



## MEMORIA ADMINISTRATIVA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE 7 CENTROS EDUCATIVOS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA (CURSOS ESCOLARES 2018-19 Y 2019-20).

### 1. OBJETO DEL CONTRATO Y FUNCIONES QUE COMPRENDE EL SERVICIO.

1.1 Objeto del contrato: gestión del servicio de comedor escolar en cada uno de los 7 centros docentes públicos que se detallan en documento anexo a esta memoria (ANEXO I). La gestión del servicio se realizará por una de las dos modalidades que se indican a continuación, que deberá estar debidamente especificada en el anexo al pliego anteriormente citado.

Modalidad A: La empresa adjudicataria elaborará diariamente las comidas en el propio centro docente.

Modalidad B: La empresa adjudicataria suministrará diariamente comidas pre elaboradas en otras instalaciones, realizándose en el centro solamente las operaciones necesarias para su consumo inmediato.

1.2. División en lotes. De conformidad con el artículo 99.3 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, (en adelante LCSP), el objeto del presente contrato se halla dividido en 2 lotes.

#### 1.3. 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-2008: 10.85.1** (Platos y comidas preparados).

### 2. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

Las necesidades administrativas a satisfacer mediante la presente contratación son la gestión del servicio de comedor escolar en cada uno de los centros educativos que se indican en el anexo I con objeto de ofrecer la comida de mediodía al alumnado usuario de comedor así como al personal dependiente de la C.A.R.M. con derecho a la utilización de dicho servicio, gestión que comprenderá igualmente el cuidado, vigilancia y atención educativa al alumnado usuario durante el horario de funcionamiento del comedor establecido por el centro, debido a la insuficiencia y falta





de adecuación de los medios personales y materiales con que cuenta esta Administración para la realización de esta prestación tal y como se expone en el informe de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa de fecha 29 de junio de 2018.

### 3. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN.

**3.1.-** El presupuesto máximo de cada uno de los lotes que se indican en el anexo I (integrado cada lote por varios centros educativos) se han calculado como resultado del producto del número estimado de comensales, indicado en el apartado correspondiente del citado anexo I, por el precio unitario o precio máximo del menú (4,62 euros, IVA incluido) y por el número de días de funcionamiento del servicio de comedor previsto para los cursos escolares 2018-19 y 2019-20 (176 días por cada curso), previéndose 68 días en el periodo de septiembre a diciembre y 108 días en el periodo de enero a junio de cada uno de esos cursos escolares.

A efectos de gestión presupuestaria, y abono del servicio a la empresa adjudicataria, se consideran 57 días (meses de septiembre a noviembre de 2018) en la primera anualidad; 176 días (meses de diciembre de 2018 a noviembre de 2019) en la segunda anualidad, y 119 días (meses de diciembre de 2019 a junio de 2020) en la última.

**PM (lote) = Nº EST. COMEN” x “Precio unitario (precio máximo por menú, IVA incluido)” x 352 días**

El **presupuesto base de licitación** de la presente contratación, resultado de la suma de los 2 lotes que la integran, asciende a **SEISCIENTOS TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO EUROS CON CUATRO CÉNTIMOS (603.335,04 euros)**, es decir 548.486,40 euros (más el correspondiente I.V.A. del 10 %, que asciende a 54.848,64 euros) que se financiará del siguiente modo:

Año 2018: 97.699,14 euros

Año 2019: 301.667,52 euros

Año 2020: 203.968,38 euros

Para calcular el **presupuesto base de licitación referido al precio unitario** (4,62 euros, IVA incluido) se han tenido en cuenta los siguientes costes directos e indirectos y beneficio industrial estimados (además del IVA):

#### Costes directos:

- Coste de materias primas alimentarias y no alimentarias: 1,05 euros.
- Costes totales de personal (salarios y seguridad social, vestuario, etc.): 2,61 euros.





