

INFORME TÈCNIC SOBRE LES QÜESTIONS CONTRACTUALS PER AL CONTRACTE DEL MENJAR DOMICILIARI DE L'AJUNTAMENT D'ONTINYENT.

En referència al procediment de contractació del servei domiciliari de menjar per a l'Ajuntament d'Ontinyent per a les persones usuàries d'aquest servei que pertanyen al municipi d'Ontinyent i del servei de dinar i berenar per a menors durant el període estival i que presenten les característiques descrites al Plec de Condicions Tècniques, tot i atenent a la Llei 9/2017 de 8 de novembre, Contractació del Sector Públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE de 26 de febrer de 2017 (en davant LCSP).

ES PROPOSA:

1. **Pel que fa al termini del contracte:** Establir una durada de tres anys. Des de l'inici de la prestació del servei es podrà efectuar una pròrroga d'un any, fins a esgotar un màxim de quatre anys des de l'inici de la prestació del servei.
2. **Pel que fa al codi CPV aplicable:** Identificar la prestació del contracte amb els codis CPV 55521200-0 serveis de lliurament de menjar i el CPV 55521100-9 de servei de lliurament de menjar a domicili.
3. **Pel que fa a la divisió en lots:** Atés l'article 99 de la LCSP, cal indicar que l'objecte del contracte és una unitat funcional i que per a la seua millor coordinació i servei no admet la divisió en lots, és a dir, que la realització d'este servei integral a les persones i/o famílies dificultaria la correcta execució del servei des del punt de vista tècnic. Així mateix, la divisió de lots del servei suposaria la necessitat de coordinar l'execució de les diferents activitats entre diferents entitats adjudicatàries.
4. **Pel que fa al pressupost i valor estimat:** Cal tenir en compte per al pressupost base de licitació, de conformitat amb l'article 101 de la Llei 9/2017 de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, apartat 10, les premisses següents:

Respecte dels/de les usuaris/es amb les característiques següents:

- a) Persones majors de 65 anys empadronades al municipi d'Ontinyent.
- b) Persones majors de 18 anys i menors de 65 empadronades al municipi d'Ontinyent, amb situació de dependència i/o discapacitat, que ho acrediten mitjançant Certificat de Discapacitat i/o Resolució del Grau de Dependència. En en cas de no disposar de resolució de Grau de Discapacitat i/o Grau de Dependència, es podrà sol·licitar aportant Informe de Mèdic que acredite el diagnòstic de la malaltia.
- c) Menors i/o joves del servei programa de suport a la família i la infància en període estival des dels 3 anys i fins els 17 anys, derivats específicament des del departament de Serveis Socials una vegada portada a terme la corresponent concessió d'aquesta prestació conforme als criteris establerts en la ordenança reguladora de la concessió d'ajudes de suport socioeducatiu, família i infància en període estival.



Respecte al preu dels menús:

- Partir del cost del menú actual, segons adjudicació de l'any 2021, el qual és de 3,98€ del menú normal, de 7,48€ del menú complet, i de 5,67€ del menú per a infància en el programa estival (preus sense IVA inclòs).
- Incrementar el pressupost en un 24,16% per al menú complet i per al menú infantil, percentatge que correspon a la variació de l'IPC des de l'últim estudi realitzat per licitar el contracte en 2020 i fins setembre de 2023, a més d'un 0,50% sobre l'estimació de l'IPC fins a la possible adjudicació i amb una estimació d'increment de futur del 8%.
- Incrementar el pressupost un 44,02% per al menú normal, ja que amb l'increment del IPC de la resta dels menús es trobava per baix del preu del mercat.
- Valorar la situació econòmica global dels darrers 4 anys, ocasionada per la pandèmia de la Covid-19 primer, seguida per la no recuperació econòmica i increment de costos generalitzat de les matèries primes i dels productes bàsics dels preus de l'energia i el combustible per al transport, l'augment dels salaris, així com pel conflicte bèl·lic existent entre Rússia i Ucraïna.

Amb tots aquests aspectes s'ha produït una situació extraordinària d'inflació que, tot i que actualment s'està estabilitzant cal tenir en compte una estimació del IPC per als propers 4 exercicis al voltant del 8,00% addicional a l'increment establert en el punt anterior.

Establir el preu unitari de licitació de cadascun dels menús, considerant l'IVA aplicable del 10%:

- Menú normal: 5,73 € sense IVA
- Menú complet: 9,29 € sense IVA
- Menú Infantil: 7,04 € sense IVA

S'estableix com a pressupost anual un total de 224.489,58 euros (IVA Inclòs). Xifra que és el resultat de multiplicar el preu del menú per persona de cada tipus de menú, pel nombre màxim de comensals que podríem tenir (50 places del menú normal, 20 places del menú complet i 100 places del menú infantil), pel nombre de dies màxim que es contempla en cada menú (365 dies a l'any per al menú complet i normal, i 45 dies per al menú infantil).

