

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES ADMINISTRATIVES PER LA CONTRACTACIÓ D'UN SERVEI DE CÀTERING PER EL CENTRE DE DIA D'ANDRATX.

1.- INTRODUCCIÓ

Aquest plec té com objecte definir les condicions tècniques necessàries per a la contractació d'un servei de càtering per el Centre de dia de l'Ajuntament d'Andratx i altres serveis que es vagin instal·lant al municipi.

2.- DEFINICIÓ, OBJECTIUS, I NATURA DEL SERVEI.

El servei de Menjar consisteix amb l'elaboració del menjar per als usuaris del centre de dia.

El seu objectiu és millorar la qualitat de vida de les persones majors i/o que presenten dificultats d'autonomia, en el seu entorn habitual, donant cobertura a la necessitat bàsica de la nutrició.

L'oferta de menús s'adaptarà a les necessitats dietètiques de les persones beneficiàries. La natura de relació que vincularà l'empresa adjudicatària de la gestió Servei Menjar als equipaments i el Servei de menjar a Domicili serà a través de concurs, mitjançant la modalitat de contracte de serveis amb personalitat física o jurídica.

3.- PERSONES OBJECTE D'ATENCIÓ.

El Servei de Menjar del centre de dia va adreçat a les persones usuàries del centre de dia de l'Ajuntament d'Andratx i d'altres serveis que es vagin implantant al municipi d'Andratx.

Els usuaris són persones majors de 65 anys empadronades al municipi d'Andratx que necessiten organització, supervisió assistència en la realització de les activitats de la vida diària, i necessitin complementar l'atenció pròpia de l'entorn familiar.

Amb un informe professional previ també seran usuaris del centre de dia les persones de 55 anys o mes .

4.- CONTRACTE DEL SERVEI

L'objecte del present plec és la contractació per part de l'Ajuntament d'Andratx de la provisió i subministrament de menjar elaborat al centre de dia de l'Ajuntament d'Andratx, afavorint objectius públics de qualitat social.

5.- FUNCIONAMENT DEL SERVEI.

5.1. Capacitat del servei:

Centre de dia d'Andratx: 30 persones usuàries, inicialment serà de 15 usuàries

5.2.- l'empresa contractista assumirà les funcions següents:

- Elaboració, provisió i distribució dels menús per el Centre de Dia d'Andratx

- Comunicació mensual al departament de Serveis Socials de l'Ajuntament d'Andratx de les possibles incidències i queixes.
- Resolució de dificultats de gestió/atenció i d'incidències en la provisió, distribució i qualitat dels menús.
- Gestió econòmica (gestió d'ingressos i despeses).
- Gestió de personal.
- Control de qualitat del servei per part d'una empresa externa contractada externa per l'empresa adjudicatària.
- Memòria del servei
- Iniciar el servei una vegada rebuda del Departament de Serveis Socials Comunitaris la comunicació d'alta.
- Elaboració informes mensuals de gestió i de Memòria anual del servei

5.3. L'Ajuntament d'Andratx al suministrament d'aliments del centre de dia assumirà les funcions de:

- Inspecció.
- Control econòmic i pagaments.
- Avaluació del Servei
- Valoració de sol·licituds i èncarrec a l'empresa contractista de noves altes i dates d'inici del servei. Baixes definitives o temporals
- Comunicacions amb les persones usuàries del servei.

5.4 Forma de prestació del servei.

Un cop donada d'alta la persona usuària al servei, els responsables del mateix comunicaran l'alta a l'empresa contractista que incrementarà el nombre de menús al centre de dia .

Les altes i baixes al centre de dia seran comunicades a l'empresa contractista per part de la persona responsable del mateix. El centre de dia remetran setmanalment amb el format acordat, el número de menús que necessitin rebre a la setmana següent, especificant-los en funció de cada una de les dietes.

5.5.- Calendari.

El servei cobrirà tots els dies de l'any de dilluns a divendres quan el centre de dia ho requereixi .

5.6- Tipus de servei i distribució.

La distribució de menjar es realitzarà diàriament al centre de dia entre les 11,30 hores i les 12,30 hores. Rebran el menjar amb contenidors alimentaris hermètics que reuneixen requeriments higiènic-sanitaris. La distribució es realitzarà amb furgonetes isotèrmiques i els envasos s'ajustaran a la normativa vigent respecte a l'envasament i etiquetatge dels menjars preparats.