Costes indirectos:

- Gastos generales y de estructura: 0,29 euros.

Margen de beneficio: 0,25 euros.

Impuesto sobre el valor añadido (I.V.A.): 0,42 euros.

Los costes salariales estimados por categorías profesionales según el convenio colectivo aplicable se estiman en 52 % del coste total del personal necesario para la categoría de monitores/as de comedor (personal de atención y cuidado de los alumnos) y un 48 % para el personal de cocina (cocinero/as), siendo irrelevante en este caso el género ya que el convenio colectivo de hostelería no hace distinción al respecto para estas categorías profesionales, por lo que pueden ser ocupados los puestos por personas de uno u otro género sin diferencias de salario.

**3.2.-** El sistema para determinar el precio de cada contrato, está basado en la información relativa a unidades de ejecución (n.º estimado de comensales multiplicado por el n.º de días de prestación del servicio) y valor de mercado (precio unitario), según se indica a continuación:

El **precio unitario** de cada contrato se define como el precio a abonar por cada día de utilización del servicio de comedor por parte de los usuarios del mismo (alumnado usuario y personal con derecho a la utilización del servicio) y se denominará **precio máximo por menú**. Dicho precio incluye todos los gastos, primas de seguro, tasas e impuestos que sean de aplicación, en especial el Impuesto sobre el Valor Añadido.

**3.3.-** El precio de adjudicación, con arreglo a las ofertas que se aprueben, incluirá, sin exclusión ni limitación de ninguna clase, todos los gastos que el contratista venga obligado a realizar para el completo cumplimiento de la prestación contratada, sean generales, financieros, de personal o de otra naturaleza, así como el beneficio imputable a su gestión, los seguros, cánones, tasas, impuestos y contribuciones de cualquier clase que sea, a excepción del Impuesto del Valor Añadido (IVA), que figurará en cuantía aparte. En todo caso se entenderá que en el precio ofertado se comprenderá tanto el valor económico de la contraprestación como los impuestos indicados, sin perjuicio de que en las facturas que para el cobro del trabajo realizado se expidan haya de constar separadamente alguno de dichos impuestos.

**3.4.- La presente contratación no comporta gasto para la Consejería de Educación, Juventud y Deportes**, 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. FORMA DE PAGO

**4.1.-** 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.

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 superior al producto del número de comensales previsto por el número de días de funcionamiento del comedor, se abonará el importe correspondiente al número de menús servidos por el precio del menú.

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, conforme a lo establecido en el Pliego de cláusulas administrativas particulares.

El número estimado de comensales que se especifica en esta memoria, se ha calculado teniendo en cuenta los datos resultantes de la encuesta realizada por el centro sobre posibles usuarios del servicio de cara a la puesta en funcionamiento del mismo.

El número estimado de comensales que figura en esta memoria regirá 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.

**4.2.-** La empresa adjudicataria podrá facturar un 50 % 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.





**4.3.-** El pago de los servicios realizados se efectuará, por los respectivos centros educativos, con periodicidad mensual 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.

El pago de la última mensualidad del servicio realizado quedara 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.

## **5. PLAZO Y DURACIÓN DE LOS CONTRATOS.**

**5.1.-** El plazo de duración de cada contrato será desde el día 10 de septiembre de 2018 hasta el último día lectivo del mes de junio de 2020, según el calendario escolar vigente para los cursos escolares 2018-19 y 2019-20. En el caso de que se produzca un retraso en la fecha de adjudicación prevista, con el consiguiente inicio de la ejecución en una fecha posterior, se efectuarán en la resolución de adjudicación los ajustes proporcionales necesarios en los elementos del contrato afectados, tales como el plazo, precio e importe de la garantía definitiva, en su caso.

**5.2.-** Cada contrato podrá ser prorrogado **por acuerdo del órgano de contratación**, antes de su finalización, para el curso académico siguiente. A su vez, los contratos prorrogados podrán prorrogarse de nuevo para el curso académico siguiente, sin que el número total de prorrogas acordadas curso a curso pueda exceder de dos.