Establir com a valor estimat, d'acord al pressupost base de licitació, preveient la possibilitat de pròrroga d'un any, la quantitat total de 816.325,73€ (IVA exclòs) al llarg dels 4 anys de durada màxima d'aquest contracte. (s'hi adjunta taula resum).



Pressupost base anual	204.081,43 €	224.489,57 €
Total per a tres anys	612.244,29 €	673.468,72 €

Cal esmentar, en aquest punt, que el finançament del contracte es del 50% per part de l'Ajuntament d'Ontinyent i del 50% per part de la persona beneficiària, en els casos de menú normal i complet. Els serveis es certificaran i certificaran en un 50% al Ajuntament i en un 50% als usuaris excepte el menú infantil que es facturarà directament a l'Ajuntament. El cobrament als usuaris es realitzarà de conformitat a la Ordenança reguladora de la prestació patrimonial de caràcter públic no tributari del servei domiciliari de menjar (BOP Núm. 1118 de 22 de juny de 2020)

L'ajuntament no es responsabilitza dels impagaments dels usuaris a l'empresa adjudicatària.

En el cas del menú infantil el finançament és del 100% per part de l'Ajuntament d'Ontinyent (Este programa està subvencionat en part per la Conselleria competent en matèria de Serveis Socials dintre del finançament segons el Contracte Programa). Podrà ser causa de modificació la variació de la subvenció que es concedisca excepte que l'Ajuntament d'Ontinyent decidisca executar el programa amb fons propis.

A efectes informatius s'adjunta una taula-resum amb els aspectes que s'han tingut en compte en el preu del menú, com són les matèries primeres, l'elaboració dels productes, el personal auxiliar contemplat, la neteja, les assegurances, el transport, la valoració calòrica, les amortitzacions i la proporció atorgada als mateixos.

Preu per persona del menú normal:

MENÚ NORMAL		
<u>Preu menú: 5,73€ + IVA</u>	% de les despeses	Total €/persona i menú servit
Matèries primeres	45%	2,579
Elaboració	20%	1,146
Neteja	5%	0,287
Personal auxiliar	15%	0,86
Altres despeses (assegurances, transport, valoració calòrica, etc.)	15%	0,86
Total		5,73
IVA	10%	0,573
Total IVA inclòs		6,31



Preu per persona del menú complet:

MENÚ COMPLET		
<u>Preu menú: 9,29 € + IVA</u>	% de les despeses	Total €/persona i menú servit
Matèries primeres	45%	4,179
Elaboració	20%	1,857
Neteja	5%	0,464
Personal auxiliar	15%	1,393
Altres despeses (assegurances, transport, valoració calòrica, etc.)	15%	1,393
Total		9,29
IVA	10%	0,929
Total IVA inclòs		10,22

Preu per persona al menú infantil:

MENÚ INFANTIL		
<u>Preu menú: 7,04 € + IVA</u>	% de les despeses	Total €/persona i menú servit
Matèries primeres	45%	3,168
Elaboració	20%	1,408
Neteja	5%	0,352
Personal auxiliar	15%	1,056
Altres despeses (assegurances, transport, valoració calòrica, etc.)	15%	1,056
Total		7,04
IVA	10%	0,704
Total IVA inclòs		7,74

- Pel que fa a les ofertes desproporcionades o valors anormals:** Determinar les ofertes desproporcionades utilitzant els criteris establerts a l'article 85 del Reial Decret 1098/2001 de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament general de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques.
- Pel que fa als criteris d'adjudicació i millores:** Per a la valoració de les proposicions i la determinació de la millor oferta s'atendrà una pluralitat de criteris d'adjudicació sobre la base de la millor relació qualitat-preu.



6.1 Criteris la ponderació dels quals depenga d'un judici de valor: S'atorgarà un màxim de **45 punts** a la qualitat, varietat i millores:

a) Qualitat dels menús (amb un màxim de 20 punts) es valorarà:

- 1) La selecció de les matèries primeres i dels productes, el gramatge, etc.
- 2) La manipulació, elaboració i cuinat.

S'atorgaran fins a un màxim de 10 punts a cadascun dels dos apartats davanters d'acord a la taula següent:

Nombre de punts	Valoració
0	Deficient
2,5	Insuficient
5	Suficient
7,5	Bona
10	Molt bona

b) Varietat dels menús (amb un màxim de 20 punts) es valorarà:

- 1) La diversitat dels dos menús demanats.
- 2) La varietat dels mateixos atenent a aspectes com: el clima, les necessitats i tipologia d'usuaris/es del servei, la valoració calòrica, etc.

S'atorgaran fins a un màxim de 10 punts a cadascun dels dos apartats davanters d'acord a la taula següent:

Nombre de punts	Valoració
0	Deficient
2,5	Insuficient
5	Suficient
7,5	Bona
10	Molt bona



c) Millores (amb un màxim 5 punts)

Es valorarà també:

- L'ofertament dels menús distints dels sol·licitants obligatòriament, com ara els referits a certs grups de persones que tenen algun tipus de condicionament o restricció alimentària (amb un màxim de 2,5 punts)
- L'ofertament de menús especials amb motiu de diverses celebracions o festivitats (amb un màxim de 2,5 punts).

