en frio)

Los menús incluirán, primer plato, segundo plato, pan y postre y deberán ajustarse a las siguientes cantidades mínimas por ración:

***Alimentos***

**1 ración equivale a (pesos en crudo):**

| | |
|---|---|
| *Legumbres* | *70 g* |
| *Arroz* | *70 g* |
| *Pasta* | *70 g* |
| *Patatas* | *250 g (plato principal) y 75 g (guarnición)* |
| *Pan* | *60 g* |
| *Carne Roja* | *125 g* |
| *Carne Blanca* | *150 g* |
| *Pescado* | *150 g* |
| *Lácteos:* | |
| *Leche* | *200 mi (1 vaso)* |
| *Yogur* | *250 g (2 unidades)* |
| *Requesón/queso fresco* | *80 g* |
| *Queso semi-curado* | *40 g* |
| *Verduras y hortalizas* | *200g* |
| *Frutas* | *150 g* |
| *Grasa: aceite oliva* | *20 g (2 cucharadas soperas)* |

Los ingredientes y gramajes, a utilizar en la elaboración de los platos del menú serán descritos en el manual de fichas técnicas que deberá elaborar la empresa adjudicataria para concurrir a esta licitación. Deberá variarse el menú de acuerdo a las estaciones del año, al menos diferenciar menú de invierno y de verano.

Los platos, en cuanto a sus ingredientes, han de ser preferentemente elaborados por la empresa adjudicataria y no se utilizaran productos precocinados o productos ya elaborados por otras marcas o empresas externas.

Las fichas técnicas deben incluir el nombre del plato, los ingredientes, el gramaje, y la valoración nutricional (incluyendo aporte calórico y distribución de macronutrientes). Los ingredientes y gramajes podrán ser modificados al igual que el menú, previa aceptación del cambio por parte de la Fundación, con el informe favorable de un experto en Nutrición Humana.

Los alimentos en el menú pueden incluir:
**Verduras y hortalizas**: Zanahoria, Puerros, Judías verdes, Espinacas, Espárragos, Coliflor, Berenjenas, Pimientos, Alcachofas, Coles, Col de Bruselas, Acelgas, Champiñón, Calabacín, Tomate, Remolacha, Nabos, Calabaza, Cebolla, etc... Preferiblemente verdura fresca y de temporada.

**Legumbres**: Lentejas, Garbanzos, Alubias, Guisantes, Habas tiernas.

**Pescados**: Rape, Mero, Rodaballo, Atún, Trucha, Caballa, Merluza, Lubina, Lenguado, Bacalao fresco, Salmón fresco, Sardinas, Bocartes, Cachón, Calamares, Mejillones, Gambas, Bonito, Pescadilla, Dorada.

**Carnes**: Pollo, Ternera, Cordero, Cerdo, Conejo y Pavo.

**Frutas** a elegir: Melón, Naranja, Mandarina, Sandía, Fresas, Melocotón, Ciruelas, Cereza, Pera, Manzanas, Plátanos, Albaricoques, Nectarinas, Kiwis, etc... Y preferiblemente de temporada.

Se deben incluir las siguientes dietas:

- Dieta basal
- Dieta baja en colesterol
- Dieta para diabéticos
- Dieta fácil masticación /triturada
- Dieta protección gástrica
- Dieta de intolerancia a la lactosa
- Dieta ácido úrico
- Dieta protección renal
- Dieta adaptada a alergias e intolerancias alimentarias.
- Dieta para celiacos
- Dieta sin sal
- Otras dietas

Todas las dietas deberán realizarse bajo prescripción médica y/o del dietista-nutricionista.

## 5. 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.

El licitador deberá presentar una memoria en la que indique la descripción de cada materia prima, su calidad, tipo de envase, unidad de medida, marca o marcas, así como todos aquellos requisitos que establezca el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y la normativa complementaria; además deberá garantizarse un adecuado nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas y temperatura.

En cualquier caso, los víveres serán de primera calidad.

Los productos envasados deberán ajustarse a lo dispuesto en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene en la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, recientemente modificado por el Real Decreto 135/2010, de 12 de Febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

## 6. GARANTÍA DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA

Se exigen los requisitos previos de Higiene y Trazabilidad para la Implantación del sistema de Autocontrol A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). Asimismo corre a cargo del adjudicatario la realización periódica, por parte de empresa especializada externa y en los términos que la normativa sectorial prevea, de todos los controles higiénico-sanitarios precisos, a los efectos de ejecutar en óptimas condiciones el servicio debiendo entregar a la Fundación, en todo caso y como condición de ejecución, copia autenticada de cada uno de los informes de control efectuados.

La empresa que resulte adjudicataria tendrá la obligación de poner en conocimiento de manera inmediata, a la Fundación, cualquier anomalía de carácter higiénico-sanitario que pudiera detectar en el domicilio del usuario o en el centro asistencial.