**5.3.-** El horario de prestación del servicio lo fijará cada centro de acuerdo con la normativa aplicable y con el previsto en la autorización de puesta en funcionamiento del servicio. En todo caso, el horario de atención y cuidado de los alumnos usuarios del servicio de comedor escolar comprenderá desde la finalización del horario lectivo hasta la hora de inicio de las actividades formativas extraescolares de la tarde, sin que dicha duración pueda exceder de dos horas y treinta minutos.

## **6.- REVISIÓN DE PRECIOS.**





A la vista de las características de estos contratos, en cuya estructura de costes tiene la mayor ponderación los costes de personal, y teniendo en cuenta la actual coyuntura económica y sus perspectivas a medio plazo, que son de una gran estabilidad de los precios y costes de personal en los distintos sectores de la actividad económica, no se considera procedente la revisión de precios.

## 7.- CALIFICACIÓN DEL CONTRATO.

Estos contratos se califican como **CONTRATOS ADMINISTRATIVOS ESPECIALES**, según lo previsto en el artículo 25.1.b) de la LCSP, y se registrarán por sus normas administrativas especiales con carácter preferente, contenidas en el presente pliego y sus anexos y en el de prescripciones técnicas; así como en el Decreto 1/2003, de 17 de enero, por el que se regula el régimen jurídico de la autonomía de gestión económica de los centros docentes públicos no universitarios (B.O.R.M. de 22 de enero de 2003), en 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 (B.O.R.M. de 28 de julio de 2006) y las instrucciones de funcionamiento que se dicten para cada curso escolar de acuerdo con lo previsto en el artículo 9 de dicha norma. En su defecto, en cuanto a su preparación, adjudicación, efectos y extinción, por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y por el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por Real Decreto 1098/2001 de 12 de octubre (en lo sucesivo R.G.L.C.A.P.), en lo que no se oponga a la citada Ley.

Sin perjuicio de lo anterior, se aplicarán, por analogía, las normas relativas a los contratos de servicios por revestir dicho carácter el objeto material de las prestaciones a realizar. Supletoriamente se registrará por las restantes normas de derecho administrativo y en su defecto, por las normas de derecho privado.

## 8.- PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.

Este contrato se adjudicará por procedimiento abierto y con varios criterios de adjudicación de acuerdo con lo establecido en los artículos 156 y 131 de la LCSP. Se propone la tramitación ordinaria del expediente conforme a lo previsto en el artículo 116 de la norma anteriormente citada.

En esta contratación se considera idóneo el procedimiento abierto por ser el que garantiza un mayor nivel de concurrencia, lo cual favorece el poder elegir las mejores ofertas en condiciones de calidad y precio dentro en un amplio espectro de empresas que se dedican a la gestión de comedores colectivos, una vez se garantice el cumplimiento de los requisitos de solvencia adecuados al contenido y características de este contrato.

## 9.- OFERTAS CON VALORES ANORMALES O DESPROPORCIONADOS.

Se considerarán incursas inicialmente en presunción de temeridad, a los





efectos del artículo 149.2.b) de la LCSP, las ofertas cuyas bajas respecto a la media aritmética de todas la ofertas 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 apartados 12.2, 12.3 y 12.5 (mejoras en ratios de dotaciones de persona, posibilidad de repetir platos y oferta de menús adaptados al perfil del alumnado, respectivamente):

<b>Puntuación total obtenida criterios adjudicación 12.2.2 12.2.3 y 12.2.5</b>	<b>Límite % de baja sobre la media aritmética de las ofertas</b>
0	18
5	17
10	16
15	15
20	14
25	13
30	12
35	11
40	10

En el caso de que concurra un solo licitador, se aplicará un límite del 20 % de baja sobre el tipo de licitación, que se verá reducido en un 1 % por cada 5 puntos que obtenga, en su caso, en los apartados anteriores, de modo que si obtiene la puntuación máxima en estos apartados (40 puntos) el límite porcentual de baja se reducirá a un 12 %.

