

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE SERVICIOS SOCIALES CHANA Y NORTE DEL AYUNTAMIENTO DE GRANADA.

1.- JUSTIFICACIÓN.

El Ayuntamiento de Granada en el marco de sus competencias, presta servicios en el ámbito de la atención a las necesidades individuales y colectivas de las personas mayores, familias y otras personas que se encuentran en situación de necesidad social dentro de la comunidad en que viven, desarrollando actuaciones tendentes a la normalización y a la integración de dichos colectivos.

El Ayuntamiento de Granada, a través del Área de Familia, Bienestar Social e Igualdad de Oportunidades, y con el objeto de atender las demandas que precisa una parte de la población, necesitar contratar la prestación del Servicio de Comedor Social en dos zonas de la Ciudad, donde no existen otros Centros que cubran este servicio. Las zonas están ubicadas dentro de los Distritos Chana y Norte. En particular en el Centro Municipal de Servicios Sociales Chana, sito en C/ Virgen de Consolación, y en Cartuja, en el Centro situado en C/ Rodrigo de Triana.

Tramitación: Urgente. La urgencia se justifica en el objeto del contrato, servicio de comedor, es decir, atención alimentaria a distintos sector de población usuaria de los servicios sociales de la Ciudad de Granada. Así como a la realidad actual en la que el servicio de comedor en el Comedor Chana (Lote 1) se encuentra contratado hasta el día 16 de noviembre de 2012, inclusive. Y el Comedor Social ubicado en el Distrito Norte (Lote 2) se encuentra contratado hasta el día 31 de octubre de 2012, inclusive. Por lo que no resulta posible la tramitación ordinaria del presente expediente, y siendo inaplazable la necesidad de la prestación de los servicios de comedor objeto de contratación

2.- OBJETO.

El objeto del presente contrato es la prestación del servicio de comedor en el Centro Municipal de Servicios Sociales Chana, sito en C/ Virgen de Consolación, y el servicio de comedor social en Cartuja, en el Centro situado en C/ Rodrigo de Triana, conforme a las prescripciones técnicas que se detallan en este Pliego de Prescripciones Técnicas y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que se apruebe.

Procede la división en lotes del objeto de este contrato, por los siguientes motivos:

- LOTE 1 COMEDOR CHANA: Se trata de un servicio de comedor que funciona además como lugar de encuentro. Atiende casi en exclusiva a personas

mayores y funciona en régimen de copago, salvo 3 personas usuarias que atendiendo a razones económicas se encuentran financiadas en su totalidad por el Ayuntamiento.

La necesidad del comedor se fundamenta en prevenir :

- Situaciones de aislamiento y soledad.
- Situaciones de riesgo de caída e incendio.
- Situaciones de una alimentación inadecuada.

Motivado por:

- Problemas de salud:
 - Pérdida de memoria, olvidos con riesgo de incendio y escape de gas.
 - Escasa movilidad, por diferentes enfermedades, obsidad, no pueden estar mucho tiempo de pié, con riesgo de caída del usuario y comida.
 - Visión limitada o pérdida total.
 - Depresión, en ocasiones por pérdida del cónyuge y poco contacto con los familiares.

Estas situaciones les conducen a una desgana en la elaboración de comidas, llevando a cabo una alimentación inadecuada, que en situaciones de necesidad de mantener un régimen y no hacerlo, agrava su estado de salud.

- Problemas de aislamiento:

Son mayores que su situación personal les lleva a estar prácticamente todo el día en casa, sin mantener contacto con el exterior y sin relaciones interpersonales, por lo que el comedor se convierte en un lugar de encuentro.
- Problemas relacionados con la carencia de habilidades para cocinar:

En todos los hombres la demanda fundamental está motivada por este hecho, llevando una mala alimentación a base de bocadillos y comida fría. En el caso de matrimonios, si la esposa tiene problemas de salud que le impide realizar la comida, si el marido no sabe, unido a la avanzada edad, les lleva a una alimentación inadecuada.
- Problemas económicos:

Ingresos insuficientes que les impiden o dificultan una alimentación diaria suficiente.

- **LOTE 2. COMEDOR SOCIAL NORTE.** Se trata de un servicio de comedor social. Atiende a 50 personas usuarias máximo, con un perfil muy

variado, familias, mayores y personas que precisan de este servicio atendiendo a circunstancias económicas por falta de recursos suficiente.

Es un servicio de **Comedor Social** propiamente dicho. En este sentido el **artículo 43 de la Constitución Española de 27 de diciembre de 1.978**, dispone que "1. Se reconoce el derecho a la protección de la salud. 2. Compete a los poderes públicos organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios. La Ley establecerá los derechos y deberes de todos al respecto."

Por su parte, el **artículo 10.2 del texto Constitucional** dispone que "Las normas relativas a los derechos fundamentales y a las libertades que la Constitución reconoce se interpretarán de conformidad con la Declaración Universal de Derechos Humanos y los Tratados y acuerdos internacionales sobre las mismas materias ratificados por España.

En este sentido, el **artículo 25 de la Declaración Universal de los derechos Humanos, define el derecho a la salud** del siguiente modo: "1. Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, **y en especial la alimentación**, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene asimismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, vejez u otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad.

3.- NATURALEZA.

