

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN POR EL PROCEDIMIENTO NEGOCIADO CON PUBLICIDAD DE LA GESTIÓN DEL COMEDOR EN VARIOS CENTROS DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA PARA EL PROGRAMA DE CAMPAMENTO URBANO DEL AYUNTAMIENTO DE PINTO (MADRID)

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO. El objeto del presente pliego de condiciones es la gestión del servicio de comedor en varios Centros de Educación Infantil y Primaria para el programa de Campamento Urbano de la Concejalía de Juventud e Infancia del Ayuntamiento de Pinto (MADRID), durante la época de vacaciones de los menores del municipio, conforme a lo estipulado en la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público de 30 de octubre, conforme al pliego de prescripciones técnicas.

SEGUNDA. PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN. La adjudicación del presente contrato se llevará a cabo por el procedimiento NEGOCIADO CON PUBLICIDAD de conformidad con lo previsto en la Sección 4ª sobre Procedimiento Negociado perteneciente al Título I sobre la Adjudicación de Contratos de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público.

TERCERA. PRECIO. El precio del contrato que servirá de base de negociación asciende a la cantidad máxima de 71591.21 euros más el IVA correspondiente, a la baja.

A todos los efectos se entenderán que las ofertas o plicas que se presenten por las empresas, comprenden tanto el precio del servicio como el IVA, que deberá ser repercutido como partida independiente en las facturas que se presenten al cobro, sin que el importe global contratado, experimente por ello incremento alguno.

En el caso de la comida el precio incluye el menú por persona y los gastos de un monitor/a de comedor, cuya ratio respecto a los menores será la que marque la normativa actual.

Para calcular el coste final del servicio se calculará sobre el precio individual por desayuno y comida que es el siguiente:

- Desayuno: 2.31 euros más IVA correspondiente
- Comida: 4.91 euros más IVA correspondiente

El Ayuntamiento de Pinto abonará a la empresa solamente el coste de los desayunos y comidas para los usuarios participantes, no abonando aquellos que no se sean necesarios.

CUARTA. ACTIVIDADES A REALIZAR. El servicio a realizar será la elaboración del desayuno y de la comida para cada uno de los centros educativos, de lunes a viernes (ambos inclusive), siendo los menús los siguientes:

El servicio de desayuno estará compuesto de: leche, cacao, zumo, yogures, bollería y galletas, cereales, fruta de temporada y todo aquello que sea crea conveniente para fomentar una dieta equilibrada y sana.

El servicio de comida estará compuesto de: primer plato, segundo plato y postre (fruta y leche) y todo aquello que sea crea conveniente para fomentar una dieta equilibrada y sana.

Los horarios de la prestación del servicio serán los siguientes:

- El servicio de desayuno deberá estar perfectamente montado antes de las 08.30 horas.
- El servicio de comida comenzará entre a las 14.00 horas, y contará con auxiliares de comedor cuya ratio respecto a los menores será la que marque la normativa actual.

Además de lo anterior **la empresa adjudicataria estará obligada a ofrecer menús alternativos a todos aquellos usuarios que tengan alguna intolerancia o alergia alimentaria**, así como aquellos que **lo necesiten bajo prescripción médica**, todo ellos sin que suponga un incremento en el coste del servicio.

Así mismo para los días de excursión la comida será tipo picnic, para la cual se avisará con antelación a los responsables de cada cocina de cada colegio para su elaboración.

QUINTA. PLAZO DE EJECUCIÓN Y DURACIÓN. La duración del presente servicio será distinta en cada centro educativo, presentándose licitaciones por cada centro educativo de forma independiente y/o una global que incluya todos los centros educativos, siendo el calendario del servicio y el coste máximo por centro el siguiente, siempre prestándose el servicio de lunes a viernes (ambos inclusive):

- CEIP Europa: desde el 24 de junio al 10 de septiembre de 2010 (dependiendo de cuando comience el curso escolar 2010/11), coste máximo de 27337.96 euros más el IVA correspondiente
- CEIP Isabel La Católica: desde el 24 de junio al 30 de julio de 2010, coste máximo de 12193.06 euros más el IVA correspondiente
- CEIP El Prado: desde el 24 de junio al 30 de julio de 2010, coste máximo de 15171.30 euros más el IVA correspondiente
- CEIP Las Artes: desde el 24 de junio al 10 de septiembre de 2010 (dependiendo de cuando comience el curso escolar 2010/11), coste máximo de 16888.89 euros más el IVA correspondiente
- Todos los centros: con un coste máximo de 71591.21 euros más el IVA correspondiente

En ninguno de los casos anteriores existe la posibilidad de prórroga del servicio por ninguna de las partes.

SEXTA. EJECUCIÓN Y RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA. La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del contratista, con sujeción a las cláusulas del mismo y de acuerdo con las instrucciones que para su interpretación diera al contratista el Ayuntamiento de Pinto.

El contratista será responsable de la calidad técnica de los servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para el Ayuntamiento de Pinto, o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas, en la ejecución del contrato.

El personal adscrito al servicio no tendrá ninguna relación laboral, jurídica no de ningún tipo con el Ayuntamiento de Pinto, tanto en la vigencia del contrato como en la terminación del mismo.

En el supuesto de que en el plazo de vigencia del contrato se pueda producir alguna alteración laboral, la resolución de la misma será resuelta por el contratista.

