



CONTRATO DE ASISTENCIA

PROCEDIMIENTO ABIERTO

Con publicidad comunitaria sin publicidad comunitaria

Oferta más ventajosa Precio más bajo

Participación reservada a entidades de carácter social SÍ NO



914608\$20

Tramitación ordinaria Tramitación urgente Tramitación anticipada

Expte. nº CONT_ASISTENCIA/2016/94

CUADRO DE CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO DE " SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE ATENCIÓN A DOMICILIO DEL AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA "

A. – PODER ADJUDICADOR.

1- Administración contratante:	EXCMO. AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA
2- Órgano de contratación:	Junta de Gobierno Local
3- Unidad gestora:	Área de Acción Social y Desarrollo Comunitario
4- Responsable del contrato:	MARGARITA MORENO FERNANDEZ
5- Dirección del órgano de contratación/teléfono/fax/email:	C/ ZAPATERIA 40, 3º 31001 - PAMPLONA/IRUÑA - NAVARRA Teléfono: 948420520 / Fax: 948420540; Correo electrónico: m.moreno@pamplona.es

B. – DEFINICIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO.

1- Objeto del contrato: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE ATENCIÓN A DOMICILIO DEL AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA CON CRITERIOS SOSTENIBILIDAD.

Contrato mixto: SÍ NO

2- Código CPV:		Descripción CPV: Servicio de elaboración de comidas.
	5 5 3 2 2 0 0 0 3	CPV complementarios (códigos y descripción): 55321000-6 Servicios de preparación de comidas; 55521000-8 Servicios de suministro de comidas para particulares. Categoría del contrato: Anexo II B de la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, Contratos Públicos

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



001219839116363991023



3- Necesidades a satisfacer mediante el contrato: El servicio de elaboración, preparación y suministro en domicilio de alimentos elaborados con destino SAD se concibe como un servicio integrado dentro del Servicio Atención a Domicilio que consiste en la elaboración y reparto al domicilio del usuario de comidas completas y equilibradas en forma de almuerzos y/o cenas listas para calentar y que no necesitan una preparación complementaria. El número de dietas alimentarias a suministrar será como máximo 98.000 servicios anuales: un máximo de 80.000 comidas y de 18.000 cenas. Para el año 2017 dado que el inicio del contrato será el 1 de abril, el número máximo de comidas sería de 60.000 comidas y de 13.500 cenas, un total de 73.500 servicios máximo.

4- Posibilidad de licitar por lotes: SÍ NO

En caso afirmativo: Descripción de lotes

1) Limitación a la participación: SÍ NO

2) Limitación adjudicación lotes: SÍ NO

3) Posibilidad de presentar ofertas combinadas: SÍ NO

5- Admisibilidad de variantes: SI NO

Condiciones para admisión y elementos susceptibles de variación o alternativa.

C. – PRECIO DEL CONTRATO.

1- Presupuesto de licitación (IVA excluido) 474.000 €	IVA (10%) 47.400 €	Total (en número) 521.400 €
---	------------------------------	---------------------------------------

En letra (presupuesto total con IVA incluido, salvo prestaciones exentas de IVA)

Quinientos veintium mil cuatrocientos euros (IVA incluido)

2- Valor estimado: 2.607.000,00 €

3- Sistema de determinación del precio:

Tanto alzado ; Tanto alzado con precio cerrado (sin variación aún con modificaciones)

Precios unitarios ; Tarifas ; Otro sistema:

4- Anualidades (IVA incluido, salvo exención de IVA):

Anualidad corriente (2016)	€		
1ª Anualidad (2017)	521.400 €	11ª Anualidad (2027)	€
2ª Anualidad (2018)	€	12ª Anualidad (2028)	€
3ª Anualidad (2019)	€	13ª Anualidad (2029)	€
4ª Anualidad (2020)	€	14ª Anualidad ()	€
5ª Anualidad (2021)	€	15ª Anualidad (2031)	€
6ª Anualidad (2022)	€	16ª Anualidad (2032)	€
7ª Anualidad (2023)	€	17ª Anualidad (2033)	€
8ª Anualidad (2024)	€	18ª Anualidad (2034)	€
9ª Anualidad (2025)	€	19ª Anualidad (2035)	€
10ª Anualidad (2026)	€	20ª Anualidad (2036)	€