Contrato de servicios, sujeto a las estipulaciones establecidas en el RDL 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

4. ÓRGANO COMPETENTE

El órgano competente para la contratación es la Junta de Gobierno Local de la Ciudad de Granada de conformidad con lo dispuesto en la Disposición Adicional Segunda del RDL 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

5. DURACIÓN DEL CONTRATO

El contrato tendrá una duración de 2 años con posibilidad de prórroga de conformidad con lo dispuesto en el artículo 303 del RDL 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público. No pudiendo exceder la duración de 4 años, incluidas las prórrogas.

6. CONDICIONES Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO.

El servicio comenzará a prestarse una vez adjudicado y previa su formalización del modo siguiente:

6.1. Período de prestación.

Se establece durante los doce meses del año, del siguiente modo:

- **LOTE 1. Comedor CSSC Chana:** De lunes a sábado (ambos inclusive), excluidos domingos y festivos.

La prestación del Servicio comenzará el día 17 de noviembre de 2012 hasta el 16 de noviembre de 2.014, ambos inclusive (2 años).

- **LOTE 2. Comedor sito en C/Rodrigo de Triana (Distrito Norte):** De lunes a viernes (ambos inclusive), excluidos sábados, domingos y festivos.

La prestación del Servicio comenzará el día 1 de noviembre de 2012 hasta el 31 de octubre de 2014, ambos inclusive (2 años).

6.2. Lugar de prestación y horario.

El adjudicatario deberá prestar el servicio en los Centros indicados (CSSC Chana, sito en C/ Virgen de Consolación (Lote 1), y en el Centro sito en C/ Rodrigo de Triana en el Distrito Norte, (Lote 2)), en el horario de comida que se indique desde la dirección de los Centros de Servicios Sociales Comunitarios Chana (Lote 1) y Norte (lote 2), respectivamente.

Para la prestación adecuada del servicio, el adjudicatario deberá suministrar los menús diarios en las cantidades que previamente le hayan indicado desde los Centros de Servicios Sociales Comunitarios correspondientes.

El contratista habrá de realizar el Servicio durante cada uno de los días establecidos, en las condiciones dietéticas e higiénico-sanitarias adecuadas y transportar las comidas en el número indicado por la dirección de los Centros Chana y Norte a cada uno de los Comedores indicados, con la antelación suficiente al horario de comedor que será indicado por los Centros de Servicios Sociales Comunitarios Chana y Norte, respectivamente.

6.3. Características de los menús.

Los menús estarán compuestos de primer plato, segundo plato, postre y pan.

La composición y equilibrio de las dietas serán conformes a las normas dictadas por la Organización Mundial de la Salud (O.M.S) y adecuadas a las circunstancias de edad de los usuarios del comedor.

Se tendrán en cuenta por el adjudicatario las excepciones en la composición de la dieta que deriven de prescripción médica, motivos religiosos u otras circunstancias ineludibles. En estos casos serán sustituidos aquellos productos o platos que sean determinados por la Dirección del Centro por otros alternativos, en

cantidad y calidad suficiente para que cubran las necesidades energéticas y dietéticas de los los sustituidos.

El contratista del servicio elaborará mensualmente una relación planificada del menú a servir cada día, con el desglose nutricional correspondiente, y lo entregará a la Dirección del Centro de Servicios Sociales Comunitario correspondiente.

6.4. Determinación del número de menús diarios.

Con la antelación suficiente, el personal designado para este fin de los Centros de Servicios Sociales Comunitarios Chana y Norte, comunicarán al contratista el número determinado de menús que deban servirse, con las especificaciones correspondientes, en el supuesto de que existan, referidas a dietas especiales.

6.5. Lugar de elaboración de las comidas y personal destinado a este fin.

La empresa adjudicataria elaborará las comidas en instalaciones debidamente homologadas y que cumplan la normativa vigente para elaboración de alimentos de consumo, en el núcleo urbano de Granada o a una distancia del mismo que permita la distribución de los menús en condiciones adecuadas y dentro del margen temporal establecido en este pliego de prescripciones técnicas.

De igual modo, el personal que elabore los menús deberá cumplir con la normativa vigente en materia de consumo y manipulación de alimentos, de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero por el que se establecen las normativas relativas a los manipuladores de alimentos. Asimismo, deberá cumplir 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, además de toda la normativa presente y que se encuentre vigente durante la ejecución del contrato que guarde relación con la prestación del servicio.

6.6. Reparto de Comidas, Montaje y Limpieza de las zonas destinadas a Comedor.

El reparto de comida deberá realizarse en vehículo adecuado para la conservación de alimentos y que garantice la entrega de la comida en óptimas condiciones para el consumo.

Para el funcionamiento de los comedores el adjudicatario pondrá a disposición del servicio el personal necesario para el desarrollo de las siguientes funciones:

- Montaje diario de mesas.
- Reparto efectivo de comidas.
- Limpieza de menaje e instalaciones de la zona destinada a Comedor.

Asimismo, deberá instalar en el supuesto de que sea necesario la maquinaria precisa (termos, hornos, etc.)que permitan calentar la comida. El suministro de energía eléctrica será asumido por el Ayuntamiento de Granada. En caso de utilización de aparatos que funcionen con gas u otro combustible, el coste de mismo será asumido por el contratista sin que se pueda facturar por este concepto.

