



ANEXO III.A

MEMORIA JUSTIFICATIVA E INFORME DE NECESIDAD RELATIVO AL CONTRATO PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CATERING Y DE MONITORAS/ES DE COMEDOR DE LA ESCUELA INFANTIL “RIU TÚRIA” DE RIBA-ROJA DE TÚRIA.

CONTRATO DE SERVICIOS

Procedimiento Abierto

Sujeto a regulación armonizada (VE igual o superior a 214.000€): **Sí**

Contenido

I. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1) DEFINICIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO Y CALIFICACIÓN

DEFINICIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

NÚMERO DE CONTRATO DEL PLAN DE CONTRATACIÓN:

44 PLAN CONTRATACIÓN 2024

CÓDIGO DEL VOCABULARIO «COMÚN DE LOS CONTRATOS PÚBLICOS» (CPV):

80410000- Servicios Escolares Diversos

55523100- Servicio de comidas para escuelas.

15884000 - Alimentos infantiles

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:

- Lote 1: Servicio de Catering, por el sistema de línea caliente, destinado a los usuarios/as de la Escuela Infantil cuyas edades se comprenden entre los 0 y los 3 años de edad, mediante una dieta equilibrada de acuerdo con sus características nutricionales.

Dicho servicio de catering incluirá la elaboración y distribución de los menús incluido su almacenamiento y transporte en las debidas condiciones de higiene y



seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios, así como la posterior recogida de los recipientes de comida.

- Lote 2: Servicio de Monitoras/es, para llevar a cabo la organización y distribución de los menús en el propio centro de educación infantil durante el horario de servicio de comedor, encargándose de la recogida de las bandejas así como del cuidado de los menores durante la franja horaria de comedor.

LOTES

POSIBILIDAD DE LICITAR POR LOTES:	SI <input checked="" type="checkbox"/>
Justificación:	
<p>La naturaleza del servicio consiste en dos prestaciones complementarias como son el servicio de catering y el servicio de cuidado y asistencia durante la franja horaria en la que se lleva a cabo el comedor de la Escuela Infantil (de 12.00 a 15.00 horas).</p> <p>Ambos servicios se prestarán de manera coordinada bajo la dirección del Centro, garantizando que ambos se desarrollen de forma satisfactoria.</p>	
CONCEPTO	IMPORTE anual
Lote 1: Servicio de catering	162.914,4 €
Lote 2: Servicio de monitores/as cuidado de comedor	165.672,56 €

CONTRATO RESERVADO

NO <input checked="" type="checkbox"/>	SÍ <input type="checkbox"/> Centros especiales de empleo.
	SÍ <input type="checkbox"/> Centros de inserción social.
	<input type="checkbox"/> Otros (especificar organización):

2) COMPETENCIA

Justificación		
Por la LBRL	art : 25.2 letra m) y 26 b)	
Por la LBRLCV	art.: 34 b)	
Otros:		

3) NECESIDAD E IDONEIDAD

DETERMINACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD:

La Escuela Infantil es un servicio altamente demandado en el municipio y dentro de la propia



Escuela se ofrecen servicios complementarios necesarios y que son objeto de la presente contratación, como es el servicio comedor, todo ello con el fin de favorecer la conciliación de la vida familiar y laboral durante el calendario escolar, sin que se disponga de medios materiales suficientes en el centro para poder elaborar diariamente los menús ni personal cualificado suficiente para prestar ambos servicios (catering y monitoras/es de comedor) en el Área de Educación, Infancia y Adolescencia por lo que se hace necesario recurrir a la contratación de los mismos.

DETERMINACIÓN Y JUSTIFICACIÓN IDONEIDAD DEL CONTRATO:

Ambas prestaciones objeto de contrato responden a la voluntad municipal de ofrecer a las familias de menores de 0 a 3 años un espacio en el que los menores puedan estar atendidos ofreciéndoles menús saludables y estando custodiados bajo la responsabilidad de personal debidamente cualificado, siendo el horario de comedor (lote 2, monitoras/es) de 12.00 a 15.00 horas.

4) INSUFICIENCIA DE MEDIOS

Justificación de la insuficiencia de medios:

El personal adscrito al área de Educación, Infancia y Adolescencia, presta el servicio de Escuela Infantil con personal propio no obstante las necesidades familiares de conciliación obligan a la ampliación de servicios como son los que se pretenden prestar con la presente contratación, no disponiendo de medios materiales ni de personal suficiente para prestar todos ellos de forma satisfactoria, precisándose para ello de su contratación.

5) OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

OBJETIVOS:

- ODS 5 LOGRAR LA IGUALDAD ENTRE LOS GÉNEROS Y EMPODERAR A TODAS LAS MUJERES Y LAS NIÑAS.
- ODS 8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO.

METAS DE LOS OBJETIVOS:

5.4 Reconocer y valorar los cuidados y el trabajo doméstico no remunerados mediante servicios públicos, infraestructuras y políticas de protección social, y promoviendo la responsabilidad compartida en el hogar y la familia.

8.8 Proteger los derechos laborales y promover un entorno de trabajo seguro y sin riesgos para todos los trabajadores, incluidos los trabajadores migrantes, en particular las mujeres migrantes y las personas con empleos precarios. Se exige el cumplimiento de los convenios colectivos sectoriales.



Empty rectangular box for identification or reference number.

Enlace ODS: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

6) PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN.