5- Partida Presupuestaria: 70/23183/223000
70/23183/221050

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



001219839116363991023



6- Revisión de precios: SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>	Fórmula/ Índice Oficial: Justificación de la procedencia de la revisión de precios/ de la fórmula o sistema de revisión. No se establece revisión de precios. Los licitadores deberán tener en cuenta esta circunstancia en el momento de formular sus proposiciones económicas.
7- Financiación con Fondos externos: SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	% de cofinanciación: %
8- Tipo de Fondo:	
9- Forma de pago: <ul style="list-style-type: none">- <input type="checkbox"/> Pago único:- <input checked="" type="checkbox"/> Pagos parciales:- El Ayuntamiento de Pamplona abonará de forma mensual al adjudicatario, el importe correspondiente a los servicios efectivamente prestados y formalmente declarados conforme por la administración, de acuerdo con el precio unitario ofertado por el adjudicatario. Las facturas deberán ir acompañadas de un detalle y desglose de los servicios efectivamente realizados. Se liquidará en función del número exacto de comidas/cenas suministrados en cada mensualidad, aplicando el precio unitario ofertado al número exacto de servicios suministrados. Únicamente generarán obligación de pago los trabajos realmente encargados y ejecutados por el adjudicatario al precio unitario que haya ofertado.-- Las facturas deberán presentarse en formato electrónico a través del Registro del Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas (FACE), debiendo incluir la adjudicataria en las mismas los códigos DIR 3, según se especifica a continuación. En la sede electrónica del Ayuntamiento de Pamplona se facilita información adecuada para la correcta confección de las facturas en formato electrónico.-- La cifra consignada en el apartado C.1) de este cuadro de características como presupuesto de licitación representa el gasto máximo a realizar por este Ayuntamiento en virtud de este contrato y tiene carácter estimativo, sin que en ningún caso el Ayuntamiento de Pamplona tenga la obligación de agotar dicho presupuesto. Dicha cifra se ha calculado atendiendo al número estimado máximo de servicios a contratar para el periodo de vigencia del contrato que abarca desde el 1 de abril de 2017 hasta el 31 de diciembre de 2017: 60.000 comidas y 13.500 cenas.-- Este número de servicios tiene carácter indicativo, pudiendo variar la cantidad final en función de la demanda real, sin que esto suponga derecho de indemnización al adjudicatario (quien sólo tendrá derecho al cobro del trabajo efectivamente realizado), ni alteración de las restantes condiciones contractuales.-- <input type="checkbox"/> Abonos a cuenta por operaciones preparatorias:<ul style="list-style-type: none">- Códigos DIR 3:- Códigos de oficina contable: L01312016- Órgano gestor: LA0003300- Código de unidad tramitadora: LA0003300	

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



001219839116363991023



D. – PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN Y PLAZO DE GARANTÍA.

1- Plazo de ejecución: Duración total: El plazo de vigencia del contrato será desde el 1 de abril de 2017 hasta el 31 de diciembre de 2017. Podrá prorrogarse el plazo de ejecución en la forma estipulada en el apartado D.3.) de este cuadro de características, sin que la duración total del contrato, incluido sus eventuales prórrogas puedan exceder del 31 de diciembre de 2020. Plazos parciales: <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO. Plazos Parciales: Fecha prevista de inicio: 1 de abril de 2017 o el día siguiente a la formalización del contrato. Contrato de duración plurianual: <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	
2- Programa de trabajo: <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	
3- Prorroga: <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Nº de prórrogas: Tres prórrogas que operarán de la siguiente manera: - Desde el 1 de enero de 2018 hasta el 31 de diciembre de 2018. - Desde el 1 de enero de 2019 hasta el 31 de diciembre de 2019. - Desde el 1 de enero de 2020 hasta el 31 de diciembre de 2020.
4- Lugar de ejecución del contrato: Pamplona	
5- Plazo de garantía: Hasta la finalización del contrato con necesidad de previo informe favorable de la Unidad Gestora de haber cumplido el contrato a satisfacción del Ayuntamiento, o hasta su resolución sin culpa del contratista.	