El contratista pondrá a disposición del servicio de comedor para cada uno de los Lotes que se licitan, un mínimo de 1 monitor/a por Centro, siendo a su cargo la contratación del mismo, para asistencia al Comedor durante su funcionamiento.

Son funciones de los monitores el cuidado y atención a los usuarios, así como la vigilancia del buen orden durante la comida, correspondiendo a personal contratado por el contratista. El monitor/a o monitores/as permanecerán en las zonas destinadas a comedor dentro de los Centros establecidos en este pliego en el periodo de tiempo comprendido desde el inicio del almuerzo hasta el final del servicio de comedor, con una duración mínima de una hora y media, y en todo caso de conformidad con las directrices que reciban por parte de los Directores de los Centros de Servicios Sociales Comunitarios Chana (Lote 1) y Norte (Lote 2), respectivamente. Las posibles bajas de este personal deberán ser cubiertas con carácter inmediato, siendo sustituidos por personal de las mismas características a cargo del contratista. En ningún caso se podrá prestar el servicio sin la presencia como mínimo de 1 monitor/a por Comedor.

7. DESTINATARIOS, SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL SERVICIO.

7.1. Destinatarios.

El Servicio de Comedor está destinado a aquellos usuarios que por sus condiciones personales, sociales, económicas u otras sean evaluados con informe favorable por el respectivo Centro de Servicios Sociales Comunitarios para acceder a este servicio.

En función de las circunstancias económicas de los usuarios, el servicio de comedor será gratuito o deberán abonar la cantidad de 1,74 euros, IVA incluido por menú. El Ayuntamiento de Granada abonará al adjudicatario la cantidad de 4,51 euros (IVA incluido) por menú, en el supuesto de que sea gratuito para el usuario; o la cantidad de 2,77 euros por menú (IVA incluido) en el caso de que el usuario abone parte del servicio en la cantidad establecida.

7.2. Seguimiento.

Se establecerá una Comisión de seguimiento de este Servicio de Comedores en las zonas Chana y Norte, que determinará el procedimiento de solicitud y baremación de instancias presentadas según la documentación que se estime oportuna. Esta Comisión de seguimiento estará formada por el personal que se determine por la Dirección General del Área de Familia, Bienestar Social e Igualdad de Oportunidades, y en todo caso por, el Director/a del Centro de

Servicios Sociales Comunitario correspondiente, así como por un Trabajador/a Social designado/a al efecto. La misma elaborará la correspondiente relación de usuarios de este servicio que comunicará al contratista con la antelación suficiente para la adecuada planificación del servicio, así como comunicará las variaciones que a lo durante la prestación del servicio se vayan produciendo.

Asimismo, de este número de comidas solicitadas el contratista remitirá un albarán diario que deberán firmar y sellar, respectivamente, los Directores/as de los Centros de Servicios Sociales Comunitarios Chana (Lote 1), y Norte (Lote 2), como certificado de las comidas servidas efectivamente.

7.3. Control del Servicio.

Desde el Área de Familia, Bienestar Social e Igualdad de Oportunidades de este Ayuntamiento se comprobarán mensualmente las condiciones específicas del desarrollo del servicio de comedor.

8. PRECIO Y APLICACIÓN PRESUPUESTARIA

8.1. Precio.

NO PRODEDE LA REVISIÓN DE PRECIOS.

El presupuesto máximo de licitación, incluidas las prórrogas en su caso, es el siguiente:

LOTE 1. COMEDOR CHANA.

El presupuesto máximo de licitación, incluidas las prórrogas asciende a la cantidad de **199.422,92 € (IVA INCLUIDO); 184.650,86 (sin IVA) y 14.772,06 € (IVA)** y variará en función del número de menús efectivamente solicitados desde el Centro de Servicios Sociales Comunitarios Chana.

El menú diario tiene un precio total de 4,51 Euros (IVA incluido) por persona. Al ser un comedor que funciona en régimen de **copago (1,74 €** aporta cada persona usuaria, a excepción de 3 personas usuarias que el Ayuntamiento subvenciona en su totalidad). El precio del menú diario, salvo las 3 excepciones mencionadas, se facturarán al Ayuntamiento en función de **2,77 € (IVA incluido) por menú.**

Se desglosa del siguiente modo:

- **El Comedor Chana** atiende a un máximo de 65 menús diarios de lunes a viernes, y un máximo de 25 menús diarios los sábados. No obstante lo anterior, se atenderá a la demanda que efectúen desde el Centro de Servicios Sociales Comunitario Chana.

El presupuesto para el **ejercicio 2012** (desde el 17 de noviembre hasta el 31 de diciembre de 2012) es de un máximo de 5.819,65 € (IVA INCLUIDO); 5.388,57 € (sin IVA) y 431,08 (IVA).

El presupuesto para el **ejercicio 2013** (desde el 1 de enero de 2013 hasta el 31 de diciembre de 2013) es de un máximo de 50.041,00 € (IVA INCLUIDO); 46.334,26 € (sin IVA) y 3.706,74 € (IVA).

El presupuesto para el **ejercicio 2014** (desde el 1 de enero de 2014 hasta el 16 de noviembre de 2014) es de un máximo de 43.850,81 € (IVA INCLUIDO); 40.602,61 € (sin IVA) y 3.248,20 € (IVA).

