



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

CONTRATO DE SERVICIOS DE CAFETERÍA, PELUQUERÍA, PODOLOGÍA, SERVICIO SOCIAL DE COMIDAS A DOMICILIO Y CATERING PARA LA GESTIÓN DEL HOGAR DE MAYORES PROPIEDAD DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MÉRIDA.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del contrato comprenderá la gestión y explotación integral de los servicios de cafetería, peluquería, podología, servicio social de comidas a domicilio, catering en el Hogar de Mayores de la zona sur de Mérida, Avda. de Lusitania esquina Vicente Aleixandre de Mérida.

2. DEFINICIÓN DEL SERVICIO.-

El hogar de Mayores de la Zona Sur, situado en la Avenida Lusitania, esquina Vicente Alexandre, tiene por objeto prestar servicios relacionados con la atención, dinamización y entretenimiento de las personas mayores de la Ciudad de Mérida.

Estos servicios cuyo horario se concentra en jornada de Mañana y tarde, van dirigidos a favorecer la convivencia, interacción y actividades, que generen valor añadido a la actividad diaria de las personas mayores de la Ciudad de Mérida así como a promocionar su autonomía personas y prevenir situaciones de dependencia.

Entre los servicios que prestará el centro de mayores, se encuentran los de Biblioteca, prensa, Juegos recreativos, animación sociocultural, talleres de manualidades, viajes y excursiones, podología, peluquería, cafetería, catering, lavandería, fisioterapia, terapia ocupacional y servicios encaminados a la salvaguarda de la salud.

Entre estos servicios que pueden ser objeto de disfrute por parte de las personas a las que va dirigida esta prestación, se encuentran algunos que no son objeto del presente procedimiento.

Así podemos definir que son objeto de este procedimiento, cafetería, podología, peluquería, servicio social de comidas a domicilio y catering, quedando excluidos expresamente el resto de prestaciones, que serán objeto de Tratamiento diferenciado y a disposición del Ayuntamiento de Mérida.



3. ALCANCE DE LA PRESTACIÓN.

Definidos los ámbitos objeto de ejecución del presente procedimiento, procede establecer las condiciones y alcance de las diferentes prestaciones a desarrollar en el ámbito concreto de la Gestión del Centro de mayores.

A) **Servicio de Cafetería.**

Los precios máximos autorizados para los diferentes productos y servicios a realizar, serán los que proponga en su oferta el adjudicatario con el límite de los siguientes precios:

Café y similares

- Café solo, ochenta céntimos
- Café con leche. Ochenta céntimos de euro
- Descafeinado, ochenta céntimos de euro
- Vaso de leche, setenta céntimos de euro
- Vaso de leche, setenta céntimos de euro
- Vaso de leche grande, ochenta céntimos de euro
- Infusiones, setenta céntimos de euro
- Cola-caó, ochenta céntimos de euro
- Café, infusiones, con gota licor, noventa céntimos de euro

Refrescos

- Batidos, noventa céntimos de euro
- Zumo fruta botellín, noventa céntimos de euro
- Refrescos cola, naranja, bitter, un euro con diez céntimos
- Zumo de naranja o limón, un euro con diez céntimos

Cervezas

- Caña de cerveza, noventa céntimos de euro
- 1/5 Cerveza, noventa céntimos de euros
- 1/5 Cerveza con casera, noventa céntimos de euro
- Cerveza sin alcohol, un euro
- Tubo de cerveza, un euro con diez céntimos

Desayunos

- Café y media catalana con jamón, dos euros
- Café y tostada entera, un euro con sesenta céntimos
- Café y tostada pan molde, ochenta céntimos de euro
- Café y media tostada, un euro con treinta céntimos
- Zumo de naranja caña, un euro
- Zumo de naranja tubo, un euro con cuarenta céntimos



Licores

- Copa Ponche, Anís, un euro
- Copa Brandy, Gin Larios, noventa céntimos de euro
- Whisky nacional, un euro
- Pacharán, licor de bellota, un euro
- Licor de melocotón, manzana, un euro