Las empresas que liciten deberán elaborar una guía de prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos que se destinará al usuario del servicio de comida a domicilio.

Los contenedores para el transporte y distribución de las comidas serán higienizados 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 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°

La Fundación 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.

## 7. MEDIOS MATERIALES, PERSONALES Y DE TRANSPORTE ASI COMO CONDICIONES LABORALES.

La empresa que resulte adjudicataria dispondrá de las unidades logísticas en Cantabria de elaboración de las comidas y deberán reunir los requisitos administrativos y sanitarios que exige la normativa vigente.

Asimismo realizará el transporte de la comida para su distribución a los domicilios de los usuarios en vehículos adecuados para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente al respecto.

La empresa adjudicataria deberá proporcionar al personal que efectúe la distribución de la comida el correspondiente uniforme e identificación, en las condiciones previstas en la cláusula 3.A.1 H.

El adjudicatario acepta para sí, la condición de patrón absoluto exonerando de toda responsabilidad laboral a la Fundación. Con arreglo al clausulado de subrogación previsto en el Pliego de Condiciones Jurídicas y Económicas, se hará cargo en exclusiva y con total indemnidad para la Fundación, 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 adjudicatario queda obligado a acreditar, siempre que sea requerido para ello, el cumplimiento de las obligaciones antedichas mediante la exhibición de la correspondiente documentación.

## 8. RESPONSABILIDAD DEL ADJUDICATARIO POR LOS DAÑOS CAUSADOS A TERCEROS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. PÓLIZAS DE SEGURO

El adjudicatario 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.

A estos efectos, el adjudicatario 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 600.000 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 600.000 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 Fundación al tiempo de la firma y formalización del contrato, comprometiéndose el adjudicatario 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, la Fundación 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 adjudicatario.

## 9. DETERMINACIÓN DEL PRECIO Y FORMA DE PAGO. CLASE, CUANTÍA, PLAZOS Y FORMA DE FACTURACIÓN DE LA EMPRESA

En aplicación de lo dispuesto por el artículo 197 b) del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, el sistema de determinación del precio del presente contrato se ha establecido por la Fundación por precios unitarios.

El precio base de licitación, IVA y prórrogas excluidas, asciende a 1.932.000€. El valor estimado del contrato, IVA excluido, se fija en la cantidad de 3.864.000€.

En el caso del **servicio de comida a domicilio** la facturación se emitirá tanto a la Fundación (50%), como al Ayuntamiento con el que se ha firmado el convenio (50%).

En el caso del **servicio de comidas a entidades sociales**, la facturación será directamente a la Fundación que se encargará de recaudar el coste del servicio a los usuarios.

El precio/tipo máximo de licitación será, IVA excluido:
De 1 a 16.000 menús mensuales.....5,50€
A partir de 16.000 menús mensuales.....5,30€

El adjudicatario facturará, por mensualidades vencidas los servicios efectivamente prestados durante el mes inmediatamente anterior, a la Fundación, en el caso del **servicio de comida a domicilio** y también al Ayuntamiento que corresponde al empadronamiento de cada usuario al que efectivamente se ha prestado el servicio. El importe a facturar (IVA excluido) se calculará aplicando el precio unitario a los servicios efectivamente prestados y a este resultado se aplicará el IVA legalmente establecido.

No obstante los porcentajes de facturación anteriormente mencionados, las comidas que no se hubieran podido entregar como consecuencia de la ausencia en el domicilio por parte del usuario, siempre y cuando quede acreditada la presentación de la comida en la hora aproximada comunicada al mismo, serán facturados a la Fundación y al Ayuntamiento correspondiente.

En el caso del **servicio de comida a domicilio**, la Fundación y en su caso, los Ayuntamientos abonarán directamente al adjudicatario las cantidades que le corresponda percibir, previa presentación junto con la relación mensual de los usuarios atendidos debidamente suscrita, en la que se hará constar el nombre, apellidos, domicilio, ayuntamiento, DNI de los usuarios del servicio, nº de comidas repartidas y recibidas, nº de comidas elaboradas, repartidas y no entregadas, altas y bajas en el servicio.

En el caso del **servicio de comidas a los centros sociales**, se adjuntará a la factura, el número de menús servido en cada centro, y deberá incluirse el albarán de entrega de cada día, firmado por el responsable del comedor del centro.

## 10. SUPUESTOS ESPECIALES DE PAGO

### 10.A. PARA EL SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO

En el supuesto de que se comunique la baja en el tiempo fijado y la forma establecida - con 3 días de antelación - no se abonará el servicio durante el periodo de tiempo que dure la baja temporal o definitiva.

