



MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO DE SERVICIO DE COMEDOR SOCIAL DE LOS PALMERALES DE ELCHE

1.-INFORME DE INSUFICIENCIA DE RECURSOS PROPIOS (116.4 f) LCSP)

El art. 28 de la LCSP establece la obligación de justificar la necesidad de un contrato para el cumplimiento y realización de los fines institucionales de los entes, organismos y entidades del sector público.

La Justificación de las necesidades administrativas e idoneidad del presente contrato derivan del hecho de que la Concejalía de Acción Social, aunque dispone en cesión, por parte de la Generalitat Valenciana, del espacio en el que se prestan los servicios de comedor social, carece de recursos humanos propios para poder prestar los servicios que componen el objeto del referido contrato.

El Servicio de Comedor Social está destinado prioritariamente a aquellas personas que por sus condiciones personales, sociales, económicas o de otra índole, se encuentren en situación de vulnerabilidad social y necesiten apoyo para la cobertura de sus necesidades básicas como es la alimentación.

El Ayuntamiento de Elche, para dar respuesta a dicha necesidad, ofrece el servicio de comedor social de los Palmerales. Este servicio cumple una función básica de alimentación y nutrición, por lo que desempeña una destacada función social.

No obstante, el Ayuntamiento de Elche carece de medios propios para la prestación de este tipo de servicio, motivo por el que se debe acudir a una contratación externa del servicio con una entidad especializada, dada la imposibilidad de gestión propia por no disponer ni de recursos humanos, ni técnicos, ni materiales para efectuar esta tarea.

2.- JUSTIFICACIÓN DE LA CONVENIENCIA DE NO DIVIDIR EN LOTES EL OBJETO DEL CONTRATO (art.99.3 LCSP)

En cumplimiento con los requisitos demandados en el Art. 99.3 de la Ley 9/2017, de 8 noviembre de Contratos del Sector Público: el objeto del contrato, servicio de comida y merienda que ofrece el comedor social, no puede desglosarse en lotes al tratarse de un servicio único con unidad de ejecución. La división en lotes dificultaría la correcta ejecución del servicio de comida desde el punto de vista de preparación de las comidas y meriendas. Además, no es viable la división en lotes para cada servicio, comedor y merienda, dado que el servicio de comedor tiene un único horario de





apertura, desde las 12:30 horas a las 14:30 horas y la merienda se prepara durante dicho horario para 80 comensales, y se hace entrega de la misma a los comensales al finalizar el servicio de comida.

Parece indiscutible que solo existe un objeto del contrato (servicio de comedor social de Los Palmerales) y es razonable admitir que la realización independiente de las tareas de este servicio de comedor por una pluralidad de contratistas diferentes, supondría una onerosidad técnica añadida que dificultaría la correcta ejecución y funcionalidad que hacen técnicamente compleja la prestación e indivisible cualquier eventual responsabilidad civil derivada del contrato, así como las garantías exigibles al contratista de la prestación.

3.-CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE CARÁCTER SOCIAL, ÉTICO, MEDIOAMBIENTAL O DE OTRO ORDEN (art. 202 LCSP)

El adjudicatario vendrá obligado a responsabilizarse de realizar una recogida selectiva de los residuos generados durante la ejecución del contrato. Así mismo, deberá retirar los embalajes y envases vacíos para depositarlos en los contenedores correspondientes o, en su caso, en el punto limpio u otro sistema de gestión de residuos autorizado.

4.- CONTROL DE CALIDAD

Dadas las características del contrato, la empresa adjudicataria tiene la obligación de cumplir con la legislación vigente sobre comedores colectivos, medidas sanitarias y todas aquellas de carácter laboral, social y derivadas del convenio colectivo de aplicación, con lo que el seguimiento del cumplimiento de estas obligaciones debe garantizar la calidad de los servicios a prestar.

5.- JUSTIFICACIÓN DEL CÁLCULO DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO (art. 101.5; 100.2; 101.2 LCSP)

El valor estimado del contrato para la prestación del Servicio de Comedor Social de Los Palmerales, se ha obtenido en base a los costes salariales del personal necesario para el desarrollo del servicio, calculados de conformidad con el Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva (código Nº 99100165012016), suscrito el 29/06/2022, publicado en el BOE nº 299 de 14 de diciembre de 2022, e incrementados en un porcentaje anual durante la vigencia del contrato y sus eventuales prórrogas, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 100 y ss. de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Sobre la base de estos costes de personal se han calculado los costes de funcionamiento, los costes indirectos y el beneficio industrial, teniendo en cuenta la actual situación de inflación por la que se está atravesando. Se acompaña a la presente memoria, como Anexo, desglose de los costes del contrato y cálculo del precio de licitación.