Vinos

- Caña de vino, sesenta céntimos de euro
- Copa de vino, cuarenta céntimos de euro
- Copa de mosto, noventa céntimos de euro
- Vino sin alcohol, sesenta céntimos de euro
- Tubo vino de verano, un euro

Combinados

- Cuba libre, Gin-Tonic, dos euros con veinte céntimos
- Cuba libra nacional, dos euros con veinte céntimos
- Vermut, un euro con veinte céntimos
-

El horario de apertura del bar, será de 11 a 14:30 y de 16:30 a 21: horas, de lunes a domingo incluidos los días festivos.

Los servicios a prestar con carácter obligatorio son los siguientes: Servicio de bar - cafetería

El Ayuntamiento en colaboración con la Asociación de Mayores podrá organizar diferentes actividades, juegos, reuniones, fiestas y eventos... siempre que se estime oportuno dentro de esta Zona, quedando de forma exclusiva el adjudicatario como prestador del servicio de cafetería.

Para fijar los precios de la bollería, frutos secos, raciones y otras consumiciones deberá contar con el visto bueno del Ayuntamiento. A todos los efectos se entenderá que en los precios aprobados están incluidos todos los gastos que la empresa deba realizar para el cumplimiento de las prestaciones contratadas así como de cualquier impuesto, en especial el Impuesto sobre el Valor Añadido, tasas o cualquier clase de tributos. Juegos recreativos.

B) Podología

El Servicio de podología estará centrado en una consulta general de exploración del pie y exploración general a través de la cual se realizan corte y fresado de las uñas, eliminación de la hiperqueratosis, (durezas plantares o de talón) queratosis, (durezas en general), helomas (callos), heloma integral (ojo de gallo) tilomas y demás problemas dérmicos típicos que aparecen en los pies y en especial en el pie geriátrico.



Las personas que prestarán el Servicio de Podología y cuya relación laboral y profesional competen exclusivamente al adjudicatario, deberán estar en posesión de las necesarias acreditaciones profesionales, las cuales deberán ser presentadas ante el órgano de Contratación, al objeto de validar la prestación por parte del profesional que contrate el adjudicatario.

El horario de Prestación se propondrá por el adjudicatario, debiendo este ser constante y continuado en el tiempo.

El contenido mínimo del servicio a prestar por consulta será el siguiente:

- Corte de uñas.
- Fresado de uñas.
- Desbridar helomas.
- Quitar durezas
- Curas
- Hiperqueratosis de talón.
- Aplicación de protectores, en su caso.
- Consejos podológicos y recomendación de tratamiento.
- Hidratación de la piel después de la quiropodia.

El precio máximo que se podrá cobrar a los usuarios por cada sesión, incluyendo en esta la totalidad de estos servicios, será de siete euros, impuestos incluidos.

B) Peluquería

El adjudicatario garantizará la prestación del servicio de Peluquería en las Condiciones que a continuación se establecen:

- a) El servicio será prestado, al menos, por un profesional de peluquería. El adjudicatario deberá incrementar el personal en caso de ser necesario para la correcta prestación del servicio. En caso de que no pudiera prestar el servicio con normalidad por circunstancias no imputables al Centro, el adjudicatario deberá poner los medios necesarios para el restablecimiento normal del servicio en el menor tiempo posible, o si esto no fuera posible, asumiendo los gastos del servicio alternativo.
- b) El adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de legislación laboral, seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo. El incumplimiento de estas obligaciones por parte del adjudicatario no implicará responsabilidad alguna para el Ayuntamiento de Mérida
- c) Para la prestación del servicio el adjudicatario podrá utilizar las instalaciones y el mobiliario dispuestos a tal efecto por el Ayuntamiento de Mérida, comprometiéndose a hacer un uso correcto de los mismos, obligándose a devolverlos al final del contrato en normales condiciones de conservación y funcionamiento teniendo en cuenta el desgaste razonable debido al transcurso del tiempo.
- d) Además de todo lo aportado por el Ayuntamiento de Mérida, el adjudicatario podrá realizar las mejoras que considere necesarias (adecuación de las instalaciones,



