



Ayuntamiento
de
Torrelodones

MEMORIA JUSTIFICATIVA SERVICIOS

Expediente nº: 741/2024

Asunto: Memoria justificativa del contrato SERVICIOS SERVICIO DE COMEDOR DE LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL

1. Objeto del contrato.

Con el fin de contratar el Servicio de comedor de la Escuela Infantil Municipal, tramítese, conforme al procedimiento legalmente establecido, expediente de contratación, con las especificaciones que se señalan a continuación.

Código CPV: 55523100-3 Servicios de comida para escuelas

1.1. Justificación de la necesidad de contar con estos servicios.

La realización de este servicio se justifica en los siguientes textos normativos:

En el marco del convenio de colaboración en materia de Educación Infantil, de fecha 31 de julio de 2019, suscrito entre la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de Torrelodones. Convenio prorrogado anualmente, mediante la suscripción de adendas.

Proporcionar un servicio integral que permita el normal funcionamiento de la Escuela Infantil Municipal desde su apertura hasta su cierre, de manera que los padres puedan conciliar la vida laboral y personal.

Con todo ello, el objetivo del Ayuntamiento de Torrelodones, en el marco de sus políticas alimentarias y de sostenibilidad, es tener un sistema de alimentación saludable en la escuela Infantil Municipal "Las Ardillas". Este sistema se quiere desarrollar a través de criterios que incorporen productos ecológicos, frescos, de temporada y de cercanía. Calidad de productos agroalimentarios, define las características y condiciones de contratos de suministros o de prestación de servicios- cuyo contenido incluye la utilización de productos agroalimentarios incorporando aspectos que exijan o primen su calidad, relativos a la salud y la nutrición, al carácter ecológico u orgánico, a la soberanía y la seguridad alimentarias, que tengan en cuenta el ciclo de vida de los productos, o la minimización de emisiones y materias primas en el transporte y el embalaje.





Es objeto del presente contrato el servicio alimenticio en su ciclo completo, desde la adquisición de los alimentos y materias primas, manipulación, conservación, confección de comidas en el propio Centro y suministro en mesas como servicio de comedor escolar que camine hacia un servicio agroecológico en el que prime la calidad y la alimentación como actividad educativa.

La cobertura de este servicio debe producirse necesariamente con la contratación de una empresa externa, teniendo en cuenta que actualmente no existe personal municipal que pueda cubrir este servicio.

1.2. Lotes.

El contrato no es susceptible de dividir en lotes ya que requiere una unidad de dirección o de gestión.

Admisión de ofertas integradoras (Art.99.5 de la LCSP): NO

1.3 Situación del objeto del contrato.

El servicio se prestará en la Escuela Infantil Municipal "Las Ardillas".

2. Departamento encargado del seguimiento y ejecución del contrato.

Departamento: Concejalía de Educación

Responsable del contrato: Coordinadora Servicios Educativos

Órgano de contratación: Junta de Gobierno Local.

3. Se trata de un contrato que conlleve prestaciones directas a favor de la ciudadanía.

No

Normativa reguladora del régimen jurídico del servicio.

No procede.

4. Presupuesto base de licitación y crédito en que se ampara.

Presupuesto base de licitación: 300.625,60 €

Base imponible: 273.296 €





Importe del IVA: 27.329,60 €

Valor estimado del contrato: 546.592€

Crédito imputable a los ejercicios durante la duración inicial del contrato:

Año 2024 (de septiembre a diciembre): 54.659,2€ (IVA incluido)

Año 2025: 150.312,8 € (IVA incluido)

Año 2026 (de enero a julio): 95.653,6 € (IVA incluido)

Aplicación presupuestaria:

3231-22799 Otros trabajos realizados por otras empresas.

Precio ha sido calculado a razón de 4,88 euros (IVA incluido) por menú y día y 0,60 € (IVA incluido) para los menús del desayuno y la merienda (En base a los precios del servicio de comedor establecidos por la CAM en los centros educativos públicos no universitarios)

Sistema de retribución: Por precios unitarios.

En atención a la Disposición adicional trigésima tercera. Contratos de suministros y servicios en función de las necesidades contempladas en la LCSP, se establecerá la cantidad de 150.312,80 euros anual (IVA incluido) como precio máximo de contrato.

