



Negociado  
Escuela de 0 a 3

📄 ESC18100I

Código de Verificación

📁 602/2024



3O3W1B1N2V5M6W2G0P7J

🕒 21-06-24 20:46

Asunto

CONTRATO DEL SERVICIO DE COCINA Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DE LA ESCUELA INFANTIL DE 0 A 3 AÑOS DE GRADO.

Interesado

AYUNTAMIENTO DE GRADO  
CALLE ALONSO DE GRADO 3, GRAU/GRADO  
GRAU/GRADO  
33820-GRADO  
ASTURIAS

## MEMORIA JUSTIFICATIVA

1.	<u>OBJETO DEL CONTRATO</u> .....	2
2.	<u>DIVISIÓN EN LOTES</u> .....	2
3.	<u>DURACIÓN DEL CONTRATO</u> .....	2
4.	<u>JUSTIFICACIÓN, NECESIDAD E INSUFICIENCIA DE MEDIOS</u> .....	2
5.	<u>JUSTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO UTILIZADO PARA SU ADJUDICACIÓN</u> .....	3
6.	<u>FACTURACION Y FORMA DE PAGO</u> .....	¡Error! Marcador no definido.
7.	<u>PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN Y VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO</u> .....	3
8.	<u>CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN</u> .....	7



Negociado  
Escuela de 0 a 3

📄 ESC181001

Código de Verificación

📁 602/2024



3O3W1B1N2V5M6W2G0P7J

🕒 21-06-24 20:46

## 1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego tiene por objeto regular las condiciones técnicas que han de regir la prestación del servicio de cocina de la escuela infantil, así como servicios complementarios de conformidad con lo establecido en el mismo y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

En concreto, el contrato comprende:

La programación, preparación y elaboración de los menús de la escuela infantil, lo que incluye: Desayuno, tentempié, comida y merienda.

Servicios complementarios de lavandería y limpieza auxiliar, con el alcance establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

(CPV): 55321000-6 | Servicios de preparación de comidas.

55322000-3 | Servicios de elaboración de comidas.

## 2. DIVISIÓN EN LOTES

Debido a la similar naturaleza de los servicios a prestar se justifica no establecer lotes en esta licitación debido a que dificultaría la correcta ejecución del contrato desde el punto de vista técnico.

La no división en lotes proporciona una mayor flexibilidad al adjudicatario del contrato a la hora de gestionar los medios personales y también supone una mayor simplificación y reducción en las tareas de coordinación y control del servicio.

## 3. DURACIÓN DEL CONTRATO

El contrato tendrá un (1) año de duración, coincidente con el curso escolar. Se establece la posibilidad de dos prórrogas adicionales, de un año de duración cada una de ellas. Por tanto, la duración total del contrato no podrá exceder de tres años.

Los servicios se prestarán durante 11 meses al año, excluyendo fines de semana, mes de agosto, días festivos (nacionales, locales, autonómicos) así como los días no lectivos que para cada curso escolar sean establecidos en el calendario aprobado por el Consejo Escolar. Dicho calendario escolar será facilitado a la empresa adjudicataria al inicio de cada curso.

## 4. NECESIDAD E INSUFICIENCIA DE MEDIOS

En los términos de los artículos 63.3.a y 116.4.f de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (en adelante LCSP), el Ayuntamiento de Grado no dispone de los medios personales necesarios para la prestación de las actividades objeto del contrato.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 28.1 de la LCSP, así como en el artículo 73 del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, se exponen a continuación las necesidades que



Negociado  
Escuela de 0 a 3

📄 ESC181001

Código de Verificación

📁 602/2024



3O3W1B1N2V5M6W2G0P7J

🕒 21-06-24 20:46

pretenden cubrirse mediante el contrato proyectado, así como la idoneidad de su objeto y contenido para satisfacerlas.

El contrato viene determinado por la necesidad de prestar el servicio de cocina en la Escuela Infantil, así como los servicios complementarios asociados: lavandería, planchado y limpieza auxiliar. Con ello se ofrece a las familias un servicio integral de cuidado de los más pequeños que permita la conciliación de la vida laboral y familiar.

## 5. JUSTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO UTILIZADO PARA SU ADJUDICACIÓN

De conformidad con el artículo 17 de la LCSP se trata de un contrato de servicios, definidos en el precepto como aquellos que tengan por objeto prestaciones de hacer consistentes en el desarrollo de una actividad o dirigidas a la obtención de un resultado distinto de una obra o suministro, incluyendo aquellos en los que el adjudicatario se obligue a ejecutar el servicio de forma sucesiva y por precio unitario.

El procedimiento más adecuado para la adjudicación del contrato es el procedimiento abierto, en el que cualquier empresario interesado podrá presentar su proposición, quedando excluida toda negociación de los términos del contrato con los licitadores.

El procedimiento elegido deberá garantizar la consecución de los objetivos y principios enunciados en el artículo 1 de la LCSP, relativos a igualdad, libertad de acceso a las licitaciones, publicidad, objetividad y transparencia.

