



MEMORIA-PROPUESTA RELATIVA AL ACUERDO MARCO PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR DE LOS CENTROS DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA.

A la vista de lo dispuesto expresamente en el artículo 28 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), en relación con el artículo 73 del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, se expide la presente Memoria Justificativa.

1.- OBJETO DEL CONTRATO DEL ACUERDO MARCO Y REGULACION.

1.1.- El Acuerdo Marco que se pretende suscribir, como sistema de racionalización técnica de la contratación, **tiene por objeto** la determinación de las empresas adjudicatarias, de los porcentajes mínimos de descuento sobre los precios de referencia establecidos, así como de las condiciones generales y los términos básicos a los que habrán de ajustarse los contratos basados en dicho Acuerdo Marco para realización del servicio de comedor de los centros educativos de Educación Infantil y Primaria, cuya gestión corresponda a la Dirección General competente en materia de servicios escolares complementarios (en adelante, Dirección General competente).

El Acuerdo Marco **será de aplicación obligatoria** para la realización los referidos servicios tanto a los comedores escolares actualmente existentes, una vez se extingan los contratos actualmente vigentes, así para aquellos otros cuya puesta en funcionamiento se autorice durante la vigencia del mismo. Se exceptúa de esta regla general los dos comedores de gestión directa que existen actualmente, en tanto se considere conveniente mantener dicho tipo de gestión, como aquellos que cuenten con financiación de la Consejería de Educación y Cultura, por ser dicho servicio utilizado por alumnos usuarios del servicio de transporte con derecho a gratuidad del servicio de comedor escolar, tal como se indica en el informe sobre la necesidad e idoneidad de esta contratación emitido por esta Dirección General con fecha 16 de diciembre de 2019.

Los servicios de comedor escolar se contratarán mediante contratos basados. La adjudicación de estos se efectuará, de conformidad con lo previsto en el artículo 221 de la Ley de 9/2017, de 8 de Noviembre, de Contratos del Sector Público (en adelante LCSP), convocando a las partes a una segunda licitación, invitando, para cada contrato que haya de adjudicarse, a todas las empresas parte del **Acuerdo Marco** a las que afecte la licitación.

Las prestaciones que se consideran incluidas en el servicio objeto de licitación son las que se detallan en el pliego de prescripciones técnicas (PPT) y Anexos.





El presente **Acuerdo Marco** encuentra su regulación en el artículo 219 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, que establece :

El procedimiento previsto para la celebración del presente acuerdo marco viene regulado en las Secciones 1.^a y 2.^a del Capítulo I del Título I del Libro Segundo de la antedicha Ley 9/2017, artículos 115 y siguientes.

1.2.- Codificación.

La codificación correspondiente a la nomenclatura de la Clasificación de Productos por Actividades (CPA-2008), recogida en el Reglamento (CE) núm. 451/2008 del Parlamento y del Consejo de 23 de abril de 2008, es la siguiente:

- CPA: 10.85.1 (Platos y comidas preparados).

La codificación correspondiente a la nomenclatura Vocabulario Común de Contratos (CPV) de la Comisión Europea es la siguiente:

- CPV - 55523100-3 Servicios de comidas para escuelas.

2.- JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD E IDONEIDAD.

2.1.- Motivación.-

La Consejería de Educación y Cultura es el departamento de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia encargado de la propuesta, desarrollo y ejecución de las directrices generales del Consejo de Gobierno en las siguientes materias:

- Educación reglada no universitaria en todos sus niveles.
- Cultura y cualesquiera otras que le asigne la legislación vigente, de conformidad con el **Decreto n.º 172/2019, de 6 de septiembre por el que se establecen los Órganos Directivos de la Consejería de Educación y Cultura.**

La Consejería de Educación y Cultura, con el fin de hacer efectivo el principio de igualdad en el ejercicio del derecho a la educación desarrolla diversas acciones de carácter compensatorio en relación con la personas, grupos y ámbitos territoriales que se encuentran en situaciones desfavorables en el marco de lo dispuesto en el Capítulo II del Título II de la Ley Orgánica de Educación. Entre esas acciones se recoge la prestación gratuita del servicio de comedor escolar al alumnado que se encuentra en las situaciones que recoge el artículo 8 de la Orden de la Consejera de Educación y Cultura de 17 de Julio de 2006, por la que se regula el servicio de comedor escolar de los Colegios Públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.





Además de lo anterior también podrán hacer uso del servicio de comedor escolar, abonando su importe, cualquier otro alumno escolarizado en centros que dispongan de dicho servicio, conforme a lo previsto en la normativa reguladora anteriormente citada, al responder cada vez más este servicio a la necesidad que tienen las familias de que sus hijos puedan permanecer en el centro educativo a la hora de la comida, como prestación que les posibilita la debida conciliación de la vida laboral y familiar.

El servicio de comedor escolar es un servicio complementario de carácter educativo y social de apoyo a los centros docentes, desarrollando hábitos y actitudes saludables en el alumnado en relación con la nutrición, lo que garantiza una dieta sana y equilibrada, además de contribuir a favorecer la salud en el proceso de crecimiento de los escolares, así como a fomentar el compañerismo y las actitudes de respeto y tolerancia. El comedor escolar puede y debe ser, un marco en el que, día a día, los niños adquieran unos mejores hábitos alimentarios y nutrición.

Según el artículo 8 del Decreto ^o 172/2019, de 6 de septiembre por el que se establecen los Órganos Directivos de la Consejería de Educación y Cultura, la Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras asume las competencias del departamento en materia de infraestructuras y equipamientos educativos; gestión económica de centros públicos; creación, autorización y registro de todos los centros docentes, excepto la autorización de los centros integrados de formación profesional privados o públicos no dependientes de la administración regional; conciertos educativos así como la promoción educativa y servicios complementarios.

2.2.- Necesidad administrativa a satisfacer.

La **necesidad administrativa a satisfacer mediante el Acuerdo Marco** es optimizar la contratación del servicio de comedores escolares, cuya gestión corresponda a la Dirección General competente, de forma que cuando se presente la necesidad de prestar el servicio, éste se pueda contratar a la mayor brevedad posible.

Asimismo la **necesidad administrativa a satisfacer mediante los contratos basados** en el **Acuerdo Marco** consiste en facilitar el adecuado funcionamiento del servicio de comedor escolar como servicio complementario educativo esencial.

Es por ello que, con el **fin de atender, con la máxima celeridad y eficacia** posibles las necesidades de los comedores de los centros educativos a este respecto, se ha estimado necesario proponer que se lleve a cabo un **expediente administrativo para la suscripción de un Acuerdo Marco para la contratación del servicio de comedor escolar** necesario para dar respuesta a los centros educativos que lo prestan y que así lo demanden o a los centros con comedores escolares de nueva creación.





Todo ello, tal y como define la Ley de Contratos del Sector Público, en conexión con el **objetivo de estabilidad presupuestaria y control del gasto**, una eficiente utilización de los fondos destinados a la realización de los suministros mediante la exigencia de la definición previa de las necesidades a satisfacer, la salvaguarda de la libre competencia y la selección de la oferta económicamente más ventajosa.

El servicio de comedor de los distintos centros escolares se licitará mediante contratos basados en dicho Acuerdo Marco. La adjudicación de estos se efectuará, de conformidad con lo previsto en el artículo 221 de la LCSP, **convocando a las partes a una segunda licitación**, invitando para cada contrato que haya de adjudicarse a todas las empresas parte del **Acuerdo Marco** a las que afecte la licitación.

Mediante el **Acuerdo Marco** que se pretende suscribir no se verá obstaculizada, restringida o falseada la competencia. La previsión de seleccionar hasta un máximo de 10 empresas y la división en lotes del servicio de comedor en la fase de licitación de los contratos basados posibilitará la participación tanto de grandes empresas del sector, como de medianas y pequeñas.

3.- DURACIÓN DEL ACUERDO MARCO.

La duración de este contrato marco será de **dos años prorrogables por otros dos**, Vistas las necesidades derivadas de la prestación del servicio de comedor escolar que surgen año tras año, por ser un servicio que debe prestar la Consejería de Educación con carácter permanente, y la dificultad de atenderlas en un corto período de tiempo, se plantea la necesidad de disponer de un procedimiento ágil con el que poder contar con la finalidad de prestar el servicio de comedor escolar de la mejor forma posible y atender a sus necesidades a la mayor brevedad. Por ello se prevé que pueda tener la duración máxima que establece la LCSP, estableciendo un periodo inicial de dos años, prorrogable por otros dos, si se comprueba que los criterios de solvencia, adjudicación, etc. establecidos son adecuados para los fines previstos de dotar la contratación de la mayor agilidad posible y obtener servicios de calidad a precios adecuados.