SÉPTIMA. SOLVENCIA TÉCNICA. Según el artículo 67 de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público deberá apreciarse teniendo en cuenta sus conocimientos técnicos, eficacia, experiencia y fiabilidad, lo cual se deberá acreditar mediante:

- Relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos tres años que incluya importe, fecha y beneficiarios públicos o privados de los mismos.
- Relación de las titulaciones académicas y profesionales del empresario y del personal directivo de la empresa, así como del personal responsable de la ejecución del contrato, incluyendo fotocopias compulsadas de las titulaciones exigidas en el apartado de solvencia técnica del personal.
- Descripción del equipo técnico y unidades técnicas participantes en el contrato, estén o no integrados directamente en la empresa del contratista, especialmente de los responsables del control de calidad.
- Declaración que indique el promedio anual de personal, con mención, en su caso al grado de estabilidad en el empleo y la plantilla del personal directivo durante los tres años.
- Cualquier documentación otra que se considere relevante para acreditar dicha solvencia técnica

OCTAVA. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN. Los criterios de adjudicación que servirán de base para el procedimiento de selección del adjudicatario se hará en virtud de lo establecido en el artículo 134 sobre Criterios de Valoración de las Ofertas de la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público.

Para la adjudicación del servicio se efectuara una valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta económicamente más ventajosa deberá atender a criterios directamente vinculados al objeto del contrato, tales como los menús, el precio, etc. Para dicha adjudicación se hará una ponderación conjunta de los indicadores técnicos que figuran a continuación, en cada una de las ofertas o variantes presentadas por el licitador, y que serán los siguientes:

- Composición de los menús y su equilibrio nutricional, de 0 a 10 puntos
- Mejoras en las prescripciones mínimas establecidas en el pliego de condiciones, de 0 a 10 puntos. Sólo se valorarán aquellas mejoras que tengan que ver directamente con el servicio prestado: uso de alimentos de mayor calidad reconocida por certificaciones y/o denominaciones de origen y/o calidad (hasta 5 puntos), variedad en los menús para menores con intolerancias o alergias alimentarias (hasta 4 punto), entrega del menú semanal a cada uno de los participantes (hasta 1 punto)
- Baja en la proposición económica, de 0 a 10 puntos. Dándose una mayor puntuación a la mayor baja y el resto puntuándose de forma proporcional según la siguiente fórmula:

$$P = A / (p * B)$$

P: puntuación por baja

p: puntuación obtenida por la mayor baja presentada

A: cuantía en tanto por ciento de la mayor baja

B: cuantía en tanto por ciento de la baja de la que se quiere calcular su puntuación (distinta a la de la mayor baja)

Para la adjudicación del servicio se efectuará una ponderación conjunta de los indicadores técnicos en cada una de las ofertas o variantes presentadas por el licitador.

En el proyecto técnico deberán incluirse al menos, los siguientes apartados:

- Características en la prestación del servicio.
- Características de materiales, utensilios, menaje y maquinaria a utilizar.
- Menú diario por semanas de todas las semanas ofertadas
- Compromisos especiales y cualquier tipo de mejoras a las prescripciones mínimas que los licitadores estimen incluir en su plica, y que sean valorables en cuanto al procedimiento.
- Cuantos documentos a juicio del licitador sean convenientes para el mejor conocimiento de su oferta.

NOVENA. OBLIGACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL CONTRATISTA. Son obligaciones del contratista las siguientes:

- Realizar el servicio dentro de las condiciones establecidas.
- Mantener en buen estado las instalaciones.
- Elaboración de la comida en las propias instalaciones del centro educativo o con servicio de catering
- Aportar el material, utensilios, menaje, maquinaria y personal adecuado para realizar dicho servicio de comedor.
- Retirar todos los materiales, utensilios, menaje y maquinaria al finalizar el servicio.
- Seguro de responsabilidad civil, que cubra todos los accidentes, daños o perjuicios ocasionados a terceros como consecuencia de la ejecución del contrato, con un mínimo de indemnización por siniestro de 150000 €.
- Realizar las mejoras ofertadas en la plica.

DÉCIMA. OBLIGACIONES BÁSICAS DEL AYUNTAMIENTO. Son obligaciones del Ayuntamiento las siguientes:

- Realizar la limpieza y conservación de la instalación.
- Velar por el correcto cumplimiento de la actividad.

UNDÉCIMA. RELACIÓN ENTRE LA CORPORACIÓN MUNICIPAL Y EL ADJUDICATARIO. La relación técnica entre el Ayuntamiento y el adjudicatario se canalizará a través de la concejalía de Juventud e Infancia.

Los técnicos correspondientes se reunirán periódicamente con el fin de hacer un seguimiento del servicio público, así como todos los detalles organizativos, sobre la base de las condiciones contratadas.

Los técnicos municipales confirmarán la materialización y calidad de los servicios prestados y podrán recabar del adjudicatario toda la información necesaria sobre la marcha general de las distintas actividades. Durante el desarrollo de las mismas se podrá realizar una inspección del servicio, según lo estipulado este Pliego de prescripciones técnicas.

En el supuesto de graves problemas planteados por los usuarios, el adjudicatario pondrá siempre los términos de los mismos en conocimiento del Ayuntamiento, a fin de adoptar conjuntamente las decisiones oportunas.

DUODÉCIMA. RELACIÓN ENTRE EL ADJUDICATARIO Y LOS USUARIOS DEL SERVICIO. La relación entre el adjudicatario y los usuarios se establecerá siempre a través del Ayuntamiento, excepto en las situaciones lógicas en que aquella deba darse directamente.

En ningún caso el adjudicatario podrá hacer propaganda comercial en la publicidad del programa editada por el Ayuntamiento.

El adjudicatario no podrá cobrar a los usuarios ninguna cantidad monetaria ni asumir su representación. El adjudicatario tampoco podrá derivar a los usuarios a su propia empresa u otras para continuar cualquier tipo de procedimiento jurídico, reclamación o similar.

Este pliego de prescripciones técnicas ha sido elaborado en Pinto a 31 de mayo de 2010.

Daniel Martínez Ramírez
Técnico de Juventud e Infancia