

NUMERO EXPEDIENTE	2022003743
ASUNTO	INICIO EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN DE UNHA EMPRESA ESPECIALIZADA QUE PRESTE O SERVIZO DE RESTAURACIÓN, LIMPEZA DA COCIÑA E COMEDOR PARA O PROGRAMA DEPOAVENTURA 2022
TRÁMITE	Incoación do expediente

A Deputada Delegada de Turismo e Xuventude, en virtude das competencias delegadas da Presidencia en materia de contratación, dita a seguinte PROVIDENCIA:

O art. 116 da Lei de Contratos do Sector Público (en diante LCSP), dispón a celebración dos contratos das Administracións Públicas requirirá a previa tramitación do correspondente expediente, que se iniciará motivando a necesidade do contrato nos termos previstos no art. 28 LCSP

1. NECESIDADE E IDONEIDADE*

A Deputación de Pontevedra leva a cabo a promoción e organización de actividades destinadas á xuventude no ámbito da educación non formal, da inserción sociolaboral, da formación en linguas estranxeiras, do deporte, da cultura, do lecer e do tempo libre, entre outras.

Dende o Servizo de Cohesión Social e Xuventude ponse en marcha o programa DEPOAVENTURA A LANZADA 2022, permitindo que ata un máximo de 1.540 menores empreguen o seu tempo libre no verán, participando en actividades de carácter lúdico, cultural, deportivo e formativo que contribúan ao seu enriquecemento persoal e faciliten que coñezan outros lugares fora do seu contorno habitual, complementando a oferta de actividades doutras Administracións Públicas, nun entorno máis próximo á cidadanía. O expediente atópase en proceso de licitación, có fin de poñer en marcha un proxecto lúdico educativo para nenos e nenas da provincia.

As instalacións de A Lanzada, contan con cociña equipada, comedor interior e exterior, con vestiarios e aseos, pero non contamos cós medios necesarios (persoal de cociña comedor e limpeza, para elaborar os menús diarios en cada quenda, levar a cabo a xestión da despensa e a compra de alimentos así como a limpeza de todas as zonas indicadas), polo que é preciso contratar a unha empresa especializada que leve a cabo dito servizo.



2. SERVIZO SOLICITANTE*:

COHESIÓN SOCIAL E XUVENTUDE

Responsable do contrato:	Xefa de Servizo ou persoa en quen delegue
Responsable da Administración:	...

3. OBXECTO DE CONTRATACIÓN E DIVISIÓN EN LOTES*:

Denominación do contrato:	SERVIZO DE RESTAURACIÓN, LIMPEZA DA COCIÑA E COMEDOR, DO PROGRAMA "DEPOAVENTURA A LANZADA 2022" NO CENTRO DE VACACIÓNS DA LANZADA	
Obxecto e contido:	A prestación do servizo de restauración para as nenas e nenos con idades comprendidas entre os 8 e 13 anos que participan e no programa, "DEPO AVENTURA A LANZADA 2022" así como tamén para o equipo técnico educativo que leve a cabo a xestión do mesmo, e a limpeza e desinfección da cociña e zoas comúns do comedor interior e exterior, vestiarios e aseos.	
CPV:	55100000 Servizos de hostelería.	
Lotes	<input type="checkbox"/> SI	
	<input checked="" type="checkbox"/> NON:	Xustificación: Trátase dunha prestación de servizo integral, aportarase persoal de cociña e limpeza para elaborar nas instalacións do centro os menús para todos os nenos e nenas e o equipo de traballo do proxecto lúdico educativo e a xestión do subministro de produtos de alimentación. Desde xeito a prestación do servizo é coordinada e máis eficaz.



4. TRAMITACIÓN PROPOSTA*:

Tramitación proposta:	<input checked="" type="checkbox"/> ORDINARIA <input type="checkbox"/> URXENTE O campamento iníciase o 26 de xuño de 2022, pero o servizo tería que comezar uns días antes o 22 de xuño de 2022, polo que debe de estar adjudicado a finais do mes de maio có fin de garantir o correcto inicio do mesmo polo que debe de tramitarse o expediente de xeito preferente.
Tramitación anticipada:	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Incluído no plan anual de contratación:	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NON

5. FINANCIACIÓN*:

Anualidade	Aplicación orzamentaria	Importe total (co IVE)
2022	22/231.3370.221.05	146.572,82 €, IVE engadido

6. PRAZO DE EXECUCIÓN/DURACIÓN*:

Prazo de execución/duración do contrato:	Dous meses e 22 días (22 de xuño a 13 de setembro de 2022),
Posibles prórrogas nos contratos de duración:	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NON

7. ORZAMENTO BASE DE LICITACIÓN:

CONCEPTO	CUSTO
1. Custos directos	- Materia prima: 58.803,54 € - Coste persoal 60.916,15 € - TOTAL 119.719,69 €
2. Custos indirectos	- Gastos xerais (5%): 5.985,98 €
3. Beneficio industrial	- (6%) 7.542,34 €



4. TOTAL SIN IVE	133.248,02 €
5. IVE	10% 13.324,80 €
TOTAL	146.572,82 €

XUSTIFICACIÓN DOS PREZOS*

Para o cálculo do prezo de licitación tívose en conta o seguinte:

Os custos directos do servizo: Por unha banda tomando como referencia o consumo de alimentación da última edición do campamento, actualizouse o prezo de cada produto tomando como referencia os valores de mercado de catro superficies de alimentación e unha previsión de IPC dun 1,6%.