- equipamiento, mobiliario, material,..) para el desarrollo óptimo del servicio, siempre con la autorización y supervisión del Ayuntamiento de Mérida.
- e) No se podrán almacenar en las instalaciones de la peluquería productos inflamables, gases o cualquier otro de carácter peligroso, siendo responsable el adjudicatario de los daños que pudiera causar el incumplimiento de esta condición.
 - f) Serán por cuenta del adjudicatario, durante el período de ejecución del contrato, la limpieza de los locales, instalaciones y todos los utensilios destinados a la prestación del servicio. A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá realizar una limpieza total de las instalaciones de peluquería, dejándolas en perfectas condiciones para el nuevo adjudicatario.
 - g) El adjudicatario deberá cumplir con la normativa vigente en materia de higiene de los productos
 - h) La prestación del servicio de peluquería se llevará a cabo como mínimo dos días a la semana, un día para hombres y un día para mujeres, que será acordado entre el adjudicatario y el Órgano de contratación, así como el horario. Este horario se podrá modificar según las necesidades del servicio, con acuerdo de las partes.
 - i) El adjudicatario percibirá directamente de los usuarios los precios que figuran a continuación y que podrán ser mejorados a la baja, debiendo estar expuestos de forma visible en el tablón de anuncios del centro e instalaciones de peluquería.

El contenido mínimo del los servicios ofertar y precios máximos de los mismos:

- Peinado, lavado y marcado, cinco euros.
- Tinte y marcado, trece euros.
- Corte de pelo de señora, cuatro euros y cincuenta céntimos.
- Permanente yo moldeado, trece euros.
- Plis normal, un euro y ochenta céntimos.
- Crema, un euro y ochenta céntimos.
- Lavado cabeza, dos euros.
- Espuma color, un euro y ochenta céntimos
- Corte de pelo de caballero, tres euros y veintisiete céntimos.
- Afeitado máquina, dos euros y cincuenta céntimos.
- Lavar y cortar, señoras cinco euros
- Lavar, cortar y secar al aire seis euros con cincuenta céntimos.
- Lavar, cortar y peinar (rulos o secador) cuatro euros con noventa y cinco céntimos.
- Moldeador pelo corte, quince euros.
- Moldeador pelo largo, veinte euros.
- Tinte (teñir, lavar, mascarilla y peinar) catorce euros y sesenta céntimos.
- Tinte (teñir, lavar, cortar, mascarilla y peinar) diecisiete euros.
- Mechas y peinar pelo corto, diecisiete euros.
- Mechas y peinar pelo largo, diecinueve euros.
- Mechas, cortar y peinar pelo corto, diecinueve euros.
- Mechas, cortar y peinar pelo largo, veintiún euros.
- Manicura completa, cuatro euros.
- Manicura, limar y pintar dos euros y cincuenta céntimos.



C) Catering.

El adjudicatario garantizará el servicio durante todos los días del año y en las condiciones que se especifican en este pliego.

La prestación del servicio incluye, entre otros, los siguientes cometidos: Confección de menús (según las distintas dietas demandadas por los usuarios) que garantice una alimentación sana y equilibrada, así como todas las derivaciones terapéuticas que sean necesarias. El servicio comprenderá la comida y/o cena, así como desayuno y/o merienda, Para el desayuno y la merienda se facilitará la materia prima con el objeto de que el/la usuario/a pueda elaborar estas ingestas en su domicilio, así como el suministro de alimentos extras que se soliciten. La manipulación y cocinado de las materias necesarias para la confección del menú y/o dietas se realizarán en las instalaciones del adjudicatario.

El Transporte deberá estar debidamente acondicionado y la distribución de las comidas a cada uno de usuarios deberá servirse en recipientes isotérmicos, debiendo realizarse la posterior recogida de los mismos, excepto que se provean mediante recipientes desechables. En cualquiera de los casos se deberá garantizar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y las condiciones organolépticas y nutritivas de los alimentos.