Ambos servicios CATERING y MONITORAS/ES de comedor, se realizarán a partir del mes siguiente al de la formalización del contrato en documento administrativo, con una duración de dos años, susceptibles de dos prórrogas anuales, siendo la posible duración total del contrato de cuatro años (2+1+1), entendiéndose por tanto dicha duración igual para ambos lotes.

Ambos servicios se desarrollarán de lunes a viernes, durante los días lectivos escolares de la Escuela Infantil Municipal, situada en calle Masía Plater s/n.

LOTE 1: CATERING.

Importe anual de licitación (IVA excluido)	Tipo de IVA aplicable	Importe IVA	Presupuesto Base de Licitación (2 años)
148.104,00 €	10 %	14.810,4	325.828,80 €

El coste anual del servicio de catering es de 148.104,00 euros, para una estimación de 170 menús diarios por el total de días lectivos del curso escolar infantil de 198 días, a razón de **4,00 euros IVA excluido, siendo el precio del menú el precio unitario máximo, susceptible de mejora a la baja.**

Dicho precio unitario máximo incluye todos los gastos de impuestos, licencias, transporte y cualquiera otro inherente a la prestación objeto de contrato.

Independientemente del precio de licitación a la baja del presente Pliego, **la empresa adjudicataria sólo facturará por los servicios realmente atendidos, por el número de comensales y por los días efectivamente prestados mensualmente.**

Los servicios serán abonados a la empresa adjudicataria previa presentación mensual de facturas electrónicas, conformadas por la directora del Centro y la Concejala del Área.

A todos los efectos, se entenderá que el presupuesto aprobado por el Ayuntamiento comprende todos los gastos directos e indirectos que el contratista deba realizar para la normal ejecución del presente contrato y todo tipo de gastos que deba realizar para el cumplimiento del contrato, seguros así como toda clase de impuestos y tributos que graven su actividad.

Identificador RCJw Ck4+ PonJ Swdq jlpK ZIXw DZY=
URL: <https://oficinavirtual.ribarroja.es/PortalCiudadania/verifyDocs.jsp>





LOTE 2: MONITORES/AS DE COMEDOR.

Importe anual de licitación (IVA excluido)	Tipo de IVA aplicable	Importe IVA	Presupuesto Base de Licitación (2 años)
165.672,56 €	21 %	34.791,24 €	400.927,6 €

Para determinar el tipo de licitación tomamos en consideración el Real Decreto 145/2024 de 6 de febrero, que fija el salario mínimo interprofesional para 2024, así como el **Convenio Colectivo de ocio educativo y animación sociocultural, con arreglo a la relación de personal a subrogar para la prestación de este servicio y que actualmente es de 16 personas incluida 1 baja temporal.**

La categoría objeto de contrato se corresponde con el Grupo IV del Anexo I: Monitor de ocio educativo y tiempo libre. Esta categoría es de aplicación al personal comprendido en los siguientes puestos de trabajo, entre otros: monitor/a de aula matinal, transporte escolar, comedor escolar, de programas y proyectos en el medio natural, de actividades extraescolares, de colonias, de campamentos, de actividades de vacaciones y otras asimilables en el marco del ocio educativo y de animación sociocultural.

Se incorpora al presente (Anexo I) el personal a subrogar sujeto al Convenio Colectivo de Ocio Sociocultural, grupo IV, con un salario anual de 6.720 euros, cuya jornada es de 15 horas semanales a razón de 3 horas diarias de 12.00 a 15.00 horas.

Dada la actual situación de baja laboral de una persona se realiza un cálculo del coste anual que supone **un coste salarial de 100.800 euros.**

Al coste personal que asciende a los citados 100.800 euros, le aplicamos los siguientes porcentajes:

Seguridad Social 34%: 34.272 € = 135.072 €

Absentismo 6,25%: 8.442 € = 143.514 €

Coste indirecto: 4%: 5.740,56 € = 149.254,56 €

Gastos generales: 9% 7.462,73 €

Beneficio industrial: 6 % 8.955,27 €

Total anualidad: 165.672,56 euros

IVA aplicable (21% = 34.791,24)= 200.463,80 euros.



Identificador RCJw CkJ+ PonJ Swdq llpK ZlXw DZY=
 URL: <https://oficinavirtual.ribarroja.es/PortalCiudadania/verifyDocs.jsp>



Para ambos lotes, el precio fijado incluye, además de la prestación objeto de contrato (catering y monitores) los siguientes conceptos:

- Los gastos directos de personal (salarios, pagas, seguridad social, pluses y complementos salariales).
- La sustitución de las ausencias de cualquier índole (bajas por I.T. o accidente de trabajo, permisos o medidas disciplinarias).
- Absorción de los costes patronales por I.T.
- Materiales de limpieza, productos químicos, utensilios, maquinaria y su mantenimiento (Lote 1).
- Transporte de equipos y productos y traslado del personal (Lote 1).
- Seguros de responsabilidad civil (cobertura 2.000.000 € por siniestro).
- Uniformes de trabajo con identificación y logotipo (Lote 1).
- Supervisión, planificación y organización del trabajo.
- Formación y control para el aseguramiento de la calidad de los servicios.
- Medidas de prevención y medios de protección y seguridad del personal, según establece la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Cualquier otro que pudiera ser necesario para el normal desarrollo de los servicios objeto del contrato.

