



# Ayuntamiento de Logroño

## ASUNTO: SERVICIO DE COMIDAS A DOMICILIO

EXPEDIENTE: SOL21-2020/0235

### INFORME:

Estando próxima la finalización del actual contrato de comidas a domicilio y teniendo en cuenta que este servicio tiene por objeto garantizar una alimentación equilibrada a las personas dependientes, usuarias del Servicio de Comidas a domicilio y posibilitarles la permanencia en su entorno en unas mejores condiciones de vida, facilitándoles una comida elaborada adecuada a sus circunstancias de edad, salud, hábitos o condiciones de sus viviendas, cuando no puedan obtenerla por sus propios medios y carezcan de familiares que lo hagan, se hace necesario para garantizar la continuidad del servicio proceder nuevamente a su licitación.

Los **usuarios del servicio de Comidas** serán las personas en situación de dependencia en cualquiera de sus grados y personas mayores, que reciban los informes favorables de los técnicos municipales según la concurrencia de las siguientes circunstancias:

- ◆ Personas con dificultades para procurarse las atenciones relacionadas con la alimentación, compras, preparación de alimentos, lavado de vajilla, que vivan solas y que conserven sus capacidades psíquicas o que vivan con otras personas en sus mismas condiciones.
- ◆ Personas con viviendas que carecen del equipamiento adecuado para almacenar o cocinar alimentos sin riesgos.
- ◆ Personas que transitoriamente por sus condiciones físicas y/o de enfermedad no puedan trasladarse al comedor del Hogar de Personas Mayores ni puedan recibir el servicio en otros recursos del Sistema de Atención a la Dependencia.
- ◆ Excepcionalmente también podrán ser usuarios de este servicio las personas o familias en situación o riesgo de exclusión y las familias con hijos menores en situación de riesgo que atraviesen situaciones de precariedad económica y no puedan garantizarse una adecuada alimentación. En estos casos el reparto será únicamente semanal.

Este servicio complementario de Comidas a Domicilio, incluye:

1. **Comida.** El Servicio comprende la elaboración en una cocina industrial de menús pasteurizados para comida y cena, con distintos aportes calóricos según el sector de población. Por indicación médica se podrá prescribir dieta hiposódica, hipocalórica, para hipertensos, para diabéticos, dieta blanda, dieta triturada y cualquier otra a criterio del facultativo.
2. **Transporte.** La comida elaborada es transportada al domicilio del usuario con la frecuencia necesaria garantizando una perfecta conservación de los alimentos en cuanto a recipientes y transporte. En cada caso se determinará el tipo de reparto en función del nivel de autonomía de la persona haciéndose diariamente, en días alterno, o una vez por semana.

El **Servicio** mantiene la diversificación de los precios unitarios, con seis tipos distintos según el servicio prestado y la periodicidad de la entrega, para responder a las necesidades detectadas en los usuarios. Además del conductor repartidor, se requiere un **coordinador** con capacidad para llevar una comunicación fluida con los usuarios y para garantizar el uso adecuado de este servicio y la gestión de cuantas quejas o sugerencias se formulen.

Resulta competente esta administración para la realización de este servicio conforme al artículo 25 de la Ley 7/1985 de Bases de Régimen Local , a la Ley 7/2009 de 22 de diciembre, de Servicios Sociales de La Rioja, al Decreto 8/2011, de 18 de febrero, del Servicio de Ayuda a Domicilio en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Rioja, y el Decreto 31/2011, de 29 de abril, por el que se aprueba la cartera de servicios y prestaciones del Sistema Público Riojano de Servicios Sociales, y al Decreto 12/2013, de 27 de marzo.

De igual forma se hace constar la imposibilidad para esta Administración de hacer frente a la ejecución del presente contrato, al no disponer de instalaciones ni de personal para poder elaborar comidas para su servicio a los usuarios.

