

## ANEXO I

### MEMORIA JUSTIFICATIVA EL CONTRATO

CONTRATO (Tipología y denominación): SERVICIO DE ELABORACIÓN DE COCINA EN EL CENTRO OCUPACIONAL DE COSAMAI (ASTORGA) DEPENDIENTE DE LA DIPUTACIÓN DE LEÓN

- 55521200-0 Servicio de entrega de comidas.
- 55523000-2 Servicios de suministros de comidas para otras empresas e instituciones.
- 55524000-9 Servicios de elaboración de comidas para escuelas.

#### 1. NECESIDAD QUE PRETENDE CUBRIRSE MEDIANTE EL CONTRATO PROYECTADO (E INSUFICIENCIA DE MEDIOS EN CASO DE SERVICIOS)<sup>1</sup>

Con este contrato pretende cubrirse la necesidad de elaborar diferentes menús para los residentes y para los trabajadores en las dependencias existentes en el Centro Ocupacional de COSAMAI (Astorga), dependiente de la Diputación de León.

La Diputación no cuenta con medios suficientes para prestar directamente el servicio, motivo por el que se ha decidido optar por externalizar su prestación.

#### 2. OBJETO DEL CONTRATO Y SU IDONEIDAD

El contrato de elaboración de cocina del C. O. COSAMAI (Astorga) tiene por objeto definir las características técnicas necesarias para la prestación del Servicio de elaboración de diferentes menús para los residentes y trabajadores en las dependencias existentes que existen en el Centro.

#### 3. DISIVISIÓN EN LOTES (en caso contrario, justificación)

---

<sup>1</sup> En el caso de contratos servicios se justificará la insuficiencia de medios para su desarrollo, conforme lo previsto en el artículo 116.1.f) L.C.S.P.



El contrato no se divide en lotes por ser y estar perfectamente definido su objeto, siendo prácticamente imposible y sumamente inconveniente su fraccionamiento, ya que de ese modo carecería de lógica y perjudicaría el desarrollo a su prestación.

#### 4. IDONEIDAD DEL OBJETO DEL CONTRATO

Es imprescindible que los usuarios y los trabajadores que ejercen sus funciones en las dependencias existentes del Centro cuenten con un servicio de elaboración de menús, para garantizar una adecuada alimentación de los mismos.

#### 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA PRESTACIÓN

Se entiende por Servicio de elaboración de diferentes menús, el desarrollo de la actividad de alimentación para los residentes y trabajadores del Centro, bajo la responsabilidad de la empresa adjudicataria, vigilada por la dirección del Centro. La elaboración del desayuno será a las 8:00 horas, almuerzo a las 11:15 h, comida a las 14:00 horas, merienda a las 17:00 horas y cena a las 20:00 horas. Su almacenamiento se hará en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su distribución y consumo por los residentes y trabajadores. Los fines de semana vacaciones y puentes, los horarios serán: desayuno a las 9:30 horas, comida a las 14:00 horas, merienda a las 17:00 horas y cena a las 20:00 horas. El transporte de desayunos, comidas, meriendas y cenas a las distintas residencias, se realizará a cargo del personal de la empresa adjudicataria y se utilizarán recipientes herméticos legalmente establecidos. Todo ello, de acuerdo a la normativa vigente del sistema APPCC. En el Anejo II, se expone una tabla de menús y calendario correspondiente.

El servicio de elaboración de menús, incluirá el transporte de la comida elaborada desde la cocina, hasta las dependencias donde se sirvan los menús, de acuerdo con las órdenes dadas por el responsable del contrato, siempre dentro del término de las instalaciones del Centro Ocupacional.

El número de menús será:

33.202 Desayunos/año, 34.040 Almuerzos/año, 44.184 Comidas/año, 33.220 Meriendas/año, 34.251 Cenas/año y 250 Comida especial de Navidad/año. Se elaborarán menús especiales, para los días de Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes.



## 6. CAPACIDAD/SOLVENCIA/CLASIFICACIÓN

La solvencia técnica y profesional se acreditará de acuerdo con el artículo 90 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, para lo que se deberá presentar una relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato. Dichos servicios deberán haber sido prestados durante los tres últimos años como máximo, señalando el importe, la fecha y el destinatario público o privado de los mismos. Estos deberán ser por un importe correspondiente al 70 % del valor estimado del contrato, como mínimo.