6.2 Criteris quantificables automàticament, que es puntuaran segons els paràmetres següents:

Criteris objectius

a) Criteri econòmic. Preu del menú ofertat. S'atorgarà un màxim de **45 punts** segons la fórmula següent:

$$Vi = 45 \times \frac{P \text{ menú licitació} - O i}{P \text{ menú licitació} - O \text{ admissible}}$$

Sent:

Vi = Puntuació obtinguda per l'oferta i .

P licitació = Cost menú anual sense IVA (204.081,43€).

O admissible = Cost menú anual més econòmic admissible.

$O i$ = Cost menú anual ofert sense IVA.

L'oferta (cost anual del menú) més econòmica admissible (O admissible) serà la quantia per davall de la qual les ofertes es consideren en presumpció de temeritat d'acord amb l'article 85 del Reial Decret 1098/2001.

La reducció del preu que s'oferte serà el mateix en tots els apartats.



Les entitats que es presenten a la licitació hauran d'emplenar, amb les ofertes, el quadre següent:

Servei	Preu	Usuaris/es	Dies	Cost Anual
Menú normal		50	365	<input type="text"/>
Menú complet		20	365	<input type="text"/>
Menú Infantil		100	45	<input type="text"/>
Totals				<input type="text"/>

En cas que la mesa de contractació acceptara una o diverses ofertes que foren considerades inicialment en presumpció de temeritat, per quedar adequadament justificades, en la fórmula s'utilitzarà el valor de la oferta més econòmica, enlloc de l'oferta més econòmica admissible, O admissible.

b) Criteris automàtics de qualitat (10 punts)

S'atorgarà un màxim de 10 punts a la distància en kilòmetres de la cuina central (en cas que l'empresa licitadora tinga varies cuines centrals, es tindrà en compte la cuina en la que preparen efectivament aquests menús) al municipi d'Ontinyent.

Cal tenir en compte les directrius del sistema d'anàlisi de perills i punts crítics (APPCC), que estableix un màxim de 4 hores per al consum dels aliments preparats, i es puntuarà fins a 10 punts la distància de la manera següent:

- 10 punts quan la distància entre el punt de cuinat i el municipi siga de 0 a 85 Km.
- 7,5 punts quan la distància entre el punt de cuinat i el municipi siga de 86 a 170 Km.
- 3 punts quan la distància entre el punt de cuinat i el municipi siga de 171 a 255 Km.
- 0 punts quan la distància entre el punt de cuinat i el municipi siga de 256 o més.

L'empresa licitadora haurà d'aportat la localització i coordenades de la cuina des d'on



es farà arribar el menjar preparat al municipi. L'ajuntament d'Ontinyent comprovarà esta distància emprant una aplicació adient (Google maps, etc.).

Serà rebutjada tota oferta que en la valoració final no obtinga una puntuació igual o superior a 20 punts.

7. Pel que fa a la justificació dels criteris d'adjudicació destriats:

La fórmula aplicada al punt 6.2. i apartat a, criteri econòmic, s'estableix tenint en compte els criteris indicats per la Sindicatura de Comptes en els seus informes de fiscalització, per exemple, en l'informe de la Comissió tècnica d'Auditoria de 20 d'abril de 2016. Es considera, per tant, aquesta fórmula proporcional entre les baixes de preu i els punts concedits.

La distància en quilòmetres des de la cuina central, punt 6.2. i apartat b, es destria com a criteri d'adjudicació perquè atorga major qualitat al servei ja que a menor termini entre el preparat del menjar i el seu consum major riquesa nutritiva.

La qualitat i varietat dels menús, (menús de persones amb condicionament i/o restriccions alimentàries, menús relatius a festivitats...) s'utilitzen com a criteri d'adjudicació per ser paràmetres que serveixen per atorgar una millor atenció a les persones usuàries del servei.

8. Pel que fa a la insuficiència de mitjans:

Que aquest prestació dintre del servei d'atenció primària i d'autonomia personal i social requereix d'uns mitjans dels personals i materials dels quals no disposa l'Ajuntament d'Ontinyent.

9. Pel que fa a la possibilitat de modificacions previstes en el plec de clàusules administratives particulars:

No es preveuen modificacions durant la seua vigència, sense perjudici que es puguen produir modificacions no previstes, segons l'article 205, de la LCSP.

10. Pel que a la clàusula mediambiental:

Atès el tipus de treball a realitzar i el sector on es desenvolupa, s'exigeix que els envasos siguen reutilitzables. El compliment d'aquesta clàusula s'acreditarà anualment en la dotzena certificació de cada any mitjançant declaració responsable de l'empresa adjudicatària.

Ontinyent,
Document signat electrònicament.
Treballadora Social
Núm. Col·legiada: CV-1848