Teniendo en cuenta que el número de usuarios no es muy elevado y que las necesidades de infraestructura, medios de transporte y personal son elevados, la posible división en lotes resultaría especialmente inconveniente para la correcta ejecución del contrato puesto que no lo haría rentable, y para la propia administración supondría una mayor dedicación en labores de coordinación, motivos por los cuales el contrato no se dividirá en lotes.

Por otro lado, dadas las especiales características de la prestación no existe inconveniente para su subcontratación, en los términos contenidos en el artículo 215 LCSP.

## PLAZO DE EJECUCIÓN.

La duración del contrato será de tres años desde el acta de inicio de los trabajos. Se establece la posibilidad de una prórroga expresa de un año.

## ESTUDIO ECONÓMICO.

|                               | PRECIO<br>BASE | MATERIA<br>PRIMA | MANO<br>DE<br>OBRA | Otros Costes:<br>-Logística<br>-Producción | Gastos<br>Generales | Beneficio<br>Industrial |
|-------------------------------|----------------|------------------|--------------------|--|---------------------|-------------------------|
| Comida/cena reparto diario    | 8,30 €         | 4,23 €           | 2,08 €             | 1,16 €                                     | 0,37 €              | 0,47 €                  |
| Comida y cena reparto diario  | 13,60 €        | 6,94 €           | 3,40 €             | 1,90 €                                     | 0,61 €              | 0,77 €                  |
| Comida/cena reparto alterno   | 6,95 €         | 3,54 €           | 1,74 €             | 0,97 €                                     | 0,31 €              | 0,39 €                  |
| Comida y cena reparto alterno | 12,60 €        | 6,43 €           | 3,15 €             | 1,76 €                                     | 0,57 €              | 0,71 €                  |
| Comida/cena reparto semanal   | 6,75 €         | 3,44 €           | 1,69 €             | 0,95 €                                     | 0,30 €              | 0,38 €                  |
| Comida y cena reparto semanal | 12,40 €        | 6,32 €           | 3,10 €             | 1,74 €                                     | 0,56 €              | 0,70 €                  |

|                               | <b>PRECIO<br/>BASE</b> | <b>IVA 4 %</b> | <b>TOTAL</b> |
|-------------------------------|------------------------|----------------|--------------|
| Comida/cena reparto diario    | 8,30 €                 | 0,33 €         | 8,63 €       |
| Comida y cena reparto diario  | 13,60 €                | 0,54 €         | 14,14 €      |
| Comida/cena reparto alterno   | 6,95 €                 | 0,28 €         | 7,23 €       |
| Comida y cena reparto alterno | 12,60 €                | 0,50 €         | 13,10 €      |
| Comida/cena reparto semanal   | 6,75 €                 | 0,27 €         | 7,02 €       |
| Comida y cena reparto semanal | 12,40 €                | 0,50 €         | 12,90 €      |

### **VALOR ESTIMADO.**

**Valor estimado del contrato (incluidas modificaciones y prórroga en su caso): 1.750.944,00 € IVA incluido** (Base: 1.683.600 €, 4% IVA :67.344€), conforme al siguiente desglose por anualidades:

|                          |                     |                    |                      |
|--------------------------|---------------------|--------------------|----------------------|
| <b>Año 2021</b>          | <b>base 213.500</b> | <b>8.540 IVA</b>   | <b>Total 222.040</b> |
| <b>Año 2022</b>          | <b>base 366.000</b> | <b>14. 640 IVA</b> | <b>Total 380.640</b> |
| <b>Año 2023</b>          | <b>base 366.000</b> | <b>14. 640 IVA</b> | <b>Total 380.640</b> |
| <b>Año 2024</b>          | <b>base 152.500</b> | <b>6.100 IVA</b>   | <b>Total 158.600</b> |
| <b>Modificaciones20%</b> | <b>219.600</b>      | <b>8.784 IVA</b>   | <b>Total 228.384</b> |
| <b>SUBTOTAL</b>          | <b>1.317.600</b>    | <b>52.704 IVA</b>  | <b>1.370.304</b>     |
| <b>Prórroga 1año</b>     | <b>base 366.000</b> | <b>14. 640 IVA</b> | <b>Total 380.640</b> |
| <b>TOTAL</b>             | <b>1.683.600</b>    | <b>67.344 IVA</b>  | <b>1.750.944</b>     |