A estos efectos, no se considera la puntuación obtenida en el apartado 12.2.4 (calidad de los menús), ya que los factores considerados en este apartado tienen un componente principalmente vinculado a elementos cualitativos (equilibrio nutricional, variedad de los menús, etc.) en los que no existe necesariamente una correlación entre la mayor calidad (y puntuación) y un mayor coste, como sí ocurre en el resto de apartados de los criterios de adjudicación (por ejemplo, si se oferta mejora de ratios de monitores o posibilidad de repetir platos, se incurre en mayores costes de personal o de materias primas respectivamente).

## **10.- CAPACIDAD PARA CONTRATAR.**

**10.1.-** Están capacitadas para contratar el servicio de comedor escolar de 10 centros educativos de la C.A.R.M. las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras que tengan plena capacidad de obrar y no estén incursas en las prohibiciones para contratar con la Administración señaladas en el artículo 65.1 y 2 de la LCSP, y acrediten la necesaria solvencia según se indica en el punto siguiente.

### **10.2.- Acreditación de la solvencia económica y financiera.**

Se acreditará por los siguientes medios:





Declaración sobre el volumen de negocios de la empresa referido al mejor de los tres últimos ejercicios disponibles en función de la fecha de creación o de inicio de las actividades del empresario, que deberá ser superior a 300.000 euros por cada lote al que se licite.

### **10.3. Acreditación de la solvencia técnica o profesional.**

Se acreditará por los siguientes medios:

El criterio para acreditar la solvencia técnica o profesional será la experiencia en la realización de trabajos de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del presente contrato, que se acreditará mediante la relación de los trabajos efectuados por el interesado en el curso de los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario público o privado de los mismos, siendo el requisito cuantitativo mínimo que el importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior a 220.000 euros (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 se servicios realizados a la propia Consejería de Educación, Juventud y Deportes 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, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de dicho certificado, mediante una declaración del empresario acompañada de los documentos de que disponga que acrediten la realización de la prestación.

### **10.4. Elección de los requisitos de solvencia.**

A la hora de elegir los requisitos de solvencia de entre los previstos en los artículos 87 y 90 de la LCSP, se ha considerado conveniente recoger los requisitos más fácilmente valorables por la mesa de contratación al estar constituidos por parámetros cuantitativos objetivos, como son el volumen de negocio general de la empresa, para la solvencia económica y la realización de trabajos de igual o similar naturaleza a la del objeto del contrato para la solvencia técnica, también cuantificados objetivamente.

En el caso de la solvencia económica se considera conveniente que la empresa cuente con un volumen de negocio conjunto que garantice suficientemente su capacidad de respuesta frente a imprevistos u otras contingencias propias de la actividad empresarial en función del volumen de adjudicación a obtener.

Respecto a la solvencia técnica o profesional se considera suficiente que haya tenido al menos en uno de los tres últimos ejercicios un volumen de actividad en trabajos





de igual o similar naturaleza que duplique al menos el presupuesto anual del lote más pequeño, lo que le otorgaría a nuestro juicio la experiencia en la realización de actividades similares suficiente como para poder prestar un servicio de calidad en el caso de resultar adjudicataria de alguno o algunos de los lotes objeto de esta contratación.

## 11.- CLASIFICACIÓN.

Para licitar al presente contrato no se exige clasificación.

## 12.- CRITERIOS DE ADJUDICACION.

**12.1.-** Teniendo en cuenta que el contrato se adjudicará mediante procedimiento abierto, los criterios que servirán de base para la adjudicación son los que se relacionan en los dos apartados que se indican a continuación.

