

DILIGENCIA: Para hacer constar que el presente pliego consta de 14 páginas y que fue aprobado por la Junta de la Mancomunidad de Servicios Sociales "Mejorada-Velilla" el 10 de mayo de 2016. Mejorada del Campo, 10 de mayo de 2016.

EL SECRETARIO – INTERVENTOR

Carlos Belmonte Gracia

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRA EL PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA ADJUDICAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DENOMINADO "COMEDOR Y CATERING A DOMICILIO" EN LA MANCOMUNIDAD DE SERVICIOS SOCIALES MEJORADA-VELILLA

CLÁUSULA PRIMERA. JUSTIFICACIÓN DEL SERVICIO

Es objeto del presente pliego regular las prescripciones técnicas que ha de cumplir el adjudicatario para la prestación del servicio denominado "Servicio de Comedor y Catering a Domicilio" de la Mancomunidad de Servicios Sociales Mejorada-Velilla, para ciudadanos y ciudadanas del municipio de Mejorada del Campo.

Este servicio viene a dar respuesta a los derechos constitucionales reconocidos en los artículos 49 y 50 de la Constitución Española que establece que los poderes públicos deben promover el bienestar de los ciudadanos mayores o con discapacidad a través de Servicios Sociales que atenderán sus problemas específicos de salud, vivienda, cultura y ocio.

El Servicio de Comedor o Catering a Domicilio es una prestación básica del sistema público de Servicios Sociales y así se contempla en la Ley de Servicios Sociales de la Comunidad de Madrid – 11/2003 de 27 de marzo-. Se recoge en el artículo 18 como una de las prestaciones materiales: "Manutención, que consiste en proporcionar alimentos preparados para su consumo, ya sea en locales de atención colectiva o en el propio domicilio del usuario".

La ley 39/2006 de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a Personas en situación de Dependencia donde se citan el Servicio de Ayuda a Domicilio, entre los que se podrían integrar los servicio de alimentación en el hogar como uno de los servicios básicos para la atención a personas en esta situación.

La Mancomunidad debe cubrir las necesidades de personas residentes en el municipio y que necesiten este tipo de servicio como prevención de situaciones de vulnerabilidad familiar, como promoción de la autonomía y con la pretensión de mantenerse en su lugar habitual de convivencia a personas mayores o con discapacidad.

CLÁUSULA SEGUNDA. OBJETO DEL SERVICIO

Objeto del Servicio

El Servicio de Comedor o Catering a Domicilio está dirigido, especialmente, a personas mayores o beneficiarios de alguna pensión (por discapacidad o viudedad, entre otras) que necesiten tener una dieta más equilibrada y/o controlada o que por su situación de autonomía no puedan realizar las tareas que implica la elaboración de esta actividad de la vida diaria por sí solas.

También el Servicio de Catering se indica para personas que por sus circunstancias de vulnerabilidad económica sea necesario dar cobertura a la necesidad de alimentación de



una forma continuada.

Modalidades del Servicio

- **Servicio de Comedor:** se realizará el servicio de almuerzo en instalaciones municipales preparadas para tal fin. Este servicio se realizará de lunes a viernes.
 - Los usuarios y usuarias del servicio serán personas mayores o perceptores de una pensión por causas diferentes a la edad que necesiten llevar una dieta controlada y equilibrada.
- **Catering a domicilio:** se administrará el almuerzo en los domicilio diariamente a aquellas personas que por su falta de autonomía no pueden realizar las tareas relacionadas con la alimentación, compras, preparación de alimentos, lavado de vajillas, etc.
 - Las personas que se beneficiarán de este servicio son personas que dificultades en la autonomía y que no puedan realizar las actividades necesarias para la preparación y el cocinado de su alimentación, y no cuenten con otras personas convivientes que puedan realizarlo.

De manera excepcional, podrán ser beneficiarios de los servicios personas que a pesar de no reunir los requisitos, por su especial situación socio-familiar, son propuestos por los/as Trabajadores/as Sociales de la Mancomunidad de Servicios Sociales “Mejorada – Velilla”.