En el supuesto de bajas que no se hayan comunicado en tiempo y forma establecida por motivos de fuerza mayor (fallecimiento, hospitalización, etc.), el importe del servicio se abonará a la empresa adjudicataria por la Fundación y el Ayuntamiento correspondiente en la proporción que a cada entidad le corresponda.

En el supuesto de que el usuario no se encuentre en su domicilio o segundo domicilio indicado sin aviso previo, durante la franja horaria fijada al mismo por la empresa adjudicataria para la entrega, el adjudicatario no tendrá obligación de efectuar la entrega correspondiente a ese día aunque sí tendrá derecho a su facturación y cobro, que será abonado por la Fundación y el Ayuntamiento correspondiente en la proporción que a cada entidad le corresponda.

En el caso de que la empresa que resulte adjudicataria efectuará la entrega fuera del horario establecido y el servicio no fuera recibido por el usuario, no podrá ser facturado dicho servicio. En caso de ejecución defectuosa reiterada se podrá imponer al adjudicatario una sanción económica consistente en diez veces el perjuicio económico causado. Se entiende que concurre ejecución defectuosa reiterada susceptible de imposición de sanción, en el caso de cuatro o más entregas no efectuadas, o efectuadas fuera del horario preestablecido.

## 10.B. PARA EL SERVICIO DE COMIDA EN LOS CENTROS SOCIALES.

- En el caso del usuario que utiliza el servicio de forma esporádica, deberá inscribirse con 3 días de antelación y deberá abonar en el centro el precio del menú el mismo día que se ha servido. La empresa adjudicataria facturará directamente a la Fundación y esta será la encargada de recaudar los fondos.

- En el caso del usuario habitual, deberá solicitarlo por escrito, describiendo el periodo de tiempo durante el que tiene previsto acudir. En este caso podrá abonar el precio del menú el mismo día que se ha servido o abonarlo mediante domiciliación bancaria a mes vencido a la Fundación. La empresa adjudicataria emitirá factura a la Fundación a mes vencido por el precio total de los menús servidos.

- En el caso de que el usuario habitual decida no realizar alguna comida solicitada durante el periodo que ha descrito, deberá indicarlo con 3 días de antelación, ya que de otro modo se le facturará el menú como si lo hubiese consumido.

- Para el caso que se sirva en un centro social con usuarios estables, se facturará a la Fundación directamente

## 11. PLAZO DE DURACION DEL CONTRATO.

El plazo de duración del contrato derivado de la adjudicación del servicio objeto del presente Pliego será de 2 años, pudiéndose prorrogar por igual periodo si se acuerda de

forma expresa y de mutuo acuerdo por ambas partes con un mes de antelación a su finalización.

## 12. REVISIÓN DE PRECIOS

Los precios del presente contrato se revisarán cuando se haya cumplido un año desde la formalización del contrato conforme al IPC interanual calculado en el mes inmediatamente anterior al vencimiento del periodo de un año desde la formalización e igualmente en años sucesivos si se acuerda realizar la prórroga prevista en el pliego.

## 13. NATURALEZA JURIDICA DEL CONTRATO

Se trata de un contrato de servicios del artículo 10 del TRLCSP de la categoría 25 del Anexo II del TRLCSP, no sujeto a regulación armonizada tal como resulta del contenido y umbrales de los artículos 13 y 16 del mismo texto legal. El contrato, calificado como contrato privado, se adjudicará mediante tramitación ordinaria y procedimiento abierto.

## 14. CRITERIOS DE ADJUDICACION

Los criterios que han de servir de base para la adjudicación son los que a continuación se detallan por orden decreciente de importancia. La valoración de los mismos se realizará hasta el máximo de puntuación que a cada uno se atribuye. De acuerdo con estos criterios de valoración, la puntuación máxima que puede obtener una propuesta de licitación es de 100 puntos.

**Objetivos: Hasta 50 puntos.**
**Precio**: Hasta 50 puntos

Se asignarán 50 puntos a la oferta que presente un precio menor de entre todas las admitidas, salvo aquellas que hayan sido desestimadas por considerarse como temerarias o desproporcionadas. El resto de ofertas serán valoradas con arreglo a la fórmula que se recoge en el Pliego de Condiciones Jurídicas y Económicas. A estos efectos, las ofertas se clasificarán como anormales o desproporcionadas con arreglo a los criterios previstos en los artículos 152 y 85 del TRLCSP y RGLCAP, respectivamente. El licitador que, estando incurso en presunción de temeridad sea el mejor postor, podrá ser propuesto adjudicatario del servicio, dándole audiencia en tal caso, para que justifique y acredite la viabilidad de su baja. En el caso de que hubiese más de un licitador incurso en temeridad, se les concederá audiencia para su justificación en los términos que prevé el Pliego de Condiciones Jurídicas y Económicas.