LOTE 2. COMEDOR NORTE:

El presupuesto máximo de licitación, incluidas las prórrogas asciende a la cantidad de **222.794,00 € (IVA INCLUIDO); 206.290,76 (sin IVA) y 16.503,24 € (IVA)** y variará en función del número de menús efectivamente solicitados desde el Centro de Servicios Sociales Comunitarios Norte.

El menú diario tiene un precio total de 4,51 Euros (IVA incluido) por persona, y se encuentra subvencionado en su totalidad por el Ayuntamiento de Granada.

Se desglosa del siguiente modo:

- **El Comedor situado en el Distrito Norte** atiende a un máximo de 50 personas usuarias diarias de lunes a viernes. No obstante lo anterior, se atenderá a la demanda que efectúen desde el Centro de Servicios Sociales Comunitario Norte.

El presupuesto para el **ejercicio 2012** (desde el 1 de noviembre hasta el 31 de diciembre de 2012) es de un máximo de 8.569,00 € (IVA INCLUIDO); 7.934,26 € (sin IVA) y 634,74 (IVA).

El presupuesto para el **ejercicio 2013** (desde el 1 de enero de 2013 hasta el 31 de diciembre de 2013) es de un máximo de 55.698,50 € (IVA INCLUIDO); 51.572,69 € (sin IVA) y 4.125,81 € (IVA).

El presupuesto para el **ejercicio 2014** (desde el 1 de enero de 2014 hasta el 16 de noviembre de 2014) es de un máximo de 47.129,50 € (IVA INCLUIDO); 43.638,43 € (sin IVA) y 3.491,07 € (IVA).

El presupuesto máximo de licitación, incluidas las prórrogas, del Lote 1 y Lote 2 asciende a la cantidad de 422.216,92 € (IVA INCLUIDO); 390.941,60 (sin IVA) y 31.275,32 € (IVA 8%) y variará en función del número de menús efectivamente solicitados desde los Centros de Servicios Sociales Comunitarios Chana (Lote 1) y Norte (Lote 2), respectivamente.

El Comedor situado en las dependencias del Centro de Servicios Sociales Comunitarios Chana (Lote 1), en C/ Virgen de Consolación, atiende en líneas generales a una población que por sus circunstancias económicas y sociales participa en la financiación del menú en la cantidad de 1,74 Euros, salvo las excepciones establecidas por la Dirección del Centro.

En este supuesto el Ayuntamiento abonará al contratista la cantidad de 2,77 Euros por menú (IVA incluido). En caso de que el servicio resulte gratuito para el usuario el Ayuntamiento abonará al contratista la cantidad de 4,51 Euros (IVA incluido).

El Comedor establecido en el Centro situado C/ Rodrigo de Triana (Lote 2), que depende del Centro de Servicios Sociales Comunitarios Norte, por las circunstancias económicas y sociales de la población a la que atiende es con carácter general gratuito para el usuario, siendo el Ayuntamiento quien abonará la cantidad de 4,51 Euros (IVA incluido) por menú.

No obstante lo dispuesto anteriormente, se admite la posibilidad de copago en ambos comedores, siempre atendiendo a las circunstancias socio-económicas del usuario, y según valoración efectuada por el personal técnico competente adscrito al Área de Familia, Bienestar Social e Igualdad de Oportunidades.

8.2. Partida Presupuestaria.

El gasto se imputará a la aplicación presupuestaria 0401/23101/22733 "Comedores Sociales", donde existe reserva de crédito para atender las necesidades de esta contratación correspondiente al año 2012, **estando supeditada la prestación para ejercicios sucesivos a la existencia de crédito adecuado y suficiente.**

LOTE 1. COMEDOR CHANA AÑO 2012. El presupuesto para el **ejercicio 2012** (desde el 17 de noviembre hasta el 31 de diciembre de 2012) es de un máximo de **5.819,65 € (IVA INCLUIDO); 5.388,57 € (sin IVA) y 431,08 (IVA).**

LOTE 2. COMEDOR NORTE AÑO 2012. El presupuesto para el **ejercicio 2012** (desde el 1 de noviembre hasta el 31 de diciembre de 2012) es de un máximo de **8.569,00 € (IVA INCLUIDO); 7.934,26 € (sin IVA) y 634,74 (IVA).**

9. FACTURACIÓN

Los usuarios del Servicio de Comedor Chana (Lote 1) que abonen la cantidad de 1,74 euros menú, lo harán mensualmente en la cuenta bancaria designada por el contratista. En caso de no consumir el número de menús abonados por no asistir al comedor por distintos motivos, en el ingreso del mes siguiente se le descontará el pago de estos.

El contratista o contratistas presentará/n mensualmente 1 factura por Comedor, 1 factura por el Comedor Chana (Lote 1) y 1 factura por el Comedor Norte (Lote 2).

Cada una de las facturas contendrá los siguientes conceptos:

A: Número total de comidas servidas por el precio de cada una de 4,51 euros (IVA incluido), o 2,77 € (IVA incluido) en el supuesto de copago.

Se deberá especificar el número de comidas servidas en cada uno de los comedores relativas al mes de facturación, adjuntando los albaranes correspondientes visados por el Director/a del Centro Municipal de Servicios Sociales Comunitario correspondiente, Chana (Lote 1); Norte (Lote 2).

En la factura se desglosará debidamente el IVA legalmente establecido.

B: Importe total de las cuotas ingresadas por los usuarios, en su caso.

C: El importe TOTAL de la factura será el resultado de la siguiente operación:
(A-B).