Objetivos

- **Servicio de Comedor**
 - a. Proporcionar una nutrición correcta y unos hábitos adecuados de alimentación en función de las necesidades de edad y salud.
 - b. Evitar riesgos de accidentes y deterioro de las condiciones de vida.
- **Servicio de Catering a Domicilio**
 - a. Proporcionar la alimentación adecuada a aquellas personas que por su falta de autonomía o necesidad económica no pueden realizar las tareas necesarias para la alimentación.
 - b. Facilitar que las personas con falta de autonomía tengan que salir de su entorno habitual por no poder realizar actividades de la vida diaria.
 - c. Evitar riesgos de accidentes y deterioro de las condiciones de vida.

CLAUSULA TERCERA. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

Personal:

La Empresa Adjudicataria dispondrá del personal necesario para la realización del servicio, cumpliendo el tipo de contratación vigente en materia laboral, seguridad social e higiene. Cubrirá la atención a los beneficiarios, independientemente de la organización de su personal a efectos de descanso semanal, vacaciones, enfermedad, etc., debiendo garantizar

como mínimo:

- 1.1. **Responsable de Coordinación** de la empresa para la labor de coordinación con la Mancomunidad en aquellas tareas de planificación y gestión general del servicio.
- 1.2. Para el Servicio de Comedor será necesario contar con el personal necesario para ordenación de la instalación destinada a tal fin, realización del servicio de comida y recogida del mismo. El personal que se establece como mínimo son **un auxiliar de comedor**, e irá aumentando en función del número de beneficiarios de este servicio. A partir de 15 personas usuarias del servicio irá aumentando en un auxiliar y así progresivamente.
- 1.3. Servicio de Catering a Domicilio. Se deberá disponer de **repartidor/a de la comida y conductor/a de vehículo** el cual debe estar acondicionado para tal fin.

Todo el personal debe tener la cualificación necesaria para el desarrollo de sus funciones, estando la entidad adjudicataria obligada a dar formación continua a sus trabajadores/as, para adaptarse a las necesidades de los servicios.

La Empresa Adjudicataria deberá facilitar a todo su personal tarjeta de identificación, uniforme, así como cuidar de la correcta presentación del personal a su cargo.

2. Tareas del personal:

- **Servicio de Comedor**
 - Preparación de la instalación para la realización del servicio: Preparación de las mesas y el menaje.
 - Distribución de las bandejas de comida.
 - Recogida de las bandejas y recogida de la instalación.
- **Catering a Domicilio**
 - En el Catering a Domicilio la persona encargada del reparto, entrará en el domicilio y tendrá la obligación de depositar dentro del frigorífico la/s bandeja/s, y supervisará si ha hecho un uso correcto de los alimentos y si observa posibles cambios en el estado de salud de la persona beneficiaria. El seguimiento de las personas beneficiarias se recogerá con una hoja de seguimiento que, si no hay incidencia que se tengan que comunicar con urgencia, se entregará a los Servicios Sociales una vez al mes.
 - El personal deberá de enseñar el correcto uso de la comida y controlará si tiene los medios técnicos adecuados para el servicio y seguimiento de su funcionamiento.