7) VALOR ESTIMADO

Rellenar solo en caso de lotes

	Importe de licitación (IVA excluido)	Incremento de unidades de ejecución	Importe de las modificaciones previstas (IVA excluido)	Importe de las opciones eventuales (IVA excluido)	Prórroga (IVA excluido)	Total valor estimado
LOTE 1	148.104 € x 2 años = 296.208 €		(20 % sobre la media de comensales de 170 mensuales) 29.620,80 €/año		2 prórrogas anuales 296.208 €	(2+1+1) 592.416 € +20%= 622.036,80 €
LOTE 2	165.672,56 € x 2 años = 331.345,12 €				2 prórrogas anuales 331.345,12€	(2+1+1) 662.690,24 €
TOTAL	627.553,12 €				627.553,12 €	1.284.727,04 €

Rellenar en caso de contrato sin lotes



Importe de licitación (IVA excluido)	Incremento de unidades de ejecución	Importe de las modificaciones previstas (IVA excluido)	Importe de las opciones eventuales (IVA excluido)	Prórroga (IVA excluido)	Total valor estimado

8) PLAZO DE DURACIÓN

Duración del contrato: DOS años.			
Prórroga: Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Duración de la prórroga:	Dos prórrogas de una anualidad cada una	
Plazo de preaviso	General: 6 meses	Antelación en caso de considerarse un servicio estructural o recurrente en que se deberá dar traslado al departamento de contratación.	
	Específico: 2 meses Si <input type="checkbox"/>	Antelación en caso de considerar obligatoria para el contratista la opción de prórroga.	

9) TIPO DE TRAMITACIÓN (a rellenar por el departamento de contratación)

Ordinaria <input checked="" type="checkbox"/>	
Anticipada <input type="checkbox"/>	Justificación:
Urgente <input type="checkbox"/>	Justificación:
Emergencia <input type="checkbox"/>	Justificación:

10) TIPO DE PROCEDIMIENTO

Abierto <input checked="" type="checkbox"/>
Abierto simplificado <input type="checkbox"/> VE < 139.000 € (suministros y servicios)
Abierto súper simplificado <input type="checkbox"/> VE < 60.000 € (suministros y servicios)
Restringido <input type="checkbox"/>
Licitación con Negociación <input type="checkbox"/>
Negociación sin publicidad <input type="checkbox"/>
Diálogo competitivo <input type="checkbox"/>
Asociación para la innovación <input type="checkbox"/>
Concurso de proyectos <input type="checkbox"/>

Justificación de la elección del procedimiento:

Vista la necesidad de la celebración del presente contrato y el montante económico se tramita por el procedimiento abierto sin requerir dicho procedimiento de ninguna justificación para su aplicación.



II. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LICITACIÓN

1) UNIDAD PROPONENTE

Área/Departamento	EDUCACIÓN, INFANCIA Y ADOLESCENCIA
Concejal/a proponente	CONCEJALA DE EDUCACIÓN: Eva Lara Catalá
Técnico proponente	Técnica de Educación: Ana I. Huertas García

2) CONFLICTO DE INTERESES

Conforme lo estipulado en el Código Ético del Ayuntamiento de Riba-roja de Turia, declaro:

Primero: NO TENER, NI MANTENER, DE MANERA DIRECTA O INDIRECTA, RELACIÓN ALGUNA DE INTERÉS FINANCIERO, ECONÓMICO O PERSONAL, ni de cualquier otro tipo, que pueda comprometer su imparcialidad e independencia en el contexto del procedimiento de licitación indicado o influir en el resultado del mismo.

Segundo: Que no se halla incurso/a en causa alguna de incompatibilidad, prohibición o incapacidad que pudiera comprometer su imparcialidad en las actuaciones que resulten propias o puedan influir de alguna manera en la selección de empresas y adjudicación de los contratos promovidos por el Ayuntamiento de Riba-roja de Túria.

Y para que conste, a efectos de lo prevenido en el artículo 64 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público en relación con lo previsto en el artículo 1 y en el Preámbulo de la citada norma, firma la presente declaración, de cuya veracidad se hace responsable, conociendo el contenido y alcance respecto de las responsabilidades de las autoridades y del personal al servicio de las Administraciones Públicas, a que se refiere la Disposición Adicional vigésima octava de la meritada Ley 9/2017.

3) GARANTÍA DEFINITIVA Y COMPLEMENTARIA

Constitución de garantía: Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
Importe:	5% del precio de adjudicación conforme el art. 107.1 LCSP
Duración garantía:	No sujeto a plazo
Constitución de garantía complementaria: Solo en caso de que sea considerada la oferta como anormalmente baja.	
Importe:	2,5% del precio de adjudicación en aplicación del art. 107.2 LCSP.



Debido a las peculiaridades del objeto contratado y de conformidad con el art 210 LCSP, dado que la correcta ejecución del suministro (catering) y del servicio (monitores/as comedor) que constituye objeto del contrato es constatable en el mismo momento de su ejecución, no se señala plazo de garantía alguno, por lo que en cuanto a la devolución de la fianza definitiva se estará a la finalización de la vigencia de cada uno de los contratos y al cumplimiento por el contratista o contratistas de las obligaciones derivadas de cada uno de los contratos, siempre y cuando no resultaren responsabilidades que hayan de ejercitarse sobre la garantía definitiva y previo informe favorable que por el Responsable del Contrato emita al respecto.