Dichas facturas serán debidamente conformadas por los responsables del Área de Familia, Bienestar Social e Igualdad de Oportunidades.

10. EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura de la adjudicataria y ésta no tendrá derecho a indemnización alguna por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados antes de la puesta a disposición de la comida a las personas beneficiarias.

De conformidad con lo establecido anteriormente, la ejecución del contrato deberá realizarse en el tiempo y lugar determinado por el personal responsable del servicio (Director del Centro Municipal de Servicios Sociales Chana, para el LOTE 1; y Directora del Centro Municipal de Servicios Sociales Norte, para el LOTE 2), y con las indicaciones que se den por el Ayuntamiento de Granada a través del Área de Familia, Bienestar Social e Igualdad de Oportunidades, así como las contempladas en este Pliego de Prescripciones Técnicas y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La Administración contratante, ejercerá el control de este contrato, comprometiéndose la adjudicataria a facilitar la práctica del control al personal designado por el Ayuntamiento de Granada.

11. OBLIGACIONES CONTRATUALES DE LA ADJUDICATARIA.

Serán obligaciones de la adjudicataria, además de las de carácter general previstas en las leyes y reglamentos de aplicación y las derivadas de este pliego, las siguientes:

a) Responder de la calidad de los alimentos y de la falta de los mismos. Para esta finalidad deberá contar con un seguro adecuado y suficiente que cubra la responsabilidad que se pudiera derivar de la prestación del servicio.

b) Servir los menús según las indicaciones establecidas por los responsables municipales de los Centros Municipales de Servicios Sociales Chana (Lote 1) y Norte (Lote 2), previa indicación del horario adecuado previsto.

c) En el caso de que las dietas se elaboren fuera de la ciudad de Granada, asumir los gastos de transporte de los menús diarios, debiendo cumplir los horarios establecidos por el Ayuntamiento de Granada.

d) Asumir los gastos a que hubiere lugar para la realización del contrato, como por ejemplo, financieros, seguros, transportes, desplazamientos y honorarios.

e) La adjudicataria no podrá reclamar, ni por error u omisión, aumento de los precios fijados en su oferta ni modificación de las condiciones económicas del contrato.

f) El personal con el que se presten los servicios no adquirirá relación laboral alguna con el Ayuntamiento. El/la adjudicatario/a será el/la empleador/a o empresario/a, por lo que tendrá las obligaciones y los derechos establecidos por las leyes, no surgiendo responsabilidad municipal alguna, aún cuando los despidos y medidas que adopte el/la empresario/a sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato.

g) Aportar cuanto material sea preciso para la realización del contrato.

h) Serán de su cargo las indemnizaciones de todos los daños que se causen a terceros por la ejecución del contrato.

i) Informar con carácter inmediato al Ayuntamiento de Granada de la no prestación del servicio, así como de cualesquiera circunstancias que se produzcan durante la prestación del mismo.

j) Guardar la debida confidencialidad de los datos de las personas beneficiarias de los que tenga conocimiento, utilizándolos exclusivamente para la prestación del servicio objeto de este contrato, quedando en todo caso prohibida su cesión o traspaso a otras Personas o Entidades. Todo ello de conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

k) Comenzar la prestación del servicio de conformidad con lo dispuesto en este Pliego de Prescripciones Técnicas.

l) Percibir de las personas beneficiarias la parte correspondiente a su participación en el coste del servicio (copago). En virtud de ello, no podrá reclamarse al Ayuntamiento de Granada cantidad alguna en concepto de falta de pago en que hubiesen podido incurrir las personas beneficiarias.

m) Servir alimentos variados, equilibrados y adaptados a las necesidades nutricionales de las personas usuarias del servicio de comedor. Estas condiciones serán supervisadas, atendiendo a las guías y objetivos nutricionales recogidos en la legislación vigente.

n) Fomentar la difusión de hábitos alimentarios saludables, asegurando la correcta alimentación a las personas usuarias del servicio de comedor y con necesidades especiales y prestando especial atención a los problemas de desnutrición.

12. DERECHOS DE LA ADJUDICATARIA.

Como derechos recíprocos a las obligaciones señaladas, corresponde al adjudicatario el abono de los servicios efectivamente prestados a conformidad de la Administración, según lo dispuesto en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

13. INTERVENCIÓN E INSPECCIÓN DEL CONTRATO, INFRACCIONES Y SANCIONES.

El Área de Familia, Bienestar Social e Igualdad de Oportunidades a través del Director/a de los respectivos Centros Municipales de Servicios Sociales Comunitarios Chana (Lote 1) y Norte (Lote 2), tendrá la facultad de inspeccionar el cumplimiento del servicio contratado, así como ejercer todas las acciones de inspección y fiscalización necesarias para vigilar el el correcto cumplimiento del contrato de Servicio de Comedor.

A) Incumplimientos.

A.I. - Incumplimientos leves. Serán incumplimientos leves en el desarrollo de la prestación:

- El retraso, negligencia o descuido en el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, que no cusen un detrimento importante en la prestación del servicio que implicase su clasificación como graves.
- La ligera incorrección con las personas beneficiarias.