4.- VALOR ESTIMADO DEL ACUERDO MARCO Y PRECIOS DE REFERENCIA.

4.1.- El valor estimado del Acuerdo Marco, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido, es de 48.000.000,00 €, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.

La cifra indicada corresponde a las previsiones estimadas durante los cuatro años del plazo de vigencia posible del **Acuerdo Marco** (prórroga incluida), y tiene carácter meramente orientativo y no vinculante, pues no se puede definir en estos momentos la cuantía exacta del mismo.





La contratación al amparo del presente acuerdo marco no comporta gasto para la Consejería de Educación y Cultura, conforme a lo previsto en los artículos 8 y 11 de la Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006 por la que se regula el servicio de comedor escolar de los Colegios Públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, al no existir usuarios con derecho a la utilización gratuita del servicio, financiándose dicho servicio con cargo a las aportaciones de los usuarios del mismo.

4.2.- Precio de referencia del servicio de comedor escolar

- Sistema de determinación del precio: precios unitarios.

El **precio máximo del menú escolar por día y por alumno**, a satisfacer por cada usuario del servicio completo de comedor escolar se establece como precio de referencia a efectos de adjudicación del Acuerdo Marco y de fijación de los presupuestos de licitación de los contratos basados, en función del tamaño de los distintos comedores, en los siguientes importes (IVA incluido):

Número medio de usuarios/comensales	Precio máximo por menú (€) IVA incluido
Hasta 40	5,38
De 41 hasta 80	5,15
De 81 hasta 150	4,98
Más de 150	4,72

El desglose de costes directos, indirectos, etc., conforme a lo previsto en la LCSP, para cada uno de los precios de referencia de la tabla anterior son:





Precio máximo por menú (€) IVA incluido	Precio base (€)	Costes directos (materias primas)	Costes indirectos (costes de personal, Seg. Social, vestuario, etc.)	Gastos generales y de estructura	Margen de beneficio	IVA
5,38	4,89	1,16	3,10	0,32	0,31	0,49
5,15	4,68	1,16	2,92	0,30	0,30	0,47
4,98	4,53	1,16	2,78	0,30	0,29	0,45
4,72	4,29	1,16	2,58	0,28	0,27	0,43

En el precio del menú se incluye la elaboración de los menús, bien en el propio centro escolar, en cocinas de Centros Educativos cercanos al de prestación del servicio o bien en cocinas centrales de las empresas, con transporte de los mismos a los centros docentes, así como las actuaciones complementarias inherentes a la prestación del servicio, las cuales se concretan, entre otras definidas en el PPT, en:

- Programación de los menús.
- Adquisición de las materias primas alimentarias y no alimentarias.
- Elaboración de los menús y su distribución a los comensales.
- Atención, apoyo y vigilancia a los alumnos usuarios del comedor, a través de una adecuada dotación de personal.
- Limpieza de las instalaciones así como del material de cocina y comedor.

5.- CONDICIONES DE APTITUD PARA CONTRATAR

Están facultadas para llevar a cabo los servicios de comedor escolar las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras que tengan plena capacidad de obrar, y no estén incurso en las prohibiciones para contratar con la Administración señaladas en el artículo 71 apartado 1, 2 y 3 de la Ley 9/2017, de 8 de Noviembre, de Contratos del Sector Público, y acrediten la necesaria solvencia económica y financiera así como la técnica o profesional según se indica en la presente memoria.

Además, su actividad o finalidad deberá tener relación directa con el objeto del contrato, según resulte de sus respectivos estatutos o reglas fundacionales.





6.- PROCEDIMIENTO Y FORMAS DE ADJUDICACIÓN.

El presente Acuerdo Marco encuentra su regulación en el artículo 219 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

El procedimiento de licitación para seleccionar las empresas que suscribirán el Acuerdo Marco **será abierto con una pluralidad de criterios de adjudicación** al objeto de conseguir la mejor relación calidad-precio, de modo que todo empresario interesado podrá presentar una proposición, quedando excluida toda negociación de los términos del contrato con los licitadores, conforme a lo previsto en los artículos 131 y 156 a 158 de la LCSP.

El procedimiento abierto se considera el idóneo en este caso, a la vista del objeto del Acuerdo Marco, con el objetivo de promover la mayor concurrencia de empresas suministradoras y propiciar las mejores condiciones de calidad y precio, al considerar no solamente criterios económicos sino también posibles prestaciones adicionales en aspectos que afectan a la calidad final de la prestación.

7.- ACREDITACION DE LA SOLVENCIA.

7.1.- Clasificación.

No será exigible la clasificación del empresario al tratarse de contratos de servicios. No obstante, el empresario podrá acreditar su solvencia mediante su Clasificación. La clasificación aplicable atendiendo a la correspondencia entre subgrupos de clasificación de servicios y códigos CPV incluidos en cada subgrupo del anexo II del RGLCAP, será la correspondiente al Grupo CPV - 55523100-3 Servicios de comidas para escuelas.

7.2.- Acreditación de la solvencia económica y financiera.

Los licitadores deberán tener un volumen de negocios adecuado para la ejecución de los contratos basados en el presente **Acuerdo Marco**.

Se acreditará mediante declaración del empresario indicando el volumen de negocios en el ámbito de actividades de gestión de comedores colectivos referido al mejor de los tres últimos ejercicios disponibles en función de la fecha de creación o inicio de la actividad de la empresa.

El volumen anual de negocios del licitador, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas, **deberá ser igual o superior a 300.000 euros**. Este importe se ha establecido de modo estimativo, atendiendo a los distintos contratos de servicio de comedor escolar realizados a lo largo de los últimos años, por las empresas en los comedores escolares de la Comunidad Autónoma de Murcia.





El criterio de solvencia económica y financiera elegido, de entre los previstos en el art. 87 de la LCSP, se considera el más conveniente para esta contratación por ser un criterio objetivo, adecuado al objeto de esta contratación y fácilmente comprobable por la Mesa de Contratación al estar sujeto a una cuantificación concreta y un medio de acreditación sencillo. Los importes mínimos se han fijado en una cuantía relativamente baja para hacer accesible la adjudicación no solo a grandes empresas del sector sino también a las medianas y pequeñas, facilitando la concurrencia, teniendo en cuenta para ello que habrán de tramitarse expedientes mediante contratos basados de distintas cuantías (en algunos casos de importes netamente inferiores al importe señalado en el párrafo 3º de este mismo punto).

7.3.- Solvencia técnica o profesional

La solvencia técnica o profesional se apreciará teniendo en cuenta los conocimientos técnicos, experiencia y fiabilidad en la realización de servicios de comedor escolar.

La solvencia técnica se acreditará mediante relación de los principales servicios de comedor escolar en los últimos tres últimos años, que incluya importe, fechas y destinatario, público o privado de los mismos, debidamente firmada por el representante o apoderado de la empresa, siendo necesario que el importe anual acumulado del año de mayor ejecución sea igual o superior a 250.000 € (IVA incluido).

Cuando el destinatario sea una entidad del sector público, los servicios o trabajos efectuados e incluidos en la relación anterior, se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente.

Cuando se trate de servicios realizados a la propia Consejería de Educación y Cultura de la Región de Murcia, solo será preciso que sean relacionados por el empresario mediante una declaración al efecto.

Cuando el destinatario sea un sujeto privado, los servicios o trabajos efectuados e incluidos en la relación anterior se acreditarán mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación.

Se han elegido este medio para la acreditación de la solvencia técnica o profesional ya que la experiencia en la realización de servicios similares, tanto para el sector público como privado, proporciona la seguridad y autoconfianza que se desarrollan por la vivencia de situaciones que ayudan a reconocer de forma anticipada posibles peligros o riesgos, así como la forma de evitarlos, de modo que se emplee la mínima cantidad de energía y recursos para alcanzar el máximo rendimiento y obtener un trabajo de mayor calidad.