3. Gestión del servicio

- **Servicio de Comedor**

- a. El órgano técnico que corresponda remitirá a la empresa o entidad adjudicataria la relación de usuarios que van utilizar el servicio, al igual que los datos personales que deben de tener para establecer una relación adecuada con los/as usuarios/as, así como si es necesario que tengan un dieta especial.
- b. El Servicio de Comedor se llevará a cabo de lunes a viernes exceptuando los días festivos nacionales, autonómicos y locales en los que las dependencias municipales permanecen cerradas. El horario del Servicio se establecerá en función de las necesidades de la entidad adjudicataria y la entidad adjudicadora.
- c. El inicio efectivo del servicio no podrá ser superior a siete días naturales desde la comunicación de alta del servicio por parte de los Servicios Sociales. La empresa adjudicataria tendrá que comunicar cuando se inicia el servicio para que la persona beneficiaria pueda asistir.
- d. La distribución de los menús transportados se realizará en los medios adecuados según si son en caliente o en frío. En ellos deberá incluirse ensalada, primer plato, segundo plato y postre.
- e. Todos los platos se presentarán etiquetados. La etiqueta deber incluir el nombre del plato, ingredientes del plato, tipo de dieta, número de lote, modo de conservación y modo de empleo.
- f. El horario del comedor se dispondrá una vez se realice el contrato pero se realizará en un máximo de hora y media.
- g. El personal del Servicio deberá ir conveniente uniformado y con los correspondientes útiles para mantener las condiciones higiénicas del servicio.
- h. La empresa adjudicataria en todo momento deberá facilitar tanto a la Mancomunidad como a los adscritos a la administración, el acceso a sus instalaciones para efectuar los pertinentes controles e inspecciones.
- i. El órgano técnico competente comunicará a la empresa adjudicataria con una antelación de dos días hábiles cualquier incidencia que impida que un/a usuario/a no pueda asistir al servicio de comedor, indicando el número de días que durará la incidencia o suspensión del servicio. Este servicio no se cobrará.
- j. En el caso de baja temporal o definitiva del usuario/a del servicio que no haya sido avisado con el tiempo indicado, la empresa tendrá derecho a percibir el importe de las comidas elaboradas que no ha servido.

- **Catering a Domicilio**

- a. El órgano técnico competente remitirá a la empresa adjudicataria la relación de usuarios indicando los domicilios donde se efectuará la entrega, el teléfono del contacto, un segundo domicilio de entrega, el tipo de dieta, si fuera necesario, y se indicará la fecha a partir de la cual se iniciara el servicio de entrega de la comida.

- b. A las personas beneficiarias se les entregarán diariamente en su domicilio las comidas de lunes a viernes (excluidos festivos nacionales, autonómicos y locales) durante el periodo en que se encuentre de alta en el servicio.
- c. No obstante, en caso de ausencia temporal y bajo causa justificada, la entrega se podrá hacer en otro domicilio fijado en la solicitud de admisión del servicio, que será un domicilio próximo o contiguo al del usuario/a.
- d. El inicio efectivo del servicio no podrá ser superior a siete días naturales desde la comunicación de alta del servicio por parte de los Servicios Sociales. La empresa adjudicataria tendrá que comunicar cuando se inicia el servicio para que la persona beneficiaria sea avisada.
- e. La distribución de los menús transportados en frío se realizará en los medios adecuados. En ellos deberá incluirse ensalada, primer plato, segundo plato y postre.
- f. Todos los platos se presentarán etiquetados. La etiqueta deberá incluir el nombre del plato, ingredientes del plato, tipo de dieta, número de lote, fecha de caducidad, modo de conservación y modo de empleo.
- g. El horario de entrega de las comidas en los domicilios será de 10 a 13 horas. La empresa adjudicataria comunicará a cada usuario la hora aproximada, dentro de la franja horaria marcada, en la que entregará el almuerzo y dispondrá de las medidas y medios necesarios para asegurar el cumplimiento de dicho compromiso.
- h. El personal deberá presentarse en el domicilio del usuario/a convenientemente uniformado y con la correspondiente documentación acreditativa que se exhibirá en lugar visible.
- i. El repartidor/a enseñará al usuario/a el procedimiento correcto para preparar los alimentos y se encargará de disponer de las barquetas en el frigorífico, retirar los alimentos caducados y revisar la temperatura del frigorífico. Igualmente, informará y asesorará a los usuarios en aquellas cuestiones y dudas que presenten respecto al servicio.
- j. La empresa adjudicataria en todo momento deberá facilitar tanto a la Mancomunidad como a los adscritos a la administración, el acceso a sus instalaciones para efectuar los pertinentes controles e inspecciones.
- k. El órgano técnico competente comunicará a la empresa adjudicataria con una antelación de dos días hábiles cualquier incidencia que impida la entrega en el domicilio, indicando el número de días que durará la incidencia o suspensión del servicio. Este servicio no se cobrará.
- l. En el caso de baja temporal o definitiva del usuario/a del servicio que no haya sido avisado con el tiempo indicado, la empresa tendrá derecho a percibir el importe de las comidas elaboradas que no ha servido.