### **MODIFICACIONES.**

Dado que el servicio consiste en facilitar comida a domicilio a los usuarios que se vayan incorporando al programa y al desconocer la evolución que pueda tener el servicio a lo largo de los tres años de contrato, se propone la posibilidad de modificarlo en un 20 % para responder a las posibles demandas.

El Ayuntamiento efectuará la consignación presupuestaria para atender el gasto con cargo al ejercicio 2021 imputándose a la partida 231.00 227.99.

Igualmente efectuará la consignación correspondiente en los respectivos presupuestos para los años sucesivos.

## FINANCIACIÓN

Teniendo en cuenta lo recogido en el artículo 7.3 de la Ley Orgánica 2/2012, de 27 de abril, de Estabilidad Presupuestaria y Sostenibilidad Financiera y la Circular 1/2013 emitida por la Intervención General, el importe del contrato de servicios propuesto, por un año, asciende a la cantidad de 380.640, lo que supone un 2,73%, con respecto al anterior que estaba fijado en 370.00, Por otro lado , dado que el contrato se factura por precios unitarios, estos si experimentan un incremento superior conforme al siguiente detalle: (precios sin IVA)

|                               | nuevo | anterior | incremento |
|-------------------------------|-------|----------|------------|
| Comida/cena reparto diario    | 8,3   | 7,82     | 6,1389     |
| Comida y cena reparto diario  | 13,6  | 12,1     | 12,396     |
| Comida/cena reparto alterno   | 6,95  | 6,54     | 6,269      |
| Comida y cena reparto alterno | 12,6  | 11,27    | 11,806     |
| Comida/cena reparto semanal   | 6,75  | 5,82     | 15,979     |
| Comida y cena reparto semanal | 12,4  | 10,62    | 16,7608    |

No obstante, el importe total que el Ayuntamiento puede gastar no supera el 3% del contrato anterior por lo que no será necesario que la Corporación Municipal realice ningún esfuerzo adicional para su financiación dentro de los parámetros de la Ley Orgánica 2/2012, de 27 de abril, de Estabilidad presupuestaria y Sostenibilidad Financiera.

De igual forma se pone de manifiesto que el subprograma con el que se financia este contrato, 231.00. 227.99, puede financiar el contrato, puesto que el presupuesto se elabora respondiendo a las distintas obligaciones y programas en los que se consigna el importe del gasto real, siendo necesario adjuntar junto al proyecto presupuestario una explicación exhaustiva de cada gasto, por lo que es posible disponer de crédito para hacer frente a este importe.

## DOCUMENTACIÓN

1. **Calidad Nutricional y Proyecto de organización y gestión.** El proyecto que desarrolle este apartado no superará las **cuarenta páginas**, A4 (anexos incluidos), con Arial 11 a una cara en interlineado sencillo, y especificará, entre otros, los siguientes aspectos
  - ⤴ Aporte, estructura y equilibrio nutricional de los menús en cumplimiento de las recomendaciones de la OMS
  - ⤴ Propuesta 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 y a las características de otros usuarios y adaptación de los menús a las distintas estaciones del año,
  - ⤴ Aporte de frutas y verduras frescas en los menús propuestos, así como productos lácteos y de cercanía
  - ⤴ Descripción de menús para, al menos cuatro semanas.