Se deberá garantizar la disponibilidad para realizar cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración que se acordará con el órgano de contratación con la suficiente antelación. En este sentido, el adjudicatario estará en todo momento dispuesto para la realización de dicho servicio, que será facturado a los usuarios de forma independiente.

El adjudicatario que preste servicio tendrá la obligación del cumplimiento íntegro de la normativa vigente que sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto del contrato.

El adjudicatario deberá garantizar que cumple con las disposiciones establecidas en materia de medidas sanitarias y de higiene y cualquier otra disposición legal que pueda afectar a la prestación del servicio. Previamente al inicio de la actividad, el adjudicatario deberá presentar los documentos que acrediten lo anterior.

El servicio de catering incluirá:

Servicio diario de comidas y/o cenas según corresponda

Servicio diario de desayunos y meriendas, conforme se establezca previamente.

Menús especiales para las festividades señaladas:

- Día 1 de enero (comida)
- Día de reyes (comida)
- Jueves Santo (comida)
- Viernes Santo (comida)
- Día de Todos los Santos (comida)
- 24 de diciembre (cena)
- Día de Navidad (comida)
- Fin de año (cena)

En todas las fiestas el menú especial comprende, comida o cena, según el día que se



trate.

Correcta manipulación y elaboración de menús.

En este apartado queremos hacer énfasis en la calidad y la temperatura de los menús servidos a los usuarios.

Previo a la prestación del servicio se deberá presentar ante el Órgano de Contratación las fichas técnicas de los platos con definición de la materia prima, gramos y formas de cocción. En las carnes se deberá indicar la pieza o corte (lomo, cadera, babilla,...). Asimismo, se deberá detallar si el producto es fresco, congelado, precocinado, etc. Diariamente la empresa deberá realizar el servicio de transporte de la comida y retirar los recipientes donde han sido trasladados en el caso de que los mismos no fuesen desechables.

La recogida de los recipientes donde se ha trasladado, podrá realizarse en el momento de la entrega del siguiente servicio de comida, debiendo de efectuarse de una manera total, es decir sin dejar pieza alguna. La adjudicataria será la encargada de la limpieza de los recipientes.

Requisitos de presentación y distribución de las comidas

La empresa adjudicataria será la encargada de la elaboración y preparación de las comidas solicitadas por los usuarios, la cual deberá realizarse en las instalaciones de la empresa adjudicataria, por el personal debidamente habilitado para ello, y en ningún caso en la cocina del Hogar de Mayores, salvo que se acuerde expresamente lo contrario por el órgano de contratación.

El transporte de la comida se realizará en recipientes isotérmicos debidamente homologados para el transporte de alimentos así como por un medio de transporte adecuado para esta actividad, cumpliendo con la normativa vigente en materia de transporte de productos alimentarios, debiendo ocuparse asimismo la adjudicataria de la correcta limpieza de los recipientes, bandejas o material en general que se use para el transporte de los alimentos. El transporte se realizará hasta la cocina del usuario por el personal de la empresa adjudicataria, debiendo ir debidamente uniformados.

El pan deberá presentarse debidamente ensobrado. El servicio de aceite, vinagre y sal se hará en dosis individuales.

El adjudicatario deberá disponer de los elementos auxiliares necesarios para el transporte.

Especificaciones generales

La comida deberá de prepararse, guisarse y condimentarse de forma adecuada, ajustándose a la dieta que solicitase cada usuario.

Deberá garantizarse en todo momento que se mantiene la cadena de calor con sistemas adecuados.

Deberá disponer de los medios necesarios para la elaboración y distribución de las comidas describiendo los procesos de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución, asegurando que las comidas que vayan a ser consumidas en caliente hayan sido mantenidas desde su elaboración y hasta su distribución a una temperatura superior a los 65° C.