4. Fase de Implantación del servicio

- **Servicio de Comedor**

- a. La empresa adjudicataria comprobará si la instalación puesta a disposición necesita algún aparato necesario para la administración y conservación del almuerzo. Si es así lo pondrá a disposición mientras la duración del contrato.

- **Catering a domicilio**

- a. La empresa adjudicataria comprobará si todas las personas beneficiarias del servicio disponen de microondas adecuado para la preparación de las comidas. En aquellos supuestos que los usuarios/as no dispongan de microondas, la empresa adjudicataria pondrá a disposición de los mismos el aparato, en régimen de depósito. Igualmente se revisará el estado y la capacidad de los frigoríficos, para analizar si están adaptados a las necesidades del servicio.
- 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 del programa con el objeto de garantizar la correcta manipulación.
- c. En todos los casos y para cualquier tipo de dieta, el usuario hará entrega al centro de Servicios Sociales de un informe del médico de cabecera que indique el tipo de dieta a seguir.

5. Seguimiento del Programa

- a. La empresa adjudicataria deberá informar puntualmente y por escrito al órgano técnico competente de todas las incidencias del servicio, tanto las relativas al funcionamiento como de aquellas que hayan observado en los/as usuarios/as.
- 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.
- c. Para el efectivo 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 Mancomunidad y el órgano técnico competente.
- d. La empresa también está obligada a facilitar cualquier otra información solicitada relativa a los servicios prestados.
- e. La empresa mensualmente, junto con la facturación, presentará el número de personas atendidas, número de comidas facilitadas e informe de las incidencias que han detectado en cuanto a los usuarios/as para conocimiento del estado de salud o ánimo de éstos.

6. Composición de los menús

- a. La alimentación de los beneficiarios/as de los Servicios debe cumplir los siguientes objetivos:
 - Ser completa y equilibrada.
 - Tener una presentación atractiva.
 - Ser variada, adaptándose a las necesidades de los beneficiarios/as.
 - Adaptarse a la época del año.
 - Estar perfectamente etiquetada.
- b. La comida de dieta basal o normal tendrá un aporte no superior a 850 Kcal., que supone el 35 % del volumen energético diario total, que el caso de personas mayores oscila entre 1800 y 2400 Kcal.
- c. Los porcentajes de grasas no podrán ser superiores al 30%, siendo fundamentalmente las monosaturadas. En ningún caso las saturadas tienen que pasar del 10% del total.
- d. 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
- e. Los menús tienen que constar de una ensalada, un primer plato, un segundo plato y un postre.
- f. Los platos han de ser elaborados por la empresa adjudicataria y no se utilizarán productos precocinados o productos ya elaborados por otras marcas o empresas externas.
- g. Se deben incluir las siguientes dietas, que deberán realizarse bajo prescripción médica:
 - Dieta normal
 - Dieta de régimen
 - Dieta diabética
 - Dieta de fácil masticación
 - Dieta de protección gástrica
 - Dieta diabética de fácil masticación
 - Dieta baja en grasas
 - Dieta de protección renal
 - Dieta adaptada a alergias e intolerancias alimentarias
 - Otras dietas

