ESPEDIENTEA: B19-2021-00013

PROZEDURA IREKI BIDEZKO BERRIZKO ETXEZ ETXEKO JANARI ZERBITZUAREN KONTRATAZIORAKO BALDINTZA TEKNIKOEN PLEGUA

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO DE BERRIZ MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO

1. KONTRATU XEDEA

Plegu hauen xedea da, Berrizen Etxez Etxeko Janari zerbitzua emateko, enpresa espezializatu baten kontratazioa

1. OBJETO DEL CONTRATO

Constituye el objeto de este pliego la contratación de una empresa especializada para prestación del Servicio de Comida a Domicilio en Berriz.

2. ZERBITZUAREN EZAUGARRIAK ETA HELBURUAK

Etxez etxeko janari zerbitzuaren helburua, janaria prestatzeko ezintasunaren ikuspuntutik autonomia pertsonalarekin zailtasuna dituzten pertsonei, etxean denbora luzez egotea errazten duen baliabide bat eskaintzea da, modu honetan, ohitura osasuntsuak ahalbidetuz.

Zerbitzu honen ezaugarriak hauek dira:

- Onuradunen beharrizanetara egokitzen den menu baten (otordu nagusia) prestaketa eta banaketa.
- Onuradunei zuzendutako higiene eta elikagai-manipulazio zuzena emateko orientazioa eta gida praktikoak.
- Kalitate osasun-higienikoa frogatzeko, zerbitzuaren erabiltzailearen etxebizitzan eginiko ekintzak.

2. CARACTERÍSTICAS Y OBJETIVOS DEL SERVICIO

La finalidad del servicio de comida a domicilio es facilitar un recurso que contribuya a que las personas con limitaciones en la autonomía personal relacionadas con la imposibilidad de preparar comida permanezcan durante más tiempo en su entorno familiar, facilitando a su vez hábitos saludables.

Son características de este servicio:

- La preparación y reparto de un menú (comida principal), siendo éste adaptado a las necesidades de las personas usuarias
- Orientación y guías de prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos dirigida a las personas usuarias
- Acciones en el domicilio de la persona usuaria para la comprobación de la calidad higiénico-sanitaria

- Onuradunen egoeran izan daitezkeen jazoerak Berrizko Udalari jakinaraztea.

- Poner en conocimiento del Ayuntamiento de Berriz las incidencias en la situación de las personas beneficiarias.

Esleipenean interesatutako enpresek ondorengo baldintzak betetzen dituzten pertsonei bazkaria prestatu eta etxera eraman beharko diete:

La empresa interesada en la adjudicación se encargará de elaborar y distribuir la comida a domicilio a aquellas personas que cumplan los siguientes requisitos:

- Zerbitzua eskatzen den unean bertan udalerrian erroldatuta egotea; gutxienez 6 hilabeteko epean.
- 60 urtetik gora edukitzea edo hortik behera, baina zailtasun funtzionalak egiaztatuta eta/edo ezintasun kalifikazioa eta/edo dependentzia.
- Etxean bakarrik edo antzerako ezaugarria dituen bikote, ezkontide edo beste pertsona batekin bizitzea.
- Oinarrizko beharrizanak beteta izatea (norbere garbitasuna eta etxekoa).

- Que se encuentren empadronadas en el municipio con 6 meses de antelación en el momento de realizar la solicitud del servicio.
- Que sea mayor de 60 años o menor con dificultades funcionales acreditadas y/o calificación de discapacidad y/o dependencia.
- Que resida solo/a en el domicilio familiar o acompañado/a por cónyuge o pareja de hecho, o de cualquier otra persona de similares características.
- Tener cubiertas las necesidades básicas (aseo personal y limpieza de la vivienda).

3. KONTRATUAREN IRAUPENA

Zerbitzu honen gauzatze epea urtebetekoa (1) izatea proposatzen da, gehienez hiru (3) urteko luzapena izango dituelarik.