Para elegir estos criterios de adjudicación se ha buscado conseguir un adecuado equilibrio entre los criterios de valoración automática y los dependientes de un juicio de valor, dando preponderancia a los primeros con el fin de reducir los riesgos que siempre implican las valoraciones subjetivas aunque sean realizadas con la mayor imparcialidad y criterio profesional.

Dentro de los criterios de valoración automática se ha considerado conveniente tener en cuenta, además del precio ofertado, unas posibles mejoras que aumentan objetivamente la calidad del servicio y que implican un mayor coste económico para la empresa que las oferte, por lo que son equiparables a reducciones en el precio, de modo que es posible que a igualdad de precio ofertado o con diferencias significativas en el mismo pueda obtener la adjudicación la empresa que en mayor medida ofrezca dichas mejoras, ya que comportan aun aumento importante en la calidad del servicio prestado sobre los mínimos exigibles, que en todo caso han de ser correctos.

Los criterios de valoración dependientes de un juicio de valor, que han de ser aplicados por técnicos especializados con formación en materia de dietética y nutrición humana, contemplan la calidad del menú tipo que consumen la mayor parte del alumnado (el que no requiere adaptaciones por motivos sanitarios) a la que se otorga la mayor ponderación (30 %), con posibles mejoras en la oferta de menús para alumnos con intolerancias o patologías de tipo alimentario o que suponen un refuerzo nutricional mediante la oferta de lácteos en los casos que se considere conveniente, lo que supone una mejora en la vertiente de la calidad nutricional de la oferta, a lo que se le otorga una ponderación del 10 % (5% en cada una de las dos posibles mejoras en estos aspectos).

Se considera que estos criterios favorecen la selección de las mejores ofertas buscando un adecuado equilibrio entre la calidad y el precio, minimizando los componentes de carácter subjetivo en dicha selección.

### 12.1.1.- Criterios de valoración automática (hasta 60 puntos).





- a) El precio ofertado: hasta 30 puntos.
- b) Las mejoras ofertadas en la ratio de dotaciones de personal de atención y cuidado de los alumnos (cuidadores), sobre las previstas en 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 (B.O.R.M. de 28 de julio de 2006: hasta 25 puntos.
- c) La posibilidad de repetir platos: hasta 5 puntos.

**12.1.2.-** Criterios de valoración dependientes de un juicio de valor (hasta 40 puntos).

- 
- a) La calidad de los menús (hasta 30 puntos).
- b) La oferta de menús adaptados al perfil del alumnado (hasta 10 puntos).

**12.2.-** La Mesa de contratación realizará la propuesta de adjudicación al órgano de contratación según la puntuación alcanzada por cada empresa, tras la valoración de las distintas ofertas, de acuerdo con el siguiente baremo:

**12.2.1.- Precio ofertado** (máximo 30 puntos):

La puntuación de este apartado se calculará para cada lote en proporción a la rebaja ofertada sobre el precio máximo del menú, del siguiente modo: cero puntos a las ofertas coincidentes con el tipo de licitación (previo máximo del menú, IVA incluido, especificado para cada lote en el anexo I.A y la puntuación máximo de 30 puntos a la oferta de precio más bajo de las admitidas, pero solamente en el caso de que la baja de esa oferta respecto al tipo de licitación sea igual o superior al 10 %. Si la oferta de menor precio 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:

$$V_i = \frac{B_i}{\text{May}(B_s, B_{\text{max}})} \times 30, \text{ donde}$$

- $V_i$  = puntuación otorgada a cada oferta económica.
- $B_i$  = baja porcentual correspondiente a cada oferta (i)
- $B_s$  = baja significativa, valor que se fija en el 10% del tipo de licitación (valor 10).
- $B_{\text{max}}$  = baja porcentual máxima de entre las presentadas (y admitidas).
- $\text{May}(B_s, B_{\text{max}})$  = representa el valor porcentual mayor de los dos indicados.