A.II.- Incumplimientos graves. Serán incumplimiento graves en la ejecución del servicio:

- La negligencia o cumplimiento defectuoso (inexcusables) de las obligaciones contractuales.
- El trato vejatorio a las personas usuarias, salvo que éste reuniese características tales que hiciesen calificarlo como de muy grave.
- La resistencia, negativa u obstrucción a facilitar las labores de inspección, a suministrar datos o informaciones solicitadas por la Administración, en el curso de las funciones de información, vigilancia, investigación, inspección, tramitación y ejecución, así como el suministro de información inexacta o documentación falsa o el incumplimiento de los requerimientos de subsanación de irregularidades y deficiencias.

- La elaboración o distribución de productos a los que se haya adicionado o sustraído cualquier sustancia o elemento para variar su composición, calidad, estructura...

- El incumplimiento en la prestación del servicio de las condiciones de calidad, como es la dedicación del tiempo necesario para llevar a cabo el servicio adecuadamente.

- La vulneración del deber de guardar secreto respecto a los datos de carácter personal que se conozcan en razón de las actividades que se realizan, que no constituyan infracción muy grave.

- En general, el incumplimiento grave de los deberes y obligaciones con la persona beneficiaria y la Corporación, así como, la comisión de tres incumplimientos leves en el transcurso de seis meses de prestación del servicio.

- La entrega de alimentos en mal estado, considerándose grave en base a que se produzca algún suministro en estas condiciones y/o que afecte a alguna persona destinataria del servicio.

A.III.- Incumplimientos muy graves. Serán incumplimientos muy graves:

- El abandono del servicio, sin causa justificada.

- La falsedad o falsificación de las actividades realmente desarrolladas.

- La vulneración del deber de guardar secreto respecto a los datos de carácter personal que se conozcan en razón de las actividades que se realicen, en materia muy grave (Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre).

- Cualquier conducta constitutiva de delito.

- Las ofensas verbales o físicas o el trato vejatorio grave al usuario.

- Excluir de la prestación del servicio, sin causa justificada, a las personas beneficiarias.

- Incumplir las directrices que se reserva la Administración en el cumplimiento del servicio, o impedir que ésta pueda desempeñar las funciones de fiscalización y control que le son propias.

- Subcontratar la prestación de servicios no contemplada en los pliegos.

- Incumplimiento de las obligaciones contraídas por la entidad por medio de su propia oferta, con todas las mejoras incluidas.

- La acumulación o reiteración de tres incumplimientos graves en el transcurso de seis meses de prestación del servicio.

- La entrega de alimentos en mal estado, considerándose muy grave en base a que se produzcan suministros en estas condiciones y/o que afecte a personas destinatarias del servicio en un porcentaje igual o superior al 3% del total de menús servidos/personas usuarias afectadas.

B) Penalidades

- La comisión de un incumplimiento leve podrá dar lugar, previa audiencia de la adjudicataria, al apercibimiento de la Entidad contratista.

- La comisión de cualquier incumplimiento grave podrá dar lugar, previo expediente instruido al efecto, con audiencia de la Entidad contratista, a la imposición de sanción pecuniaria de hasta el 5% del importe anual del contrato.

- La comisión de cualquier incumplimiento muy grave podrá dar lugar, previo expediente instruido al efecto, y con audiencia de la adjudicataria, a la imposición de sanción del 10% del importe anual del contrato y/o a la resolución del contrato y demás consecuencias previstas legalmente, en su caso.

14.- RESPONSABILIDAD DE LA ADJUDICATARIA POR LOS DAÑOS CAUSADOS A TERCEROS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

La adjudicataria será responsable de los daños y perjuicios que se causen como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

15.- MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

El Ayuntamiento de Granada podrá modificar el contrato, debido a necesidades nuevas, causas imprevistas o variación del número de menús, con un margen del 20%, no teniendo la adjudicataria derecho a indemnización alguno, sin perjuicio y de conformidad con lo establecido en el artículo 105 y siguientes del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

16.- DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE A SOLVENCIA TÉCNICA.

Además de la documentación que se recoja en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, las empresas licitadoras deberán presentar, junto a la solicitud y a efectos de justificar la solvencia técnica, la siguiente documentación:

- Acreditación de la inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, dependiente de la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud y Bienestar Social de la Junta de Andalucía, así como compromiso de mantener actualizada dicha inscripción durante la ejecución del contrato.
- Relación de los principales servicios prestados durante los tres últimos años, indicándose su importe, fechas y destino, público o privado, a la que se incorporarán los correspondientes certificados sobre los mismos.
- Descripción de los recursos técnicos, mecánicos y humanos con que cuenta la empresa (cocina central, vehículos isoterms (y de otro tipo) para el

transporte de alimentos, proceso tecnológico de conservación, equipo humano (dietistas, conductores y monitores), especialmente de aquéllos encargados del control de calidad.