Cuando el contratista sea una empresa de nueva creación, entendiéndose por tal aquella que tenga una antigüedad inferior a 5 años, su solvencia técnica se acreditará mediante declaración indicando la maquinaria, material y equipo técnico del que se dispondrá para la ejecución de los trabajos de elaboración de los menús en la cocina central de la empresa. Dicha cocina central deberá disponer al menos de cocina de gama industrial con 6 u 8 fuegos, horno de convección, sistema de extracción de humos, mesa caliente, marmita de 100 o más litros, armarios frigoríficos con una capacidad conjunta de al menos 2000 litros, y arcones congeladores con capacidad conjunta mínima de 600 litros, así como el vehículo y utillaje necesario para el transporte de las comidas elaboradas en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias y de temperatura. En cuanto al personal de cocina adscrito a dichas instalaciones para la elaboración de las comidas deberá ser como mínimo de un/a cocinero/a y un/a ayudante de cocina con contrato de al menos 25 horas semanales cada uno de ellos.

Se ha elegido el medio indicado por permitir a la Administración apreciar en conjunto la capacidad de la empresa para ejecutar correctamente el contrato al disponer de medios instrumentales suficientes para prestar servicios de comedor tanto en la modalidad A (en la que se utilizan las instalaciones de los propios centros educativos) como la modalidad B (en que la empresa adjudicataria tiene que suministrar los menús previamente elaborados en otras instalaciones), aun en el caso de que tenga poca experiencia previa en la realización de estos servicios.

7.4.- Verificación de las condiciones de aptitud.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 140.4 de la LCSP, las circunstancias relativas a la capacidad, solvencia y ausencia de prohibiciones de contratar, deberán concurrir en la fecha final de presentación de ofertas del Acuerdo Marco y de los contratos basados, y subsistir en el momento de perfección de uno y otros.

8.- CRITERIOS DE VALORACION DE LAS OFERTAS DEL ACUERDO MARCO Y NÚMERO DE EMPRESAS A SELECCIONAR.

8.1.- Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta económicamente más ventajosa, se tendrán en cuenta los siguientes criterios, por orden decreciente de importancia y ponderación:





A.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS
PUNTUACIÓN MÁXIMA: 80 PUNTOS

	Criterio de adjudicación	Puntuación máxima
1.	Oferta económica	45
2.	Aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado	35
Puntuación total		80 puntos

B.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR

PUNTUACIÓN MÁXIMA: 20 PUNTOS

	Criterio de adjudicación	Puntuación máxima
1	Menús ofertados	20
Puntuación total		20 puntos

Los criterios A.2 y B.1 deben considerarse criterios de calidad.

Se han elegido estos criterios por ser en su mayor parte criterios objetivos, por lo que pueden ser aplicados directamente por la Mesa de Contratación, lo que constituye a nuestro juicio la situación óptima de cara a conseguir la mayor objetividad y evitar posibles errores de apreciación sobre la calidad de la oferta de cada empresa, buscando además un adecuado equilibrio entre criterios estrictamente económicos y otros que aunque puedan implicar también costes para la empresa adjudicataria tienen una mayor enfoque orientado a la calidad de la prestación.

No obstante se considera conveniente incluir un criterio de calidad relativo a los menús ofertados (dependiente de un juicio de valor) con el fin de poder apreciar ya en esta primera fase de selección de empresas para la suscripción del Acuerdo Marco aspectos de calidad global de los menús ofertados, así como la posibilidad de elegir entre varios distintos.

La metodología de valoración se detalla en los siguientes apartados.





8.2.- Criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas:

8.2.1.- Oferta económica: Este apartado tendrá una puntuación máxima de 45 puntos.

La puntuación de este apartado se calculará en proporción a la rebaja ofertada la tabla de precios de referencia cero puntos a las ofertas que no supongan descuento alguno sobre la tabla de precios (0,00 % de descuento) y la puntuación máxima de **45 puntos** a la oferta del mayor porcentaje de descuento que se realice, pero solamente en el caso de que esa oferta de descuento sea igual o superior al 10 %. Si la oferta de mayor descuento no supera ese umbral, se entiende que no supone una mejora significativa del precio del contrato y se le asigna la mayor puntuación, pero no la máxima que se puede obtener por el criterio de precio. La expresión matemática de esta fórmula es la siguiente:

$$Vi = \frac{Bi}{\text{May}(Bs, Bmax)} \times 45$$

Donde:

Vi= puntuación otorgada a cada oferta económica.

Bi= baja porcentual correspondiente a cada oferta (i)

Bs= baja significativa, valor que se fija en el 10 %, en términos de porcentajes de descuento sobre la tabla de precios de referencia recogida en **el punto 4.2** de esta Memoria (valor 10).

Max= baja porcentual máxima de entre las presentadas (y admitidas).

May (Bs, Bmax) = representa el valor porcentual mayor de los dos indicados.

La elección de esta fórmula pretende propiciar que las empresas realicen un esfuerzo de reducción de sus posibles márgenes de beneficio de cara a poder obtener la adjudicación, ya que la fórmula que se utiliza con frecuencia en otros procedimientos de otorgar la puntuación máxima de este criterio a la oferta más económica de las presentadas, sin establecer un umbral mínimo para ello, posibilitaría que puedan obtener esa puntuación máxima empresas que no han realizado un esfuerzo competitivo en consonancia y que guarde cierta proporción con el resto de criterios de adjudicación a valorar.

De este modo se evita la automaticidad y la falta de ponderación que supondría asignar a la mejor oferta económica la máxima puntuación posible, sin tener en cuenta un posible margen de baja porcentual que se considere como posible y deseable, que en este caso se ha fijado en el 10 %. En el caso de no establecer un umbral mínimo para obtener la máxima puntuación en este apartado se podrían dar situaciones poco equilibradas como el supuesto extremo en que habiendo dos ofertas solamente para un lote concreto un ofertante realizara una baja de un 0,1 % y otro ofertase al tipo de licitación, obteniendo el primero 45 puntos por una baja casi insignificante y el otro 0 puntos.





8.2.2.- Aumento de las ratio de dotaciones de personal en atención y cuidado de alumnos (monitores/cuidadores), sobre las previstas en el artículo 16 de la Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006 por la que se regula el servicio de comedor escolar de los Colegios Públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (BORM de 28 de julio de 2006). (Máximo **35 puntos**) por una de las dos mejoras, “a” o “b” siguientes:

- a. Por ofertar un aumento del 20% sobre las ratios reglamentarias de dotación de personal de atención y cuidado de los alumnos: 20 puntos.
- b. Por ofertar un aumento del 30% en las ratios reglamentarias de dotación de personal de atención y cuidado de alumnos: 35 puntos.

Se considera conveniente establecer este criterio ya que el aumento de la ratio de personal de atención y cuidado del alumnado, sobre los mínimos previstos reglamentariamente, redundará directamente en la calidad final del servicio, al suponer que va a dotarse a los comedores de más personal que atiende directamente a los alumnos usuarios tanto durante las comidas como en los periodos de ocio anterior y posterior a estas, que se dedican a actividades de ocio y otras de contenido educativo, de fomento de la convivencia, etc..

8.3.- Sobre criterios de adjudicación cuya evaluación depende de un juicio de valor:

8.3.1.- Menús ofertados (máximo 20 puntos):

Las empresas deberán aportar, como requisito mínimo indispensable, sin que sea calificado por juicio de valor o automático, al menos las fichas técnicas para la elaboración de uno de los tres menús propuestos numerados como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 en el Pliego de Prescripciones Técnicas, para el periodo de seis semanas para el que está indicado dicho menú. La inclusión de menús adecuados para alumnos celíacos o que sufran otras patologías o intolerancias de tipo alimentario, debidamente diagnosticadas, será requisito indispensable en la oferta de los menús para todas las empresas de todos los centros educativos incluidos en los diferentes lotes a los que cada empresa participe.

Además, por aportar para su valoración, por juicio de valor, las fichas técnicas y ofrecer a los comensales hasta 4 de los menús propuestos, incluido el elegido por cada empresa como requisito mínimo indispensable:

- Por aportar fichas técnicas para la elaboración de 2 de los menús de los definidos como menú tipo 1 y menú tipo 2: se le otorgará hasta 10 puntos.
- Por aportar fichas técnicas para la elaboración de 3 de los menús de los definidos como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3: se le otorgará hasta 15 puntos.
- Por aportar fichas técnicas para la elaboración de 4 de los menús de los definidos como menú tipo 1, menú tipo 2 y menú tipo 3 y además el menú tipo 4: se le otorgará hasta 20 puntos.

