

ANEXO I

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO

CONTRATO: **SERVICIO DE COMIDAS DEL SISTEMA DIARIO PARA LOS PARTICIPANTES DEL PROGRAMA 'CAMPAÑA DE NIEVE', EN LA ESTACIÓN INVERNAL DE SAN ISIDRO, VERTIENTES DE SALENCIAS Y RIOPINOS Y DE VALLE DE LACIANA LEITARIEGOS, DURANTE LOS AÑOS 2019 y 2020.**

1. NECESIDAD QUE PRETENDE CUBRIRSE MEDIANTE EL CONTRATO PROYECTADO.

Fomentar y promocionar la actividad físico-deportiva en la población leonesa, tanto de carácter popular y recreativa como de competición, en especial para los escolares de la provincia de León dentro del Programa Campaña de Nieve del año 2019 y 2020, para lo cual resulta necesario la contratación del servicio de comida para todos los participantes del citado programa al finalizar la práctica físico-deportiva y antes del retorno a su localidad de origen, no disponiendo la Diputación de medios personales y técnicos para prestar el servicio.

2. OBJETO DEL CONTRATO Y SU IDONEIDAD.

Servicios de comidas diarias (Sistema diario) en la Estación Invernal de San Isidro y Valle de Laciana-Leitariegos, para un número aproximado de 110 (Diario Salencias), 40 (Diario Riopinos) y 55 comensales (Diario Laciana-Leitariegos), incluidos los conductores, profesores o monitores de tiempo libre de distintos Centros Escolares de localidades de la provincia de León dentro del Programa Campaña de Nieve.

3. DIVISIÓN EN LOTES (en caso contrario, justificación)

Lote I. Estación de San Isidro. Vertiente de Salencias.

SISTEMA DIARIO – Grupo I –

55 personas/día x 8 €/persona = 440 €/día x 40 días = 17.600,00 € por año.

Valor estimado:

32.000,00 €

Presupuesto de licitación:

35.200,00 €, IVA incluido.

Lote II. Estación de San Isidro. Vertiente de Salencias.

SISTEMA DIARIO – Grupo II –

55 personas/día x 8 €/persona = 440 €/día x 40 días = 17.600,00 € por año.

Valor estimado:

32.000,00 €

Presupuesto de licitación:

35.200,00 €, IVA incluido.

Lote III. Estación de S. Isidro. Vertiente de Riopinos.

SISTEMA DIARIO RIOPINOS.

40 personas/día x 8 €/persona = 320 €/día x 40 días = 12.800,00 € por año.

Valor estimado:

23.272,72 €

Presupuesto de licitación:

25.600,00 €, IVA incluido.

Lote IV. Estación de Valle Laciana-Leitariegos.

SISTEMA DIARIO VALLE LACIANA-LEITARIEGOS
55 personas/día x 8 €/persona = 440 €/día x 40 días = 17.600,00 € por año.
Valor estimado:
32.000,00 €
Presupuesto de licitación:
35.200,00 €, IVA incluido.

4. IDONEIDAD DEL OBJETO DEL CONTRATO.

Servicios de comidas diarias (Sistema diario) en la Estación Invernal de San Isidro y Valle de Laciana-Leitariegos, para un número aproximado de 110 (Diario Salencias), 40 (Diario Riopinos) y 55 comensales (Diario Laciana-Leitariegos), incluidos los conductores, profesores o monitores de tiempo libre de distintos Centros Escolares de localidades de la provincia de León dentro del Programa Campaña de Nieve.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA PRESTACIÓN.

Se realizará en cuatro grupos. Los dos primeros en la zona de Salencias o regreso hacia León (I y II), el tercer grupo en la zona de Riopinos o regreso hacia León (III) y el cuarto en la zona de Valle Laciana-Leitariegos regreso hacia León (IV).

La actividad previsiblemente dará comienzo en el mes de enero y finalizará en el mes de abril, teniendo una probable duración de ocho semanas (de lunes a viernes), dentro de las semanas disponibles. En caso de que no se desarrolle la actividad de campaña de nieve por causas ajenas a la voluntad de la Diputación no existirá compensación alguna siempre que se notifique con una antelación mínima de 24 horas, conforme se indica en el apartado 2.7.

En el supuesto de no poder realizar la actividad algún día de los previstos habrá que comunicárselo al adjudicatario el día anterior. De no ser así, habrá de indemnizarse a éste con el 6% de los gastos del servicio de dicho día.

El número máximo de participantes por día será de 205(en cuatro grupos), incluidos los conductores. El total de comidas por todo el sistema/año serán de, aproximadamente 8.200 divididas en cuatro Lotes, siendo esta cantidad orientativa y a efectos de licitación, abonándose los servicios de comedor efectivamente realizados y las compensaciones en el supuesto de no comunicación al licitador con la antelación prevista en el pliego.