E. – GARANTÍA PARA LA LICITACIÓN F. – GARANTÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES / COMPLEMENTARIA.

SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> Importe:	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Importe: 14.220,00 euros. (equivalente al 3% del presupuesto de gasto máximo para este contrato (IVA excluido), indicado en el apartado C.1 de este cuadro de características.
	% de variación del precio que determine el reajuste de la garantía: %

G.- SOLVENCIA ECONÓMICA O FINANCIERA.

Niveles y medios de acreditación de la solvencia económica o financiera: La acreditación del nivel de solvencia económica y financiera para la ejecución de este contrato se realizará mediante el medio siguiente: - Declaración responsable, sellada y firmada por el representante legal de la entidad sobre el volumen global de negocios referido a los tres últimos ejercicios (2013, 2014 y 2015) disponibles en función de la fecha de creación o de inicio de las actividades de la licitadora, en la medida en que se disponga de las referencias de dicho volumen de negocios. En la declaración responsable se incluirá el volumen de negocios por ejercicio y el global de los años indicados. Nivel de solvencia económica y financiera exigido: Se considerará que la licitadora posee solvencia económica y financiera para la ejecución de este contrato cuando acredite un volumen de negocio igual o superior a 900.000 euros, en el conjunto de los ejercicios a que se hace referencia en el párrafo anterior.

H.- SOLVENCIA TÉCNICA Y PROFESIONAL.

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



001219839116363991023



Niveles y medios de acreditación de la solvencia técnica y profesional:

La acreditación de la solvencia técnica o profesional para la correcta ejecución de este contrato se realizará mediante la aportación de:

- Una relación de los principales contratos o servicios que tengan por objeto servicios de alimentación de características iguales o semejantes al objeto de este contrato, efectuados por la licitadora durante los tres últimos años (2013, 2014 y 2015), en la que se indique el servicio o denominación del contrato de que se trate, el importe, la fecha y el destinatario, público o privado, avalada por justificantes o certificados originales, compulsados o autenticados de dichos contratos o servicios expedidos por sus receptores.

Nivel de solvencia técnica o profesional exigido: Se considerará que la licitadora posee solvencia técnica o profesional para la ejecución de este contrato cuando acredite, mediante los justificantes o certificados aportados, haber ejecutado servicios de alimentación de características iguales o semejantes al del presente contrato, debiendo sumar el importe de ellos en el conjunto de los ejercicios a que se hace referencia en el párrafo anterior una cifra igual o superior a 900.000 euros.

Exigencia de declaración en la que el licitador manifieste que se compromete a adscribir a la ejecución del contrato los concretos medios personales y materiales exigidos por el Pliego de Prescripciones Técnicas y propuestos en su Memoria: SI NO

I.- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LOS LICITADORES.

1- Sobre Nº 1: La señalada en el artículo 8 del Pliego Tipo.

La documentación acreditativa de la capacidad y solvencia del licitador responderá a lo exigido en los apartados G y H de este cuadro de características.

No será preciso incluir en este sobre el resguardo acreditativo de la constitución de garantía para la licitación, dado que el apartado E) de este cuadro de características no exige su constitución.

Será motivo de exclusión a la licitación la inclusión de la oferta económica en este sobre, así como la inclusión de cualquier referencia que pudiera dar a conocer dicha oferta.