El presupuesto máximo anual del contrato para el Servicio de Comedor Social asciende a 204.522,56 €, más el 10% de IVA (20.452,26 €), lo que supone un total de 224.974,82 €, importe correspondiente al coste anual del servicio, estimado conforme se expone en el Anexo I que acompaña esta Memoria.





6.- DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato se establece en DOS AÑOS, contados desde la fecha de formalización del contrato, pudiendo prorrogarse por periodos anuales, hasta un máximo de dos años más.

7.- JUSTIFICACIÓN DE LA CLASIFICACIÓN QUE SE EXIJA A LOS PARTICIPANTES ASÍ COMO DE LAS CONDICIONES DE SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL Y ECONÓMICA Y FINANCIERA (art. 116.4 LCSP):

Los licitadores podrán acreditar la solvencia **indistintamente** mediante la siguiente **clasificación: Grupo M** (servicios especializados), **Subgrupo 6** (hostelería y servicios de comida), **Categoría 2** (igual o superior a 150.000 € e inferior a 300.000 €), **o bien mediante la solvencia económica y financiera y técnica o profesional** establecida en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

8.-CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS (HASTA 100 PUNTOS)

La valoración de las proposiciones para determinar la oferta en global más ventajosa se realiza utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación objetivos y subjetivos en base a la mejor relación calidad-precio.

A) Criterios de valoración subjetiva o dependientes de un juicio de valor (hasta 41 puntos).

*** MEMORIA TÉCNICA ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO (hasta un máximo de 41 puntos):** Memoria técnica de organización del servicio que deberá incluir, con amplitud suficiente, los siguientes aspectos:

Organización del servicio..... **máx. 16 puntos**

Controles higiénicos y sanitarios **máx. 13 puntos**

Recursos técnicos, materiales y personales para la prestación del servicio **máx. 12 puntos**

La Memoria técnica tendrá una extensión máxima de 50 caras, con interlineado sencillo y letra Calibri, tamaño 11. La Memoria técnica se podrá acompañar de los Anexos que se consideren necesarios para el desarrollo del servicio, sin que los mismos computen a efectos de la extensión máxima del proyecto.

En la Memoria técnica no debe hacerse referencia o alusión alguna **a las mejoras (menús gratuitos y oferta de menús especiales), establecidas como criterios de adjudicación** en este pliego. Su inclusión en la Memoria técnica supondrá la **exclusión del licitador**.

B).- Criterios cuantificables automáticamente mediante una fórmula de valor (hasta un máximo de 59 puntos).

B.1. Oferta Económica (hasta un máximo de 44 puntos)





La mejor oferta económica versará sobre el menor **precio por menú diario** ofertado. Se ponderará hasta un máximo de 44 puntos, resultante de la aplicación de la siguiente fórmula:

$$P = 44 \times (OM/OF)$$

Siendo:

P: Puntuación obtenida.

OM: Oferta más baja presentada

OF: Oferta del licitador.

La baja se ofertará sobre los siguientes precios máximos por menú:

	Precio máximo menú diario
Sin IVA	7,00 euros
Con IVA (10%)	7,70 euros

Los licitadores ofertarán un precio/menú diario que incluirá como máximo dos decimales, conforme al modelo referenciado. Si se ofertase una cifra con un único decimal se entenderá que el segundo decimal es 0. Por otro lado, si se ofertase una cifra con tres o más decimales, se seguirá únicamente, en su caso, la regla del redondeo del tercer decimal mediante la aplicación del siguiente método: Si el tercer decimal es igual o superior a 5 el segundo decimal se eleva en una unidad. Cuando el tercer decimal sea inferior a 5, el segundo decimal queda igual.

B.2 Menús gratuitos (Hasta un máximo de 5 puntos)

Se valorará este criterio a razón de **1 punto por menú diario ofertado**, sin coste adicional para el Ayuntamiento, hasta un máximo de 5 puntos.

