

[DATOS GENERALES](#)
[DESCRIPCIÓN DEL CONTRATO](#)
[CRITERIOS DE SOLVENCIA](#)
[CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO](#)
[PÓLIZAS DE SEGURO](#)
[CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN](#)
[OBLIGACIONES ESENCIALES](#)

DATOS GENERALES

DENOMINACIÓN DEL CONTRATO:	«SERVICIO DE ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE COMIDAS POPULARES AÑO 2024 Y 2025 »
NATURALEZA DEL CONTRATO:	Contrato de servicios, del art. 17 LCSP.
PROCEDIMIENTO:	Abierto simplificado abreviado
DIVISIÓN EN LOTES:	Sí

Nº Lote	Denominación:
1	Paella popular Fiestas de San Isidro
2	Guiso popular y reparto de pinchos de tortilla de patata de Fiestas Patronales 2024 y 2025
3	Servicio de comida de homenaje al mayor 2024 y 2025

PERIODO DE DURACIÓN:	La duración de cada lote coincidirá con las fechas de celebración de las comidas populares que constituyen el objeto del contrato.
PRÓRROGAS:	No
FINANCIACIÓN:	100% con recursos del Ayuntamiento.
PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN:	El presupuesto base de licitación se establece en 31.680,00.-€ IVA incluido, de los que 28.800,00.-€ integran la base imponible y los 2.880,00.-€ restantes el IVA al tipo impositivo del 10%.

El desglose por lotes es el siguiente:

PBL LOTE I PAELLA POPULAR: 6.050,00.-€

PBL LOTE II GUISO Y TORTILLA: 14.850,00.-€

PBL LOTE III COMIDA HOMENAJE AL MAYOR: 10.780,00.-€

EJERCICIO	TOTAL	TOTAL
	FESTEJOS	MAYORES
2024	6.500,00.-€+10% IVA	4.800,00.-€ + 10% IVA

2025	12.500,00.-€ +10% IVA	5.000,00.-€ +10% IVA
------	-----------------------	----------------------

VALOR ESTIMADO: 31.680,00.-€ (presupuesto base de licitación sin IVA)

VALOR ESTIMADO CONTRATO: LOTE I+LOTE II + LOTE III= 31.680,00.€

De conformidad con lo dispuesto en el art. 116.4.d) LCSP en concordancia con lo dispuesto en el art. 101 del mismo texto legal, la determinación del valor estimado obedece al siguiente desglose:

TOTAL		31.680,00 €
13% Gastos generales	4.118,40 €	
6% Beneficio industrial	1.900,80 €	
Suma de G.G y B.I.		6.019,20 €
10% incremento unidades de ejecución		3.168,00 €

FORMA DE PAGO: El precio del contrato se abonará en un único pago por anualidad, a la finalización de la prestación que constituye su objeto y previa presentación de la factura en legal forma a través del punto de facturación electrónica (FACE). La factura deberá ser previamente conformada por el empleado pública designada responsable del contrato.

DESCRIPCIÓN DEL CONTRATO

OBJETO: El presente Pliego tiene por objeto definir la prestación de los servicios de elaboración y suministro en el exterior al aire libre de las diferentes comidas que el Ayuntamiento ofrece a los vecinos con motivo de las celebraciones de las fiestas locales.

Además, el prestador del servicio deberá suministrar para cada ración menaje de un solo uso consistente en: plato, cuchara, tenedor, servilleta y bollo de pan.

También constituye el objeto de este contrato la puesta a disposición del personal necesario para suministrar las raciones a los ciudadanos, que esperarán su turno en la fila.

El servicio se realizará “en vivo”, y el reparto de las raciones se harán en presencia de los ciudadanos que concurran al evento.

Asimismo, se integra dentro del objeto del contrato el traslado desde las instalaciones del contratista hasta el lugar de celebración del evento, de los ingredientes necesarios para la correcta preparación de las comidas, así como el menaje y cuantos medios auxiliares sean necesarios para ello, que deberán ser montados con tiempo suficiente para el correcto desarrollo del evento y desmontados una vez haya concluido.

Todo esto constituye los servicios de todas las Comidas Populares de 2024 y 2025, con el despliegue técnico y humano necesario en la producción y desarrollo de dichas festividades de la que es objeto el presente contrato.

El adjudicatario designará a un responsable que servirá como interlocutor entre el Ayuntamiento y la empresa. Será el adjudicatario el encargado de organizar y garantizar el correcto desarrollo de los eventos que constituyen el objeto de este contrato y, en su caso, quien tratará con los subcontratistas.

CÓDIGOS CPV: 55523000-2 Servicios de suministro de comidas para otras empresas e instituciones
55321000-6 Servicios de preparación de comidas

ELECCIÓN DEL PROCEDIMIENTO: Abierto simplificado del art. 159 LCSP. Dado que el valor estimado del contrato no es igual o superior a 221.000.-€ (art. 21.1.b) LCSP) no está sujeto a regulación armonizada.

Al ser su valor estimado inferior a 60.000.-€, de conformidad con lo dispuesto en el art. 159.6 LCSP, procede su tramitación mediante procedimiento abierto simplificado abreviado.