2- Sobre Nº 2:

En este sobre se incluirá la propuesta técnica y se adjuntará toda la documentación de índole técnico que aporte la licitadora a efectos de la valoración y puntuación de los criterios de adjudicación 2º Calidad nutricional, 3º Programa de trabajo y 4º Criterio medio ambiental, establecidos en la letra L.1 de este cuadro de características y de conformidad con lo establecido en el Pliego de prescripciones técnicas.

Cada licitador no podrá presentar más que una oferta técnica, no estando admitida la presentación de variantes.

Se establece un número límite aproximado de 35 hojas DIN A4 por las dos caras para la exposición del criterio nº2 Calidad nutricional, y de 20 hojas DIN A4 por las dos caras para la exposición del criterio nº 3 Programa de trabajo.

Las licitadoras presentarán el menú completo para un mes especificando los platos que constituyen el

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



001219839116363991023



menú: primer plato, segundo plato y postre, en comida y cena. Todos ellos se acompañarán del valor calórico estimado, con relación a las cantidades propuestas de los distintos alimentos. En el caso de que se oferten menús adaptados a las patologías se incluirá al menos un ejemplo de un menú diario que contenga comida y cena.

3- Sobre Nº 3:

El licitador incluirá su oferta económica en este sobre, que deberá ser presentada conforme al ANEXO V "Modelo de oferta económica" que se adjunta a este cuadro de características. Dadas las especificidades propias de este contrato este documento es diferente del modelo que obra en el pliego tipo de cláusulas administrativas.

En la proposición deberá expresarse los precios unitarios que oferte el licitador por todos y cada uno de los conceptos que integran la oferta económica, IVA excluido, según el modelo que se adjunta, no admitiéndose las ofertas que no lo expresen así.

Las ofertas se valorarán con exclusión del impuesto sobre el valor añadido; sin perjuicio de que las licitadoras deban indicar en su proposición económica el tipo de IVA a aplicar.

Serán automáticamente excluidas las proposiciones cuyo importe ofertado sea superior al presupuesto máximo de licitación y que se fija en: precio/comida: 7 euros (IVA excluido); y precio/cena: 4 euros (IVA excluido), resultando automáticamente excluidas las proposiciones que superen dichos importes.

El Ayuntamiento de Pamplona no se encuentra obligado al encargo de la totalidad de las cantidades anuales estimadas (80.000 comidas y 18.000 cenas para las anualidades completas y para el año 2017 60.000 comidas y 13.500 cenas) si las necesidades reales fueran inferiores a dicha estimación.

J.- PLAZO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

Plazo de presentación de ofertas: Será de 40 días a partir del siguiente al de la publicación del anuncio de licitación en el Portal de Contratación de la Unión Europea. No obstante, si el último día del plazo fuera inhábil en la ciudad de Pamplona se entenderá prorrogado el plazo al primer día hábil siguiente.

K.- MESA DE CONTRATACIÓN.

Presidente / Suplente: Edurne Eguino Sasiain, Concejala Delegada Área de Acción Social y Desarrollo Comunitario / Otra/a Concejala/a en quién delegue.

Vocales (Titulares/Suplente):

- Directora Área Acción Social y Desarrollo Comunitario / Secretaria Técnica Área Acción Social y Desarrollo Comunitario
- Responsable Autonomía Área Acción Social y Desarrollo Comunitario / Otro responsable del Área de Acción Social y Desarrollo Comunitario.
- Gestor del Laboratorio Municipal / Otro/a Técnico/a del Área de Ecología Urbana y Movilidad.
- Responsable de Agenda 21 del Ayuntamiento de Pamplona / Otro/a técnico/a de Agenda 21 del Ayuntamiento de Pamplona.