La elección de esta fórmula 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 0,4 % y otro ofertase al precio máximo del menú, obteniendo el primero 30 puntos por una baja de solo 2 céntimos y el otro 0 puntos.

#### **12.2.2.- Mejora en las ratios de dotaciones de personal (máximo 25 puntos).**

a).- Por ofertar una **mejora del 25% en las ratios** de dotación de personal de atención y cuidado de los **alumnos de primer ciclo de Educación Primaria (1º y 2º nivel) y Educación Infantil de 4 y 5 años** (1 monitor por cada 16 alumnos): 15 puntos

b).-Por ofertar una **mejora del 20% en las ratios** de dotación de personal de atención y cuidado de los **alumnos del 2º y 3º ciclo de Educación Primaria** (1 monitor por cada 25 alumnos): 10 puntos.

#### **12.2.3.- Por ofertar la posibilidad de repetir platos (máximo 5 puntos).**

Posibilidad de repetir el primero o el segundo plato todo comensal que lo desee: 5 puntos.

#### **12.2.4.- Calidad de los menús (hasta un máximo de 30 puntos).**

Para la valoración de este aspecto se tomarán en consideración los siguientes aspectos que se evaluarán de forma conjunta:

La calidad y variedad de los menús conforme a las recomendaciones y requisitos nutricionales recogidas en los apartados 1.6, 1.7, 1.8 y 2 del pliego de prescripciones técnicas particulares que rigen esta contratación.

**12.2.5.-** La oferta de menús adaptados al perfil del alumnado (hasta un máximo de 10 puntos).

En este apartado se valorará la oferta diferenciada y adicional que pueda realizar el licitador para todos o solo algunos los lotes por los que licite, sobre el menú ofertado con carácter general como menú base considerado en el apartado anterior.

Esta oferta adicional, que puede variar de unos lotes a otros, puede consistir en algunas de las siguientes medidas (debe especificarse para cada lote la oferta adicional que se realiza, en su caso):

- a) La oferta de un vaso de leche u otro producto lácteo (además de la obligatoria fruta diaria) algún día o todos los de la semana en los centros donde se considere la conveniencia de reforzar el menú debido a las carencias nutricionales del alumnado (a decidir por el Consejo Escolar): hasta 5 puntos.





- b) La amplitud y calidad de la oferta de menús adecuados para alumnos celíacos o que sufran otras patologías o intolerancias de tipo alimentario debidamente diagnosticadas (se deberá indicar que patologías o intolerancias se atenderán mediante la adaptación de los menús, y que adaptaciones se realizarán sobre el menú general): hasta 5 puntos.

### 13. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

**13.1.-** El contratista suscribirá el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y demás documentos que tengan carácter contractual, haciendo constar que conoce y acepta todas sus cláusulas. La ignorancia o desconocimiento en relación con ellas, con el Pliego de Prescripciones Técnicas, en su caso, con el contrato o con cualquier otro documento contractual no eximirá al contratista del cumplimiento de lo en ellos prevenido.

La prestación se ejecutará por el adjudicatario con estricta sujeción a las cláusulas estipuladas en el contrato y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y a la oferta presentada, observando fielmente lo establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas, y las órdenes que se le den por la Consejería de Educación, Juventud y Deportes para la ejecución del mismo, así como las instrucciones que se le den en ese sentido por el Responsable del Contrato.

**13.2.-** El adjudicatario estará obligado al pago, sin exclusión ni limitación de ninguna clase, de todos los gastos que sea necesario realizar para el completo cumplimiento de la prestación contratada, sean generales, de comunicación y publicidad, financieros, de personal o de otra naturaleza; los seguros cánones, tasas, impuestos, y contribuciones de cualquier clase, incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido (I.V.A.)

**13.3.-** La gestión de suministros de las materias primas, productos de limpieza, suministro de gas para el funcionamiento de las instalaciones de cocina o cualesquiera otros productos o artículos necesarios para la realización de la prestación, así como el coste de los mismos, corren a cargo del adjudicatario, a excepción del agua y la energía eléctrica.