La solvencia económica se acreditará de acuerdo con el artículo 87 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, aportando Certificado de la Agencia Estatal de Administración Tributaria u otro documento de similar validez, que acredite que el volumen anual de negocios del licitador o candidato, que referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos sea una vez y media el valor anual medio del contrato.

## 7. PRESUPUESTO DEL CONTRATO

Valor estimado	1.594.666,86 €
% I.V.A.	10 % ()
Presupuesto base de licitación	1.754.133,55 €
Aplicación presupuestaria	502.32334.22709
Nº operación retención de crédito	220189000095

## 8. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN (Justificación en caso de no ser abierto)

Abierto

## 9. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN



Con una valoración máxima cien puntos:

1/ Oferta económica: para una puntuación de hasta 49 puntos, mediante la aplicación de una regla de tres simple directa, adjudicándose la máxima puntuación a la oferta económica más ventajosa.

2.1/ Como criterio para el fomento del empleo y la mejora de la calidad de la prestación, además del personal contratado que se exige en la adscripción de medios, por cada persona que se contrate a mayores (correspondientes a los puestos de cocinero y de ayudante de cocina) se otorgarán:

- 5 puntos por cada Cocinero y jornada completa hasta un máximo de 10 puntos;
- 5 puntos por cada Ayudante de Cocina y jornada completa hasta un máximo de 20 puntos.

Los trabajadores contratados a mayores pero con jornadas inferiores a la completa, se valorarán de forma proporcional a ésta.

2.2/ Como criterio de carácter social, el apartado anterior se verá incrementado por la contratación de personal con discapacidad intelectual en cualquiera de los supuestos indicados con 5 puntos por persona y jornada completa, con un límite de 10 puntos. Los trabajadores contratados a mayores pero con jornadas inferiores a la completa, se valorarán de forma proporcional a ésta.

2.3/ Por la experiencia del personal que preste sus servicios en la cocina se otorgará un punto por cada año completo trabajado por cada trabajador empleado, con un límite de 11 puntos como máximo.

## 10. PLAZO DE EJECUCIÓN /PRÓRROGA

La duración del contrato será por cuatro años, desde la formalización del contrato.

Sí, por un año. La prórroga se acordará por el órgano de contratación y será obligatoria para el empresario, siempre que su preaviso se produzca al menos con dos meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato.

## 11. FORMA DE PAGO DEL PRECIO

Se efectuará mediante la presentación de facturas mensuales por los servicios prestados, legalmente extendidas. Una vez registradas en el Registro General de la Diputación provincial de León, serán comprobadas y conformadas por el personal de la Diputación, dando el visto bueno por el Director del Centro Ocupacional de COSAMAI si cumplen lo exigido. Junto a las facturas se aportará el albarán correspondiente.

Las facturas se expedirán siempre a mes vencido. El pago se realizará mediante transferencia bancaria a la cuenta corriente que indique el adjudicatario. El adjudicatario deberá presentar con la factura mensual copia acreditativa de estar al corriente de las liquidaciones de seguros sociales así como la acreditación de estar al corriente de sus



obligaciones tributarias. Cada factura deberá indicar el número de desayunos, almuerzos, comidas, meriendas y cenas y el precio por cada una de sus elaboraciones.

También se podrá abonar la factura por vía electrónica, siendo necesario su presentación por este modo si esta supera la cantidad de 5.000,00 €, de acuerdo con la Ley 25/2013, de 27 de diciembre, de impulso de la factura electrónica. El pago se realizará mediante transferencia bancaria a la cuenta corriente que indique el adjudicatario. El IVA se incluirá aparte, pero en la misma factura.

OFICINA CONTABLE	ÓRGANO GESTOR	UNIDAD TRAMITADORA
L02000024 Diputación de León	L02000024 Diputación de León	LA0004971 COSAMAI

## 12. PLAZO DE GARANTÍA

De acuerdo con la LCSP.

## 13. ÓRGANO COMPETENTE:

Junta de Gobierno de la Diputación provincial de León.

Jefe de Servicio (1).

Conforme del Diputado del Área (2).