Para otorgar la puntuación correspondiente por juicio de valor en este apartado se tomará en consideración, a la vista de las fichas técnicas aportadas, el grado de adecuación de los





menús ofertados a las prescripciones contenidas en los apartados 5 y 6 (puntos 1, 2 y 3) del Pliego de prescripciones técnicas.

8.4.- Número de empresas a seleccionar.-

Se seleccionarán un máximo de **10 empresas**, o en su caso, uniones temporales de empresas para la formalización del **Acuerdo Marco**.

A fin de garantizar que las empresas seleccionadas tengan capacidad suficiente para ejecutar los contratos basados en el acuerdo marco, su solvencia técnica y profesional en términos de volumen de facturación considerado a efectos de acreditar dicha solvencia deberá sumar al menos 12.000.000,00 euros. En caso de que las diez empresas con mayor puntuación no alcancen dicho umbral, se ampliará en número indicado por orden de mayor puntuación hasta la empresa cuya adición de su volumen de facturación haga superar ese importe.

Se considera que esta cifra es adecuada para el cumplimiento de la finalidad del Acuerdo Marco y se ha establecido a la vista del número de empresas que actualmente prestan servicios de comedor escolar a la Consejería de Educación y Cultura, que es de 9, incluyendo empresas grandes, así como medianas y pequeñas.

9.- OFERTAS CON VALORES ANORMALES O DESPROPORCIONADOS.

Se considerarán incursas inicialmente en presunción de anormalidad, a los efectos previstos en el artículo 149.2 b) LCSP, las ofertas cuyas bajas respecto a la media aritmética (MA) de todas las ofertas admitidas superen los porcentajes que se indican a continuación, teniendo en cuenta las características de la oferta realizada en su conjunto (es decir, considerando también los aspectos de la oferta que se valoran en los demás criterios distintos de la oferta económica pero que tienen incidencia directa en el coste del servicio, es decir el aumento en las ratios de dotación del personal.)

Puntuación obtenida en los demás criterios de adjudicación mediante fórmulas distintos al precio (criterio 2)	Límite % de baja sobre la media aritmética de las ofertas (*)
0	18,75 %
20	13,75 %
35	10 %





(*). Por ejemplo si una empresa ha ofertado 20% en la mejora de la ratio de dotación de personal, (por la que obtiene 20 puntos), el límite de baja desproporcionada sería de una baja del 13,75 % sobre la MA.

Para el cálculo de la MA se aplicaran las siguientes reglas: calculada inicialmente la media aritmética de todas las ofertas se comprobará si existen ofertas que superan en más de un 10 % dicha MA (por ejemplo si la MA inicial de todas la ofertas es del 10 % de baja, es decir oferta de precios al 90 % de la tabla de precios de referencia, cumplen esa condición las ofertas de precio a más del 99 % o a menos del 81 % de la tabla de precios de referencia) ; en el caso de que existan ofertas de estas características se calculará una nueva MA solo con las ofertas que no se encuentren en el supuesto indicado, que será la que se tome como referencia para determinar las ofertas incursas en situación de anormalidad.

Cuando se identifique una proposición como anormal o desproporcionada, la documentación que la empresa deberá presentar para su **justificación no excederá de 20 páginas** en papel DIN-A4 (210 x297 mm), márgenes de 25 mm a cada lado, con letra «Times New Roman» tamaño 12, por una sola cara y con las páginas numeradas.

10.- CESIÓN DEL CONTRATO Y SUBCONTRATACIÓN.

La **cesión del contrato** será posible siempre que se cumpla lo dispuesto en el artículo 214 de la LCSP.

El cesionario quedara subrogado en todos los derechos y obligaciones que corresponderían al cedente.

El contratista podrá concertar con terceros la realización parcial de la prestación, indicando en su oferta la parte que tenga previsto subcontratar, siendo conveniente no subcontratar parcialmente la mayor parte de la prestación objeto del mismo, por constituir ésta una unidad funcional difícilmente divisible por tareas sin que quede seriamente comprometida la calidad final del servicio. En este sentido se consideran tareas críticas tanto la elaboración y el servicio de las comidas y las tareas de limpieza de las instalaciones, como la atención y cuidado del alumnado y el desarrollo de contenidos educativos en el horario del comedor, las cuales se encuentran estrechamente relacionadas.

Si se podrán subcontratar otras tareas que forman parte de la prestación, como por ejemplo, los transportes a los centros de las comidas preparadas.





11.- GARANTÍA DEFINITIVA

No se exige garantía definitiva para el **Acuerdo Marco**, pero sí para los contratos basados, por importe del 5% del importe de adjudicación, **IVA excluido**, del lote correspondiente.

12.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

De conformidad con el artículo 202 de la Ley de Contratos del Sector Público, se establecen las siguientes condiciones especiales en relación con la ejecución del contrato:

Será obligación de la empresa adjudicataria, en relación con la plantilla que participe directa o indirectamente en la ejecución del contrato cumplir, alternativamente, alguna de las dos condiciones siguientes:

- a. Contar en dicha plantilla con un mínimo de un 3 % de personas con discapacidad en grado igual o superior al 33 %, siempre que dicha discapacidad sea compatible con las tareas propias de su puesto de trabajo, debiendo ser el número mínimo de estas personas de 1 con independencia del número de efectivos de personal totales de la empresa, y computándose las fracciones resultantes de la aplicación de esta ratio al alza, siempre que dicha fracción sea igual o superior a 0,5.
- b. Combatir el paro que afecta a las mujeres o el de larga duración mediante la contratación de una persona perteneciente a estos colectivos cuando no se cuente con ninguna en la plantilla de la empresa o aumentando en al menos una persona el personal encuadrable en estos colectivos.

El cumplimiento de dicha condición especial se acreditará por el contratista en el plazo de un mes a contar desde la fecha de formalización del contrato mediante declaración responsable. En el caso de incumplimiento se impondrá a la empresa adjudicataria una penalidad por importe del 2% del precio del contrato, IVA excluido.

Con la elección de estos criterios se pretende propiciar que las empresas que participan o deseen participar en licitaciones de contratos públicos tengan un enfoque de responsabilidad social corporativa, en aspectos que afectan a la integración socio-laboral de colectivos desfavorecidos, considerando además que el cumplimiento de alguna de estas dos condiciones resulta accesible para todas las empresas en mayor medida que otras condiciones también previstas en el art. 202 de la LCSP.





13.- OBLIGACIONES DE LOS CONTRATISTAS.

13.1.- Obligaciones relativas a la acreditación del cumplimiento de los requisitos exigidos para participar en la licitación del Acuerdo Marco.

La Dirección General competente podrá solicitar a los contratistas, en cualquier momento de vigencia del **Acuerdo Marco** y de sus posibles prórrogas, que acrediten el cumplimiento de los requisitos exigidos para participar en la licitación del Acuerdo Marco, y en particular, que no están incurso en ninguna de las causas de prohibición para contratar previstas en el artículo 71 de la LCSP. El cumplimiento de esta obligación tiene carácter esencial.

Cuando los contratistas incumplan su obligación de acreditar el cumplimiento de cualesquiera de los requisitos que les fueron exigidos para participar en la licitación del Acuerdo Marco, se les comunicará la imposibilidad de adjudicarles contratos basados.

En el caso de incumplimiento de la obligación de acreditación de no hallarse incurso en prohibición para contratar, la imposibilidad de resultar adjudicatarios de los contratos basados se mantendrá hasta que procedan a la presentación de la documentación acreditativa de que no se incurre en causa alguna de prohibición para contratar, estableciéndose al efecto un plazo máximo de tres meses, transcurrido el cual se entenderá consumado el incumplimiento de esta obligación esencial a los efectos resolutorios oportunos

14.- CONTRATOS BASADOS EN EL ACUERDO MARCO.

14.1.- Una vez celebrado el Acuerdo Marco, la Consejería competente en materia de educación procederá a contratar los servicios de comedor escolar que fueran precisos en cada momento mediante contratos basados en dicho Acuerdo Marco.

Solo podrán adjudicarse contratos basados en el Acuerdo Marco durante la vigencia del mismo.

14.2.- Procedimiento de preparación de los contratos basados.

Para la preparación de los contratos basados se seguirán las siguientes fases, en el orden en el que aparecen:

1) La Dirección General competente, como centro gestor proponente del contrato, elaborará una memoria justificativa de la necesidad del servicio, en la que se incluirá la información necesaria para completar el documento de licitación.