**13.4.-** Deberá ejecutar, a su costa, las subsanaciones de los trabajos recusados por defectuosos o incorrectos.

**13.5.-** El contrato se entiende convenido a riesgo y ventura del contratista, de acuerdo con lo preceptuado por el artículo 197 de la LCSP.

**13.6.-** El adjudicatario deberá conservar en perfecto estado las dependencias e instalaciones vinculada a la ejecución del contrato, así como la maquinaria, mobiliario y menaje.





**13.7.-** Los adjudicatarios están obligados a suministrar a la Consejería de Educación, Juventud y Deportes, previo requerimiento y en el plazo de 15 días, toda la información que ésta precise para el cumplimiento de sus obligaciones de publicidad activa y acceso a la información pública, derivadas de los artículos 4 de la Ley 9/2013, 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. La Consejería de Educación, Juventud y Deportes podrá imponer multas en caso de incumplimiento de esta obligación, de conformidad con lo dispuesto en la citada normativa.

**13.8.-** Será obligación del contratista indemnizar los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 196.2 de la LCSP.

**13.9.-** 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,

**13.10.-** Complimentar cuantas obligaciones señalen las disposiciones vigentes en cada momento, sobre seguros sociales y demás normas laborales en relación con los empleados que del adjudicatario dependan y que intervengan en el desarrollo del servicio objeto del contrato.

**13.11.-** El contratista contará con el personal necesario para la ejecución del contrato. Dicho personal dependerá del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empleador respecto al mismo, siendo la administración contratante en todo ajena a dichas relaciones laborales, sin perjuicio de las facultades de dirección y coordinación del servicio y de jefatura de personal del mismo atribuidas al director del centro por la normativa reguladora de los comedores escolares.

**13.12.-** Obligación de subrogación en los contratos de trabajo.

El adjudicatario del presente contrato 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 Primero "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 de marzo de 2008.





En la presente contratación no existen trabajadores susceptibles de subrogación por tratarse de comedores escolares recientemente autorizados y que todavía no han iniciado su funcionamiento.

**13.13.-** 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.

**13.14.-** Los adjudicatarios deberán presentar al Responsable del contrato, en el plazo de 15 días desde la formalización del mismo, **Declaración responsable de que todo el personal de la empresa que vaya a adscribirse al contrato cumple el requisito 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 (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, exhibicionismo y provocación sexual, prostitución y explotación sexual y corrupción de menores, así como por trata de seres humanos.)** Los adjudicatarios serán responsables de que este personal cumple el requisito 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, debiendo de recabar los certificados correspondientes de su propio personal. Además, deberá sustituir a aquellos empleados que de manera sobrevenida incumplan el citado requisito.

**13.15.-** Con independencia de las anteriores el adjudicatario está obligado a cumplir con las obligaciones recogidas en el punto 3.1 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

**13.16.-** Los adjudicatarios designarán un coordinador del servicio, como interlocutor entre la empresa y la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa.

**Todas las obligaciones establecidas en los apartados 13.8 hasta el 13.16, ambos incluidos, de la presente cláusula, se consideran esenciales a los efectos de lo dispuesto en el artículo 211.1. f) de la LCSP.**

#### **14.- SEGURIDAD Y CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN.**

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 figura en este pliego. 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.

#### **15.- CESIÓN DEL CONTRATO Y SUBCONTRATACIÓN**





**15.1.-** El adjudicatario podrá ceder sus derechos y obligaciones a terceros siempre que se den las condiciones establecidas en el punto 1 del artículo 214 de la LCSP y se cumplan los requisitos establecidos en el punto 2 de dicho artículo.