Secretario (Titular/Suplente): Licenciada en Derecho adscrita al Área de Acción Social y Desarrollo

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



001219839116363991023



Comunitario / Otro/a Licenciado/a en Derecho del Ayuntamiento de Pamplona

L.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

1- Criterios de adjudicación:

- único criterio precio más bajo Pluralidad de criterios
- descripción de los criterios de adjudicación y en su caso, subcriterios, y su ponderación:

Para la selección del adjudicatario se tendrán en cuenta los siguientes criterios y sus correspondientes ponderaciones:

1º.- OFERTA ECONÓMICA Hasta 35 puntos.

Este criterio comprende los siguientes conceptos:

1.1. Precio unitario ofertado por comida Hasta 20 puntos.

1.2. Precio unitario ofertado por cena Hasta 15 puntos.

Cada uno de los conceptos que integra el criterio oferta económica se valorará de la forma siguiente: Se dará la máxima puntuación prevista según el concepto de que se trate al precio más bajo. Al resto de las ofertas, de dicha puntuación máxima, se les restará un punto (o la parte proporcional que corresponda) por cada 1,5% euros (o fracción) de aumento del precio sobre la oferta más baja. A los solos efectos de valorar la oferta económica, se tomarán las ofertas con exclusión del IVA.

Podrá presumirse que una oferta es anormalmente baja cuando represente una rebaja superior al 20% respecto al presupuesto que sirve de base a la licitación. En este caso, será de aplicación el trámite procedimental establecido en el artículo 91 de la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos, a fin de resolver sobre la admisibilidad de la oferta. Las ofertas declaradas definitivamente como desproporcionadas o temerarias, no se admitirán, quedando el concursante excluido de opción a la adjudicación del contrato.

2º.- CALIDAD NUTRICIONAL hasta 40 puntos.

Este apartado se valorará en base al desarrollo explicativo de los siguientes aspectos, conforme a lo establecido en el Pliego de prescripciones técnicas:

2.1.- El aporte de nutrientes (calorías), y equilibrio de nutrientes (hidratos de carbono, grasa y proteína animal y vegetal) de los menús, así como la estructura de los menús hasta 15 puntos.

2.2.- Disponibilidad de una gama de alimentos adecuados para usuarios con problemas de masticación y/o deglución y adaptación de los menús a las patologías asociadas a la edad avanzada (hipertensión, diabetes, etc.) hasta 10 puntos.

2.3.- Aporte habitual de frutas frescas y productos lácteos en los menús propuestos hasta 5 puntos.

A la oferta que presente la mayor cantidad de frutas frescas y productos lácteos se otorgará 5 puntos, obteniendo el resto de licitadores la puntuación que resulte de aplicar la proporcionalidad directa.

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



001219839116363991023



2.4.- Rotación de menúshasta 10 puntos.

- Diferentes menús para 4 semanas 10 puntos.
- Diferentes menús para 3 semanas..... 7 puntos.
- Diferentes menús para 2 semanas..... 5 puntos.

Las licitadoras presentarán el menú completo para un mes especificando los platos que constituyen el menú: primer plato, segundo plato y postre, en comida y cena. Todos ellos se acompañarán del valor calórico estimado, con relación a las cantidades propuestas de los distintos alimentos. En el caso de que se oferten menús adaptados a las patologías se incluirá al menos un ejemplo de un menú diario que contenga comida y cena.

3º) PROGRAMA DE TRABAJO hasta 20 puntos.

Este apartado se valorará en base al desarrollo explicativo de los siguientes aspectos, conforme a lo establecido en el Pliego de prescripciones técnicas:

3.1.- Valoración del plan de transporte, distribución y reparto de las comidas, incluidos los puntos de riesgo hasta 7,5 puntos.

3.2.- Protocolo de emergencia en caso de: averías de vehículos de reparto, menús en mal estado, sustracciones, propuesta de alternativas ante situaciones imprevistas, etc.: hasta 7,5 puntos.

3.3.- Acciones presentadas para la realización de controles higiénico sanitarios en la sede de la empresa, sobre las comidas que se elaboren, incluyendo la realización de controles por empresa externa especializadahasta 5 puntos.

