una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Muria, segón arfículo 27.3.3, de la Ley, 39/2015. micidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección. https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) c2ddeat2.aa04.5e83.736229002179



INFORME SOBRE LA NECESIDAD DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA/COMEDOR EN EL CENTRO SOCIAL DE PERSONAS MAYORES DE CARAVACA

El Instituto de Acción Social (IMAS), en el marco de sus competencias en materia de atención a las personas mayores pone a disposición de éstas los Centros Sociales de Personas Mayores (CSPM), con el objetivo de promover el envejecimiento activo, ofreciendo espacios para la convivencia, propiciando su participación activa y la mejora de su calidad de vida.

Con la finalidad de promover y fomentar la convivencia y dinamización de las actividades de dicho Centro, se plantea la conveniencia de poner a disposición de los usuarios del CSPM un servicio de cafetería/comedor.

Al no contar con los recursos necesarios para realizar la referida prestación, es necesario proceder a la contratación de este servicio, disponiendo el centro de instalaciones, equipamiento, mobiliario y utillaje adecuado para el desarrollo de esta actividad.

Por lo anteriormente expuesto, se propone la contratación para la prestación del Servicio de Cafetería-comedor en el CSPM de Caravaca, mediante procedimiento abierto, con tramitación ordinaria.

1 OBJETO DEL CONTRATO

Prestación del Servicio de Cafetería/Comedor en el Centro Social para Personas Mayores de Caravaca, de acuerdo a las características técnicas definidas en el correspondiente Pliego de Prescripciones Técnicas.

2 REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR LA ENTIDAD LICITADORA

2.1 Solvencia económica y financiera

Atendiendo a la naturaleza del objeto del contrato y al volumen de negocio estimado, no se considera necesario exigir al adjudicatario solvencia económica ni financiera, entendiendo que la acreditación de la póliza de responsabilidad civil garantiza la solvencia del licitador para la ejecución del servicio objeto del contrato.

2.2 Solvencia técnica

La solvencia técnica del licitador se apreciará teniendo en cuenta sus conocimientos técnicos, eficacia, experiencia y fiabilidad.

El licitador deberá acreditar experiencia profesional en la prestación de servicio de cafetería/comedor de 15 meses realizada en los dos últimos años, para lo que presentará una relación de los principales servicios o trabajos realizados indicando el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos, por aplicación analógica del artículo 90.1 apartado a) de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público........" Los servicios efectuados se acreditarán mediante certificados de buena ejecución expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste, o a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario.



puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección. https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) c2ddeaf2-aa04-5e83-736229002179





2.3 Garantía definitiva.

Teniendo en cuenta la naturaleza y duración del servicio de que se trata, así como el volumen del negocio que se estima probable, se requerirá al adjudicatario para que se constituya una garantía definitiva cuyo importe se fija en la cuantía de TRESCIENTOS EUROS (300€)

3 PRECIO DEL SERVICIO

Los artículos a la venta y sus precios serán los que figuren en la oferta del adjudicatario, teniendo como base los precios máximos establecidos en el Anexo.

El adjudicatario percibirá directamente de los usuarios del servicio el cobro del mismo, de acuerdo a las tarifas aprobadas a la adjudicación y formalización del contrato.

Una vez formalizado el contrato e iniciada la actividad, y al objeto de adecuar la oferta a la demanda de los destinatarios, el adjudicatario podrá solicitar a la dirección del Centro la ampliación de los productos ofertados y/o la modificación de los establecidos en la oferta inicial, (sustitución por otros productos de similares características manteniendo el precio aprobado en la licitación). Una vez autorizada, se incorporarán a la lista de precios y artículos ofertados.

VIGENCIA DEL CONTRATO Y PRÓRROGA

La vigencia del presente contrato será desde la fecha de su firma por ambas partes, prevista para el 1 de enero de 2019 hasta el 30 de junio de 2021.

El contrato podrá ser objeto de prórroga por el periodo que se proponga desde la Subdirección General de Personas Mayores, de forma expresa y por mutuo acuerdo de las partes, teniendo en cuenta que el plazo de duración total de este contrato, incluidas las prórrogas, no será superior a 5 años.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Para la adjudicación se tendrá en cuenta el criterio único la oferta de la tarifa más baja. A la oferta que proponga la rebaja porcentual más elevada sobre el total de los precios máximos en cada uno de los servicios y grupos establecidos en el ANEXO se le asignará el máximo de la puntuación y al resto la puntuación proporcional, teniendo en cuenta que se entenderá que incurre en baja temeraria aquella oferta que sea inferior a la media aritmética de las ofertas presentadas en más de un 25%.