5. Contrato sujeto a regulación armonizada.

NO

6. Habilitación empresarial o profesional para la realización del contrato.

Las licitadoras deberán aportar el justificante de hallarse inscritas en la clave 26 del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en una de las siguientes combinaciones de categorías y actividades:

-Cat/Activ 627. Empresa de restauración sin instalaciones propias de elaboración: Empresa ajena a la colectividad, que aporta logística y personal y, en su caso, las materias primas, para elaborar y servir comidas en las dependencias de la colectividad, con carácter permanente o eventual, responsabilizándose de la actividad alimentaria. En el supuesto de que la empresa ejerciera la actividad en las dependencias de varias colectividades, será objeto de una sola inscripción tramitada en la comunidad



autónoma competente por razón del domicilio social de la empresa.

7. Solvencia económica, financiera y técnica.

El empresario podrá acreditar su solvencia indistintamente mediante su clasificación, en los contratos de servicios cuyo objeto esté incluido en el Anexo II del RGLCAP, o bien acreditando el cumplimiento de los siguientes requisitos específicos de solvencia:

Solvencia Económica y Financiera: Declaración sobre el volumen anual de negocios del licitador referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos. El volumen de negocios mínimo exigido será el de una vez y media el valor estimado del contrato.

Solvencia técnica o profesional: Se acreditará mediante la relación de los principales servicios efectuados, en los tres últimos años, de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior al 70 por ciento de la anualidad media del contrato.

En los contratos no sujetos a regulación armonizada, cuando el contratista sea una empresa de nueva creación, entendiéndose por tal aquella que tenga una antigüedad inferior a cinco años, su solvencia técnica se acreditará por uno o varios de los medios a que se refieren las letras b) a i) del artículo 90.1 de la LCSP, sin que en ningún caso sea aplicable lo establecido en la letra a), relativo a la ejecución de un número determinado de servicios.

Asimismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 76.2 de la LCSP, si se exige a los licitadores que, además de acreditar su solvencia o, en su caso, clasificación, se comprometan a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales o materiales suficientes para ello, este compromiso se integrará en el contrato y tendrá el carácter de obligación contractual esencial.

Compromiso de adscripción a la ejecución del contrato de medios personales y/o materiales:

A los efectos de dar respuesta a las incidencias ordinarias y urgentes manifestadas en el PPT, el adjudicatario deberá disponer del personal necesario con la preparación, experiencia para la realización de los trabajos contratados con arreglo en todo caso a las condiciones del PPT. Los licitadores deberán incluir, acompañando a los documentos acreditativos de la solvencia exigida, compromiso de adscripción o dedicación de los medios personales y/o materiales suficientes para la ejecución del contrato.

Estos medios personales y materiales formarán parte de la propuesta presentada por los licitadores y, por lo tanto, del contrato que se firme con el adjudicatario. Por este motivo, deberán ser mantenidos por la empresa adjudicataria durante todo el tiempo de



realización de este servicio

8. Procedimiento de adjudicación.

Tramitación anticipada: NO

Tramitación: Ordinaria

Procedimiento: Abierto.

Criterios de selección: Pluralidad de criterios de adjudicación.

9. Criterios de adjudicación del contrato.

a) Criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor:

1ª fase, Proyecto técnico (máximo 40 puntos).

Deberá incluir los siguientes apartados:

1. Organización del servicio. Breve descripción de cómo se organizará a los trabajadores, horarios, tareas a realizar. Se valorará máximo 10 puntos. En el que deberá detallarse, al menos:

- Planificación detallada del servicio. Máx. 4 puntos.
- Horario y uniformidad de los trabajadores. Máx. 3 puntos.
- Tareas a realizar específicas para cada trabajador. Máx. 3 puntos.

2. Calidad de las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús (Hasta 20 puntos). En este apartado se valorarán los siguientes aspectos:

El % de productos ecológicos y % de productos frescos, de proximidad y /o temporada que utilizaran en la elaboración de los menús. Los puntos se distribuirán de la siguiente forma:

-Mayor porcentaje de productos ecológicos en la elaboración de los menús: 10 puntos, asignándose al resto de manera proporcional.

-Mayor porcentaje de utilización de productos frescos, de proximidad y/o de temporada en la elaboración de los menús: 10 puntos, asignándose al resto de manera proporcional.

A efectos de la valoración, se entenderá como productos ecológicos aquellos que cumplan los criterios establecidos en el Reglamento europeo que regula la producción y





etiquetado de productos ecológicos (Reglamento CE/834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento CEE/2092/91, estándar equivalente.