En cas de què es produeixin incidències respecte al producte rebut, com la manca total o d'alguna part del menú, l'entrega fora dels recipients o algun producte amb mal estat, l'empresa repararà la no conformitat abans de les 14'30 hores.

5.7.- Menús de repartiment al centre de dia .

Els menjars hauran de tenir les necessàries garanties sanitàries, nutritives i dietètiques adequades a l'edat i a l'estat de les persones beneficiàries.

Durant la primera quinzena del mes l'empresa presentarà al Departament de Serveis Socials Comunitaris els menús que es subministraran per a les diferents dietes al llarg del mes següent, aquest donarà la conformitat als menús proposats. Posteriorment, l'empresa comunicarà també als/les usuaris/es els menús que es subministraran dins la darrera setmana del mes anterior a la seva vigència.

a.- Requisits i característiques

Els menús s'hauran d'ajustar a :

- Necessitats energètiques de les persones majors
- Necessitats de macro nutrients i micro nutrients.
- Necessitats d'aigua i fibra.
- Racions dietètiques recomanades.
- Equilibri alimentari.

L'alimentació de les persones usuàries ha de complir els següents requisits:

- Ser completa i variada.
- Tenir una presentació atractiva.
- Ser variada adaptant-se a les necessitats de les persones usuàries.
- Estar convenientment realitzada i condimentada.
- Dieta basada en cuina tradicional i adaptada a l'època de l'any.
- Adaptar-se i satisfer els gustos i hàbits de les persones usuàries.
- Menús especials per a dades assenyalades (Nadal i Pasqua).

Característiques de la dieta basal o normal:

El servei complet (dinar) de la dieta basal tindrà una aportació calòrica de 1080-1200Kcal.,aportació que suposa el 60% del volum energètic diari total (VET), que en cas de les persones grans oscil·la entre 1.800 i 2.000 Kcal., i que es distribuirà en: dinar,30-35 % del VET; sopar 20-25 %.

Els principis immediats hauran de distribuir-se de la següent manera:

Proteïnes	15-17 % del valor calòric
Greixos	< 30 % del valor calòric (*)
Hidrats de carboni	45-65 % del valor calòric(*)

*Els greixos saturats representaran sempre menys del 10% del valor calòric.

b.- Composició dels menús.

Els menús constaran de:

-Dinar: primer plat, segon plat, pa i postres.

S'ajustaran al següent esquema setmanal:

Aliments	Freqüència
Carns	2-4 vegades/setmana
Peix	3-4 vegades /setmana
Ous	No més de 3 / setmana
Lactis	1-2 racions dia
Llegums	2-3 vegades / setmana
Cereals, derivats i patates	3-4 racions dia
Verdures i hortalisses	2-3 racions dia:cuites
Fruïtes	1-2 racions /dia

c)Quantitats per ració.

Les quantitats mínimes per ració seran les següents:

ALIMENTS	1 RACIÓ EQUIVAL A: (pes en cru)
Llegums Arròs Pasta Pa	60 gr. 40-50 gr. 50-70 gr. 200 gr. Coma plat principal
Carn Vermella Blanca	100 - 125 gr 125 - 150 gr
Peix	125-150
Lactis llet	200 ml (1 tassó)

logurt	125 gr (1 unitat)
Formatge fresc	60-80 gr
Formatge semi	20-40 gr
Verdures:	150-200 gr
Fruita	130-150 gr
Creixos : Oli d'oliva/llavors mantega /margarina	20 gr (2 cullerades soperes) 10 gr (1 cullerada sopera)

A títol informatiu, els ingredients a emprar en l'elaboració de les corresponents dietes són:

Verdures a escollir: pastanaga, porros, mongeta tendra, espinacs, espàrrecs, colflori, albergínies, pebres, carxofes, cols, col de Brussel·les, bledes, xampinyons, carbassó, tomàtiga, remolatxa, naps.

Llegums a escollir: llenties, cigrons, mongeta blanca , pèsols, faves tendres.

Peixos a escollir: rap, llobarro, lluç, turbot, llenguado, truita, bacallà fresc, emperador, sardines, bonítol, sípia, calamars, musclos i gambes.

Carns a escollir: pollastre, vedella, xot, porc (magre).