## 6. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN Y VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

### 6.1. Presupuesto base de licitación

El presupuesto base de licitación que opera como límite máximo de gasto que en virtud del contrato puede comprometer el órgano de contratación, incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido que se indica como partida independiente, asciende a la cantidad de CINCUENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS VEINTISEIS EUROS CON TREINTA Y TRES CÉNTIMOS (57.726.33 €) e incluye los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos precisos para su ejecución.

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN		
Precio IVA excluido	IVA (21%)	Precio IVA incluido
47.707,71 €	10.018,62 €	<b>57.726,33 €</b>

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 100 de la LCSP se procede a efectuar el desglose del presupuesto del contrato.



Negociado  
Escuela de 0 a 3

📄 ESC181001

Código de Verificación

📁 602/2024



3O3W1B1N2V5M6W2G0P7J

🕒 21-06-24 20:46

El presupuesto del contrato se ha calculado sobre el tiempo estimado de prestación del servicio y en base a los costes determinados para la ejecución del mismo. En dicho cálculo se han tenido en cuenta las siguientes consideraciones:

1.- **COSTES DIRECTOS**, son los costes de los factores necesarios que se aplican a la ejecución del contrato, divididos en dos conceptos: a) costes de personal, b) otros costes directos en los que se entienden incluidos los costes de materiales necesarios para la ejecución del contrato. Se ha estimado que los costes directos representan en total, el 81 % del coste del contrato.

El coste de personal interviene directamente en la ejecución del objeto del contrato, estimando que representa el 77% del coste total. Este concepto comprende los salarios, cotizaciones sociales y otros gastos a cargo del empleador.

Para su determinación se ha tomado en consideración el Convenio colectivo de restauración colectiva (BOE nº 299 de 14 de diciembre de 2022). No procede estimar una diferencia con desagregación de género porque no se establece en el convenio de aplicación.

En relación al personal a adscribir al servicio, se estima necesario un Cocinero/a a jornada completa (40 horas semanales) y un ayudante con a media jornada (20 horas semanales). Tomando como referencia los datos del curso escolar anterior, el servicio se prestará durante aproximadamente 214 días, en los periodos comprendidos de septiembre a diciembre de 2024 y de enero a julio de 2025, coincidiendo con el curso escolar.

En relación a los costes sociales y otros gastos a cargo del empleador, se ha estimado un porcentaje del 36,60% que engloba:

COTIZACIONES Y OTROS GASTOS	
CONTINGENCIAS COMUNES	23,60%
COTIZACIÓN POR DESEMPLEO, FOGASA Y FP	7,50%
CONTINGENCIAS ACCIDENTES DE TRABAJADORES Y ENFERMEDADES PROFESIONALES	1,50%
ABSENTISMO Y OTROS GASTOS	4,00%
<b>TOTAL COTIZACIONES</b>	<b>36,60%</b>



Negociado  
Escuela de 0 a 3

📄 ESC181001

Código de Verificación

📁 602/2024



3O3W1B1N2V5M6W2G0P7J

🕒 21-06-24 20:46

### COCINERO

Coste salarial						
SALARIO BASE ANUAL	Paga Santa Marta	TOTAL SALARIO BASE	COSTE SS	TOTAL ANUAL	% JORNADA	TOTAL ANUAL S/JORNADA
18.274,20 €	1.146,15 €	19.420,35 €	7.107,85 €	26.528,20 €	100,00%	26.528,20 €

### AYUDANTE/AUXILIAR

Coste salarial						
SALARIO BASE ANUAL	Paga Santa Marta	TOTAL SALARIO BASE	COSTE SS	TOTAL	% JORNADA	TOTAL ANUAL S/JORNADA
16.453,22 €	1.146,15 €	17.599,37 €	6.441,37 €	24.040,74 €	50,00%	12.020,37 €

TOTAL COSTES PERSONAL 38.548,57 €
--------------------------------------

Al resto de costes directos se les atribuye un porcentaje del 4% sobre el coste directo de personal. Este concepto engloba gastos como los uniformes de los trabajadores y otros equipos de protección individual.

**2.- COSTES INDIRECTOS**, son los costes de los factores necesarios para la ejecución del contrato que no se corresponden a ninguna unidad concreta; se repercuten en el presupuesto mediante un porcentaje y se dividen en dos conceptos: a) gastos generales y b) beneficio de la empresa. Se ha estimado que los costes indirectos representan el 19% del precio del contrato.

a) Gastos generales: en este apartado se toman en consideración, entre otros, los gastos administrativos y de gestión, seguridad e higiene en el trabajo y los seguros del personal. Estos gastos se estiman en un porcentaje del 6% del coste directo.

b) Beneficio de la empresa: es el beneficio esperado por el adjudicatario del contrato como pago por el servicio realizado. El cálculo se realiza mediante la aplicación del porcentaje del 13% del coste directo.