- ⤴ Características de las Instalaciones y autorizaciones concedidas para ejecutar los servicios contratados (elaboración, manipulado, almacenamiento y transporte de alimentos pasteurizados).
- ⤴ Organización del servicio y de su personal. Transporte desde la Cocina Central hasta el domicilio de las personas usuarias. Propuesta de rutas, horarios y tiempos propuestos de reparto.
- ⤴ Tipo de envases a utilizar en el envasado con descripción detallada de sus características técnicas y composición y tipo de envases a utilizar en el desplazamiento de los alimentos y en el reciclado de los envases.
- ⤴ En el caso de utilizar etiquetas inteligentes para comprobar la ruptura de la cadena del frío, descripción técnica detallada.
- ⤴ Protocolos de emergencia en caso de averías del vehículo, menús en mal estado, ausencias de los usuarios en el domicilio, reparto en zonas peatonales, u otras situaciones imprevistas.
- ⤴ Acciones presentadas para la realización de los controles higiénico sanitarios en la sede de la Cocina Central, en el transporte y en el local de distribución, incluyendo la realización de controles periódicos por empresa externa especializada cuando el Ayuntamiento lo requiera.
- ⤴ Medias de protección ante la covid 19 u otras infecciones que pudieran aparecer. Uso de EPIs para el personal de servicio y para los usuarios.
- ⤴ Impacto ambiental de los vehículos asignados al transporte.
- ⤴ Medios Materiales que dedicará a la prestación del servicio, incluyendo su descripción técnica, su alcance, la previsión de su implantación y su valoración económica específica que justificará con presupuestos detallados.(esta valoración irá documentada en la oferta económica)
- ⤴ Justificantes que garanticen que la empresa cuenta con todas las autorizaciones de los organismos públicos competentes.

2. **Oferta Económica.** Las ofertas deberán hacerse por precio unitario de servicio desglosando la base imponible y el IVA. Los licitadores exentos de IVA deberán acreditarlo documentalmente. Los precios unitarios por los que se facturarán los servicios, efectivamente realizados, no podrán superar las siguientes cantidades:

| PRECIOS               | UNITARIOS   | BASE    | IVA    | TOTAL IVA INCLUIDO |
|-----------------------|-------------|---------|--------|--------------------|
| Comida/cena reparto   | diario      | 8,30 €  | 0,33 € | 8,63 €             |
| Comida y cena reparto | diario      | 13,60 € | 0,54 € | 14,14 €            |
| Comida/cena reparto   | Alternativo | 6,95 €  | 0,28 € | 7,23 €             |
| Comida y cena reparto | Alternativo | 12,60 € | 0,50 € | 13,10 €            |
| Comida/cena reparto   | semanal     | 6,75 €  | 0,27 € | 7,02 €             |
| Comida y cena reparto | semanal     | 12,40 € | 0,50 € | 12,90 €            |

El Ayuntamiento podrá requerir la aportación de otros documentos que considere necesarios para valorar tanto el proyecto como la capacidad de la Entidad de ejecutarlo.

## **CRITERIOS DE VALORACIÓN.**

Se propone para la licitación, un procedimiento de adjudicación abierto por el valor estimado del contrato con varios criterios de valoración, con el objeto de contar con un mayor número de propuestas, desglosando la puntuación en el 49% para los criterios dependientes de un juicio de valor y el 51 % para las criterios cuantificables automáticamente. Se va a valorar la calidad nutricional y la estructura de los menús, al ser el elemento fundamental del servicio, las características de la comida suministrada, que debe responder a las necesidades nutricionales de los usuarios, colectivo en situación de dependencia, pero sin olvidar que los platos suministrados deben ser apetecibles y variados, motivo por el cual se introduce una cata de los productos suministrados. En los criterios objetivos se ha repartido la puntuación en función de la importancia de cada tipo de servicio y el esfuerzo para variar los menús que realicen las empresas.

También se ha previsto como garantía de equilibrio entre la relación calidad/precio, que el proyecto en su conjunto deberá alcanzar una puntuación mínima de 25 puntos, para que se valore la oferta económica.