Fruites escollir: preferentment la fruita de temporada , meló, taronja, mandarina, síndria, maduixes, melicotó, prunes, cireres, pera, poma, plàtans, albercocs, nectarines, kiwis, xirimoies, codonys.

Lactis a escollir: formatge, formatge tendre, brossat, iogurt, flam, natilles, quallada, púding, crema, postres làctics.

El/la contractista podrà fer modificacions sobre aquest esquema d'ingredients, essent en tot cas aprovat per l'Ajuntament.

d) Manual de dietes: fitxes tècniques i dietètiques. Codi de dietes.

Les empreses que es presentin a la licitació hauran de presentar un Manual de Dietes que inclourà tant la informació relativa als plats—mitjançant un codi de dietes—, especificant el no, les indicacions, els objectius i les característiques de la mateixa.

La fitxa d'elaboració dels plats ha de recollir la informació relativa a la manera de preparar, elaborar, distribuir i servir un pla i especificar:

- Nom del plat.
- Nombre de racions per les que està programa.
- Ingredients o components del plat.
- Processos que pateixen els aliments en les fases de preparació, elaboració, i distribució.
- Característiques organolèptiques del plat.
- Altres dades d'interès.

La fitxa dietètica

presenta l'anàlisi nutricional del plat i ha d'incloure les següents dades:

- Calibratge del plat.
 - Comparació de l'aportació calòrica dels nutrients amb les ingestes diàries recomanades.
- A més el manual haurà d'incloure **un codi de dietes** que recollirà la descripció detallada de cadascuna d'elles. L'apartat inclourà els següents punts:

- Nom del plat.
- Indicacions: relació de patologies a les que es pot aplicar la dieta.
- Característiques: formula dietètica, característiques físiques, característiques químiques, aliments de la dieta (aliments permesos, aliments a evitar i tècniques culinàries recomanades).

Les dietes que s'hauran d'oferir seran:

1. Dieta saludable o normal: pràcticament igual a la de la persona adulta, però amb petites modificacions per adaptar-se a les persones grans: reducció de greixos animals, ús d'oli d'oliva i en cru. Especial cura en la elaboració del menjar per tal de facilitar la masticació i la digestió (planxa, bullit, vapor).
Reducció de fritures.
2. Dieta de règim (hipocalòrica): dieta bàsicament hipocalòrica, reducció del 33% de Kcal, reduïda en greixos: Cocció planxa, graella, bullit o vapor.
3. Dieta diabètica: semblant a la basal, però amb especial atenció en la preparació d'alt contingut en hidrats de carboni absorció ràpida o semi àrida , essent aquest substituïts per altres que seguin més idonis a les racions d'hidrats de carboni recomanades.
4. Dieta triturada: màxim aportació de nutrients en poc volum. Preparat exclusivament amb proteïnes d'alt valor biològic, -carn, peix (sense espines) i ous, quedant exclosos els embotits-. Indicada per a les persones que presenten problemes de deglució i/o masticació, però que el sistema digestiu conserva una funció normal.
5. Dieta baixa en sodi: dieta bàsicament hiposòdica, sense sal i sense aliments rics amb sodi.

6. Dieta astringent: a priori, el metge marcarà la durada de la mateixa.

Totes les dietes es facilitaran sota prescripció mèdica.

e) Qualitat dels productes. Garantia de qualitat higiènic-sanitària. Control de qualitat.

Totes les matèries primes i els productes servits per l'empresa que resulti adjudicatària estaran subjectes a la normativa legal i al codi aliments espanyol.

Les empreses proveïdores de matèries primes i els productes ha d'estar acreditats i subjectes a la normativa vigent, responsabilitzant-se l'empresa adjudicatària de les possibles alteracions dels productes en tot moment. L'emmagatzemament de les matèries primes, la seva conservació, manipulació, elaboració del menjar, envasament, etiquetatge, explicitació de les dates d'elaboració i caducitat, transport i distribució d'elaboració i caducitat, transport i distribució s'efectuarà complint la normativa vigent aplicable per menjar elaborat transportat.

El/la licitador/a haurà de presentar **una Memòria** en la que indiqui la descripció de cada matèria prima, la seva qualitat, unitat de mesura, marca o marques, així com aquells requisits que estableixi l'ordenament jurídic vigent, en especial el codi alimentari espanyol i la normativa complementària; a més caldrà garantir un adequat nivell qualitatiu tant en la selecció i conservació dels aliments i productes complementaris, com en la seva manipulació, característiques organolèptiques i temperatura. En qualsevol cas, els queviures seran de qualitat extra o primera.