En este sentido por la Responsable del Contrato se procederá a iniciar el procediendo correspondiente de acuerdo con el contenido del artículo 111 de la LCSP

4) CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

ESPECÍFICAS DEL LOTE 1 SERVICIO DE CATERING

1. Las materias primas objeto del servicio, su preparación, y características, deberán reunir todos los requisitos exigidos en la reglamentación técnico-sanitaria referida a comedores escolares.
2. El catering descrito en este pliego se corresponderá con los menús que la empresa haya presentado en su oferta, pudiendo ser modificados de acuerdo con las directrices marcadas por el centro escolar.
3. La empresa dispondrá de una persona auxiliar que se encargará de la entrega del servicio diario, para después proceder a la recogida y limpieza de los utensilios utilizados para servir los alimentos.
4. La empresa deberá proceder a la recogida de material y alimentos sobrantes, dejando el espacio en un estado de limpieza igual al que estaba antes de empezar el servicio y que en todo caso, haga posible la continuidad de su uso para otras actividades.
5. De este modo, la empresa concesionaria se encargará de suministrar los menús diarios para que, por parte de los trabajadores del centro o monitores se proceda a la confección de las bandejas a cada uno de los niños/niñas usuarios del servicio. La limpieza de las bandejas y menaje se realizará por parte de los trabajadores del centro.
6. La empresa nombrará a una persona encargada de la comunicación y relaciones con el centro escolar. Las relaciones se basarán tanto en hacerse responsable del catering que se encargue, como de comunicar cualquier alteración en el servicio que se pudiera producir; será la persona encargada de vigilar el servicio específico al centro educativo y con el cual el personal municipal responsable mantendrá la relación y comunicación sobre el servicio.
7. Todo el personal que intervenga en la preparación, elaboración y servicio de comidas deberá estar en posesión del Carné de Manipulador de Alimentos, según prescribe la Reglamentación técnico-sanitaria a estos efectos.
8. La empresa estará en posesión del correspondiente número de Registro General Sanitario de Alimentos en lo referente a la actividad de comidas preparadas para colectividades diversas.
9. La empresa aceptará someterse a los controles e inspecciones que determinen los servicios sanitarios municipales, así como incorporar las indicaciones y en su caso medidas correctoras que éstos determinen.



10. La empresa deberá tener instaurado un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

11. La conservación y manipulación de las materias primas, tanto frescas como congeladas, deberá cumplir la Reglamentación Técnica Sanitaria de Comedores Colectivos. El suministro de las mismas y de los productos alimenticios para la elaboración de los menús será por cuenta de la empresa. Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios a suministrar, la empresa acreditará documentalmente que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su número de registro sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate.

12. La empresa adjudicataria habrá de responsabilizarse de la preparación de los alimentos, con escrupulosa observancia de la reglamentación existente.

APLICABLES A AMBOS LOTES

De carácter social:

- 1.- Garantizar la seguridad y la protección de la salud en el lugar de trabajo y el cumplimiento de los convenios colectivos sectoriales y territoriales aplicables.
2. Se garantizará el uso no sexista del lenguaje.
3. El cumplimiento de la propuesta del adjudicatario en todo aquello que haya sido objeto de valoración de acuerdo con los criterios de adjudicación establecidos para el contrato.
4. Las obligaciones establecidas en el presente pliego de cláusulas administrativas particulares en relación con la subcontratación.
5. Las obligaciones establecidas en el presente pliego de cláusulas administrativas particulares en relación con la adscripción de medios personales y materiales a la ejecución del contrato.
6. El cumplimiento estricto de las medidas de seguridad y salud previstas en la normativa vigente y en el plan de seguridad y salud.
7. El pago de los salarios a los trabajadores y su retención de IRPF, así como el abono puntual de las cuotas correspondientes a la Seguridad Social.
8. La empresa contratista o subcontratista garantizará en todo momento el cumplimiento de las obligaciones medioambientales, sociales y laborales derivadas de los convenios colectivos aplicables, en derecho español y de la UE, así como de las disposiciones de derecho internacional sobre estas materias suscritas por la Unión Europea.
9. La empresa adjudicataria deberá presentar en el plazo de 15 días tras la formalización del contrato un documento indicativo con los datos desglosados con indicación de su jornada laboral, categoría profesional, y los costes salariales estimados a partir del convenio laboral de referencia.
10. El personal del servicio de comedor deberá estar en posesión del carnet de manipulador/a de alimentos y primeros auxilios.

De acuerdo con la Ley 26/2015, de modificación del sistema de protección a la infancia y la adolescencia y la Ley 42/2015, de voluntariado, todo el personal deberá disponer de un certificado negativo de "Delitos de naturaleza sexual" expedido por el Ministerio, el cual será aportado por la empresa al Ayuntamiento.

De carácter medioambiental: No



De carácter técnico/específico:

APLICABLE AL LOTE 1 SERVICIO CATERING

Los menús han de ser equilibrados, variados y adaptados a la edad de cada grupo (de 5/6 meses a 2-3 años) siguiendo las recomendaciones descritas en la citada [Guía para los menús en Comedores Escolares 2018](#) y considerando las directrices de la [Estrategia NAOS](#) (Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) recogidas en la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición así como los aspectos que sean de aplicación incluidos en la siguiente normativa:

- Ley 26/2018, de 21 de diciembre, de la Generalitat, de derechos y garantías de la infancia y adolescencia
- Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.
- Orden 53/2012, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la Conselleria con competencia en materia de educación.
- Orden 43/2016, de 3 de agosto, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la que se modifica la Orden 53/2012, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la Conselleria con competencia en materia de educación.
- Las empresas deberán tener la Certificación ISO 22000 Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria o equivalente. El certificado arriba mencionado deberá acreditarse mediante la presentación de copia que se presentará junto con la documentación administrativa.