Los establecimientos deberán estar en la propia Estación o en zona cercana, dentro del recorrido de regreso obligado del autocar hacia la provincia de León.

La empresa tendrá que adjuntar, al menos, cuatro menús diferentes completos que incluyan como mínimo un primer plato, un segundo plato, postre y agua. Estos menús se servirán rotando el día con el objetivo de que no se les suministre al mismo grupo el mismo menú dos días consecutivos. Deberá disponer del personal necesario de cocina, camareros (al menos dos por grupo), limpieza, etc. para una adecuada y continua prestación del servicio.

Deberán presentar la declaración responsable de que disponen de uno o varios comedores con unas dimensiones mínimas de 110 m², para dar de comer a los usuarios del servicio, aportando un croquis y la distribución de mesas en el comedor, y que están situadas las instalaciones en el entorno de la Estación Invernal de San Isidro - Para el Lote I y II (vertiente Salencias), para el Lote III (vertiente Riopinos) , y en la vertiente leonesa de Valle Laciana-Leitariegos y como máximo a 20 kilómetros de la Estación, y reflejar en esa misma declaración el personal que interviene en la prestación del servicio.

Asimismo, deberá realizar un menú alternativo en los supuestos de alergias o intolerancias alimentarias de los comensales, previo aviso de los Servicios Técnicos.

Los menús serán comunicados al Servicio de Deportes sin que puedan modificarse salvo autorización del Servicio. El adjudicatario deberá facilitar la inspección y el control de la prestación del servicio por parte del Servicio de Deportes.

En todo caso se proporcionará la misma comida a los escolares que al conductor y profesores o monitor/es que acompañen al grupo.

Deberán estar compuestos como mínimo de:

- 1 primer plato (legumbres, sopas, pastas, verduras, arroz, etc.)
- 1 segundo plato (carne, pescado, ave, huevos, etc.)
- 1 postre (fruta, helado, yogurt, flan, etc.)
 - 1 porción de pan
 - Agua

Se permitirá repetir en los primeros platos y pan.
Los gramajes y cantidades mínimas en crudo de materias primas serán las siguientes:

LEGUMBRES

- Lentejas 70 gr.
- Judías (blancas o pintas) 70 gr.
- Garbanzos 70 gr.

VERDURAS

- Sopas 150 gr.
- Variedad para puré 150 gr.

PASTAS

- Macarrones 80 gr.
- Espaguetis 80 gr.
- Arroz 70 gr.
- Pasta para sopa 50 gr.
- Paella mixta 250 gr.

ENSALADAS

- Lechuga 100 gr.
- Tomate 50 gr.
- Pepino, pimientos, cebollas, aceitunas 75 gr.

FÉCULAS

- Patatas fritas 50 gr.

CÁRNICOS

- Filete ruso 100 gr.
- Hamburguesa 120 gr.
- Pollo 100 gr.
- Carne de asar 100 gr.
 - Chuleta de cerdo 100gr.
 - Escalope 130 gr.
 - Costillas 160 gr.

PESCADOS

- Filete de merluza 150 gr.
- Pescadilla 150 gr.

VARIOS

- Huevos en tortilla 2 unidades
- Huevos con salchichas 1 unidad
- Salchichas 2 unidades
- Croquetas 5 unidades

POSTRES VARIADOS

- Fruta 125 gr.
- Helado 100 gr.
- Melocotón en almíbar 100 gr.
- Yogurt 125 gr.
- Flan 1 unidad
- Arroz con leche 75 gr.

Los menús deberán ser confeccionados por la empresa adjudicataria de acuerdo con las normas dietéticas y de equilibrio dictaminadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

El adjudicatario deberá disponer de las autorizaciones y permisos exigibles conforme a la normativa aplicable para el desarrollo de los servicios contratados, debiendo indemnizar de los daños que se causen a los usuarios en la prestación del servicio. Además, la empresa adjudicataria deberá disponer de un seguro de responsabilidad civil con una cobertura mínima

de 300.000 € que cubra posibles intoxicaciones alimentarias y los posibles daños y perjuicios sufridos por los usuarios del servicio de comidas.

6. CAPACIDAD/SOLVENCIA/CLASIFICACIÓN

Solvencia económica

El volumen anual de negocios del licitador o candidato, que referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos deberá ser una vez y media el valor estimado del lote al que licite, no siendo necesario que dicho volumen anual de negocios se refiera al ámbito del contrato. Siendo dichos volúmenes los que a continuación se exponen.

Solvencia técnica.