CLÁUSULA CUARTA. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

1. Garantía de la calidad higiénico –sanitaria

- a. Se exige los requisitos previos de Higiene y Trazabilidad para la implantación del sistema de Autocontrol APPCC. Así mismo se exige la realización periódica de control por empresa especializada externa, que deberá realizar la empresa adjudicataria. El contratista deberá entregar a la Administración, copia autenticada de cada uno de los informes de control realizados por dicha empresa.
- b. La adjudicataria tendrá la obligatoriedad de seguir todos los protocolos que por ley están aprobados para los menús especiales por intolerancias y alergias.
- c. La empresa que resulte adjudicataria tendrá la obligación de poner en conocimiento de manera inmediata a la Mancomunidad, cualquier anomalía de carácter higiénico-sanitario que pudiera detectar en el domicilio del usuario.
- d. 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.
- e. El suministro de comida será transportado en caliente o en frío –según el servicio - , no permitiéndose una posterior modificación sin previa autorización. La distribución de la comida hasta el punto de reparto será tratada de tal forma que llegue al comedor o al domicilio en óptimas condiciones de temperatura, presentación y características organolépticas. La empresa adjudicataria tendrá que respetar las temperaturas que marca la ley para cada servicio y presentará los horarios de reparto más adecuados para el fin del contrato.
- f. 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 presentación del servicio.
- g. El adjudicatario deberá tener implantado un sistema de gestión ambiental. Deberá realizar una gestión adecuada de los residuos generados en el proceso de prestación del servicio. En el servicio de comedor, el centro estará dotado de contenedores para poder separar las distintas fracciones que una vez finalizado el servicio, el adjudicatario deberá depositar los residuos segregados en los contenedores de recogida selectiva adecuados.

2. Medios Materiales, personales y de transporte

- a. La empresa que resulte adjudicataria dispondrá de las unidades logísticas de elaboración de las comidas que deberán reunir los requisitos administrativos y sanitarios que exige la normativa vigente, entre ella:
 - Cocina central con todas las medidas necesarias para la correcta elaboración de las comidas y con las correspondientes inspecciones sanitarias y de consumo.
- b. Asimismo realizará el transporte de la comida para su distribución a los domicilios de los usuarios, en el caso del catering a domicilio, en vehículo frigorífico adecuado para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente al respecto. El vehículo deberá contar con identificativo exterior y visible.

- c. El personal que efectúe la distribución diaria, en ambos servicios, deberá ir debidamente identificado en las condiciones previstas en la cláusula tercera.
- d. La empresa adjudicataria se hará cargo en exclusiva de todo el personal que emplee en la ejecución del contrato, obligándose al pago de los salarios, seguros sociales, subsidios, mutualidades correspondientes y 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. Siempre que sea requerido, el contratista, deberá presentar la documentación necesaria que acredite el cumplimiento de las obligaciones anteriormente citadas.

3. Daños causados a terceros

- a. La Empresa adjudicataria es responsable del compromiso básico del contrato. 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.
- b. A estos efectos, el contratista, viene obligado a mantener vigente durante todo el plazo de ejecución del contrato, un seguro de responsabilidad civil y de intoxicación alimentaria como también se indica en la cláusula octava.

CLÁUSULA QUINTA. DURACIÓN DEL CONTRATO.

El servicio objeto de este Pliego tendrá la duración que se establece en Pliego de Condiciones Administrativas, así como las condiciones para la prórroga del contrato.

CLÁUSULA SÉXTA. PRECIO

El presupuesto exacto del contrato que servirá de base de licitación, que inicialmente no puede ser cuantificado, se devengará en función de los usuarios del servicio.

El presupuesto del contrato que servirá de base de licitación tiene un precio unitario de CINCO (5) EUROS precio comida/día I.V.A. excluido. Se entenderá que el importe de la oferta es el de la suma del precio comida/día ofrecido más el I.V.A., debiendo además figurar desglosados ambos conceptos. El I.V.A. que deberá soportar la Mancomunidad de Servicios Sociales Mejorada-Velilla por este contrato es el 10 por ciento.

El contrato no se adjudicará por un precio global sino por el precio unitario que figura en el

párrafo anterior (precio por comida/día), constituyendo el valor estimado del contrato el límite máximo de gasto que puede suponer la ejecución del contrato para la Mancomunidad de Servicios Sociales Mejorada-Velilla.