4º.- CRITERIO MEDIOAMBIENTAL

Impacto medioambiental de la flota de vehículoshasta 5 puntos.

En este apartado se valorará el impacto medioambiental de la flota de vehículos que el licitador propone utilizar en la ejecución de los trabajos objeto de este proceso de contratación. En concreto se valorará el consumo energético y la emisiones de CO₂. Para ello, el licitador deberá presentar una relación de los vehículos a utilizar exclusivamente en la ejecución de este contrato, indicando de cada uno, al menos, la marca, modelo, motor, tipo de combustible, consumo energético urbano homologado (en litros de combustible a los 100 km) y emisiones de CO₂ (en gramos de CO₂ por kilómetro).

Para la valoración de este apartado se procederá de la siguiente manera: con los datos aportados por el licitador se hará una media del consumo energético y las emisiones de CO₂ de la flota ofertada por cada licitador. Los puntos se distribuirán de la siguiente manera:

- Consumo energético (hasta 2,5 puntos): a la oferta que presente una flota con la media de consumo energético más bajo se le asignarán 2,5 puntos. A las ofertas restantes se les restará un punto (o parte proporcional) por cada litro (o parte proporcional) de diferencia con la oferta con la media de consumo

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



001219839116363991023



energético más bajo.

- Emisiones de CO2 (hasta 2,5 puntos): a la oferta que presente una flota con la media de emisiones de CO2 más bajas se le asignarán 2,5 puntos. A las ofertas restantes se les restará un punto (o parte proporcional) por cada 20 gramos (o parte proporcional) de diferencia con la oferta la media de emisiones de CO2 más bajas.

A los vehículos 100% eléctricos se les asignará un consumo energético nulo y unas emisiones de CO2 nulas, por lo que al hacer la media de la flota computarán como cero litros a los 100 km de consumo de combustible y cero gramos de CO2 por kilómetro de emisiones.

El licitador que resulte adjudicatario deberá mantener durante todo el periodo de ejecución del contrato una flota de vehículos que la media de emisiones de CO2 y consumo energético no supere la media de su oferta inicial.

A las ofertas que no aporten la documentación necesaria para valorar este apartado se les asignará una valoración de cero puntos.

2- Criterios de desempate: En el caso de que se produzca empate en la puntuación total entre dos o más licitadores éste se dirimirá a favor de la oferta que haya obtenido una mayor puntuación en la suma de los criterios de adjudicación 2º Calidad nutricional, 3º Programa de trabajo y 4º Criterio medio ambiental. En caso de que en aplicación de este criterio de desempate persistiera el empate, éste se dirimirá a favor del licitador que hubiera obtenido mayor puntuación en el criterio 1º Oferta económica. En caso de que en aplicación de estos criterios de desempate persistiera el empate, éste se resolverá mediante sorteo.

3- Criterios para la consideración de ofertas anormalmente bajas:

% de baja sobre

Rebaja superior al 20% respecto al presupuesto de licitación, como se indica en el apartado L.1) de este cuadro de características

4- Umbral mínimo de puntuación exigido al licitador para continuar el proceso selectivo:

Procede SI NO

En caso afirmativo, especificar las fases en que se aplicará, criterios en que operará y umbral mínimo de puntuación exigido: Resultarán automáticamente eliminadas aquellas proposiciones que, una vez efectuada la valoración técnica, no alcancen, al menos, 30 puntos, esto es, el 50% de los puntos establecidos para los criterios de adjudicación 2º Calidad nutricional y 3º Programa de trabajo.

5.- Apertura pública de la oferta técnica SI NO

M.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

SI NO

N.- PENALIDADES ESPECÍFICAS.

SI NO

Falta leve:

- El retraso, negligencia o descuido en el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato que no

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



001219839116363991023



causen un detrimento importante en la prestación del servicio que implicase su clasificación como grave.