La valoración de productos frescos de temporada se efectuará según definiciones del Código Alimentario Español.

3.Composición de los menús. Oferta de menús y su composición, para desayunos, comidas y meriendas. Menús alternativos para alérgicos e intolerancias. Se valorará máximo 10 puntos. Distribuido:

- Descripción menú mensual equilibrado y ajustado según criterios adecuados a las necesidades nutricionales de acuerdo a la evolución madurativa infantil. Máx. 5 puntos.
- Descripción de los menús alternativos. Max. 5 puntos

Para que la proposición pueda ser valorada en la fase decisoria, El Proyecto Técnico debe obtener una valoración de al menos 20 puntos, obteniendo al menos el 50% de la puntuación máxima en cada uno de los apartados.

La propuesta presentada no podrá superar las 40 páginas mecanografiadas con un tipo de letra Arial 12 o similar.

b) Criterios evaluables de forma automática:

Precio (60 puntos)

Dado que los menús de comida y los de desayuno y merienda tienen un precio distinto, en sus ofertas, los licitadores deberán presentar porcentaje total de reducción de los precios unitarios que se definen en el Pliego, es decir, una baja lineal a los precios de ambos menús, debiendo ser la misma baja para todos ellos y sabiendo que el precio total no excederá, en ningún caso, 4,88 euros (IVA incluido) por menú de comida y día y 0,60 € (IVA incluido) para los menús del desayuno y la merienda.

Se valorará con el máximo de 60 puntos a la propuesta de mayor descuento en %.

El resto de las ofertas se valorarán de acuerdo con la siguiente fórmula:

Siendo: DL = Descuento licitador





DM = Descuento mayor de todas las ofertas.

Se calculará la media aritmética de las ofertas y se considerarán anormalmente bajas o desproporcionadas (art. 149) las que se encuentren en los supuestos previstos en el art. 85 del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, sin perjuicio de la facultad del Órgano de Contratación de apreciar, no obstante, previos los informes adecuados y la audiencia de los licitadores, como susceptibles de normal cumplimiento de dichas proposiciones.

10. Documentación técnica a presentar en relación con los criterios de adjudicación del contrato.

Oferta económica, que debe incluir un presupuesto detallado en el que se desglosen pormenorizadamente todos los costes considerados (y, necesariamente en su caso, los costes salariales desglosados en función de la categoría profesional del personal asignado). Los costes salariales de todos los trabajadores adscritos a la prestación del Servicio que deben ajustarse, como mínimo, las condiciones establecidas en el *convenio colectivo del sector de hostelería y actividades turísticas de la Comunidad de Madrid*.

Las empresas licitadoras deberán aportar, junto con el Proyecto técnico, indicado en el apartado 9, 1ª fase:

El listado de los productos que ofrezcan aportando la ficha técnica de los mismos, o referencia a las características de los productos ofertados, que como mínimo contendrán: forma de presentación, tipo de envase, composición, medida, consistencia, transporte autorizado y procedencia/marca así como la información suficiente para el reparto de los puntos correspondientes a este criterio, pudiendo incluir catálogos y cuantos documento explicativos estime oportuno aportar la entidad licitadora.

Con relación a los productos ecológicos deberán disponer y presentar las correspondientes acreditaciones expedidas por una entidad reconocida oficialmente, que certifiquen como ecológicos los productos que oferten. Dicha acreditación deberá estar en vigor durante toda la duración cualquier momento por la entidad contratante.

La comprobación de la utilización de productos frescos y de temporada se efectuará con la ficha técnica de los mismos.

11. Garantía provisional.

No procede.





12. Admisibilidad de variantes.

Procede: NO

13. Medios electrónicos.

Licitación electrónica.

Se exige la presentación de ofertas por medios electrónicos a través de la plataforma de Contratos del Sector Público <https://contrataciondelestado.es/>

14. Garantía definitiva.

5 por 100 del importe de licitación del contrato, I.V.A. excluido.

15. Garantía complementaria (artículo 107.2 de la LCSP).

NO procede

16. Pólizas de seguros.

Procede: Sí

Tipo de pólizas: Póliza de responsabilidad civil empresarial y de intoxicación alimentaria que incluya como riesgos asegurables actividad de elaboración y servicio de comidas a comedores escolares y que deberá mantener vigente durante el contrato derivado.

Importe: Con una cobertura mínima de 300.500 €, que se deberá mantener vigente durante el contrato. No se admiten franquicias.