5) REVISIÓN DE PRECIOS

No cabe teniendo en cuenta el periodo de vigencia del servicio, y según lo dispuesto en el artículo 103 de la LCSP-2017, los precios aplicables durante la vigencia del contrato serán los de adjudicación, no procediendo por tanto la revisión de precios.

Revisión de precios periódica y predeterminada: NO CABE
 Obra Equipamiento Administraciones Públicas contratos PRI

Justificación: _____
 Fórmula/fórmula tipo de revisión: _____

Revisión de precios periódica no predeterminada o no periódica (ver art.19.2 LCSP2017): NO CABE
 Justificación: _____
 Fórmula de revisión: _____

Identificador RCJw CkK+ PonJ Swdq IlpK ZlXw DZY=
 URL https://oficinavirtual.ribarroja.es/PortalCiudadania/verifyDocs.jsp



Variaciones de precios:

Cumplimiento objetivo plazos

Cumplimiento objetivo rendimiento

Justificación supuestos y reglas para su determinación: _____

Mantenimiento equilibrio financiero:

Justificación: _____

Concesión de Obra Concesión de Servicios

6) SUBROGACIÓN

APLICABLE AL LOTE 2: SERVICIO MONITORAS/ES DE COMEDOR

Personal a subrogar sujeto al convenio colectivo de ocio educativo y animación sociocultural (mujeres).

MONITORAS DE COMEDOR EN HORARIO DE 12.00 A 15.00 HORAS, DÍAS LECTIVOS .

Fecha alta	Cód. contrato	Horas	Tipo jornada laboral	% jornada	Salario anual	Observaciones
05/03/2024	300	15 semanales	Parcial	38,96	6.720,00 €	
09/04/2024	510	15 semanales	Parcial	38,96	6.720,00 €	Sustitución IT
05/03/2024	300	15 semanales	Parcial	38,96	6.720,00 €	
05/03/2024	300	15 semanales	Parcial	38,96	6.720,00 €	
05/03/2024	300	15 semanales	Parcial	38,96	6.720,00 €	
05/03/2024	300	15 semanales	Parcial	38,96	6.720,00 €	Baja por IT
05/03/2024	300	15 semanales	Parcial	38,96	6.720,00 €	
05/03/2024	300	15	Parcial	38,96		



		semanales			6.720,00 €	
05/03/2024	300	15 semanales	Parcial	38,96	6.720,00 €	
05/03/2024	300	15 semanales	Parcial	38,96	6.720,00 €	
05/03/2024	300	15 semanales	Parcial	38,96	6.720,00 €	
09/04/2024	300	15 semanales	Parcial	38,96	6.720,00 €	
05/03/2024	300	15 semanales	Parcial	38,96	6.720,00 €	
05/03/2024	300	15 semanales	Parcial	38,96	6.720,00 €	
05/03/2024	300	15 semanales	Parcial	38,96	6.720,00 €	
05/03/2024	300	15 semanales	Parcial	38,96	6.720,00 €	

Identificador RCJw CkJ+ PonJ Swdq IlpK ZlXw DZY=
URL: <https://oficinavirtual.ribarroja.es/PortalCiudadania/verifyDocs.jsp>

7) SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA

En virtud del artículo 159.6 b) de la LCSP, se eximirá a los licitadores de la acreditación de solvencia económica y financiera, sin perjuicio de que los licitadores mediante declaración responsable manifiesten disponer de la misma.

La solvencia económica y financiera y técnica o profesional, se acreditará mediante la aportación de los documentos a que se refieren los criterios de selección marcados.

Medios para acreditar la solvencia económica y financiera

VOLUMEN ANUAL DE NEGOCIOS, O BIEN VOLUMEN ANUAL DE NEGOCIOS EN EL ÁMBITO AL QUE SE REFIERA EL CONTRATO, REFERIDO AL MEJOR EJERCICIO DENTRO DE LOS 3 AÑOS ÚLTIMOS DISPONIBLES EN FUNCIÓN DE LA FECHA DE CONSTITUCIÓN O INICIO DE ACTIVIDAD DEL EMPRESARIO

SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL POR RIESGOS PROFESIONALES

PATRIMONIO NETO, O RATIO ENTRE ACTIVOS Y PASIVOS



PERIODO MEDIO DE PAGO A PROVEEDORES DEL EMPRESARIO

Justificación: A los efectos de cumplir con la solvencia económica y financiera el importe de los criterios deberá ser superior a o igual al 75% de la media anual del importe del contrato.

8) SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL/CLASIFICACIÓN

<input checked="" type="checkbox"/> a)	<p>Relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos tres años del mismo tipo o naturaleza al que corresponde el objeto del contrato, avalados por certificados de buena ejecución.</p> <p>Se acreditará mediante: declaración de servicios prestados</p> <p>A los efectos de acreditar la solvencia técnica y profesional el importe de los criterios deberá ser superior a o igual al 75% de la media anual del importe del contrato.</p>
<input type="checkbox"/> b)	<p>Indicación del personal técnico o de las unidades técnicas, integradas o no en la empresa, participantes en el contrato, especialmente aquéllos encargados del control de calidad</p> <p>Criterios:</p> <p>Se acreditará mediante:</p>
<input type="checkbox"/> c)	<p>Descripción de las instalaciones técnicas, de las medidas empleadas por el empresario para garantizar la calidad y de los medios de estudio e investigación de la empresa.</p> <p>Criterios:</p> <p>Se acreditará mediante:</p>
<input type="checkbox"/> d)	<p>Cuando se trate de servicios o trabajos complejos o cuando, excepcionalmente, deban responder a un fin especial, un control efectuado por el órgano de contratación o, en nombre de éste, por un organismo oficial u homologado competente del Estado en que esté establecido el empresario, siempre que medie acuerdo de dicho organismo. El control versará sobre la capacidad técnica del empresario y, si fuese necesario, sobre los medios de estudio y de investigación de que disponga y sobre las medidas de control de la calidad.</p> <p>Criterios:</p> <p>Se acreditará mediante:</p>
<input type="checkbox"/> e)	<p>Titulaciones académicas y profesionales del empresario y del personal directivo de la empresa y, en particular, del personal responsable de la ejecución del contrato</p> <p>Criterios:</p> <p>Se acreditará mediante:</p>
<input type="checkbox"/> f)	<p>Medidas de gestión medioambiental que el empresario podrá aplicar al ejecutar el contrato, con indicación expresa de las normas técnicas o especificaciones técnicas aplicables a la ejecución y a la verificación objetiva de la correcta aplicación de dichas medidas.</p>

Identificador RCJw Ck+ PonJ Swdq llpK ZlXw DZY=
URL https://oficinavirtual.ribarroja.es/PortalCiudadania/verifyDocs.jsp



	Criterios: Se acreditará mediante:
<input type="checkbox"/> g)	Declaración sobre la plantilla media anual de la empresa y la importancia de su personal directivo durante los tres últimos años, acompañada de la documentación justificativa correspondiente. Criterios: Se acreditará mediante:
<input type="checkbox"/> h)	Declaración indicando la maquinaria, material y equipo técnico del que se dispondrá para la ejecución de los trabajos o prestaciones, a la que se adjuntará la documentación acreditativa pertinente. Criterios: Se acreditará mediante:
<input type="checkbox"/> i)	Indicación de la parte del contrato que el empresario tiene el propósito de subcontratar. Criterios: Se acreditará mediante:

* Para los contratos no sujetos a regulación armonizada, las empresas de nueva creación acreditarán su solvencia técnica con otros medios previstos distintos de los establecidos en la letra a).

El empresario también podrá acreditar su solvencia aportando el certificado que le acredite la siguiente clasificación (artículo 77.1 b LCSP):

Clasificación contrato	GRUPO	SUBGRUPO	CATEGORÍA

9) CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Lote 1: SERVICIO CATERING

A) Criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad-precio:
A.1) Valoración mediante cifras o porcentajes: 50 puntos
A.1.1) Criterios cuantificables a través de fórmulas matemáticas
Precio _50_ puntos.
Fórmula: $PO_i = \text{MaxP} * (1/n^\circ \text{ ofertas}) * ((\text{importe mejor oferta} / \text{importe oferta}) + (n^\circ \text{ ofertas} - 1) * (B_i / B_{\text{max}}))$
Poi: Puntuación de la oferta valorada MaxP: Puntuación máxima Nº ofertas: número de ofertas presentadas Importe mejor oferta: importe mejor oferta en euros Importe oferta: importe en euros de la oferta a calcular Bi: baja de la oferta a calcular Bmax: baja máxima realizada por la mejor oferta



Justificación:

Se ha escogido una fórmula lineal que respeta los principios recogidos en la Resolución 51/2019 de 6 de febrero, del Tribunal Administrativo de Contratación Pública de la Comunidad de Madrid:

- La mayor baja será la que obtenga la totalidad de los puntos del criterio.
- No se tendrán en cuenta relaciones matemáticas que recaigan sobre la baja media de las ofertas.
- La oferta igual al tipo no obtendrá puntuación.

Requisitos que debe cumplir una fórmula :

- lógica, coherente, clara y sencilla
- atribuir la mayor puntuación a la oferta más barata y la menor a la más cara.
- no debe conllevar umbrales de saciedad en la puntuación que otorga,
- no considerar la baja media para atribuir puntuación,
- que no resulte de la aplicación de la fórmula una reducción significativa en los márgenes entre las ofertas más caras y las más económicas ni tampoco márgenes desproporcionados en la puntuación entre las ofertas con diferencias económicas pequeñas,
- que no permitan obtener un conocimiento anticipado de la puntuación aproximada del licitador.
- Es preferible que las referencias sean establecidas de forma relativa (con referencia a las ofertas recibidas y al precio de licitación) frente a las de forma absoluta, dado que en las fórmulas en las que el licitador puede saber previamente cuál es la puntuación que va a obtener, sin tener en consideración las demás, pueden degenerar en estrategias que lleguen a desvirtuar una correcta concurrencia.

A.1.2) Criterios cualitativos: 0 puntos

Criterios: Sociolaboral

Fórmula:

Justificación:

A.2) Criterios cuantificables mediante juicio de valor. Hasta 40 puntos

Criterios cualitativos: proyecto Técnico: 40 puntos.