Se registrarán sistemáticamente en un libro de control, que podrá ser requerido por el Órgano de Contratación, los valores de las temperaturas de los vehículos de transporte o contenedores, o en su defecto, los tomados en las propias comidas con termómetro manual calibrado.

La empresa adjudicataria dispondrá de todo el conjunto de impresos (registro de

Temperatura, etc.) Necesarios para el buen funcionamiento del servicio.

El Órgano de Contratación podrá establecer instrucciones, las cuales podrán decidir sobre las condiciones de cantidad, calidad, presentación e higiene de las materias primas, si los alimentos son los adecuados, y en caso negativo rechazarlos, proponiendo las modificaciones correspondientes, que el adjudicatario introducirá obligatoriamente. Se limitará el exceso de sopas y cubitos de caldo concentrado y frituras, dando preferencia a productos naturales.

Composición de los menús

Los menús están destinados a personas mayores, enfermas de Parkinson, enfermedades neurodegenerativas, Alzheimer y otras demencias, personas con discapacidad, y con diversos problemas de salud, y en este sentido la composición tanto de las comidas en general, como de los alimentos en particular, deberá adecuarse a las necesidades nutricionales de los usuarios.

Las comidas que se sirvan deben asegurar las necesidades de las personas que la consuman en los siguientes puntos:

Aportación energética, asegurando las calorías específicas de la dieta solicitada.

Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos, hidratos de carbono, etc.)

Aportación asegurada de vitaminas y sales minerales.

Frecuencia y variación en el consumo, de manera correcta, en los alimentos fundamentales como la carne, pescado, huevos, legumbres, patatas, verdura, fruta, cereales, pan, azúcar, etc.

La empresa adjudicataria propondrá bimensualmente al Órgano de Contratación, con al menos quince días de antelación al inicio del nuevo mes, los menús programados para los dos meses siguientes, dividido por semanas, y los cuales presentarán variaciones primavera - verano y otoño-invierno.

Los menús deberán estar elaborados por un nutricionista, pudiendo modificarse los mismos por el órgano de Contratación en función de las necesidades del servicio así como las características de los usuarios, temporada o cualquier otro criterio que se estime.

Se especificará, por menú, la cantidad total de calorías, proporción de hidratos de carbono, grasas, vitaminas y minerales.

La programación deberá ajustarse a la calidad, variedad y composición a la presentada en el momento de la licitación.

El nutricionista deberá ser un técnico de dietética y nutrición con formación legalmente habilitada para la realización del servicio descrito en los pliegos.

Si por razones de fuerza mayor, debidamente justificadas, resultase la imposibilidad de confeccionar el menú inicialmente previsto, la empresa podrá cambiarlo, informando al Órgano de Contratación de antelación como mínimo, siempre y cuando se respeten los niveles alimentarios establecidos.



La cantidad de las raciones a servir serán las necesarias y suficientes para la correcta nutrición de los usuarios.

En la programación de los menús, se deberá tener en cuenta las dietas específicas para cada usuario.

El modelo de menú, podrá ser el siguiente:

Comida:

Primer plato: arroz, pasta, verduras, legumbres.

Segundo plato: carne de ternera, pollo, cerdo, pescado, huevos, con guarnición (ensaladas, patatas, verduras).

Postres: fruta natural o conservada, yogurt, helado.

Pan/panecillo (normal, integral), pan de molde (normal o integral) o pan sin sal.

Cena:

Primer plato: caldos, verduras, cremas.

Segundo plato: croquetas, pescado, huevos, muslo, con guarnición (ensaladas, patatas, verduras)

Postres: fruta natural, helado, crema, flan, yogurt.

Pan/panecillo (normal, integral), pan de molde (normal o integral) o pan sin sal.

Horarios de los servicios

Deberán realizarse en función de aquello que el usuario contrate. Si este solicitase dos o más dietas, se realizarán como mínimo dos entregas diarias. El horario de entrega de los menús debidamente preparados y envasados será el siguiente:

Comidas y/o Meriendas: 12:00h. Aproximadamente

Cenas: 18:00h. Aproximadamente

El órgano de Contratación podrá modificar o ampliar dicho horario cuando lo considere conveniente, comunicándolo al adjudicatario con un mínimo de quince días de antelación, y siempre concediendo la debida audiencia al Adjudicatario.