Puesto que la oferta se efectúa por precios unitarios, se facturaran únicamente los servicios efectivamente realizados.

**La valoración de las proposiciones presentadas, se harán conforme a los siguientes criterios:**

**CRITERIOS DEPENDIENTES DE UN JUICIO DE VALOR:** hasta un máximo de 49 puntos según el siguiente desglose

- **B1. Calidad Nutricional**, hasta 28 puntos, según el siguiente desglose:
  1. Aporte y equilibrio de los nutrientes de los menús y estructura de los menús. 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 así como a las características de otros usuarios y adaptación de los menús a las distintas estaciones del año. Aporte habitual de frutas y verduras frescas en los menús propuestos, así como productos lácteos y de cercanía. Hasta 14 puntos
  2. Elaboración, composición, variedad, descripción de menús para al menos cuatro semanas, teniendo en cuenta presentación, adaptabilidad a dietas y tipos de texturas, cantidades de producto principal, salsa y guarnición en los menús de acuerdo a lo especificado en este pliego. La administración elegirá entre los menús propuestos diversas opciones para su valoración. Hasta 14 puntos
- **B2. Proyecto de Organización y Gestión**, hasta un máximo de 21 puntos, según el siguiente desglose:
  1. Organización del servicio de transporte desde la Cocina Central hasta el centro logístico en Logroño y de éste al domicilio de las personas usuarias. Propuesta de rutas según los distintos tipos de reparto previstos en las condiciones específicas recogidas en el presente pliego. Impacto ambiental de los vehículos destinados al transporte. Organización del servicio y de su personal con propuesta de seguimiento de los usuarios, hasta 10 puntos.
  2. Tipo de envases a utilizar en el envasado y desplazamiento de los alimentos. Descripción detallada y fotos. Materiales para el reciclado. Hasta 6 puntos

3. Protocolos de emergencia en caso de averías del vehículo, menús en mal estado, ausencias de los usuarios en el domicilio, reparto en zonas peatonales, protocolo frente al Covid -19 y otros planes de contingencia. Hasta 5 puntos

Para que se valore la oferta económica se establecen dos umbrales que deberán obtenerse por el siguiente orden (para pasar al segundo previamente hay que aprobar el primero):

1. Los criterios recogidos en el apartado 2 del punto B1 de Calidad Nutricional deberán alcanzar previa valoración de los menús que se les requerirá a las empresas de su propuesta de menús, al menos la puntuación de 7 puntos.
2. Los contenidos, la calidad y enfoque del proyecto en cuanto a Calidad Nutricional y Organización y Gestión, deberá alcanzar una puntuación mínima de 25 puntos.

**CRITERIOS CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE:** hasta un máximo de 51 puntos en oferta económica y rotación de menús:

- **A1. Oferta Económica**, con el contenido mínimo requerido en el punto 10, hasta un máximo de 46 puntos, distribuidos conforme al siguiente desglose de puntos:

|                       |         |      |
|-----------------------|---------|------|
| Comida/cena reparto   | diario  | 8.74 |
| Comida y cena reparto | diario  | 8.74 |
| Comida/cena reparto   | alterno | 7.82 |
| Comida y cena reparto | alterno | 7.82 |
| Comida/cena reparto   | semanal | 6.44 |
| Comida y Cena reparto | semanal | 6.44 |

- **A2. Rotación** de menús, hasta un máximo de 5 puntos.

Las licitadoras presentarán el menú completo 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 para una rotación mayor, la licitadora recibirá la siguiente puntuación:

- Diferentes menús para 6 semanas ..... 5 puntos.
- Diferentes menús para 5 semanas..... 3 puntos.

#### **PENALIDADES ESPECIALES.**

A los efectos previstos en el artículo 192 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de

Contratos del Sector Público, tendrán la consideración de incumplimientos parciales que motivarán la imposición de penalidades especiales, las que a continuación se detallan. Las penalidades se impondrán por el órgano de contratación previa audiencia a la empresa adjudicataria.