2) Los servicios dependientes del órgano de contratación elaborarán un **DOCUMENTO DE LICITACIÓN**, en el que se especificarán, al menos, los siguientes extremos:

- Identificación del servicio de comedor a contratar con indicación de los lotes que lo integra, en su caso, especificando por cada lote los centros educativos de prestación del servicio, número de comensales previsto, modalidad de prestación de cada uno (A o B), presupuesto base de licitación y resto de datos relevantes para poder formular la oferta.
- Plazo de duración del contrato basado, y posibles prórrogas, en su caso.
- Plazo para presentar las ofertas que será como mínimo de 2 días hábiles y como máximo de 5 días hábiles, y que se fijará teniendo en cuenta la complejidad que pueda presentar la ejecución de los lotes afectados y el tiempo necesario para el envío de la oferta.
- Modelos de oferta económica
- Criterios de adjudicación
- Criterios para la determinación de las bajas anormales o desproporcionadas conforme a los criterios de adjudicación oficialmente adoptados en cada licitación y en coherencia con lo establecido en el punto 9 de la memoria.

3) Los servicios dependientes del órgano de contratación elaborarán la propuesta de aprobación del gasto que, junto con el documento contable preliminar A y el resto del expediente, será remitida a la Intervención Delegada para su fiscalización.

4) El órgano de contratación aprobará el documento de licitación así como el gasto que comporta y dispondrá la apertura del procedimiento de licitación, que se desarrollará de conformidad con lo previsto en el apartado siguiente.

14.3.- Criterios de adjudicación de los contratos basados.

14.3.1.- Los criterios de adjudicación de los contratos basados serán los siguientes, pudiendo asignar en cada procedimiento distintas ponderaciones a cada criterio dentro de los límites que se indican:





A.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS

PUNTUACIÓN MÁXIMA: 90-100 PUNTOS

	Criterio de adjudicación	Puntuación máxima
1	Oferta económica.	45
1.	Aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado	25-35
2.	Aumento del % destinado al mantenimiento y reparación del equipamiento y las instalaciones.	12
3.	Calidad de materias primas.	8
Puntuación total		90-100 puntos

La oferta para los criterios 1 y 2 (oferta económica y aumento de ratios de dotación de personal) deberán igualar o mejorar la oferta realizada por cada empresa para la adjudicación del Acuerdo Marco, **declarándose excluidas las ofertas que no cumplan esta condición.**

B.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR.

PUNTUACIÓN MÁXIMA: 0-10 PUNTOS

	Criterio de adjudicación	Puntuación máxima
1.	Control de calidad y producto procedente de desarrollo sostenible.	0-10
2.	Programa de mejora de la calidad del servicio.	0-10
Puntuación total		0-10 puntos

Los criterios de valoración dependientes de un juicio de valor tendrán carácter optativo en cada licitación, pudiendo no utilizarse, utilizar solamente uno de ellos o los dos: en caso de que se utilicen los 2 la puntuación máxima será de 5 puntos cada uno de ellos: si se utiliza solamente uno de ellos la puntuación máxima será de 10 puntos.





La elección de estos criterios pretende mantener coherencia con los utilizados para la adjudicación del Acuerdo Marco, ya que se repiten los dos criterios utilizados para el mismo, introduciendo un mínimo de dos y, optativamente, hasta cuatro nuevos criterios de calidad, lo cual permitirá poner mayor énfasis en que las empresas se esfuercen en este sentido para obtener contratos basados.

14.3.2.- Criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas:

14.3.2.1.- Oferta económica: Este apartado tendrá una puntuación máxima de 45 puntos.

La puntuación de este apartado se calculará en proporción a la rebaja ofertada la tabla de precios de referencia cero puntos a las ofertas que no supongan descuento alguno sobre la tabla de precios (0,00 % de descuento) y la puntuación máxima de 45 puntos a la oferta del mayor porcentaje de descuento que se realice, pero solamente en el caso de que esa oferta de descuento sea igual o superior al 10 %. Si la oferta de mayor descuento no supera ese umbral, se entiende que no supone una mejora significativa del precio del contrato y se le asigna la mayor puntuación, pero no la máxima que se puede obtener por el criterio de precio. La expresión matemática de esta fórmula es la siguiente:

$$Vi = \frac{Bi}{\text{May}(Bs, Bmax)} \times 45$$

Donde:

Vi= puntuación otorgada a cada oferta económica.

Bi= baja porcentual correspondiente a cada oferta (i)

Bs= baja significativa, valor que se fija en el 10% en términos de porcentajes de descuento sobre la tabla de precios de referencia recogida en **el punto 4.2** de esta Memoria (valor 10).

Max= baja porcentual máxima de entre las presentadas (y admitidas).

May (Bs, Bmax) = representa el valor porcentual mayor de los dos indicados.

14.3.2.2.- Aumento en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado del alumnado (monitores/cuidadores), sobre las previstas en el artículo 16 de la Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006 por la que se regula el servicio de comedor escolar de los Colegios Públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (BORM de 28 de julio de 2006). (Máximo **25 puntos o 35 puntos, si todos los criterios son objetivos**) por una de las dos mejoras, "a" o "b" siguientes:

- Por ofertar un aumento del 20% en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado de los alumnos: 15 puntos (20 puntos cuando todos los criterios sean objetivos).
- Por ofertar un aumento del 30 % en las ratios de dotación de personal de atención y cuidado de alumnos: 25 puntos (35 puntos cuando todos los criterios sean objetivos).





14.3.2.3.- Aumento del % destinado al mantenimiento y reparación del equipamiento y las instalaciones sobre el previsto en el apartado 9.2 del PPT para mantenimiento y reparación de maquinaria y de instalaciones.

- Aumento hasta el 3%: 6 puntos.
- Aumento hasta el 4%: 12 puntos.

14.3.2.4.- Calidad de las materias primas (máximo 8 puntos):

Se valorará conjuntamente la calidad y características nutricionales de los principales productos de acuerdo con su origen y calidad alimentaria.

A continuación se expone un listado de las categorías valorables a las principales materias primas para la elaboración de comidas para comedores escolares, cuya oferta se realizará en un modelo específico que figurará en los DOCUMENTOS DE LICITACIÓN.

Aceites.

Por ofertar aceite de oliva virgen: 0,5 puntos

Por ofertar aceite de oliva virgen extra: 1 punto.

Carnes:

Por ofertar carne de cerdo, vacuno, pollo categoría primera fresca: 0,5 puntos.

Por ofertar carne de cerdo, vacuno, pollo categoría extra fresca: 1 punto.

Productos cárnicos:

Por ofertar productos cárnicos categoría primera: 0,5 puntos.

Por ofertar productos cárnicos categoría extra: 1 punto.

Pescados:

Por ofertar pescado blanco/azul fresco, fileteado, sin espinas: 1 punto.

Huevos:

La categoría mínima exigida será la M (medianos).

Por ofertar huevos categoría L y XL: 0.5 puntos

Arroz.

Se recomienda el uso de las siguientes categorías: Extra (5% de grano partido) o

Primera (10% de grano partido).

Por ofertar arroz categoría primera: 0,5 puntos.





Por ofertar arroz categoría extra o superior: 1 punto.

Pan.

Por ofertar pan blanco/integral horneado en el día sin congelar: 0,5 puntos.

Verduras y frutas:

En general se utilizarán verduras y frutas de temporada, calidad extra o primera. Podrán ofertarse frutas y verduras de producción ecológica.

Por ofertar frutas o verduras de calidad extra: 0,5 puntos

Por ofertar frutas o verduras de origen ecológico: 1 punto.

Conservas vegetales:

Se recomienda la utilización de calidad extra y primera, excepto en conservas de pimientos en tiras que podrán ser de segunda categoría.

Por ofertar conservas vegetales calidad primera: 0,5 puntos.

Por ofertar conservas vegetales calidad extra: 1 punto.

Además, proporcionarán un listado de los productos a suministrar con indicación de la marca comercial y categoría, extra o primera, según la oferta que cada empresa realice. El documento justificativo para este apartado contendrá un máximo de 15 folios, escritos por una cara, letra Arial 11, espaciado (1,5), más anexos.

La elección de este criterio permitirá apreciar aspectos diferenciales en la calidad de las materias primas o productos intermedios utilizados para la elaboración de los menús, lo que incentivará que las empresas se esfuercen en utilizar productos de la mejor calidad global dentro de las clasificaciones propias de cada producto.