A efectos de determinar la publicidad y el procedimiento de adjudicación, el valor estimado de la contratación a realizar asciende a la cantidad de NOVENTA Y UN MIL (91.000,00 €) EUROS, I.V.A. excluido, más la cantidad de NUEVE MIL CIENT EUROS (9.100,00 €) EUROS en concepto de I.V.A. (10%), que deberá soportar la Mancomunidad. El precio establecido se considera el límite máximo de gasto.

La distribución de las anualidades, serán las siguientes:

2016: 45.500,00 euros, I.V.A. excluido.

2017: 45.500,00 euros, I.V.A. excluido.

El tipo de licitación lo constituye el precio comida/día que podrá ser objeto de mejora a la baja, debiendo tenerse en cuenta por los licitadores a la hora de presentar su oferta, la cual no debe superar dicho precio unitario ya que las ofertas que se presenten superando el precio unitario serán automáticamente rechazadas.

En el presupuesto del contrato que sirve de base de licitación se hayan incluidos todos los gastos que el contratista debe soportar para la correcta ejecución del contrato y el cumplimiento íntegro de todas las obligaciones derivadas directa o indirectamente de dicha ejecución conforme al presente pliego, al de prescripciones técnicas y los restantes documentos contractuales, así como en la normativa de cualquier tipo aplicable a este contrato.

Las proposiciones que se presenten superando el presupuesto base de licitación serán automáticamente desechadas.

Los licitadores podrán cubrir el tipo de licitación o bien podrán mejorarlo a la baja, consignando en letra y número el importe a percibir por la adjudicación.

CLÁUSULA SÉPTIMA. CRITERIOS PARA LA NEGOCIACIÓN.

A los efectos del artículo 67.2 del RGLCAP y conforme a lo previsto en el artículo 150.2 de la TRLCSP, para la valoración de las proposiciones presentadas y la determinación de la oferta económica más ventajosa se tendrán en cuenta los siguientes criterios con arreglo a la siguiente ponderación:

A) CRITERIOS EVLUABLES AUTOMÁTICAMENTE		
Criterio a cuantificar	Puntuación	Información para el procedimiento
Precio	Un máximo de 51 puntos	Se valorará con la máxima puntuación (51 puntos) a la oferta que represente el

importe más bajo (mejor oferta) y para el resto de ofertas se actuará del siguiente modo: se determinará el importe de la diferencia existente entre el presupuesto base de licitación establecido por el Mancomunidad y la oferta presentada por el licitador y se puntuará proporcionalmente, es decir, si la diferencia de la mejor oferta se le asignan 51 puntos, a la diferencia de la oferta a tener en cuenta se le asignará X.

B) CRITERIOS NO CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE (un máximo de 49 puntos)

Crterios a ponderar	Puntuación	Información para el procedimiento
B.1. Desarrollo del proyecto	un máximo de 39 puntos	- La planificación y la organización de las acciones en las que se concrete la prestación del servicio, con expresa referencia a los aspectos técnicos, funcionales, de calidades y cualesquiera otros que se consideren convenientes para la valoración de la propuesta. Hasta un máximo de 20 puntos. - Planificación general del servicio: manual de dieta, fichas de elaboración, rotación de platos, plan de distribución y reparto, etc.10 puntos. - Procedimiento de coordinación que establece. 2 puntos - Criterios de evaluación. 1 puntos. - Procedimiento de inicio de los casos. 2 puntos. - Procedimiento de seguimiento y coordinación de los casos. 2 puntos. - Desarrollo de la intervención y seguimiento con los beneficiarios/a. 1 punto. - Procedimiento de gestión de la información y la comunicación entre el servicio y la Mancomunidad. 1 punto.

- Instrumentos de evaluación para conocer el impacto y la satisfacción con el servicio. 1 puntos.