17. Programa de trabajo.

Conforme a lo indicado en el Proyecto solicitado en el apartado 9 fase 1ª.

18. Plazo de ejecución.

Total: 2 cursos escolares (11 meses cada uno).

Prórroga: Otros 2 cursos escolares, de curso en curso.

19. Condiciones especiales de ejecución del contrato (202 LCSP).

En aplicación de lo establecido en el artículo 202 de la LCSP, se establece como condición especial de tipo ambiental la de que los proveedores deberán utilizar en sus suministros los medios que supongan un menor impacto para el medio ambiente en el





uso de embalajes y recipientes. Deberá utilizarse material biodegradable, reciclable o cualquier otra fórmula que no produzca o produzca un impacto mínimo en el Medio ambiente.

El cumplimiento de estos requisitos deberá acreditarse por la empresa contratista de los contratos basados ante los directores de los centros docentes en cada curso escolar.

El incumplimiento de esta condición, que tiene carácter de obligación contractual esencial, constituye causa de resolución del contrato, en aplicación de lo establecido en el artículo 211.1 f) de la LCSP.

Compromiso de aplicar, durante toda la vigencia del contrato, a todos los trabajadores adscritos a la prestación del servicio, como mínimo, las condiciones establecidas en los convenios colectivos en vigor, así como compromiso de realizar el pago de los salarios a todos los trabajadores que participen en dicha ejecución durante toda la vigencia del contrato.

Deberá acreditar que en caso de ser necesario nuevas contrataciones para el desempeño del contrato, la empresa ha realizado un estudio de impacto de género y ha cumplido las condiciones especiales indicadas en el artículo 202 de LCSP.)

Si la ejecución del contrato implica la cesión de datos al contratista, se establece como condición especial de ejecución la obligación del contratista de someterse a la normativa nacional y de la Unión Europea en materia de protección de datos. Esta obligación tiene carácter de obligación contractual esencial de conformidad con lo dispuesto en la letra f) del apartado 1 del artículo 211 de la LCSP

Tendrán la consideración de condiciones especiales de ejecución, con el carácter de obligaciones contractuales esenciales, todas aquellas conductas cuyo incumplimiento sea constitutivo de infracción muy grave sancionada con la resolución del contrato, según lo dispuesto en el apartado siguiente.

20. Penalidades.

Se consideran faltas leves, graves y muy graves las siguientes:

Faltas leves:

- El incumplimiento de tres órdenes que, en el uso de las facultades de dirección y supervisión, tiene atribuidas la directora del centro durante la ejecución del contrato. El contratista será apercibido por escrito del incumplimiento de la primera y segunda orden.





- Retraso de tres veces en el suministro del servicio de comedor escolar. El contratista será apercibido por escrito del primer y segundo retraso del suministro.
- Retraso de tres veces en el inicio del servicio de comedor escolar. El contratista será apercibido por escrito del primer y segundo retraso del inicio del servicio.
- Realizar tres cambios sin justificación, en el menú aprobado sin comunicarlo a la dirección del centro. El contratista será apercibido por escrito del primer y segundo cambio que realice sin justificación.
- Falta de aseo y limpieza del personal, ausencia de uniformidad en la vestimenta o cuando esta sea manifiestamente inapropiada
- Comportamiento incorrecto del personal, tanto en el trato con los usuarios, como los trabajadores municipales.

Faltas graves:

- El incumplimiento de las condiciones, tanto cuantitativas como cualitativas, del suministro y elaboración del servicio de comida.
- No cumplir los requisitos mínimos en la limpieza del comedor escolar.
- No aportar el personal de acuerdo a los pliegos técnicos.
- La reiteración de 3 faltas leves dará lugar a la imposición de una falta grave.

Faltas muy graves:

- No presentar la programación del menú en el plazo y en los términos ofertados por el contratista.
- Uso indebido de las instalaciones y del material puesto a disposición por la Administración, para la ejecución del contrato.
- Suministro de menú/s o cualquier alimento en mal estado que causen intoxicación alimentaria.
- La reiteración en no aportar el personal de cuerdo a los pliegos técnicos.
- No prestar correctamente el servicio de los menús especiales y de régimen.

Por demora: 0.60 euros por cada 1.000 euros del precio, al día, IVA excluido.