14.3.3.- Criterios de adjudicación cuya evaluación depende de un juicio de valor (optativos).

14.3.3.1.- Control de calidad y producto procedente de desarrollo sostenible: hasta 5 puntos (o hasta 10 puntos, si no se utiliza el criterio B.2 siguiente).

De adoptarse este criterio, se valorará conjuntamente la procedencia del producto tanto en cuanto a su procedencia (producto de temporada) como a su sostenibilidad ambiental (producto ecológico).

PELLEGER MARTINEZ, JESUS | 13.07/2020.15.21.55 | LOPEZ GARCIA, VERONICA | 13.07/2020.15.48.04
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-d6d3f458-4edf-1d43-eef6-0050569b6280





A fin de que se pueda valorar este apartado el licitador presentará una memoria descriptiva, de un máximo de 10 folios escritos por una cara, letra Arial 11, espaciado (1,5), más anexos, en la que refleje:

Aplicación de condiciones ambientales sostenibles: menor impacto ambiental, ahorro y uso eficiente del agua, la energía y los materiales; coste ambiental del ciclo de vida, procedimientos y métodos de producción ecológicos, generación y gestión de residuos, uso de materiales, productos y materias primas ecológicos para la elaboración y distribución de los menús.

Este criterio pretende favorecer que las empresas licitadoras apliquen criterios de sostenibilidad ambiental en el aprovisionamiento y utilización de materias primas, así como en la gestión de residuos, entre otros, como modo de contribuir desde la administración a la mejora del medio ambiente.

14.3.3.2.- Programa de mejora de la calidad del servicio: hasta 5 puntos (o hasta 10 puntos, si no se utiliza el criterio B.1 anterior).

Si se adopta este criterio, se valorará conjuntamente la aportación de un programa de mejora de la calidad del servicio. A fin de que se pueda valorar este apartado, el licitador presentará un programa de mejora, en formato físico o digital, en formato presentación (PowerPoint o similar) con un máximo de 20 páginas o diapositivas, en las que refleje la mejora de la calidad en cuanto a:

- Actividades a realizar para la mejora de las condiciones ambientales de los comedores escolares. Hasta 1,25 puntos (o hasta 2,5 puntos).
- Procedimiento de evaluación de los menús mediante el análisis sensorial (palatabilidad) y valoración de su consumo por los alumnos. Hasta 1,25 puntos (o hasta 2,5 puntos).
- Plan de formación del personal de cocina y monitores de alumnos. Hasta 1,25 puntos (o hasta 2,5 puntos).
- Programa de actividades de promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables y de actividades con los alumnos en el periodo de después de la comida; calidad, variedad y adecuación de las actividades y aportación de material para realizarlas. Hasta 1,25 puntos (o hasta 2,5 puntos).

Con la elección de este criterio se pretendería potenciar que las empresas tengan en cuenta al diseñar su oferta aspectos complementarios que también redundan una mayor calidad del servicio, además de los aspectos puramente dietéticos y nutricionales, al ser el servicio de comedor un servicio de carácter educativo que complementa los contenidos reglados de la enseñanza, al que conviene dotar de condiciones ambientales adecuadas, etc.





14.4.- Procedimiento de adjudicación de los contratos basados.

De conformidad con lo previsto en el artículo 221 de la LCSP, la adjudicación de los contratos basados en el Acuerdo Marco se realizará invitando a las empresas parte de éste a una nueva licitación, que tendrá lugar con arreglo al siguiente procedimiento:

1. Por cada contrato que haya de adjudicarse se invitará a la licitación a todas las empresas parte del Acuerdo Marco. La invitación se cursará, en todo caso, a través de medios electrónicos a la dirección electrónica habilitada única que hubieran señalado en la declaración responsable complementaria al DEUC. Los plazos a contar desde la notificación de la invitación se computarán desde la fecha de envío de la misma, siempre que la invitación objeto de notificación se haya publicado el mismo día en el perfil de contratante del órgano de contratación. En caso contrario, los plazos se computarán desde la recepción de la notificación de la invitación por el interesado.

A la invitación se unirá el documento de licitación que, junto con el resto de documentación complementaria si la hubiera, se pondrán a disposición de los licitadores en el perfil de contratante del órgano de contratación (<http://www.carm.es/contratacionpublica>).

La oferta se presentará electrónicamente.

El contenido de las ofertas será confidencial hasta el momento fijado para su apertura. La apertura de las ofertas tendrá lugar en acto público que se celebrará en la fecha y lugar anunciado en el perfil de contratante con la debida antelación.

Las empresas parte del Acuerdo Marco estarán obligadas a presentar oferta válida en la licitación para la adjudicación de contratos basados, pudiendo únicamente eximirse de presentar oferta en una sola ocasión.

Cada empresa licitadora sólo podrá presentar una única oferta por cada contrato basado objeto de licitación, no admitiéndose variantes.

Las empresas presentarán oferta por un precio cierto por cada lote igualando al menos o mejorando el porcentaje de descuento sobre los **precios de referencia** que fue ofrecido para la adjudicación del Acuerdo Marco, que tiene la condición de mínimo. Se trata, pues, en esta segunda licitación de ofrecer el mismo descuento o superior al ofrecido en su día para la adjudicación del Acuerdo Marco. Igualmente deberán mantener o aumentar su oferta de prestaciones adicionales respecto a las ofertadas en su día en la licitación del Acuerdo Marco. Por tanto, se considerarán no válidas declarándolas excluidas aquellas ofertas que ofrezcan porcentajes de descuento (criterio de valoración A1) o condiciones del resto de criterios de valoración (criterio A2, aumento de ratios de dotación de personal) inferiores a los que la empresa hubiera ofrecido para la adjudicación del Acuerdo Marco.





En la oferta económica deberá indicarse, como partida independiente, el porcentaje del Impuesto sobre el Valor Añadido que resulte aplicable.

2. Una vez valoradas las ofertas, los servicios dependientes del órgano de contratación formularán al órgano de contratación la correspondiente propuesta de clasificación y de adjudicación, en la que figurarán ordenadas por cada lote las ofertas de forma decreciente incluyendo la puntuación otorgada a cada una de las ofertas admitidas por aplicación de los criterios de adjudicación e identificando la oferta con mayor puntuación.

3. El órgano de contratación requerirá los licitadores que hayan presentado las mejores ofertas, para que en el plazo de 10 días hábiles a contar desde el siguiente a aquel en el que haya recibido el requerimiento, presente:

- El resguardo acreditativo de la constitución en la Caja de Depósitos de la CARM de la garantía definitiva.

- Justificantes de hallarse al corriente de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social, en caso de que no se autorice a la administración para que los pueda recabar.

- Alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas, referida al ejercicio corriente o último recibo, complementado con una declaración responsable de no haberse dado de baja en dicho impuesto. Si la empresa no está obligada, deberá presentar el alta de declaración censal, según modelo 036, regulado en la Orden EHA 1274/2007, de 26 de abril.

4. La adjudicación se notificará al contratista. La notificación a las empresas no adjudicatarias de la adjudicación de los contratos basados se sustituirá por la publicación de la adjudicación en el perfil de contratante del órgano de contratación.

5. En los contratos basados no será precisa la formalización, perfeccionándose con su adjudicación.

La adjudicación de tales contratos será objeto de publicación en el perfil de contratante dentro de los 30 días siguientes al fin de cada trimestre.

14.5.- Constitución de garantías definitivas en los contratos basados.

1. El adjudicatario del contrato basado deberá constituir a disposición del órgano de contratación una garantía de un 5 por 100 del importe de adjudicación, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.





2. En caso de que se hagan efectivas sobre esta garantía las penalidades o indemnizaciones exigibles al adjudicatario, éste deberá reponer o ampliar aquélla en la cuantía que corresponda, en el plazo de 15 días naturales desde la ejecución, incurriendo en caso contrario en causa de resolución.

3. Cuando como consecuencia de una modificación del contrato experimente variación su precio, deberá reajustarse la garantía, para que guarde la debida proporción con el nuevo precio modificado, en el plazo de 15 días naturales contados desde la fecha en que se notifique al empresario el acuerdo de modificación.

4. La garantía responderá de los conceptos mencionados en el art. 110 de la LCSP.

5. Dicha garantía definitiva responderá respecto de los incumplimientos tanto del acuerdo Marco como del contrato basado de que se trate.

6. La devolución y cancelación de las garantías se efectuará de conformidad con lo dispuesto en los artículos 111 de la LCSP y 65.2 y 3 del RGLCAP.