Faltas graves:

- Incumplimiento, por causas imputables al adjudicatario, del suministro diario establecido.
- La prestación manifiestamente irregular o defectuosa de los servicios.
- La desobediencia a las órdenes e instrucciones evacuadas, en el ámbito del servicio, por la Administración.
- Utilizar productos prohibidos, sin perjuicio de las posibles responsabilidades penales, o realizar suministros distintos a los contratados.
- No realizar las operaciones de conservación de los alimentos consideradas imprescindibles.
- Irregularidad en las dietas (alimentos no adecuados, no variedad, baja calidad, etc).

Falta muy grave:

- Las deficiencias substanciales en calidad, cantidad y peso de los servicios suministrados.

Ñ.- SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL A PRESENTAR POR EL ADJUDICATARIO.

SI NO

La adjudicataria contratará una póliza de Responsabilidad Civil con una cobertura mínima de 1.200.000 € incluyendo la Responsabilidad Civil de Explotación, de Productos y la Patronal, ésta última con un límite mínimo por víctima de 300.000 €, incluyendo asimismo la Responsabilidad Civil Locativa, con un límite mínimo de 300.000 €, considerándose al Ayuntamiento de Pamplona y su personal, terceros frente al adjudicataria.

Para ello, deberá presentar la documentación que acredite la existencia y vigencia de dichas pólizas, así como de estar al corriente de pago. Y en cada uno de los vencimientos de la póliza que se produzcan mientras dure el contrato, un certificado de la compañía aseguradora que acredite la vigencia de dicha póliza y de estar al corriente de pago.

La responsabilidad de la adjudicataria en ningún caso quedará condicionada por el límite máximo de indemnización, de las franquicias, exclusiones o limitaciones que establezca el contrato suscrito por el adjudicatario con su compañía de seguros.

O.- POSIBILIDAD DE SUBCONTRATACIÓN.

SI NO

% máximo de subcontratación en fase de licitación (sobre nº 1) – cumplimentar sólo si hay limitación –:

% máximo de subcontratación en fase de ejecución: Se admite la subcontratación con los límites y requisitos establecidos en el artículo 110 de la LFCP.

Comprobación de pagos a subcontratistas: SI NO

P.- SEGURIDAD Y SALUD.

Exigencia de Plan de Seguridad y Salud: SI NO

Q.- CAUSAS ESPECÍFICAS DE RESOLUCIÓN.

SI NO

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



001219839116363991023



R.- SUBROGACIÓN.

SI, ver Anexo III NO

El marcado de la casilla SI conllevará la imposición por parte del Ayuntamiento de la subrogación del personal que se encuentre prestando el servicio en el momento del cese del adjudicatario en la prestación del contrato.

De figurar cumplimentada la casilla NO o no figurar marcada casilla alguna se considerará que NO se impone tal obligación y que sólo será obligatoria la subrogación si la legislación aplicable o el convenio colectivo específico así lo determina. Tal y como señala el artículo 18 del pliego tipo que rige el contrato, sin perjuicio de la puesta en conocimiento de los datos sobre el personal que a los efectos oportunos facilite el contratista saliente.

S.- PREVISIÓN DE MODIFICACIÓN DEL CONTRATO.

SI NO

- Previsión modificación contrato (circunstancia concreta, alcance, límites, % del precio del contrato al que pueden afectar, procedimiento de modificación): Se prevé la modificación en el número de unidades de contratación (servicios de comidas/cenas) por variación en número o intensidad de los indicados servicios, siendo el límite de esta modificación el 20% del importe de adjudicación del contrato (Capítulo II-Sección 1ª-Arts.105-108 de la Ley Foral 6/2006, de 9 de junio, de Contratos Públicos).

- Posibilidad de alteración del precio por variación del número de unidades - que no precisa de tramitación de expediente de modificación , y que se contempla en el valor estimado, máximo 10% del precio de adjudicación del contrato SI NO

T.- OTRAS CONSIDERACIONES.