3. DURACIÓN DEL CONTRATO

Se plante un plazo de ejecución para este servicio de un (1) año con un máximo de tres (3) prórrogas anuales.

4. URTEKO GASTUAREN MUGA

Etxez Etxeko Janari Zerbitzuaren gehieneko aurrekontua, Udalak zerbitzurako urtero jarritako aurrekontu-partida izango da.

4. LÍMITE GASTO ANUAL

El Servicio de Comida a Domicilio tendrá como límite la dotación de la partida presupuestaria que para dicho fin establezca el Ayuntamiento de Berriz anualmente.

5. KONTRATUAREN PREZIOA

Kontratuaren aurrekontu estimatua eta gehienezkoa 15.800 eurokoa da lehen urtean, %10eko BEZ barik, eta 17.380 euro, %10eko Balio Erantsiaren gaineko Zerga barne. 2.000 menu/urtean estimaziotik ateratako kopurua. Halere, ez da bermatzen zerbitzuaren trukeko fakturazio kopuru hori, eta adjudikazioa eskainitako aleko prezioan egingo da, fakturazioa benetan irakurritako kontagailu kopuruaren arabera egin beharko delarik.

Kontratuaren osotasunerako aurrekontu estimatua da, 63.200 €, %10eko BEZ gabe, luzapenak barne, egonez gero.

Gehienezko lizitazio oinarria, 7,90€, %10eko BEZ gabe, menu bakoitzeko izango da, beherantz hobetu daitekeena.

6. BALORAZIO-IRIZPIDEAK

Hona kontratua esleitzeko oinarri izango diren irizpide objektiboak, guztira 100 puntu lortu ahal izango direlarik:

1. Menuaren prezioa eguneko (%10eko BEZ gabe): 60 puntu gehienez, ondoren zehazten den moduan banatuta:

- 6,58tik 6,73ra: 60 puntu
- 6,74tik 6,90ra: 50 puntu
- 6,91tik 7,06ra: 40 puntu
- 7,07tik 7,23ra: 30 puntu
- 7,24tik 7,39ra: 20 puntu
- 7,40tik 7,56ra: 10 puntu

5. PRECIO DEL CONTRATO

El presupuesto estimado y máximo del contrato es de 15.800€ para el primer año, IVA excluido, y de 17.380€ incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido del 10%, cantidad resultante de una estimación de 2.000 menús/año. No obstante, no se garantiza la prestación del servicio por dicho importe, por cuanto la adjudicación se realizará al precio unitario ofertado y la facturación se llevará a cabo por los menús efectivamente servidos.

El presupuesto estimado para la globalidad del contrato, incluidas prorrogas, si se produjeran, es de 63.200 €, IVA de 10% excluido.

El tipo de licitación máximo, IVA de 10% excluido, es de 7,90€/por menú, mejorable a la baja.

6. CRITERIOS DE VALORACIÓN

Los criterios objetivos que servirán de base para la adjudicación del contrato serán los siguientes, sobre una puntuación total de 100 puntos:

1. Precio menú/día (IVA de 10%no incluido), hasta un máximo de 60 puntos, distribuidos de la siguiente forma:

- De 6,58 a 6,73: 60 puntos
- De 6,74 a 6,90: 50 puntos
- De 6,91 a 7,06: 40 puntos
- De 7,07 a 7,23: 30 puntos
- De 7,24 a 7,39: 20 puntos
- De 7,40 a 7,56: 10 puntos

- 7,57tik 7,72ra: 5 puntu
- 7,73tik 7,89ra: 2,5 puntu
- 7,90 edo gehiago: 0 puntu