Una relación de los principales servicios realizados en los últimos tres años, análogos al objeto del contrato, que incluya importe, fechas y el destinatario, público o privado, de los mismos, cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior al 70% del valor estimado del lote al que se licite, o de su anualidad media si ésta es inferior al valor estimado del contrato, es decir:

Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente.

No es preciso aportar certificados si los servicios que se han prestado a la Diputación Provincial de León.

Lo anteriormente indicado no obliga a aquellas empresas cuya creación no supere los cinco años de antigüedad, al considerar a estas de nueva creación. Dichas empresas podrán acreditar su solvencia técnica aportando los medios indicados en las letras b), e) y g) del Art. 90.1 de la L.C.S.P., teniendo carácter acumulativo dichos medios.

Lote	Valor anual medio (€)	Solvencia económica (€)	Solvencia técnica (€)
Lote I	46.200	69.300	32.340
Lote II	33.600	50.400	23.520
Lote III	46.200	69.300	32.340

Clasificación:

POTESTATIVA: Grupo M - Subgrupo 6

Si se presenta la clasificación no será necesario presentar la solvencia.

7. PRESUPUESTO DEL CONTRATO

Valor estimado	238.545,44 €, por dos años (2019 y 2020) más otros dos años de prórroga (2021 y 2022)
% I.V.A.	10%
Presupuesto base de licitación	131.200€ (119.272,72€ + 10% IVA)
Aplicación presupuestaria	601-341.53/227.17
Nº operación retención de crédito	RC nº

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

Abierto, tramitación de urgencia.

9. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Dichos criterios son de aplicación automática con una calificación máxima de cincuenta y cinco puntos (55). Las empresas adjudicatarias deberán cumplir las condiciones mínimas que establece el apartado 1º del presente pliego para su valoración. Los criterios que se tendrán en cuenta por el órgano de contratación para la adjudicación del contrato serán los siguientes:

- Oferta Económica: (máximo 25 puntos)

La oferta económica más ventajosa obtendrá una puntuación de veinticinco (25) puntos y el resto se valorarán proporcionalmente tomando ésta como referencia.

Se considerará una oferta temeraria o con valores desproporcionados cuando la baja ofertada sea superior en más de un 20 % del presupuesto de licitación.

- Nº de camareros al servicio de los comensales. (máximo 20 puntos). Cada persona ofertada a mayores de los obligatorios, se valorará con 10 puntos.

- Repetir segundos platos y postres: (Máximo 10 puntos). Se valorará con 5 puntos el compromiso del adjudicatario de permitir repetir segundo plato y con otros 5 puntos permitir repetir el postre. *Todos los datos a aportar, para su valoración, deberán presentarse convenientemente documentados (Certificaciones de la empresa, planos de situación y localización, declaraciones, seguros, contratos, fotografías, permisos,...) y estructurados, diferenciando claramente los apartados anteriores (lugar de ubicación, oferta económica, características de las instalaciones, mejoras en los menús y el número de personas al servicio de la expedición), de lo contrario no serán valorados.*

10. PLAZO DE EJECUCIÓN /PRÓRROGA.

El período de ejecución del contrato es de enero a abril de 2019 y de 2020, con interrupción de las vacaciones escolares de la Semana de Carnaval y Semana Santa. Previsiblemente los Lotes 1, 2, 3 y 4 tendrán una duración de ocho semanas.

Todos los Lotes se desarrollarán de lunes a viernes, estando condicionado a la apertura de la Estación en las fechas previstas.

- Prórrogas:

Posibilidad de prórroga de dos años más (2021 y 2022) en las mismas fechas que en el 2019.

11. FORMA DE PAGO DEL PRECIO

La Diputación abonará al adjudicatario los servicios realizados conforme a los precios establecidos según contrato, previa presentación por parte de la empresa adjudicataria de la correspondiente factura donde se reflejen los servicios realizados diariamente y la conformidad del Servicio de Deportes respecto de los servicios prestados.

Factura electrónica- códigos:

OFICINA CONTABLE	ÓRGANO GESTOR	UNIDAD TRAMITADORA
L02000024	LA0004799	LA0004973

12. PLAZO DE GARANTÍA.

No por la naturaleza del contrato.

13. ÓRGANO COMPETENTE:

Identificación: Junta de Gobierno.

Actúa o no por delegación: Sí, del Presidente, por Resolución de Presidencia nº 3961/15, de 15 de julio.

Responsable del contrato: Jefe de Servicio de Deportes o persona designada al efecto.

Perfil del contratante www.dipuleon.es alojado en la Plataforma de Contratación del Sector Público (<https://contrataciondelestado.es>).

Jefe de Servicio de Deportes ⁽¹⁾,

Conforme del Diputado del Área ⁽²⁾,