CLASIFICACIÓN EXIGIDA: Para los contratos de servicios no será exigible la clasificación del empresario.

CRITERIOS DE SOLVENCIA

CRITERIOS DE SOLVENCIA ECONÓMICO-FINANCIERA: No aplica en los procedimientos abiertos simplificados abreviados.

CRITERIOS DE SOLVENCIA TÉCNICO-PROFESIONAL: No aplica en los procedimientos abiertos simplificados abreviados.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

Pluralidad de criterios, todos cuantificables mediante fórmulas o porcentajes.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN PARA LOS LOTES I Y II

PRECIO MÁS BAJO: Se otorgarán **80 puntos** a la oferta que recoja el PRECIO más bajo, prorrateándose entre el resto. Se otorgarán cero puntos a la oferta que sea igual al precio de licitación. Se aplicará la siguiente fórmula:

$$\frac{(PM \times Mo)}{O}$$

O = Valor cuantitativo oferta que se valora
Mo = Mejor oferta

MEJORAS CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE.-

- **AUMENTAR, SIN COSTE PARA EL AYUNTAMIENTO, EL NÚMERO MÍNIMO DE RACIONES Y BOLLO DE PAN.** Se otorgarán hasta **20 puntos** distribuidos de la siguiente forma:

MEJORA LOTE I	
Incremento de raciones de guiso y tortilla de patatas 2024 y 2025	Puntos obtenidos por la mejora
40 más por servicio	4 puntos
80 más por servicio	8 puntos
120 más por servicio	12 puntos
160 más por servicio	16 puntos
200 más por servicio	20 puntos

MEJORA LOTE 2	
Incremento de raciones de paella 2025	Puntos obtenidos por la mejora
25 más	4 puntos
50 más	8 Puntos
75 más	12 puntos
100 más	16 puntos
125 más	20 puntos

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN PARA EL LOTE III:

PRECIO MÁS BAJO: Se otorgarán **100 puntos** a la oferta que recoja el **PRECIO** más bajo, prorrateándose entre el resto. Se otorgarán cero puntos a la oferta que sea igual al precio de licitación. Se aplicará la siguiente fórmula:

(PM x Mo)

O = Valor cuantitativo oferta que se valora

Mo = Mejor oferta

○

PÓLIZAS DE SEGURO

El adjudicatario deberá ser titular de una póliza de Responsabilidad Civil, por importe igual o superior a 300.000.-€.

CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

Condiciones especiales de ejecución previstas en el artículo 202.2 LCSP:

De carácter social:

1.- El órgano de contratación podrá comprobar el estricto cumplimiento de los pagos que el contratista ha de hacer a los trabajadores que participan en la ejecución del contrato. A tal efecto, se establece la siguiente condición especial de ejecución, con carácter de esencial, cuyo incumplimiento será causa de resolución del contrato:

«El adjudicatario deberá estar al corriente de pago de las nóminas del personal que participe en la ejecución del contrato. Se considerará que se incumple la citada condición cuando se produzca un retraso o impago en el abono de las nóminas en más de dos meses. A tal efecto, el Ayuntamiento podrá exigir en cualquier momento de la ejecución del contrato, el envío de certificación acreditativa de que el contratista se encuentra al corriente en el pago de las nóminas de los trabajadores que ejecuten el contrato, emitida por el representante legal de la empresa».

OBLIGACIONES ESENCIALES

La ejecución del contrato se encuentra sujeta al cumplimiento de las siguientes obligaciones, que se encuentran determinadas en la normativa y legislación de carácter sectorial siguiente:

- Todos los productos utilizados se ajustarán a lo preceptuado en el texto del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, y por lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, y sus correspondientes Reglamentaciones Técnico Sanitarias, así como por las Normas de calidad respectivas, y por las posteriores actualizaciones del mismo.
- El transporte de los alimentos, será realizado según las exigencias establecidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada, aprobada por Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre (B.O.E. número 91, de 5 de diciembre), así como en la normativa establecida en el Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre (B.O.E. número 52, de 21 de octubre), sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes. Podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos o productos alimentarios con la condición de que las temperaturas exigidas de transporte de cada uno, fijadas en las Reglamentaciones específicas correspondientes, sean compatibles entre sí y que ninguna de estas mercancías pueda ser causa de alteración o de modificación de las otras, especialmente por olores, polvo, contaminaciones y partículas orgánicas o minerales. Los vehículos utilizados en el transporte de los alimentos objeto del presente suministro deberán ser aquéllos que están expresamente autorizados para ello en la normativa regulada en las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones, aprobadas mediante Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero (B.O.E. número 65, de 16 de marzo).
- Toda persona que tenga contacto con los alimentos durante su proceso de fabricación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta y suministro, deberá cumplir con los

requisitos de formación en higiene se establecen en el Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y contar con la preceptiva acreditación o justificante de haber asistido a un curso de formación de manipulación de alimentos.

Las obligaciones indicadas anteriormente tienen consideración de esenciales y su incumplimiento será causa de resolución del contrato.

En Ciempozuelos, a la fecha de firma electrónica

La Dinamizadora Sociocultural Municipal
Fdo. Ana Sánchez Cabrero