Por incumplimiento de la ejecución parcial de las prestaciones definidas en el contrato	Falta leve, 1% de la factura del mes.
	Falta grave, 2% de la factura del mes
	Falta muy grave, 5% de la factura del mes o





	resolución al ser condición esencial del contrato.
Por ejecución defectuosa del contrato	3% del presupuesto base de licitación
Por incumplimiento del compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales y materiales suficientes para ello	5% del presupuesto base de licitación
Por incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato	5% del presupuesto base de licitación
Por incumplimiento de las obligaciones en materia medioambiental, social o laboral	3% del presupuesto base de licitación
Por infracción de las condiciones establecidas para la subcontratación	3% del presupuesto base de licitación
Por incumplimiento de los pagos a los subcontratistas o suministradores	3% del presupuesto base de licitación

Por incumplimiento del plazo de 30 días para presentar la factura, indicando el número de expediente, ante el registro correspondiente:

Se deberá presentar en tiempo y forma, de lo contrario, se establecerá una penalidad diaria de 0,60 € por cada 1.000 euros del precio de contrato, IVA excluido.

Otras penalidades:

Faltas leves: se sancionarán con una penalidad del 1% del importe de la factura del mes en que hayan tenido lugar.

Faltas graves: se sancionarán con una penalidad del 2% del importe de la factura del mes en que hayan tenido lugar.

Faltas muy graves: se sancionarán con una penalidad del 5% del importe de la factura del mes en que hayan tenido lugar y en el caso de intoxicación alimentaria podrá dar lugar a la resolución del contrato una vez esclarecidas las causas y circunstancias del caso.

El importe de las penalidades impuestas por cualquiera de las causas se detraerá del importe total de la factura siguiente pendiente de emitir por parte del adjudicatario, previa tramitación de expediente con audiencia del interesado. En caso de aplicar penalidades en la última fase del contrato y/o que el importe de las penalidades sea superior al de las facturas pendientes de emitir, el contratista deberá abonar el importe





pendiente de dicha indemnización en el plazo de un mes a partir de la notificación de la resolución correspondiente.

21. Modificaciones previstas del contrato.

No

22. Subcontratación.

No procede dada la naturaleza del contrato, al considerar la imposibilidad de subcontratación parcial de la prestación, al ser necesario una dirección única de los servicios a realizar.

23. Régimen de pagos.

El pago se realizará a mes vencido por los servicios realmente atendidos previa presentación mensual de facturas, indicando el número de expediente y conformadas por la Coordinadora de Educación.

No proceden abonos a cuenta por operaciones preparatorias, materiales, instalaciones ni equipos.

24. Revisión de precios.

Procede: NO

25. Información sobre las condiciones de los contratos de los trabajadores de la empresa que están prestando servicio en la actualidad.

Consta un listado del personal que actualmente presta los servicios, antigüedad, categoría profesional, Id contrato, jornada, antigüedad y salario.

26. Importe máximo de los gastos de publicidad de la licitación.

No procede.

27. Confidencialidad.

a) Información sobre el contrato cuyo carácter confidencial debe respetar el contratista:

Plazo durante el cual deberá mantener el deber de respetar el carácter confidencial de la información: 5 años

b) Documentos y datos de los licitadores de carácter confidencial:





Los licitadores deberán indicar qué documentos o datos de los incluidos en las ofertas tienen la consideración de “confidenciales”, sin que resulten admisibles las declaraciones genéricas de confidencialidad de todos los documentos o datos de la oferta. La condición de confidencial deberá reflejarse claramente en el propio documento que tenga tal condición.

No se consideran confidenciales documentos que no hayan sido expresamente calificados como tales por los licitadores.

28. Forma de constatación por la Administración de la correcta ejecución del contrato.

Comprobación facturas, por el responsable del contrato.

29. Forma de recepción del contrato.

Informe a la finalización del servicio

30. Plazo de garantía

Se establece un plazo de garantía de un mes desde la finalización del contrato.

31. Protección de Datos.

La finalidad para la cual se cederán dichos datos, que es la prestación del servicio del comedor de la Escuela Infantil “Las Ardillas” por parte del personal del adjudicatario.

32. Mesa de Contratación.

Mesa de Contratación Permanente de Educación y Juventud designada por Resolución de Alcaldía de fecha 3 de julio de 2023.

CONCEJAL DELEGADA EDUCACIÓN,

CONCEJAL DEPORTES Y
DIGITALIZACIÓN

Fdo.: Lorena Fernández Martínez

Fdo.: Oscar Fernández Hernández

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