Negociado  
Escuela de 0 a 3

📄 ESC18100I

Código de Verificación

📁 602/2024



3O3W1B1N2V5M6W2G0P7J

🕒 21-06-24 20:46

De lo anterior resulta:

<b>CÁLCULO COSTE DEL SERVICIO SIN IVA</b>			
COSTES DIRECTOS	Costes de personal	77,00%	38.548,57 €
	Materiales y medios auxiliares	4,00%	1.541,94 €
	Gastos Generales	6,00%	2.405,43 €
COSTES INDIRECTOS	Beneficio Industrial	13,00%	5.211,77 €
	<b>TOTAL</b>	<b>100,00%</b>	<b>47.707,71 €</b>

<b>PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN</b>		
<b>Precio IVA excluido</b>	<b>IVA (21%)</b>	<b>Precio IVA incluido</b>
47.707,71 €	10.018,62 €	<b>57.726,33 €</b>

## 6.2. Valor estimado

El valor estimado del contrato incluidas las posibles prórrogas, asciende a la cuantía de CIENTO CINCUENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS SESENTA EUROS CON SESENTA Y SEIS CENTIMOS (152.664,66 €):

<b>VALOR ESTIMADO</b>	
AÑO 1	47.707,71 €
PRORROGA 1	47.707,71 €
PRORROGA 2	47.707,71 €
MODIFICACION	9.541,54 €
<b>TOTAL</b>	<b>152.664,66 €</b>



Negociado  
Escuela de 0 a 3

📄 ESC181001

Código de Verificación

📁 602/2024



3O3W1B1N2V5M6W2G0P7J

🕒 21-06-24 20:46

## 7. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Los criterios que han de servir de base para la adjudicación del contrato son los siguientes:

### 1. Criterios valorables mediante la aplicación de fórmulas (máximo 60 puntos):

#### a) **Oferta económica: Hasta 60 puntos.**

La puntuación económica se obtendrá de aplicar la siguiente fórmula de cálculo proporcional:

$$\text{Puntuación} = (\text{Pv}/\text{Po}) * 60$$

Donde,

PV = Precio de la oferta más ventajosa

PO = Precio ofertado por cada licitador

### 2. Criterios cuantificables mediante un juicio de valor (máximo 40 puntos):

- Proyecto de Organización del Servicio.

El licitador deberá presentar un proyecto de realización del servicio y el desarrollo global del mismo con el fin de conseguir una prestación eficaz y eficiente en todos sus aspectos partiendo de los requisitos mínimos establecidos en el Pliego Técnico. El proyecto tendrá una extensión máxima de 15 folios DIN-A4 por una sola cara, letra arial tamaño 10 puntos e interlineado 1,5 puntos no siendo valoradas aquellos proyectos que excedan de esta extensión. Respetando esta extensión máxima se podrán incluir esquemas, organigramas o gráficos.

Contendrá los siguientes apartados:

- a) Planificación de recursos materiales y humanos y gestión de situaciones excepcionales. (Máximo 25 puntos).
  - Propuesta de coordinación del personal de cocina y apoyo de ella dependiente, hasta 10 puntos.
  - Planificación, conservación y almacenamiento de los medios materiales para la prestación del servicio, hasta 10 puntos.
  - Criterios de actuación y respuesta en caso de situaciones excepcionales, hasta 5 puntos.



Negociado  
Escuela de 0 a 3

📄 ESC181001

Código de Verificación

📁 602/2024



3O3W1B1N2V5M6W2G0P7J

🕒 21-06-24 20:46

b) Métodos de ejecución, supervisión y control del servicio enfocados a la óptima realización del objeto del contrato. (Máximo 20 puntos).

- Mecanismos de ejecución, control y supervisión de la correcta ejecución del servicio y que incluyan acciones para la mejora del mismo, hasta 10 puntos.
- Propuesta para la coordinación del supervisor de la empresa con el responsable del contrato hasta, 10 puntos.

Cada uno de los apartados incluidos en los dos criterios anteriormente reseñados se puntuará en función de su nivel de desarrollo, claridad expositiva, grado de justificación y concreción y nivel de coherencia, de acuerdo a los siguientes rangos:

PARÁMETROS DE Puntuación	% SOBRE Puntuación MÁXIMA DEL SUBAPARTADO
INSUFICIENTE Cuando el Proyecto no es concreto o no satisface las expectativas esperadas.	Hasta 0%
BAJA Cuando el Proyecto cumple los requisitos y satisface mínimamente las expectativas esperadas.	Hasta 25%
MEDIA Cuando el Proyecto cumple los requisitos y satisface moderadamente las expectativas esperadas	Hasta 50%
BUENA Cuando el Proyecto reúne los requisitos y satisface adecuadamente las expectativas esperadas.	Hasta 75%
EXCELENTE Cuando el Proyecto satisface plenamente los requisitos y expectativas esperadas propias de un servicio excepcional de alta calidad de la prestación	Hasta 100%