**Subjetivos: Hasta 50 puntos.**

**Programa de trabajo:** Hasta 35 puntos:

Memoria de descripción de materias primas: hasta 5 puntos.

Manual de fichas técnicas de menús, fichas de elaboración y fichas dietéticas: hasta 5 puntos

Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos dirigida a los usuarios: hasta 5 puntos.

Rotación de los menús semanales: hasta 5 puntos

Valoración del plan de distribución y reparto: hasta 10 puntos.

Valoración del protocolo de emergencia: hasta 5 puntos.

Dicha documentación será considerada documento contractual

**Controles Higiénico-sanitarios**: Hasta 10 puntos:

Valoración de las acciones presentadas por la empresa para la realización de controles higiénico-sanitarios sobre las comidas en el domicilio del usuario y en los centros sociales, para la comprobación de la calidad higiénico-sanitaria en el destinatario final del servicio: Hasta 10 puntos.

**Mejoras**: Hasta 5 puntos

En este apartado se valorarán las aportaciones que las empresas licitadoras sean capaces de plantear para la mejora del servicio, siendo únicamente consideradas aquellas mejoras a los mínimos exigidos en el pliego de cláusulas técnicas que redunden directamente en la mejora y calidad de la prestación del servicio.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 147 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, no se admitirá la presentación de variantes o alternativas; únicamente se admitirá la presentación de mejoras en la prestación del servicio, de conformidad con lo previsto en el correspondiente criterio de valoración de ofertas.

Se fijará un periodo de carencia para el inicio del servicio por la empresa adjudicataria de quince días desde la firma del contrato por parte de ambas entidades. Durante este periodo de tiempo será compatible el trabajo efectivo de los trabajadores subrogados, sea en las instalaciones de la Fundación o en las propias de la empresa adjudicataria y su traslado paulatino en los términos que el adjudicatario entienda preciso para el buen funcionamiento del servicio.

FUNDACIÓN CÁNTABRA
SALUD Y
BIENESTAR SOCIAL

En Pontejos, a 8 de agosto de 2012

Fdo: María José González Revuelta.

Gerente de la Fundación Cántabra para la Salud y el Bienestar Social

FUNDACIÓN CÁNTABRA
SALUD Y
BIENESTAR SOCIAL

## ANEXO I

**RELACIÓN DE AYUNTAMIENTOS QUE, AL TIEMPO DE ESTA LICITACIÓN, MANTIENEN CONVENIO DE COLABORACIÓN CON LA FUNDACIÓN, AL OBJETO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO A DOMICILIO**

| AYUNTAMIENTOS | USUARIOS* |
|---|---|
| Ayuntamiento de Cabezón de la Sal | 13 |
| Ayuntamiento de Camargo | 102 |
| Ayuntamiento de Campóo de Enmedio | 7 |
| Ayuntamiento de Campóo de Yuso | 7 |
| Ayuntamiento de Castro Urdiales | 18 |
| Ayuntamiento de Colindres | 3 |
| Ayuntamiento de Corrales de Buelna | 2 |
| Ayuntamiento de Piélagos | 43 |
| Ayuntamiento de Reinosa | 47 |
| Ayuntamiento de Santander | 40 |
| Ayuntamiento de Santoña | 2 |
| Ayuntamiento de Suances | 18 |
| Ayuntamiento de Torrelavega | 58 |
| Mancomunidad Altamira/Los Valles | 10 |
| Mancomunidad Costa Occidental | 9 |
| Mancomunidad Miengo/Polanco | 34 |

*se informa, a efectos única y exclusivamente orientativos, del número de usuarios a 30 de junio de 2012

FUNDACIÓN CÁNTABRA
SALUD Y
BIENESTAR SOCIAL

## ANEXO II

## RELACIÓN DE CENTROS SOCIALES DEL GOBIERNO DE CANTABRIA OBJETO DEL SERVICIO LICITADO

| CENTROS | MENÚS* |
|---|---|
| Centro de Día de Castro Urdiales | 18.331** |
| Centro de Rehabilitación y Reinserción de Drogodependientes | 13.698 |
| Centro de Mayores de Astillero | 679 |
| Centro de Mayores de Camargo | 873 |
| Centro de Mayores de Cañadío | 4.507 |
| Centro de Mayores de General Dávila | 3.056 |
| Centro de Mayores de Reinosa | 2.115 |
| Centro de Mayores de Torrelavega | 248 |

*Se informa, a efectos única y exclusivamente orientativos, del número de menús servidos en 2011.

**El centro de Día de Castro Urdiales forma parte del objeto de esta licitación tan solo por el tiempo que medie hasta la resolución de la licitación puesta en marcha por el Instituto Cántabro de Servicios Sociales ya publicada en el diario oficial correspondiente el 25 de julio de 2012.