Se presentará una memoria enfocada al servicio de monitores de la Escuela Infantil Riu Túria de Riba-roja de Túria, de 10 folios Arial 11 a doble cara (en caso de que se exceda del número de folios o se emplee otra letra y número no se valorará lo que exceda de la pag.10) cuyo contenido versará sobre los siguientes extremos:

- Valoración de menús La puntuación máxima será de **30 puntos**. Se atenderá al aporte calórico y la variedad de las propuestas y su composición nutritiva así como el empleo de productos de proximidad y, ecológicos. Será susceptible de informe por nutricionista-dietista. **La puntuación máxima es de 30 puntos** se otorgará atendiendo a la propuesta más saludable.
- Protocolo de coordinación y seguimiento del servicio y de actuación en caso de emergencia con la dirección del centro y con el área gestora del Ayuntamiento. La puntuación máxima es de **5 puntos** atendiendo al mayor detalle y adopción de mayores medidas de protección.
- Procedimiento de control de calidad (indicadores concretos) **seguimiento, evaluación continua del servicio prestado. La puntuación máxima es de 5 puntos** atendiendo al mayor detalle y adopción de mayores medidas



Identificador RCJw Ck+ PonJ Swdq IlpK ZlXw DZY=
URL https://oficinavirtual.ribarroja.es/PortalCiudadania/verifyDocs.jsp



de protección.

Justificación: Se pretende conocer la capacidad de organización de las empresas licitadoras y la forma en la que se pretende llevar a cabo la prestación del servicio, así como la calidad del servicio.

Criterio socio-laboral __ puntos.

Justificación:

A.3) Mejoras vinculadas al objeto del contrato: **10 puntos.**

- Bolsas para las muestras de alimentos para sanidad: 5 puntos
- Compromiso de entrega de servilletas de papel: 2,5 puntos
- Entrega de agua embotellada: 2,5 puntos

Criterios:

Fórmula:

Justificación:

B) Criterios basados que atienda a la mejor relación coste-eficacia:

Precio

Justificación:

Lote 2: SERVICIO MONITORES

B) Criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad-precio:

A.1) Valoración mediante cifras o porcentajes: **60 puntos**

A.1.1) Criterios cuantificables a través de fórmulas matemáticas

Precio 60 puntos.

Fórmula: $POi = \text{MaxP} * (1/n^\circ \text{ ofertas}) * ((\text{importe mejor oferta} / \text{importe oferta}) + (n^\circ \text{ ofertas} - 1) * (Bi / Bmax))$

- Poi: Puntuación de la oferta valorada
- MaxP: Puntuación máxima
- Nº ofertas: número de ofertas presentadas
- Importe mejor oferta: importe mejor oferta en euros
- Importe oferta: importe en euros de la oferta a calcular
- Bi: baja de la oferta a calcular
- Bmax: baja máxima realizada por la mejor oferta

Justificación:

Se ha escogido una fórmula lineal que respeta los principios recogidos en la Resolución 51/2019 de 6 de febrero, del Tribunal Administrativo de Contratación Pública de la Comunidad de Madrid:

- La mayor baja será la que obtenga la totalidad de los puntos del criterio.
- No se tendrán en cuenta relaciones matemáticas que recaigan sobre la



baja media de las ofertas.

- La oferta igual al tipo no obtendrá puntuación.

Requisitos que debe cumplir una fórmula :

- lógica, coherente, clara y sencilla
- atribuir la mayor puntuación a la oferta más barata y la menor a la más cara.
- no debe conllevar umbrales de saciedad en la puntuación que otorga,
- no considerar la baja media para atribuir puntuación,
- que no resulte de la aplicación de la fórmula una reducción significativa en los márgenes entre las ofertas más caras y las más económicas ni tampoco márgenes desproporcionados en la puntuación entre las ofertas con diferencias económicas pequeñas,
- que no permitan obtener un conocimiento anticipado de la puntuación aproximada del licitador.
- Es preferible que las referencias sean establecidas de forma relativa (con referencia a las ofertas recibidas y al precio de licitación) frente a las de forma absoluta, dado que en las fórmulas en las que el licitador puede saber previamente cuál es la puntuación que va a obtener, sin tener en consideración las demás, pueden degenerar en estrategias que lleguen a desvirtuar una correcta concurrencia.

A.1.2) Criterios cualitativos: **0** puntos

Criterios: **Sociolaboral**

Fórmula:

Justificación:

A.2) Criterios cuantificables mediante juicio de valor. **Hasta 20** puntos

Criterios cualitativos: proyecto Técnico: 20 puntos.

Se presentará una memoria enfocada al servicio de monitores de la Escuela Infantil Riu Túria de Riba-roja de Túria, de 8 folios Arial 11 a doble cara (en caso de que se exceda del número de folios o se emplee otra letra y número no se valorará la memoria a partir de la pág.8) cuyo contenido versará sobre los siguientes extremos:

- Protocolo de coordinación y seguimiento del servicio con la dirección del centro y con el área gestora del Ayuntamiento. La puntuación máxima es de **10 puntos** atendiendo al mayor detalle y adopción de mayores medidas de protección.2
- Protocolo de actuación en caso de emergencia. La puntuación máxima es de **10 puntos** atendiendo al mayor detalle y adopción de mayores medidas de protección.