### **1. Incumplimientos y Graduación**

Tendrán la consideración de **incumplimientos leves**:

1. Los que afectando desfavorablemente al servicio no sean debidos a una actuación maliciosa, ni lleven unidos peligros para personas, cosas, etc.
2. Las deficiencias leves en calidad, cantidad y peso de los servicios suministrados.
3. El retraso hasta de media hora en la entrega del servicio según el horario previsto,
4. El trato incorrecto de los empleados de la empresa con los usuarios.
5. No prestar el servicio durante una jornada hasta el 5% de los usuarios
6. El retraso, negligencia o descuido en el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato que no causen un detrimento importante en la prestación del servicio
7. Tendrán la consideración de leves los incumplimientos de las obligaciones de la empresa adjudicataria establecidos en el presente pliego, siempre que no estén previstos como graves o muy graves.

Tendrán la consideración de **incumplimientos graves**:

1. Los que afecten desfavorable al servicio y sean consecuencia de una actuación maliciosa o irresponsable o cause molestias o daños en los usuarios, de forma grave
2. Las deficiencias substanciales en calidad, cantidad y peso de los servicios suministrados.
3. El retraso en más de media hora en la entrega del servicio según el horario previsto.
4. La prestación defectuosa o irregular del servicio con incumplimientos de las condiciones establecidas sin causa justificada.
5. El trato incorrecto o poco profesional de los empleados de la empresa con los usuarios que por su naturaleza se considere grave
6. Fraudes en la forma de prestación o en la utilización de los medios.
7. Obtención y utilización de información por parte de cualquiera de los miembros de la empresa adjudicataria que por su importancia merezca la consideración de grave.



8. Utilizar productos prohibidos, sin perjuicio de las posibles responsabilidades penales, o realizar suministros distintos a los contratados.
9. No realizar las operaciones de conservación de los alimentos consideradas imprescindibles.
10. Irregularidad en las dietas (alimentos no adecuados, no variedad, baja calidad, etc).
11. No prestar el servicio durante una jornada a un porcentaje de usuarios entre el 5 y el 10%.
12. Escasa calidad de los alimentos.
13. Acumulación de dos incumplimientos leves en un año.

Tendrán la consideración de **incumplimientos muy graves**:

1. Los que afecten desfavorable al servicio y sean consecuencia de una actuación maliciosa o irresponsable o cause molestias o daños en los usuarios, de forma muy grave
2. El incumplimiento de los actos dictados por la Administración Municipal en el ejercicio de sus potestades.
3. Las deficiencias graves en calidad, cantidad y peso de los servicios suministrados.
4. Dispensar a los participantes un trato degradante o incompatible con la dignidad de las personas.
5. Obtención y utilización de información por parte de cualquiera de los miembros de la empresa adjudicataria que por su importancia merezca la consideración de muy grave.
6. Acumulación de dos incumplimientos graves en un año.
7. No prestar el servicio durante una jornada, a un porcentaje de usuarios a partir del 10%.

2. **Penalidades a imponer en función de la gravedad atribuida a cada uno de los incumplimientos.**

- Incumplimientos leves hasta 10.000 euros
- Incumplimientos graves de 10.001 euros a 20.000 euros
- Incumplimientos muy graves de 20.001 euros a 30.000 euros

La sanción al contratista facultará la suspensión del pago pudiendo hacerse efectivo el importe de las penalidades con cargo a las cuantías adeudadas.

**Obligaciones Esenciales.**

-La comisión de dos faltas muy graves en el periodo de un año dará lugar a la resolución del contrato.

-El suministro de comida no pasteurizada dará lugar a la resolución del contrato.

Logroño, 20 de Agosto de 2020

EL ADJUNTO R. DE EDUCACIÓN, INFANCIA Y JUVENTUD

Fdo: JESÚS ESTEBAN LÓPEZ