El precio máximo del menú diario con servicios de desayuno, comida y cena será por un importe máximo de ocho euros. Los tres servicios, incluirá al menos:

- Desayuno: Café o similar con tostada, bollería o similar.
- Comida: Dos platos, postre, pan y bebida.
- Cena: Dos platos, postre, pan y bebida.

D) CONTROL E INSPECCION

El Ayuntamiento de Mérida realizará el Control e inspección de los servicios que son objeto del presente procedimiento mediante la designación de un Director del Contrato, el cual será nombrado por el Órgano de Contratación.

A su vez el adjudicatario deberá comunicar el interlocutor que tendrá capacidad para corregir, implementar y responder a todas aquellas cuestiones que se planteen durante la ejecución del contrato.



El adjudicatario estará obligado a la corrección inmediata de los defectos o irregularidades que se detecten en esas inspecciones.

E) RECURSOS HUMANOS

El adjudicatario aportará el personal necesario para atender los servicios objeto del presente procedimiento.

Deberá presentar tanto el organigrama como las personas que van a ejecutar la prestación de los correspondientes servicios.

Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario por cuanto este tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social e Higiene en el Trabajo.

El personal del adjudicatario debe ir permanentemente provisto de una placa identificativa fácilmente legible con el nombre completo, categoría y nombre de la empresa. Asimismo, deberá estar debidamente uniformado, durante todo el tiempo que permanezca en el Hogar de Mayores.

El coste correspondiente a la uniformidad del personal del adjudicatario y cualquier otro consumo de prendas desechables de higiene de su personal, o cualquier otro material que este necesite para la ejecución del servicio, será por cuenta del mismo.

Cuando a juicio del órgano de Contratación, alguna de las personas a su cargo, mantenga un comportamiento inadecuado, podrá exigir al adjudicatario su sustitución o bien que lo aparte temporalmente de sus tareas en el Centro, sin que el Órgano de Contratación tenga que asumir ninguna obligación jurídica o de otro tipo.

F) USUARIOS DE LOS SERVICIOS.

Para poder ser beneficiario de alguno de los servicios objeto del presente procedimiento será requisito imprescindible ser "socio" del Hogar de Mayores de la Zona Sur, a excepción del servicio de catering que estará abierto a toda la población de Mérida objeto de este pliego.

Para ello, y al objeto del control de los diferentes servicios de cada uno de los usuarios, el adjudicatario deberá facilitar un carnet identificativo que contenga la condición de socio con su correspondiente identificación numeral y nominal.

El Adjudicatario facilitará mensualmente a la Delegación de Servicios Sociales, a través de cualquier medio telemático disponible y compatible con los que en la actualidad dispone el Ayuntamiento de Mérida, una relación actualizada de los socios y usuarios de cada uno de los servicios objeto de prestación de servicios.

En esta relación se facilitarán los datos necesarios que permitan identificar tanto al usuario como el contenido de los servicios prestados.



Por la emisión del correspondiente carnet de Socio, no podrá ser cobrada cantidad alguna, corriendo a cargo del adjudicatario los gastos en los que se incurra por la citada acción.

G) INFORMACIÓN A SUMINISTRAR POR PARTE DEL ADJUDICATARIO.

Además de la información que pueda ser solicitada por la Administración en el cumplimiento de las labores de inspección y control, el Adjudicatario queda obligado a suministrar cualquier información que le sea requerida por el Órgano de Contratación, la cual será suministrada en soporte informático.

Como se ha puesto de manifiesto con anterioridad, el Adjudicatario deberá facilitar mensualmente la información relativa al número de usuarios que demandan cada uno de los servicios, con relación expresa del servicio prestado, cantidades facturadas y conceptos por los que se ha prestado el servicio, así como las posibles incidencias que pudieran haber acontecido durante la prestación del mismo.