Justificación: Se pretende conocer la capacidad de organización de las empresas licitadoras y la forma en la que se pretende llevar a cabo la prestación del servicio, así como la calidad del servicio.

Criterio socio-laboral puntos.

Justificación:

A.3) Mejoras vinculadas al objeto del contrato: **_10_** puntos.

Uniformidad de las monitoras/es disponiendo de dos mudas renovadas al inicio de cada curso escolar, cuyo diseño atenderá a las instrucciones de la Directora del Centro.

Criterios:





Fórmula:
Justificación:

B) Criterios basados que atiendan a la mejor relación coste-eficacia:
Precio
Justificación:

10) CRITERIOS OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS

EL PRECIO COMO ÚNICO CRITERIO DE ADJUDICACIÓN:

- Umbral de anormalidad por referencia al conjunto de ofertas válidas que se hayan presentado: Se aplicará el art. 85 del RD 1098/2001

EN CASO DE PLURALIDAD DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN	PARÁMETROS QUE PERMITAN IDENTIFICAR QUE LO OFERTADO SE CONSIDERA ANORMALMENTE BAJO
Precio	Se aplicará el art. 85 del RD 1098/2001

III. CARACTERÍSTICAS DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

1) RESPONSABLE DEL CONTRATO

Empleado Público	Cargo
Francisca Folgado	Directora Escuela Infantil Municipal.

2) PENALIDADES

1.- Por demora.- De conformidad con lo establecido en el artículo 193 LCSP-2017.
2.- Por ejecución defectuosa.- Incumplimientos por ejecución defectuosa:
Infracciones
<p>A) Faltas leves:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El retraso en el suministro de la comida (Lote 1). - No facilitar en tiempo y forma la propuesta de menús mensuales (Lote 1). - La modificación de los menús sin previo aviso (Lote 1) - El retraso en el inicio de la actividad - Dirigirse al personal de la Escuela Infantil o a las usuarias/os de los servicios y/o a sus familiares de forma irrespetuosa.





B) Faltas graves.

- Tres faltas leves constituirán una falta grave.
- La no comunicación de la incorporación de un profesional nuevo por sustitución del habitual (Lote 2).
- No utilizar los productos del tipo o calidad descritos en el pliego
- El suministro de menos menús de los necesarios (Lote 1)

C) Faltas muy graves.

- La no prestación del servicio
- No etiquetar adecuadamente los menús especiales (Lote 1)
- No suministrar/aportar los menús especiales solicitados (Lote 1)
- El incumplimiento de la normativa vigente que sea de aplicación en materia higiénicosanitaria en la elaboración de los menús (Lote 1).
- El incumplimiento de la normativa vigente que resulte de aplicación para la elaboración y transporte de alimentos (Lote 1)
- La elaboración incorrecta de los menús (Lote 1)
- No desarrollar la actividad de acuerdo con lo establecido o desatender las instrucciones del Ayuntamiento.
- No informar al responsable del contrato de las incidencias graves.
- La no sustitución de un empleado/a en casos de enfermedad (Lote 2)

Sanciones.

Las sanciones que se pueden establecer conforme a lo prevenido en el artículo 192 de la LCSP, para los casos de incumplimiento o de cumplimiento defectuoso de la prestación.

Dichas sanciones que podrá imponer el Ayuntamiento al contratista serán las siguientes:

- 1.- Por la comisión de faltas calificadas en el Pliego como muy graves, multas del 0,5 % al 5 % del coste del servicio.*
- 2.- Por la comisión de faltas calificadas en el Pliego como graves, multas del 0,1 % al 0,5 % del coste del servicio.*
- 3.- Por la comisión de faltas calificadas en el Pliego como leves, multas del 0,05 % al 0,1 % del coste del servicio.*

3.- Por incumplimiento de las condiciones esenciales de ejecución, cláusulas sociales y/o medioambientales o compromisos adquiridos por el adjudicatario en cuanto a criterios de adjudicación. Resolución del contrato.



3) SUBCONTRATACIÓN/CESIÓN

Condiciones de subcontratación para la realización parcial de la prestación:		
PRESTACIÓN PARCIAL DEL CONTRATO	% DE LA PRESTACIÓN	HABILITACIÓN PROFESIONAL / CLASIFICACIÓN

Tareas críticas que NO admiten subcontratación

Condiciones de cesión del contrato adicionales a las establecidas en el artículo 214.2 LCSP 1:

4) TRATO SUCESIVO/ÚNICO (PERIODICIDAD) O CRONOGRAMA

Es un servicio de trato sucesivo: Si No

5) VALORACIÓN SOBRE LA REPERCUSIÓN DEL CONTRATO EN EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO DE ESTABILIDAD PRESUPUESTARIA

¿La prestación del servicio proyecta costes futuros a nivel de gastos presupuestarios? Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
Justificación:
Valoración (solo en caso de contestar afirmativamente):

UNIDAD PROPONENTE DEL CONTRATO

Responsable Técnico

Concejal Área

Firmado por: EVA LARA CATALA

Departamento: CERTIFICADO ELECTRONICO DE EMPLEADO PUBLICO

Fecha firma: 25/04/2024 0:09:29 CEST



Identificador RCJw CkJ+ PonJ Swdq lIpK ZlXw DZY=
URL https://oficinavirtual.ribarroja.es/PortalCiudadania/verifyDocs.jsp