Se otorgará la puntuación máxima de 5 puntos a los licitadores que oferten 5 menús diarios. La oferta de menús adicionales repercutirá en un aumento del número de menús servidos.

B.3. Oferta de menús especiales (hasta 10 puntos).

Preparación de **comidas temáticas en días señalados** (Nochebuena, Día de Navidad, Nochevieja, Semana Santa, fiestas locales, etc) sin coste adicional para el Ayuntamiento. Se otorgarán 10 puntos





a las ofertas que incluyan 5 comidas temáticas en fechas señaladas, y con 0 puntos las que no las oferten.

9.- CRITERIOS DE DESEMPATE

En el supuesto de que tras la aplicación de los criterios de adjudicación se produjera un empate se aplicará lo establecido en el artículo 147.2 de la LCSP.

Jefa de Servicio de Acción Social





ANEXO I: CÁLCULO COSTE MENÚ COMEDOR SOCIAL DE LOS PALMERALES

COSTES DIRECTOS

COSTES DE PERSONAL ANUAL SEGÚN CONVENIO*

CATEGORÍA	Total salario bruto mes	JORNADA	PERSONAL
COORDINADOR/A	1.134,22	18 H/SEMANA	1
COCINERA/O	1.294,29	30 H/SEMANA	1
Aux. cocina FIN SEMANA	551,23	15 H/ SEMANA	1
Aux. cocina	1.102,46 x 2	30 H/SEMANA	2

CATEGORÍA	Nº trabaj.	Salario Base Anual (14 pagas)	Cuota SS 31,9%	Provisión absentismo estimativo, formación y otros permisos 10%	TOTAL COSTE ANUAL
Coordinador	1	7.145,58 €	9.425,02	10.367,52	10.367,52
Cocinero	1	13.587,00 €	17.921,25	19.713,37	19.713,37
Aux. cocina fin de semana	1	5.787,84 €	7.634,16	8.397,58	8.397,57
Aux. cocina	2	11.575,68 x2= 23.151,36	30.536,64	33.590,30	33.590,30





Total anual sueldos brutos	Total anual incorporado el 31,9 % de la seguridad social	Total anual incorporado el 10% de la cantidad anterior de sustitución de bajas o incapacidad laboral o enfermedad o accidente.
49.671,78 €	65.517,07 €	72.068,77 €

Incremento salarial del 2,5 % anual durante la duración del contrato			
1er año contrato	2º año contrato	1er año prórroga	2º año prórroga
72.068,77 €	73.870,49 €	75.717,25 €	77.610,18 €
Media costes de personal:		74.816,67 €	
*Convenio Colectivo de referencia:			
Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva (Código Convenio 99100165012016) suscrito el 29 de junio de 2022, BOE Nº 299, de 14 de diciembre de 2022			

COSTES DE FUNCIONAMIENTO (alimentos, material, vestuario, etc.) = 110.271,63 €

Según precios de mercado: 110.271,63 €

TOTAL COSTES DIRECTOS: 185.088,30 €

COSTES INDIRECTOS (seguros, imprevistos, mantenimiento etc.): 10.179,85 €

5,5% sobre costes directos:

$185.088,30 \times 5,5\% = 10.179,85 \text{ €}$

BENEFICIO INDUSTRIAL (5% sobre costes directos)

$185.088,30 \times 5\% = 9.254,41 \text{ €}$

5.- COSTE ANUAL TOTAL

DESGLOSE COSTE SERVICIO	
COSTES DIRECTOS	185.088,30 €
COSTES INDIRECTOS	10.179,85 €
BENEFICIO INDUSTRIAL	9.254,41 €
TOTAL IVA NO INCLUIDO	204.522,56 €
IVA al 10%	20.452,26 €





TOTAL IVA INCLUIDO	224.974,82 €
--------------------	--------------

6.- COSTE MENÚ:

DESGLOSE COSTE MENÚ	
TOTAL COSTE ANUAL SERVICIO (IVA no incluido)	204.522,56€
TOTAL MENÚS ANUALES (365 DIAS/año x 80 menús)	29.200,00
*PRECIO MENÚ DIARIO: Total coste servicio/menús diarios (SIN IVA)	7,00 €
*PRECIO MENÚ DIARIO IVA INCLUIDO (tipo aplicable al 10%)	7,70 €

* El menú diario comprende la comida y la merienda.