H) SEGUROS Y COBERTURAS POR ACTIVIDAD

El adjudicatario del procedimiento, deberá contratar las coberturas necesarias correspondientes a la responsabilidad civil en la que pudiera incurrir en el desarrollo de la actividad. Esto incluye tanto la realizada dentro del Hogar de Mayores, como las que pudieran corresponder en el exterior por actuaciones y acciones dimanantes del desarrollo de la actividad objeto del procedimiento.

Esta Póliza(s) deberá aportarla el adjudicatario con anterioridad a la firma del correspondiente contrato administrativo, al objeto de ser aprobado por el órgano de Contratación.

La cobertura por el concepto de Responsabilidad Civil, no podrá ser inferior a 300.000 €.

La ausencia en la presentación de la Póliza, será motivo de exclusión aún cuando haya sido notificada su adjudicación.

I) CRITERIOS DE VALORACIÓN.-

La adjudicación del procedimiento se realizará de acuerdo a los siguientes criterios de valoración. Estos se establecen sobre 100 puntos, distribuidos de la siguiente manera:

CRITERIOS CUYA PONDERACIÓN O VALORACIÓN DEPENDAN DE UN JUICIO DE VALOR

40 Puntos

- Por las características de la prestación del servicio: calidad de los servicios y productos ofertados, atención a los usuarios, protocolos de actuación, mejoras



que consideren necesarias en cuanto a la adecuación de las instalaciones, equipamiento, mobiliario y material. 10 puntos.

- Mejoras en los servicios. 10 Puntos
- Los medios personales destinados al buen desarrollo del servicio. 10 puntos.
- Por la experiencia y formación acreditadas del personal que vaya a prestar el servicio. 10 puntos.

CRITERIOS CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE

60 Puntos

- Criterios económicos: Se otorgarán 60 Puntos a aquel licitador que en conjunto presente la mejor relación de precios, teniéndose en cuenta en este caso la variedad y cantidad de servicios y precios.

J) VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.-

El valor estimado del contrato establecido conforme a las condiciones y previsión futura de usuarios se establece en 54.054,96 €.

La determinación del valor estimado del presente contrato se ha realizado sobre la base del previsible volumen de negocios durante el plazo total del contrato, incluida la prórroga y la aportación que realizará este Ayuntamiento en forma de asunción de gastos de funcionamiento.

Pero teniendo en cuenta que desde la recepción de las instalaciones donde se van a prestar determinados servicios, no se han utilizado de forma continuada y puesto que el adjudicatario podrá facturar sus servicios a los usuarios en las condiciones y cuantías aprobadas en la adjudicación, el Ayuntamiento de Mérida no abonará cantidad alguna por la ejecución del contrato.

K) DURACIÓN DEL CONTRATO.-

El contrato se otorga por un plazo de un año, a contar del momento de la firma del contrato pudiendo ser prorrogado por periodos anuales, hasta un máximo de dos años en total, previo acuerdo expreso de las partes que deberá ser autorizado con, al menos, un mes a la fecha de cada vencimiento.

Finalizado el plazo de ejecución, al objeto de garantizar la continuidad de prestación del servicio, el adjudicatario se compromete a continuar con él hasta que se produzca la



adjudicación definitiva del nuevo procedimiento, y en tanto en cuanto el nuevo adjudicatario se haga cargo de la prestación completa del objeto.
Este período de transición Será abonado exclusivamente a aquel que preste efectivamente el suministro y no podrá superar los dos meses.

L) REPRESENTANTES.-

El Adjudicatario deberá designar un representante que realizará la interlocución frente al Ayuntamiento de Mérida, facilitando tanto los números de teléfono como las direcciones de correo, al objeto de tener comunicación fluida y rápida entre la Administración y el Adjudicatario.

Mérida 20 de diciembre de 2015
EL ASESOR ECONÓMICO FINANCIERO

César Santos Hidalgo.