- Los medios materiales y humanos que se adscribirán al servicio. Hasta un máximo de **12 puntos**.
 - Programas informáticos utilizados para la gestión del servicio. 1 punto.
 - Teléfonos y servicios de comunicación con las personas usuarias y franja horaria. 1 punto.
 - Sistemas de comunicación con los Servicios Sociales y franja horaria. 2 puntos.
 - Condiciones del reparto y horarios. 2 puntos
 - Material necesario para el desarrollo del servicio, midiendo la calidad, cantidad y atención a necesidades especiales. 2 puntos
 - Formación para el personal establecido por la empresa. 2 puntos.
 - Valoración del protocolo de emergencia. 2 puntos.

- Las medidas a emplear por el licitador para asegurar la calidad de los trabajos a realizar. Hasta un máximo de **7 puntos**.
 - Contar con medidas de calidad para el desecho de residuos. 1 punto.
 - Contar con procedimientos e instrumentos de evaluación internos del servicio. 3 puntos.
 - Valoración de acciones presentadas por la empresa para la realización de controles higiénico – sanitarios. 3 puntos.

B.2. Mejoras 10 puntos

Serán valoradas, hasta un máximo de DIEZ (10) PUNTOS, las aportaciones y mejoras ofrecidas por el licitador que mejoren lo exigido en el contenido de este Pliego y del Pliego de Prescripciones Técnicas, sin que supongan coste alguno para la Mancomunidad y deberán significar un manifiesto incremento en términos de calidad, cantidad u otros aspectos de relieve para el servicio. Se considerarán mejoras todas aquellas que incidan o dé cobertura a los siguientes puntos:

a) Propuesta de actividades que no estén contempladas en el normal funcionamiento del programa pero que incidan en la consecución de los objetivos planteados en el proyecto y que beneficien directamente en los/as usuarios/as del Servicio. **Hasta 5 puntos.**

- Aumento en el número de comidas.
- Elección de menús.
- Actividades de seguimiento de los usuarios/as de carácter innovador

b) Acciones que recaigan en otros proyectos que realiza la Mancomunidad y que puedan tener una relación directa con el Servicio de Comedor y Catering a Domicilio. **Hasta 4 puntos.**

- Información inespecífica sobre nutrición.
- Formación para la población de Mejorada del Campo sobre el ámbito de la nutrición.
- Coordinación con otros servicios que atiendan a la misma población.

c) Otros aspectos de relieve para el desarrollo del proyecto que la entidad licitadora crea que aumentará la calidad de éste. **Hasta 1 puntos.**

La adjudicación recaerá en la entidad licitadora que teniendo en cuenta los criterios establecidos con anterioridad, obtenga el mayor número de puntos.

En caso de producirse empate, éste se resolverá a favor de aquel licitador que hubiera ofertado la mayor baja económica y, de persistir el empate, se resolverá éste mediante celebración de sorteo entre los empatados, notificándose a los licitadores, previamente, el lugar, fecha y hora de celebración de dicho sorteo.

CLÁUSULA	OCTAVA.	TITULARIDAD,	SUMINISTRO,	CUSTODIA	Y
CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN.					

La empresa adjudicataria del contrato adoptará las medidas necesarias para que, durante la ejecución de los trabajos encomendados, quede asegurada la protección a terceros, siendo de su total responsabilidad los daños y perjuicios que a éstos puedan ocasionarse como consecuencia de aquéllos, si a tenor de las disposiciones vigentes se demuestra su culpabilidad.

Asimismo, la Mancomunidad será titular de pleno derecho de toda la información contenida en los ficheros, archivos, fiscales, patrimoniales y personales anteriormente obtenidos de aquélla, necesarios para el desarrollo de la realización de los servicios convenidos objeto de este contrato.

Las anteriores obligaciones de confidencialidad se establecen sin perjuicio de todas aquellas en garantía del deber de secreto que al efecto establece la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

Mejorada del Campo, 3 de mayo de 2016

La Directora de la Mancomunidad


Mar Cercadillo Isla