2. Aurkeztutako lan-programaren araberako balorazioa: 30 puntu gehienez, honela baloratuko delarik:
- Erabiltzaileen beharrizanei egokitutako banaketa plana edukitzea: 5 puntu gehienez
- Erabiltzaileentzat, higienea mantentzeko eta elikagaiak manipulatzeko ohitura egokien gidaliburua edukitzea: 5 puntu gehienez
- Zerbitzuaren azken hartzailearengan kalitate higieniko-sanitarioa ikusteko, erabiltzearen etxean egiteko proposamena edukitzea: 5 puntu gehienez
- Larrialdietarako protokoloa edukitzea: 5 puntu gehienez
- Menuetan kalitatea eta aukera aniztasuna eskaintzea: 5 puntu gehienez
- Bidezko merkataritzako elikagaiak sartzea: 5 puntu gehienez

3. Hobekuntzak eskaintzea: 10 puntu gehienez
- Kontutan hartuko da enpresa esleipendunak erabiltzaileei beraien dieta-motaren barruan bi menu ezberdinen artean hautatzeko aukera: 5 puntu
- Panga, perka eta tilapia bezalako arrainik ez eskaintzea baloratuko da: 5 puntu

- De 7,57 a 7,72: 5 puntos
- De 7,73 a 7,89: 2,5 puntos
- Más de 7,90: 0 puntos

2. Valoración por el programa de trabajo presentado: hasta 30 puntos. Se valorará:
- Plan de distribución y reparto adaptado a las necesidades de las personas usuarias: hasta 5 puntos
- Existencia de la guía de prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos dirigida a las personas usuarias: hasta 5 puntos
- Propuestas de las acciones en el domicilio de la persona usuaria para la comprobación de la calidad higiénico-sanitaria del servicio: hasta 5 puntos.
- Existencia de un protocolo de emergencia: hasta 5 puntos
- Calidad y variedad de los menús: hasta 5 puntos
- Incorporación de alimentos de Comercio Justo: hasta 5 puntos

3. Mejoras: hasta 10 puntos
- Se tendrá en cuenta que la empresa adjudicataria de a las personas usuarias la opción de elegir entre dos menús distintos dentro de su tipo de dieta: 5 puntos
- Se valorará la eliminación de determinados pescados como panga, perca y tilapia: 5 puntos

7. ZERBITZUA EMATEAREN BALDINTZAK

1. Derrigorrezkoa izango da lizitatzaileak gisa honetako zereginetan lan-esperientzia egiaztatzea
2. Erabiltzaileei janaria eramateko, esleipenean interesatutako enpresek banaketa epeak ezarri behar izango dituzte. Hauek asteko banaketak edo bost eguneko banaketak izango dira (astelehenetik ostiralera). Inola ere ez da bestelako banaketa eperik onartuko.
3. Banaketak etxeko sukaldera eramango dira, hozkailurako sarbidearekin ahal dela, etxeko baldintza higieniko-sanitario ez egokien berri emateko, hala badagokio

7. CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1. Será imprescindible acreditar por parte de quien licita, experiencia en la realización de este tipo de trabajos
2. Al objeto de facilitar a las personas usuarias la recepción de la comida, las empresas interesadas en la adjudicación deberán establecer plazos de entrega que serán o bien de una entrega semanal o bien de cinco entregas semanales (de lunes a viernes). En ningún caso se aceptarán otros periodos de tiempo de entrega
3. Las entregas de las comidas en el domicilio se realizarán en la cocina, preferentemente con acceso al frigorífico, al objeto de poder informar de las condiciones higiénico-sanitarias de dichos domicilios cuando éstas no sean las adecuadas

8. KONTRATUAREN ALDAKETAK

Aurretik aipatutako egon daitezkeen aldaketak, derrigorrezkoak izango dira kontratistarentzat.

SPKLaren 204 artikuluan ezarritakoaren arabera, aurrekoekin batera, kontratua hurrengoekin ere aldatu daiteke:

- Eman beharreko menu-eskaria handitzea, eskaera errealaren arabera.

Aldaketak, banaka edo metatuta, ezingo dira izan kontratuaren gehieneko aurrekontuaren % 20 baino handiagoak, gorantz edo beherantz.