**15.2.-** Teniendo en cuenta lo previsto en el artículo 215.2.e) de la LCSP y considerando de la naturaleza del contrato, cuyo contenido prestacional tiene espacial incidencia en la nutrición y salud de los alumnos usuarios, así como en los aspectos educativos transversales que se desarrollan en el horario de comedor, no se considera conveniente la posibilidad de subcontratación parcial de la prestación, por constituir la misma 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 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 de comedor, las cuales se encuentran íntimamente interrelacionadas, y constituyen la práctica totalidad del contenido de la prestación.

## **16.- PENALIDADES POR EJECUCIÓN DEFECTUOSA.**

**16.1.-** 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 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.

Serán penalizadas en cuantía no superior al 5 % del precio del contrato (IVA excluido):

- 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.





De acuerdo con lo dispuesto por el artículo 192.1 de la LCSP, estas penalidades serán proporcionales a la gravedad del incumplimiento y su cuantía no podrá ser superior al 50% del precio del contrato.

**16.2.-** Las penalidades se impondrán por acuerdo del órgano de contratación, a propuesta del Responsable del contrato, y dicho acuerdo será inmediatamente ejecutivo.

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.

## **17.- MODIFICACION DEL CONTRATO**

**17.1.-** El contrato podrá ser objeto de modificación en los casos previstos en el artículo 205 de la LCSP, siguiendo el procedimiento establecido en el artículo 207 de dicha norma.

## **18.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Son causas de resolución de este contrato las previstas en los artículos 211 y 313.1 de la LCSP, pudiéndose acordar de oficio o a instancia del contratista, mediante procedimiento en el que se garantice la audiencia al mismo, y con los efectos previstos en los artículos 213 y 313, puntos 2 y 3 de la LCSP.

Además de las previstas con carácter general en la LCSP, son causas de resolución del presente contrato las siguientes:

- 1.- La mala calidad reiterada en los alimentos y materiales o artículos empleados en la ejecución del contrato.
- 2.- La negligencia reiterada en la prestación del servicio, como la insuficiencia de los suministros de alimentos necesarios, los cambios reiterados de los menús programados y la falta de sustitución de personal vinculado al servicio en casos de inasistencia por enfermedad u otros motivos justificados.
- 3.- Incumplimiento por el contratista de sus obligaciones derivadas del contrato o incumplimiento injustificado de las que, para la mejor realización del servicio, le sean dadas por la Consejería en su labor fiscalizadora del mismo.
- 4.- La disminución del personal o de la cualificación profesional del mismo en los términos establecidos en el contrato, sin causa justificada.

## **19.- CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.-**





19.1.- Será obligación de la empresa adjudicataria, además de las contenidas en otras cláusulas del pliego de cláusulas administrativas particulares, y en relación con la plantilla que participe directa o indirectamente en la ejecución del contrato la siguiente:

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.

19.2.- 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.

19.3.- En caso de incumplimiento de esta obligación, se impondrá a la empresa adjudicataria una penalidad por importe del 2 % del precio del contrato, IVA excluido.

Se considera conveniente incluir esta condición especial de ejecución del contrato al objeto de favorecer una mayor tasa de incorporación al mercado laboral de este sector de la población, que se ve tradicionalmente desfavorecido o discriminado debido a sus circunstancias personales, constituyendo este tipo de iniciativas por parte de la Administración un cierto contrapeso a las condiciones del mercado, las cuales tienden a considerar, en muchos casos, factores exclusivamente económicos y de rentabilidad en los procesos de selección de personal.

## 20.- PLAZO DE GARANTIA

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 que una vez emitido informe de conformidad, en su caso, se procederá a la devolución de la garantía definitiva constituida

## 21.- RESPONSABLE DEL CONTRATO

Actuará como Responsable del contrato la Jefa de Sección de Servicios Complementarios de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa de la Consejería de Educación, Juventud y Deportes.

EL JEFE DE SERVICIO DE PROMOCIÓN EDUCATIVA

José Luis Abenza Guillamón.

(Documento firmado electrónicamente)