- La adjudicataria deberá comprometerse a disponer de los medios y del personal suficiente y capacitado para la prestación del servicio. Todo el personal que participe en la ejecución del contrato estará leglamente contratado y/o dado de alta en la Seguridad social y en todo momento al corriente de las cotizaciones. Deberá indicar el personal que directamente participará en el contrato y la relación, en su caso, con la empresa.
- Asimismo, deberá especificarse el número y porcentaje de trabajadores con discapacidad existentes en la plantilla.
- Descripción del equipo técnico y de las medidas empleadas por el licitador para asegurar la calidad del servicio.
- Sistemas de control de calidad con que cuente la empresa.
- Compromiso de proporcionar gratuitamente dispositivo para el calentado de alimentos en los comedores.
- La adjudicataria deberá comprometerse a asignar un profesional , que se encargará de la coordinación del servicio con las personas responsables (Director del Centro de Servicios Sociales Comunitarios Chana (Lote 1) y Directora del Centro de Servicios Sociales Comunitarios Norte (Lote 2)). Dicho profesional se encargará del seguimiento en la prestación del servicio y de la atención de quejas (tanto si son formuladas por las personas usuarias, como por parte del Ayuntamiento) en coordinación con los responsables municipales. Asumirá, igualmente, las funciones y actuaciones recogidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Compromisos de cumplimiento de las siguientes obligaciones técnicas de tipo social para la prestación del servicio:
 - La entidad adjudicataria está obligada a la elaboración de la estadística de usuarios/as desagregada por sexos del servicio prestado.
 - La entidad adjudicataria está obligada en la prestación del servicio a transmitir una imagen plural e igualitaria de las mujeres y al uso del lenguaje no sexista.
 - La entidad adjudicataria deberá contemplar medidas que favorezcan la conciliación de la vida personal, labora y familiar de su plantilla.
 - La entidad adjudicataria velará por prevenir el acoso sexual, acoso por razón de sexo y vilencia de género en su plantilla.
 - Inserción laboral de personas en situación de riesgo y/o exclusión social, personas con discapacidad, mujeres y colectivos con especial vulnerabilidad.
- Condiciones especiales: La empresa deberá comprometerse, además, al cumplimiento de las siguientes obligaciones:
 - Al finalizar cada año de prestación del servicio, la empresa adjudicataria deberá remitir al Área de Familia, Bienestar Social e Igualdad de

Oportunidades del Ayuntamiento de Granada, una Memoria que comprenda el análisis estadístico, desagregado por sexos, por edad, por tipo de menús o cualquier otra circunstancia en base a los datos de identificación o de prestación del servicio del que disponga la empresa.

17. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

La adjudicación del presente contrato será por procedimiento ordinario, realizándose por concurso público y procedimiento abierto con publicidad en Boletín Oficial de la Provincia, sin perjuicio de la publicación en su caso, en los demás Boletines Oficiales.

CRITERIOS PARA LA VALORACIÓN DE LAS OFERTAS.

Los criterios de valoración de las ofertas serán los siguientes:

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

1. VALORACIÓN DEL PROYECTO DE ACTIVIDADES.....hasta 49 puntos

En este apartado se valorarán los siguientes aspectos:

1.1. Calidad nutricional y organoléptica..... 20 puntos

- Composición, estructura, características y rotación de los menús.
- Valoración de la variedad de dietas, fichas de elaboración y fichas dietéticas y códigos de dietas.
- Contar con una gama de alimentación de textura modificada diseñada para aquellos pacientes que, por problemas de masticación y/o deglución, no pueden alimentarse de manera tradicional.
- Valoración de la puntuación obtenida en el análisis sensorial: Con el fin de evaluar objetivamente su aceptación, la preferencia frente a otras opciones y definir su perfil sensorial, la empresa deberá aportar, en la fecha en que se le indique, un número de menús iguales y suficientes, de entre la programación ofertada, que serán sometidos a análisis sensorial mediante pruebas por consumidores.
- Aportar supletoriamente productos lácteos, piezas de fruta u otros productos análogos.

1.2. Programa de trabajo..... 20 puntos

- Valoración del plan de distribución y servicio de comedor.

- Valoración de protocolo de emergencia (por ejemplo, averías de vehículos de reparto, menús en mal estado, sustracciones, agresiones).
- Valoración de la guía de prácticas correctas de higiene, manipulación y consumo adecuado de alimentos dirigida a las personas beneficiarias.
- Controles higiénicos y sanitarios.
- Valoración de las acciones presentadas por la empresa para la realización de controles higiénico-sanitarios sobre las comidas elaboradas por ellos.

1.3. Valoración de las acciones presentadas por la empresa para la realización de controles por empresa externa especializada sobre la calidad higiénico-sanitariahasta 6 puntos

1.4. Compromisos especiales o mejoras que el concursante presente sobre la base del servicio recogido en el Pliego y que redunden directamente en la persona beneficiaria del mismohasta 3 puntos

B. Criterios valorables mediante la mera aplicación de fórmulas:

1. VALORACIÓN ECONÓMICA DEL PROYECTO.....hasta 51 puntos

Se asignará la puntuación máxima prevista en este apartado a la oferta más económica, puntuándose las demás ofertas de forma proporcional según la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación de la oferta X} = \frac{\text{Importe oferta más baja} * \text{Puntuación máxima}}{\text{Importe oferta X}}$$

18. MEDIDAS EN CASO DE HUELGA.

En el supuesto de huelga del sector al que pertenezca los trabajadores adscritos al servicio, o de huelga general, la entidad adjudicataria deberá mantener informado permanentemente al Ayuntamiento de Granada de las incidencias y desarrollo de la huelga.

De acuerdo con la normativa vigente, una vez determinados los servicios mínimos, la empresa presentará al Ayuntamiento de Granada a través del Área de Familia, Bienestar Social e Igualdad de Oportunidades un informe detallado, concretando dichos servicios mínimos.