Els productes envasats hauran de complir el disposat en el Reial Decret 1334/1999 de 31 de juliol, pel que s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris envasats.

L'empresa complirà les normes generals destinades als operadors de les empreses alimentàries en matèria d'higiene dels productes, recollides en el reglament CE núm. 853/2004 DEL Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. També complirà les normes específiques aplicables a la seva activitat, recollides al Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene, elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

S'exigeix el desenvolupament, aplicació i manteniment d'un procediment permanent d'autocontrol sanitari basat en els principis del APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) que inclogui plans de prerequisits d'higiene i traçabilitat de punts de control crítics.

L'empresa adjudicatària haurà de posar en funcionament els mecanismes per garantir la qualitat del servei. S'exigeix la realització periòdica de control (referits a la qualitat alimentària, als menús, als procediments emprats i al grau de satisfacció dels beneficiaris) per part d'una empresa especialitzada externa, que haurà de realitzar l'empresa adjudicatària. El/la contractista haurà d'entregar a l'administració, còpia autenticada de cada un dels informes de control realitzats per l'esmentada empresa.

L'empresa adjudicatària durà un registre d'incidències i queixes referides a la qualitat, així com l'atenció i resposta donada a les mateixes, comunicant el seu contingut mensualment a Serveis Socials Comunitaris. Aquest registre estarà en tot moment a disposició de ser consultat per l'Ajuntament.

Les empreses que licitin hauran d'elaborar una Guia de pràctiques correctes d'higiene i manipulació dels aliments adreçats a les persones usuàries del servei.

Els contenidors pel transport i distribució de menjar seran higienitzats amb mètodes físic-mecànics, que assegurin la seva correcta neteja i desinfecció.

La conservació, transport i distribució del menjar als equipaments es farà amb furgonetes isotèrmiques.

L'administració podrà mitjançant l'emissió de la corresponent instrucció, determinar qualsevol altre aspecte de caràcter higiènic-sanitari que es consideri pertinent per a la correcta i adequada prestació del servei.

5.8. Control de qualitat.

L'empresa adjudicatària haurà de posar en funcionament els mecanismes necessaris per garantir la qualitat del Servei, incorporant els controls de qualitat adients referits tant als menús, als procediments emprats i al grau de satisfacció de les persones beneficiàries. L'empresa comunicarà als Serveis Socials Comunitaris mensualment les queixes i incidències en el subministrament dels menús que s'hagin pogut produir respecte del servei, així com l'atenció donada a les mateixes per part de l'empresa. Per tal motiu l'empresa complimentarà diàriament un full d'incidències i queixes, elaborant un registre que mensualment presentarà a Serveis Socials Comunitaris abans de la liquidació mensual. Igualment entregarà de forma regular als Serveis Socials Comunitaris els controls de qualitat aplicats, dels resultats obtinguts i de les millores incorporades.

Les persones responsables dels equipaments de la Mancomunitat mantindran reunions periòdiques amb l'empresa per tal de vetllar per la qualitat del servei.

5.9. Seguiment del programa del servei de repartiment als equipaments i a domicili.

L'empresa adjudicatària informarà puntualment i per escrit als Serveis Socials Comunitaris de totes les incidències del Servei, tant les relatives al funcionament com aquelles que puguin influir directament en la qualitat i ús del servei.

L'empresa designarà un/a representant que serà el responsable de la coordinació general del servei, del seguiment del funcionament i de respondre davant qualsevol incidència en relació amb el desenvolupament del contracte. Per tal de fer efectiu el seguiment, l'empresa elaborarà un

INFORME d'activitat i dels indicadors de qualitat del servei amb una periodicitat mensual i una **MEMÒRIA ANUAL** d'acord amb les dades sol·licitades pel Departament de Serveis Socials.

La persona responsable de la coordinació del servei per part de l'empresa mantindrà reunions periòdiques de coordinació i seguiment amb la coordinadora dels serveis socials municipals. Ambdues persones mantindran reunions de seguiment de la contracta amb una periodicitat mínima trimestral. Mensualment l'empresa presentarà els registres emprats per la gestió del servei als Serveis Socials.

6.- RECURSOS HUMANS, MATERIALS I ECONÒMICS. COMPOSICIÓ DEL SERVEI I FUNCIONS DE L'EQUIP.