14.6.- Ejecución y cumplimiento de los contratos basados.

La ejecución de los contratos basados en el presente **Acuerdo Marco** se realizará a riesgo y ventura de los contratistas con sujeción a las condiciones establecidas en el documento de licitación, en el **Acuerdo Marco**, en el **Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares**, en el **Pliego de Prescripciones Técnicas** y en la oferta de las empresas adjudicatarias.

14.7.- Cumplimiento defectuoso, incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución, incumplimiento de plazos y penalidades.

El cumplimiento defectuoso de la prestación o el incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato conllevará la imposición de penalidades. Estas penalidades deberán ser proporcionales a la gravedad del incumplimiento y las cuantías de cada una de ellas no podrán ser superiores al 10 por ciento del precio del contrato, IVA excluido, ni el total de las mismas superar el 50 por cien del precio del contrato.

Ante el incumplimiento parcial de las prestaciones, por causas imputables al contratista, la Administración podrá optar, atendiendo a las circunstancias del caso por la resolución del contrato o por la imposición de penalidades con las limitaciones establecidas en el anterior párrafo.

El adjudicatario queda obligado al cumplimiento del contrato dentro del plazo total de ejecución del mismo y de los plazos parciales señalados para su ejecución sucesiva. En todo caso, la constitución en mora del contratista no requerirá interpelación o intimación previa por parte de la Administración. En caso de incumplimiento del plazo total, por causas imputables al contratista, la Administración podrá optar, atendiendo a las circunstancias del caso, por la





resolución del contrato o por la imposición de las penalidades diarias fijadas en el artículo 193.3 de la LCSP.

Cuando los daños causados a la Administración por cumplimiento defectuoso, incumplimiento parcial o demora fuesen superiores a la penalidad impuesta, o esta no estuviese prevista, la Administración exigirá la indemnización por daños y perjuicios.

La imposición de penalidades seguirá el procedimiento previsto en el artículo 194.2 LCSP.

14.8.- Plazo de garantía.

No se establece plazo de garantía, ya que la prestación objeto del servicio se somete a un seguimiento permanente de todas las actuaciones llevadas a cabo, por lo una vez emitido informe de conformidad, en su caso, se procederá a la devolución de la garantía definitiva constituida.

14.9.- Obligaciones generales del adjudicatario de los contratos basados.

El adjudicatario está obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia medioambiental, social o laboral, y de seguridad y salud en el trabajo, así como a cumplir las condiciones salariales de los trabajadores conforme al Convenio Colectivo sectorial de aplicación.

El personal adscrito a los trabajos dependerá exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario respecto del mismo.

A la extinción del contrato no podrá producirse en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato como personal del órgano de contratación.

En general, el contratista responderá de cuantas obligaciones le vienen impuestas en su carácter de empleador, así como del cumplimiento de cuantas normas regulan y desarrollan la relación laboral o de otro tipo, existente entre aquél, o entre sus subcontratistas, y los trabajadores de uno y otro, sin que pueda repercutir contra la Administración ninguna multa, sanción o cualquier tipo de responsabilidad que por incumplimiento de alguna de ellas, pudieran imponerle los Organismos competentes.

Los adjudicatarios designarán un coordinador del servicio, como interlocutor entre la empresa y la Dirección General de Infraestructuras y Promoción Educativa.

14.10.- Obligaciones esenciales de los contratos basados.

Asimismo, se consideran **obligaciones esenciales** de este contrato, cuyo incumplimiento deviene en causa de resolución conforme al mencionado artículo 211.1 de la LCSP las siguientes:





- a. El adjudicatario deberá tener suscrito un seguro que cubra, de forma suficiente, la responsabilidad civil por posibles daños y perjuicios que puedan producirse en las instalaciones o a las personas en el desarrollo del servicio contratado con una cuantía mínima de (600.000 €), especialmente los daños y perjuicios que pudieran producirse por intoxicación alimenticia y por los accidentes ocurridos durante el horario de comedor derivados de un incorrecto funcionamiento del servicio.
- b. En el caso de que el número real de comensales aumente respecto del inicialmente previsto en este pliego, el necesario aumento de cuidadores para cubrir las ratios previstas y el del personal de cocina, en su caso, correrá íntegramente por cuenta de la empresa adjudicataria del servicio.
- c. El adjudicatario será responsable de que el personal que vaya a adscribir a la ejecución de este contrato cumple con el requisito de no haber sido condenado por sentencia firme por algún delito contra la libertad e indemnidad sexual, que incluye la agresión y abuso sexual, acoso sexual, prostitución y explotación sexual, exhibicionismo y provocación sexual, corrupción de menores, así como por trata de seres humanos, de conformidad con lo previsto en el artículo 13.5 de la Ley Orgánica 1/1996 de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor, de modificación parcial del Código civil y de la Ley de enjuiciamiento Civil, modificada por la Ley 26/2015 de 28 de julio, debiendo recabar los certificados correspondientes de su propio personal. Además, deberá sustituir a aquellos empleados que de manera sobrevenida durante la ejecución del contrato incumplan el citado requisito.

14.11.- Obligaciones específicas de los contratos basados.

Son las siguientes:

- a. **Subrogación.** El adjudicatario de los contratos basados se subrogará en los contratos de trabajo de los trabajadores de la empresa contratista saliente, en su caso, que se encuentren en los supuestos previstos en el punto 4 del Anexo I "Regulación de los contratos fijos-discontinuos, sucesión de empresas y categorías en el sector de colectividades-independientemente de que se trate de comida in situ o a domicilio- y en particular en comedores escolares", del Convenio Colectivo para la Hostelería de la Región de Murcia, publicado en el BORM nº 64 de fecha 15-03-2008.
- b. **Protección de datos.** El adjudicatario queda expresamente obligado a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento del contrato, especialmente los de carácter personal, que no podrá copiar o utilizar con fin distinto al que da origen al contrato. En cualquier caso, el adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de lo dispuesto en la normativa vigente en relación con la protección de datos de carácter personal.





- c. Obligaciones de transparencia.** El adjudicatario está obligado a suministrar al órgano de contratación, previo requerimiento y en el plazo de quince (15) días, toda la información que éste precise para el cumplimiento de sus obligaciones de publicidad activa y acceso a la información pública, derivadas de los artículos 4 de la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de Transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno, y 7 de la Ley 12/2014, de 16 de diciembre, de Transparencia y Participación Ciudadana de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. El órgano de contratación podrá imponer multas en caso de incumplimiento de esta obligación, de conformidad con lo dispuesto en la citada normativa.

14.12.- Ejecución y cumplimiento de los contratos basados.

1. La ejecución de los contratos basados en el presente Acuerdo Marco se realizará a riesgo y ventura de los contratistas con sujeción a las condiciones establecidas en el documento de licitación, en el Acuerdo Marco, en el pliego de cláusulas administrativas particulares, en el pliego de prescripciones técnicas y en la oferta de las empresas adjudicatarias.

14.13.- Cumplimiento defectuoso, incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución, incumplimiento de plazos y penalidades.

En caso de cumplimiento defectuoso de la prestación objeto del contrato, el órgano de contratación podrá imponer al contratista penalidades de acuerdo a lo previsto en el artículo 192.1 de la LCSP previa amonestación al contratista y a propuesta del Responsable del contrato. Estas amonestaciones estarán motivadas en base a informes de la dirección del centro educativo, dándose traslado a la empresa adjudicataria para que alegue cuanto estime oportuno antes de formalizar, en su caso, la correspondiente penalidad. Las penalidades impuestas serán proporcionales a la gravedad del incumplimiento y por su cuantía no podrán ser superiores al 10 por ciento del precio del contrato, IVA excluido, ni el total de las mismas superar el 50 por cien del precio del contrato. A estos efectos podrán ser objeto de penalidades:

- a. La ejecución de la prestación de manera defectuosa o incorrecta, o incumplimiento de las instrucciones del Responsable del contrato.
- b. La falta de sustitución del personal dependiente de la empresa adjudicataria, que no asista al trabajo por cualquier motivo justificado o cause baja por enfermedad, al día hábil siguiente a la fecha en que se produzca.
- c. La falta de asistencia al trabajo del personal dependiente de la empresa que no haya causado sustitución, cuando esta suponga 3 o más días a lo largo de un mes.