8. MODIFICACIONES DEL CONTRATO

Las posibles modificaciones referidas anteriormente serán obligatorias para el contratista.

En cumplimiento y en virtud del artículo 204 de la LCSP, junto con las anteriores el contrato también podrá ser modificado por los siguientes:

- Ampliación de la demanda de menús a prestar en función de la demanda real.

Las modificaciones de manera individual o acumulada no podrán ser superiores al 20 % del

Aldaketak egiteko, eskainitako unitate-prezioak aplikatuko dira.

presupuesto máximo del contrato, al alza o a la baja.

Las modificaciones se realizarán aplicando los precios unitarios ofertados

9. HIZKUNTZA IRIZPIDEAK

Komunikazio idatziak euskaraz eta gaztelaniaz egingo dira, salbu eta igorleak eta hartzaileak euskara hutsean egitea erabakitzen badute. Kontratuaren helburuetako bat herritarrei zerbitzuak ematea denez, erabiltzaileak aukeratzen duen hizkuntza erabiliko da enpresa esleipendunaren eta erabiltzaileen artean bai idatziz eta bai ahoz.

Legea edo aplikatu beharreko hitzarmen kolektiboko klausulak aplikatuz, esleipendun berriak kontratuan atxikitako langileak subrogatu behar baditu lan-harremanei dagokienez, eta horiek ez badaukate hizkuntza gaitasunik, kontratuko klausuletan hizkuntzari buruz ezarritako baldintzak betetzeko, kontratuan eskatzen den bezala, euskara ezagutzen eta erabiltzen duten langileak hartu beharko ditu esleipendun berriak langile subrogatuen ordezkapenak egiteko.

9. CRITERIOS LINGÜÍSTICOS

Las notificaciones y comunicaciones de todo tipo que la empresa encargada de la ejecución dirija a las personas físicas se realizarán en las dos lenguas oficiales, sin perjuicio de que en cualquier momento el ciudadano/a pueda ejercer su derecho a la opción de lengua y pueda demandar el uso de una sola de las lenguas oficiales.

Si por aplicación de la ley o de las correspondientes cláusulas del convenio colectivo aplicable, el nuevo adjudicatario hubiera de subrogarse en las relaciones laborales con el colectivo de trabajadores/as adscrito al contrato extinguido, y éste no estuviera capacitado lingüísticamente para cumplir con los requisitos en la materia establecidos en los pliegos de cláusulas contractuales, el nuevo adjudicatario vendrá obligado a cubrir las sustituciones del personal subrogado que deba realizar con personas que cumplan con el conocimiento y uso del euskera que resulte exigible al contrato en cuestión

10. EMAKUME ETA GIZONEN ARTEKO BERDINTASUNARI BURUZKO BETEBEHAR BEREZIAK

10. OBLIGACIONES ESPECIALES EN MATERIA DE IGUALDAD ENTRE MUJERES Y HOMBRES

Kontratua betearazteko aldian sortzen den dokumentazio, publizitate, irudi eta material guztietan sexismorik gabeko hizkera erabiliko da, emakumeen kontrako bereizkeria edo estereotipo sexistak bultzatzen dituzten irudiak saihestuko dira, eta berdintasunaren aldeko irudiak sustatuko dira, presentzia orekatua, aniztasuna, erantzukidetasuna eta rol eta genero-identitate pluraltasuna bultzatzen direlarik

Toda la documentación, publicidad, imagen o materiales que se generen durante la realización del contrato deberán hacer un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar una imagen con valores de igualdad, presencia equilibrada, diversidad, corresponsabilidad, y pluralidad de roles e identidades de género

Berrizen, 2021eko maiatzaren 10ean

TOKIKO GARAPEN SOZIOEKONOMIKOAREN ARLOKO TEKNIKARIA

Odei Arrizabalaga Cabrerizo