L'empresa que resulti adjudicatària del servei disposarà de la unitat logística per l'elaboració i el transport del menjar.

El personal manipulador dels aliments complirà en tot el que disposa la normativa d'aplicació.

El/la contractista accepta la condició de patró absolut, exonerant de tota responsabilitat a l'Ajuntament.

Es farà càrrec amb exclusiva, i amb total indemnitat per l'Ajuntament, de tot el personal que empri en la execució de la contracta, obligant-se al pagament del salaris, assegurances socials, subsidis, mutualitat corresponent pel que fa a accidents laborals i malalties professionals i, en general, de totes les obligacions que li imposin les disposicions legals vigents en matèria laboral, sindical de seguretat social i de seguretat i higiene en el treball.

El/la contractista queda obligada a acreditar, sempre que sigui requerit per aquest motiu, el compliment de les obligacions abans esmentades mitjançant exhibició de la corresponent documentació.

El servei comptarà amb una persona coordinadora del mateix i amb el personal necessari suficient, per a dur endavant la coordinació i gestió, el seguiment de les activitats del servei així com la gestió de peticions, l'elaboració i repartiment del menú.

El projecte tècnic que es presentara per l'adjudicador haurà d'explicitar el personal i l'organigrama que conformarà el servei, amb indicació d'horaris, categories professionals així com qualsevol altre que es consideri rellevant per el seu bon funcionament.

Així mateix, al projecte s'especificarà les funcions que desenvoluparà l'equip del servei per tal de dur endavant les activitats de coordinació i gestió del servei, elaboració i distribució dels menús.

L'empresa adjudicatària aportarà tots els recursos necessaris per el bon desenvolupament de la seva activitat. Entre altres els de:

- Sistemes i programes informàtics.
- Mobiliari i equipament.
- Les instal·lacions i infraestructura necessària per elaborar, envasar i distribuir els menús.
- Els envasos

Al projecte tècnic es detallaran tots els recursos que es disposin pel desenvolupament d'aquest servei. Amb càrrec a aquesta contracta, l'empresa adjudicat ària es farà càrrec de les següents despeses:

- Despeses de personal.
- Despeses manteniment de l'equipament.
- Despeses de substitució d'equipament.
- Despeses de material fungible.
- Despeses de transport.
- Les despeses derivades de les obligacions assumides per l'empresa contractista en el plec de clàusules administratives particulars.
- Assegurança de responsabilitat civil.
- Assegurança vehicles.
- Altres despeses, incloses tributs i permisos necessaris pel desenvolupament de l'activitat.

7.- PROJECTE TÈCNIC.

El projecte tècnic, s'haurà de presentar en el termini de 15 dies, un cop adjudicat el contracte, haurà d'incloure necessàriament propostes sobre els següents punts.

- Dotació de personal i horaris.
- Funcions i organigrama.
- Programació del servei.
- Fase d'implementació.
- Horaris i calendari.
- Rutes de distribució.
- Criteris d'elaboració de menús. Dietes que s'ofereixen.
- Manual de dietes. Fitxes Tècniques d'elaboració i fitxes dietètiques. Codi de dietes.
- Programació i rotació de menús.
- Control de qualitat.
- Protocol d'instrucció en la manipulació dels aliments per les persones usuàries.
- Descripció d'equipaments i recursos.
- Sistema de registre.
- Difusió e identificació del servei.
- Gestió econòmica.
- Coordinació amb la inspecció del servei.
- Millores del servei.

8.- PREVENCIÓ DE RICS LABORALS.

Les empreses interessades hauran de complir els següents requisits:

1.1.Servei de prevenció i avaluació de rics. Acreditar disposar de servei de prevenció de rics laborals (o les altres alternatives que permet la llei de prevenció), i haver realitzat l'avaluació de rics als seus centres de treball, així com l'avaluació dels rics del treball a realitzar.

1.2.Eines, equips, productes i matèries. Relació del tipus d'eines, equips, productes i matèries que es fan servir a la seva feina, informació dels rics intrínsecs i acreditació de les homologacions i les fitxes de seguretat corresponents. Eines, equips, productes i matèries seran adequats al treball que s'hagi de realitzar, segurs i es trobaran en correcte estat d'acord amb la normativa que els hi sigui d'aplicació.