Las penalidades se harán efectivas mediante deducción de las cantidades que, en concepto de pago total o parcial, deban abonarse al contratista o sobre la garantía que, en su caso, se hubiese constituido, cuando no puedan deducirse de las facturas correspondientes, de acuerdo con el artículo 194.2 de la LCSP.

Ante el incumplimiento parcial de las prestaciones, por causas imputables al contratista, la Administración podrá optar, atendiendo a las circunstancias del caso, por la resolución del contrato o por la imposición de penalidades con las limitaciones establecidas en el párrafo primero.

El adjudicatario queda obligado al cumplimiento del contrato dentro del plazo total de ejecución del mismo y de los plazos parciales señalados para su ejecución sucesiva. En todo caso, la constitución en mora del contratista no requerirá interpelación o intimación previa por parte de la Administración. En caso de incumplimiento del plazo total, por causas imputables al contratista, la Administración podrá optar, atendiendo a las circunstancias del caso, por la resolución del contrato o por la imposición de las penalidades diarias fijadas en el artículo 193.3 de la LCSP.

Cuando los daños causados a la Administración por cumplimiento defectuoso, incumplimiento parcial o demora fuesen superiores a la penalidad impuesta, o esta no estuviese prevista, la Administración exigirá la indemnización por daños y perjuicios.

La imposición de penalidades seguirá el procedimiento previsto en el artículo 194.2 LCSP

14.14.- Pago del precio.

1.- El contratista tiene derecho al abono, con arreglo a los precios convenidos de los trabajos que realmente ejecute, con sujeción al contrato otorgado, a sus modificaciones aprobadas y a las órdenes dadas por la Administración.

2.- El precio a abonar a la empresa adjudicataria como contraprestación por la gestión del servicio de comedor se calculará para cada mes de prestación del servicio con referencia al número de comensales previstos para cada mes comunicado a la empresa por la dirección del centro educativo.

Cuando el número de menús efectivamente servidos a lo largo del mes sea inferior al previsto se abonará el importe correspondiente al número de menús servidos por el precio del menú más la cantidad que corresponda como compensación por menús previstos y no servidos.

El número estimado de comensales que figure en el documento de licitación se calculará teniendo en cuenta los datos resultantes de la encuesta realizada por el centro sobre posibles





usuarios del servicio. Dicho número estimado de comensales registrará como número previsto de comensales para el primer mes de funcionamiento del servicio.

Respecto a los meses sucesivos, la dirección del centro deberá comunicar a la empresa, con una antelación mínima de tres días hábiles al inicio del mes, el número previsto de comensales para dicho mes desglosado por grupos a efectos de ratios de dotación de cuidadores, al objeto de que la empresa provea las necesidades de personal y organizativas que corresponda.

3.- La empresa adjudicataria podrá facturar un 60 % del importe de los menús previstos y no servidos durante los períodos en los que funcione normalmente el servicio, en concepto de compensación por los gastos de personal y otros de carácter fijo. El mismo porcentaje, del 60% por menús previstos y no servidos será abonado por los centros a las empresas adjudicatarias en los casos siguientes:

- a) Huelga, a excepción de las que afecten al personal del servicio de comedor escolar, que imposibilite la prestación del mismo.
- b) Los días en los que no funcione el comedor escolar por haberse declarado oficialmente no lectivos, con posterioridad a la aprobación del calendario escolar.
- c) Aquellos días en que los alumnos se encuentren realizando actividades programadas fuera del recinto escolar y no se les suministre comida para llevar tipo "PICNIC", por parte de la empresa del comedor escolar, en sustitución del menú diario servido.
- d) Aquellos días, en los que una vez iniciado el servicio, se suspenda la actividad lectiva debido a inclemencias meteorológicas.

4.- El pago de los servicios realizados se efectuará, por los respectivos centros educativos, con periodicidad mensual dentro del mes siguiente al de ejecución de la prestación y con carácter de pago parcial de acuerdo con la certificación expedida por el/la directora/a del centro correspondiente. Dicho pago se realizará mediante cheque bancario o transferencia previa presentación de la correspondiente factura por parte de la empresa, que deberá ser conformada por el/la directora/a del centro.

5.- El pago de la última mensualidad del servicio realizado quedará afecto al acto formal de prestación de conformidad por parte de la dirección del centro educativo, respecto a la prestación realizada por la empresa adjudicataria, que se llevará a efecto dentro del mes siguiente a la fecha de finalización de la prestación objeto del contrato. De dicho pago se podrá deducir, en su caso, el coste de las obligaciones contractuales no atendidas por la empresa adjudicataria, y que hayan debido ser realizadas por el propio centro educativo, como reparaciones de maquinaria, tareas de limpieza de instalaciones vinculadas al comedor u otras





de similar naturaleza, de cuyos gastos responderá también con carácter subsidiario la garantía definitiva constituida por la empresa.

14.15.- Revisión de precios.

No procede la revisión de precios en la presente contratación

14.16.- Modificación de los contratos basados.

14.16.1.- Sin perjuicio de los supuestos previstos en la LCSP respecto a la sucesión en la persona del contratista, cesión del contrato, revisión de precios y ampliación del plazo de ejecución, los contratos administrativos solo podrán ser modificados por razones de interés público en los casos y en la forma previstos en los artículos 203 a 207 de la LCSP, y de acuerdo con el procedimiento regulado en el artículo 191 LCSP, con las particularidades previstas en el anteriormente citado artículo 207 LCSP.

14.16.2.- Modificaciones a la baja

De conformidad con lo que prevea la Ley Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia vigente, se podrá hacer uso de esta cláusula de modificación para posibilitar el objetivo de estabilidad presupuestaria.

14.16.3.- Modificaciones no previstas en el pliego de cláusulas administrativas particulares: prestaciones adicionales, circunstancias imprevisibles y modificaciones no sustanciales.

Las modificaciones no previstas en el pliego de cláusulas administrativas particulares o que, habiendo sido previstas, no se ajusten a lo establecido en el artículo 204 LCSP, solo podrán realizarse cuando la modificación en cuestión cumpla los requisitos establecidos por el artículo 205 de la citada LCSP.

Las modificaciones no previstas que sean acordadas por el órgano de contratación serán obligatorias para el contratista cuando impliquen, aislada o conjuntamente, una alteración en su cuantía que no exceda del 20 por ciento del precio inicial del contrato, IVA excluido.

14.17.- Resolución de los contratos basados.

Además de las previstas con carácter general en la LCSP, son causas de resolución de los contratos basados por considerarse encuadradas en el apartado f) del artículo 211.1 de dicha ley, como incumplimiento de la obligación principal del contrato, las siguientes:

- a. La mala calidad reiterada en los alimentos y materiales o artículos empleados en la ejecución del contrato.





- b. La negligencia reiterada en la prestación del servicio, como la insuficiencia de los suministros de alimentos necesarios, los cambios frecuentes de los menús programados y la falta reiterada de sustitución de personal vinculado al servicio, en casos de inasistencia por enfermedad u otros motivos justificados, al día hábil siguiente a aquel en que se produzca la inasistencia.
- c. La disminución del personal o de la cualificación profesional del mismo en los términos establecidos en el contrato, sin causa justificada.

También será causa de resolución del contrato el incumplimiento de cualquiera de las consideradas obligaciones esenciales del contrato y calificadas como tales al amparo de lo dispuesto en los artículos 76.2 y 202.3 de la LCSP

15.- RESPONSABLE DEL CONTRATO.-

Actuará como responsable del contrato el Jefe de Servicio de Promoción Educativa en materia de Comedores, Becas y Títulos de la Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras de la Consejería de Educación y Cultura.

16.- MIEMBROS DE LA MESA DE CONTRATACIÓN.

Por parte del Servicio de Promoción Educativa se propone como miembros de la mesa.

- Titular: Carlos Cano Martínez. Jefe de Sección de Servicios Complementarios.
- Suplente: María Josefa Ortega Martínez, Jefa de Negociado Sección de Servicios Complementarios.

EL JEFE DE SERVICIO DE PROMOCIÓN EDUCATIVA EN MATERIA DE COMEDORES, BECAS Y TÍTULOS

Jesús Pellicer Martínez

(Resolución de desempeño provisional de funciones de 3 de septiembre de 2019)

(DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE)

13/07/2020 15:48:04

13/07/2020 15:21:55 | LOPEZ GARCIA, VERONICA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-d03f458-4e6f-1b43c-eef6-0050569b6280

PELLICER MARTINEZ, JESUS