Finalizada la huelga, la entidad adjudicataria deberá presentar un informe en el que se indiquen los servicios efectivamente prestados durante la huelga. Dicho informe deberá presentarse en el plazo máximo de una semana tras la finalización de la huelga, con la conformidad de los Directores/as de los Centros de Servicios Sociales Chana (Lote 1) y Norte (Lote 2).

Una vez comprobados los incumplimientos producidos como consecuencia de la huelga, se procederá a valorar la deducción que corresponda en la facturación del periodo en se haya producido.

19. CONFIDENCIALIDAD, PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES Y SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN.

La empresa adjudicataria y el personal a su servicio en la prestación del contrato, tal y como se define en la letra g) del artículo 3 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, están obligados en su calidad de encargados de tratamiento de datos personales por cuenta del (Órgano de contratación) al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, así como de las disposiciones que en materia de protección de datos se encuentren en vigor a la adjudicación del contrato o que puedan estarlo durante su vigencia .

La empresa adjudicataria se obliga especialmente a lo siguiente:

1º) Deberá guardar la debida confidencialidad y secreto sobre los hechos, informaciones, conocimientos, documentos y otros elementos a los que tenga acceso con motivo de la prestación del servicio (art. 10 LOPD), sin que pueda conservar copia o utilizarlos para cualquier finalidad distinta a las expresamente recogidas en el presente pliego, incurriendo en caso contrario en las responsabilidades previstas en la legislación vigente (art. 12.4 LOPD). Igualmente, deberá informar a sus empleados de que sólo pueden tratar la información del Ayuntamiento para cumplir los servicios objeto de este pliego y también de la obligación de no hacer públicos, ceder o enajenar cuantos datos conozcan (artículo 9 LOPD) . Esta obligación subsistirá aún después de la finalización del contrato.

2º) Asimismo, deberá incluir una cláusula de confidencialidad y secreto en los términos descritos (art. 10 LOPD) en los contratos laborales que suscriban los trabajadores destinados a la prestación del servicio objeto del presente pliego. La empresa adjudicataria, al igual que su personal, se someterán a los documentos de seguridad vigentes en el Ayuntamiento de Granada para cada uno de los ficheros a los que tengan acceso, e igualmente a las especificaciones e instrucciones de los responsables de seguridad en materia de protección de datos de cada una de las dependencias municipales afectadas.

3º) Dicho compromiso afecta tanto a la empresa adjudicataria como a los participantes y colaboradores en el proyecto y se entiende circunscrito tanto al ámbito interno de la empresa como al ámbito externo de la misma. El Ayuntamiento de Granada se reserva el derecho al ejercicio de las acciones legales

oportunas en caso de que bajo su criterio se produzca un incumplimiento de dicho compromiso.

4º) Únicamente tratará los datos personales a los que tenga acceso para la prestación del contrato conforme al contenido de este pliego de prescripciones técnicas y a las instrucciones que desde el Área de Familia, Bienestar Social e Igualdad de Oportunidades le puedan especificar en concreto y que se incluyan como una Adenda al presente contrato. No aplicará o utilizará los datos personales indicados con fin distinto al previsto en el contrato, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas salvo autorización expresa por parte del responsable del fichero en los términos previstos en el artículo 21 del Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

5º) A cumplir todas y cada una de las medidas de seguridad (nivel básico, medio o alto) que sean de aplicación en función de la tipología de datos que se utilicen y traten para la prestación del servicio objeto del presente contrato y que vienen previstas en el Título VIII del Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. A este respecto no se registrarán datos de carácter personal en ficheros que no reúnan las condiciones determinadas en el referido Título VIII respecto a su integridad y seguridad y a las de los Centros de tratamiento, locales, equipos, sistemas y programas. (Artículo 9.2. LOPD).

6º) El Ayuntamiento de Granada se reserva el derecho de efectuar en cualquier momento los controles y auditorias que estime oportunos para comprobar el correcto cumplimiento por parte del adjudicatario de sus obligaciones, el cual está obligado a facilitarle cuantos datos o documentos le requiera para ello.

7º) Todos los datos personales que se traten o elaboren por la empresa adjudicataria como consecuencia de la prestación del contrato, así como los soportes del tipo que sean en los que se contengan son propiedad del Ayuntamiento de Granada.

8º) Una vez cumplida la prestación contractual, los datos de carácter personal deberán ser destruidos o devueltos al Ayuntamiento de Granada conforme a las instrucciones que haya dado, al igual que cualquier soporte o documento que contenga algún dato de carácter personal objeto del tratamiento.

9º) De conformidad con lo que establece el artículo 12.4 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, el incumplimiento por parte del adjudicatario de las estipulaciones del presente contrato lo convierten en responsable del tratamiento respondiendo directamente de las infracciones en que hubiera incurrido, así como del pago del importe íntegro de cualquier sanción que, en materia de protección de datos de carácter personal, pudiera ser impuesta al Ayuntamiento de Granada, así como de la totalidad de los

gastos, daños y perjuicios que sufra el Ayuntamiento de Granada como consecuencia de dicho incumplimiento (art. 12.4 LOPD).

Granada, 29 de junio de 2012

La Jefa del Servicio de Administración y Apoyo Jurídico

Fdo.: Laura Rodríguez Mejías

Vº Bº

**El Concejal Delegado del Área de Familia,
Bienestar Social e Igualdad de Oportunidades**

Fdo.: Fernando Egea Fernández-Montesinos