•	Menús	25 puntos	
•	Desayunos	20 puntos.	
Grupos	artículos ofertados		
•	Refrescos, batidos, agua, zumos	10 puntos	
•	Bebidas calientes	15 puntos	
•	Cervezas	5 puntos	
•	Vinos	5 puntos	
•	Licores y combinados	2 puntos	
•	Repostería y bollería	3 puntos	
•	Bocadillos	5 puntos	
•	Tapas y raciones	10 puntos	



pwede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) C2ddeaf2-aa04-Se83-736229002 179



RESPONSABILIDADES

El adjudicatario asumirá el compromiso de sujetarse estrictamente a las especificaciones contenidas en las Cláusulas Administrativas Particulares.

La Entidad adjudicataria garantizará responsablemente que los compromisos contractuales se realizarán cumpliendo todos los requisitos y condiciones de calidad y de cualquier otra índole que se indican el Pliego de Prescripciones Técnicas y las derivadas de la normativa vigente aplicable.

La Entidad adjudicataria asume la responsabilidad civil derivada directa o indirectamente del servicio mediante suscripción de la correspondiente póliza aseguradora, cuya copia deberá facilitar a la dirección del CSPM de Caravaca.

Las responsabilidades de carácter sanitario, laboral, fiscal, de Seguridad Social y demás de obligado cumplimiento según sus disposiciones establecidas por la legislación vigente, corresponden única y exclusivamente al adjudicatario.

Serán de la exclusiva responsabilidad por parte del adjudicatario las indemnizaciones que puedan derivarse como consecuencia de su actividad contratada, reservándose el órgano contratante el derecho al ejercicio de las acciones resolutorias o indemnizatorias que procedan en el supuesto de paralización o suspensión de la prestación del servicio.

CAUSA DE RESOLUCIÓN.

La no aportación de la póliza del seguro de responsabilidad civil a la dirección del Centro en el plazo de un mes desde la formalización del contrato será causa de resolución del mismo.

Deficiencias en la prestación del servicio reiteradas consideradas como graves mediante el correspondiente informe emitido desde la dirección del centro, relativo a las obligaciones del adjudicatario, tales como:

- Falta reiterada de limpieza e higiene en las instalaciones, así como en la expedición de productos alimenticios.
- Alteraciones reiteradas de los precios vigentes y/o cobro indebido.
- Incumplimiento de las disposiciones legales para los establecimientos de hostelería que le sean de aplicación.
- Utilización inadecuada de las instalaciones, destinándolas a uso diferente al objeto del contrato.
- Interrupción del servicio durante más de dos días consecutivos sin justificación ni autorización previa.

DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONTRATO

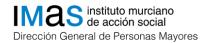
La responsabilidad técnica del contrato, supervisar su correcta ejecución, así como ejercer la interlocución con el adjudicatario corresponderá a la Dirección del Centro y, en su ausencia, al Jefe/a de Sección de Gestión de Centros y Programas II.

(documento firmado electrónicamente al margen) La Técnica Consultora Subdirección General de Personas Mayores

Pilar Cazorla Páez







ANEXO -TARIFA DE PRECIOS MÁXIMOS.

Relación de servicios y productos mínimos. Servicios de cafetería / comedor.

Servicios mínimos a ofertar		PRECIO MÁXIMO
Menú	Ensalada o entrante plato principal agua, cerveza o vino, pan postre	6,5€
Desayuno	Cafés o infusiones + pieza de bollería o ½ tostada (aceite, tomate o mantequilla)	1,40€
	Desayuno + zumo	1,90€

Grupos.	Artículos mínimos a ofertar	PRECIO MÁXIMO
Refrescos, batidos y Zumos Agua	Refrescos de cola, naranja, limón, tónica Mosto, batidos (al menos de dos sabores) zumos de fruta. Botellín de agua (30cl) Botellín de agua con gas (30 cl) Botella de agua (1,5 l)	1,00€
Bebidas calientes	Café sólo /café sólo descafeinado Café con leche/descafeinado con leche Café cortado/descafeinado con leche. Vaso de cacao con leche, Carajillo infusiones,	1,10€
Cerveza	Botellín (1/5I) Botellín (1/3I) Botella (1I)	2,00€
Vinos	Chato vino Copa de vino Copa tinto de verano	0,70€
Licores y Combinados	Copa anisados Copa Brandy Copa licores combinados Copa licor sin alcohol Refresco + licor (mínimo de tres combinados)	3,00€

Comida	Artículos mínimos a ofertar	PRECIO MÁXIMO
Repostería y bollería	3 productos (a determinar por el ofertante)	0′80€
Bocadillos fríos	4 productos(a determinar por el ofertante)	1,20€
Bocadillos calientes	4 productos(a determinar por el ofertante)	1,50€
Tapas	5 productos (a determinar por el ofertante)	2,00€
Raciones	5 productos (a determinar por el ofertante)	3,00€