1.3.Formació del personal. Relació nominal del personal i acreditació de la formació del seu personal en la utilització de les eines, equips, productes i matèries esmentades al paràgraf anterior. També s'haurà d'acreditar la formació en prevenció de riscos laborals dels seus treballadors/es i en la utilització dels equips de protecció de riscos dels seus treballadors/es i en la utilització dels equips de protecció col·lectiva i individual.

1.4.Precaucions, mesures de prevenció i equips de protecció individual. Informar de les precaucions, mesures de prevenció i equips de protecció individual que s'hagin d'adoptar per a la utilització de les eines, equips, productes i matèries primeres. L'empresa contractista haurà de subministrar als seus treballadors/es els equips de protecció individual i garantir i vetllar pel seu correcte manteniment eficàcia i bon ús.

1.5.Instruccions, procediments, de treball i estudis de seguretat. Posar en coneixement d'aquest Ajuntament les instruccions i els procediments de treball proporcionats als seus treballadors/es respecte de les feines que hagin resultat contractades. Si l'empresa du a terme activitats tractades a l'RD1627/97 sobre obres de construcció haurà de presentar els corresponents estudis de seguretat especificats a l'RD.

1.6.Responsables coordinador/a de seguretat. Disposar d'una persona responsable de la coordinació amb matèria de prevenció amb l'Ajuntament. Si l'empresa du a terme activitats previstes a l'RD 1627/97, sobre obres de construcció, aquest/a responsable coincidirà amb el/la coordinador/a assenyalat a l'esmentat RD.

1.7.Vigilància de la salut controls de l'estat de salut. Acreditar cadascun dels/les treballadors/es que hagin de fer feina amb l'Ajuntament, la pràctica dels controls de l'estat de salut i la idoneïtat d'aquest per a la tasca que s'hagi de desenvolupar, d'acord amb els articles 22, 25, i 26 de la llei de prevenció.

1.8.Avaluacions i inspeccions de seguretat. Haurà de comunicar els resultats de les avaluacions i les inspeccions de seguretat realitzades durant el temps de la contracta.

9.- SISTEMA DE REGISTRE. MEMÒRIA.

El servei haurà de comptar i mantenir actualitzada una base de dades, ajustada a la normativa vigent de protecció de dades (LORTAD), que contengui, com a mínim, la següent informació:

- Dades personals dels/les usuaris/es: nom, llinatges, DNI, data de naixement, adreça, municipi i telèfon.
- Dades relatives a la seva situació familiar i d'autonomia.
- Data d'alta i baixa del servei. Període cobert.
- Informació referida al tipus de servei donat (dieta, dies de la setmana amb servei, cost).

Per altra banda, aquesta base de dades es complementarà amb un programa de gestió econòmica del servei.

La memòria de la gestió del servei es presentarà durant el mes de gener, de la qual s'acordaran prèviament els continguts amb la coordinadora del Departament de Serveis Socials de l'Ajuntament.

10.- DIFUSIÓ I IMATGE.

Tota la informació del servei és propietat de l'Ajuntament d'Andratx i no es podrà emprar sense l'autorització expressa de l'Ajuntament d'Andratx.

El logotip que s'empri per a la identificació i difusió del servei serà sempre en primer terme el de l'Ajuntament d'Andratx. També hi podrà figurar a una escala inferior el logotip de l'empresa que gestiona el Servei.

Hauran de dur el logotip de l'Ajuntament d'Andratx els documents que elabori el servei sempre i quan l'Ajuntament estigui informat (cartes, comunicacions, memòries, etc.), L'empresa contractada participarà en espais de divulgació del Servei a requeriment de l'Ajuntament.

A tota la divulgació constarà que es tracta d'un servei de l'Ajuntament d'Andratx.

11.- CRITERIS PER A L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE.

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de l'oferta econòmicament més avantatjosa es tindrà en compte el preu més baix com a únic criteri d'adjudicació, per considerar que les prestacions estan perfectament definides a nivell tècnic i no és possible variar els terminis d'entrega ni introduir modificacions de cap tipus:

CRITERI	TIPUS DE CRITERI	PUNTUACIÓ
1.- millor oferta econòmica	Objectiu	Fins a 100 punts
	TOTAL	100 PUNTS

Andratx 10 de Desembre de 2014

La Treballadora Social,

Montse Meneses Capellán
Nº Colegiado 148.