(A) CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:

1.- El Ayuntamiento de Pamplona, a través del Área de Acción Social y Desarrollo Comunitario determina los usuarios de dicha prestación sin que el adjudicatario pueda admitir al servicio a otros usuarios distintos que los derivados desde el mismo.

2. El Ayuntamiento ingresará como propios los precios públicos que, en su caso, abonen los usuarios por este servicio en aplicación de la Ordenanza reguladora de las Bases y Precios Públicos del Servicio de Atención Domiciliaria y la norma fiscal correspondiente para el año 2017. El adjudicatario no podrá exigir a los usuarios el pago de cantidad alguna por la realización del servicio.

3.- El licitador se encargará también del transporte de los menús al domicilio de los usuarios. La entrega se realizará de lunes a sábado durante todo el año. El horario de distribución es de 8:00 a 13:00 horas, estableciéndose un horario de entrega para cada domicilio en principio invariable, salvo modificación por cambio de circunstancias. Todo ello de conformidad con lo establecido en el apartado 3.2 del Pliego de prescripciones técnicas.

(B) RESPECTO DE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO:

1.- Antes de proceder a la formalización del contrato el Responsable de Agenda 21 del Ayuntamiento de

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



001219839116363991023



Pamplona, comprobará que la flota de vehículos que va a emplear el adjudicatario a lo largo de la ejecución de este contrato, se corresponde con la flota de vehículos que ofertó en relación con el criterio de adjudicación 4º Impacto medio ambiental de la flota de vehículos.

(C) OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- 1.- Con carácter general, la empresa deberá cumplir lo exigido por la legislación sanitaria vigente, estar en posesión de cuantas autorizaciones sean precisas para la realización de los servicios e inscrita en los Registros que por su naturaleza le corresponda.
- 2.- La adjudicataria deberá iniciar la prestación del servicio a los nuevos usuarios en todo caso, en un tiempo máximo de 48 horas desde que el Área le comunique el alta de la atención.
- 3.- El contratista presentará factura detallada con desglose del número exacto de comidas y cenas suministradas.
- 4.- El adjudicatario deberá respetar en todo momento la obligación de protección de datos personales conforme a lo establecido en los Anexos VI que se adjunta.
- 5.- Es por cuenta del adjudicatario la limpieza de las instalaciones utilizadas, instrumentos, vehículos para el transporte y el envasado de los alimentos, garantizando en todo momento su estado en condiciones higiénicas adecuadas.
- 6.- La empresa está obligada a guardar una muestra de la comida servida cada día durante un periodo de 72 horas.
- 7.- La empresa no podrá entregar en los domicilios comidas y/o cenas con fecha de elaboración superior a tres días.
- 8.- Suministrar cuanta información le sea requerida por el responsable del contrato, y someterse a cuantas inspecciones sean requeridas desde el servicio técnico municipal.

U.- ÍNDICE DE ANEXOS.

<input checked="" type="checkbox"/> ANEXO I	MODELO DE SOLICITUD.
<input checked="" type="checkbox"/> ANEXO II	DECLARACIÓN RESPONSABLE DE NO ESTAR LA EMPRESA INCURSA EN PROHIBICIONES PARA CONTRATAR CON EL AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA (SOBRE Nº 1).
<input type="checkbox"/> ANEXO III	SUBROGACIÓN.
<input type="checkbox"/> ANEXO IV	MODELO OFERTA ECONÓMICA (SOBRE Nº 3). [Oferta económica conforme al Anexo de oferta del Modelo de Pliego: <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO, modelo adjunto diferente por las especificidades del contrato.]
<input checked="" type="checkbox"/> ANEXOS COMPLEMENTARIOS	ANEXO V - MODELO DE OFERTA ECONÓMICA ESPECÍFICO DE ESTE CONTRATO (SOBRE Nº3) ANEXO VI- DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

Código seguro de verificación, que puede comprobarse en <https://sedeelectronica.pamplona.es>



001219839116363991023