A táboa de cálculo achegárase ao expediente como Anexo.

Así mesmo, calculouse o custo do persoal necesario para a prestación do servizo, tendo en conta o Convenio colectivo do sector, de ámbito provincial "CONVENIO COLECTIVO DO SECTOR DA HOSTALERÍA " Código de Convenio número 36000765011982. BOPPO Nº 215 de 8 de novembro de 2018

PERFIL	NÚM. PERSONAS A CONTRATAR
Xefe/a Cocina	1
Cociñeiro/a	2
Axudante/a cociña	9
Total	16

Unha vez calculados os custos directos, aplícase un 5% para os custos indirectos e un 6% de beneficio industrial.

8. RÉXIMEN DE PAGOS*:

Os pagos realizaranse unha vez presentada a correspondente factura, rematada cada quenda, acompañando a documentación exigida no PPT.



9. CLASIFICACIÓN DE CONTRATISTAS*:

<input type="checkbox"/> Servizos (arts. 37 e 38 RD 1098/2001)	SI : Grupo M, Subgrupo 1 y 6 Categoría D
	<input type="checkbox"/> NON: O código CPV propio do obxecto do contrato non ten correspondencia con ningún dos grupos ou subgrupos de clasificación vixentes, segundo o Anexo II do RD 1098/2001.

10. MEDIOS DE ACREDITACIÓN DA CAPACIDADE , SOLVENCIA ECONÓMICA E FINANCIERA*:

Habilitación empresarial ou profesional específica	
	<input type="checkbox"/> NON

SOLVENCIA ECONÓMICO-FINANCIERA

O aplicable en defecto de previsión

o licitador deberá presentar os seguintes documentos:

1. Declaración dunha entidade financeira, consistente nun informe no que, mencionando expresamente o obxecto e contía do contrato, sinala que é solvente economicamente para afrontalo.
2. Declaración selada e asinada relativa á cifra de negocios dos tres últimos exercicios anteriores ao 2020, que deberá ser, en cada un deles, nunha cantidade igual ou superior ao contrato de licitación.

<input checked="" type="checkbox"/> Outros	Determinación:
	Xustificación:
<input type="checkbox"/> Non procede	(Tramitación para procedemento aberto simplificado abreviado)

SOLVENCIA TÉCNICA

O aplicable en defecto de previsión



X Outros	Determinación:
	Xustificación:
<p>Especificación e explicación:</p> <p>Para acreditar a solvencia técnica o licitador deberá presentar os seguintes documentos:</p> <p>1. As titulacións académicas e profesionais do empresario e do persoal directivo da empresa e en particular, do persoal responsable da execución do contrato. Quedará acreditada a solvencia técnica e profesional, se o licitador acredita ter un equipo de traballo similar o que se expón a continuación:</p> <p>1 XEFE/A DE COCIÑA: Título académico oficial de técnico/a superior en Dirección de Servicios de Restauración, técnico/a superior en Dirección de Cocina, técnico/a superior en Restauración o título de técnico/a especialista en Hostelería, rama hostelería e turismo, o, no seu caso, estar en posesión do título de nivel académico igual ou superior e acreditar como mínimo tres anos de desempeño de función como Cociñeiro/a .</p> <p>2 COCIÑEIROS/AS: Título académico oficial de técnico/a superior en Dirección de Servicios de Restauración, técnico/a superior en Dirección de Cocina, técnico/a superior en Restauración o título de técnico/a especialista en Hostelería, rama hostelería e turismo, o, no seu caso, estar en posesión do título de nivel académico igual ou superior e acreditar alomenos menos tres anos de desempeño de funcións de Cociñeiro/a, ou Título oficial de bacharelato e tres anos de experiencia acreditada na profesión, ou título oficial de bacharelato e certificado de profesionalidade en cociña, nos niveis II ou III.</p> <p>3 AUXILIARES DE COCIÑA: ESO ou equivalente e acreditar unha experiencia de alomenos 1 ano en postos de traballo de perfil asimilado.</p> <p>2. Relación dos principais servizos ou traballos realizados nos últimos tres anos (sen ter en conta os anos 2020 e 2021), que garden relación co obxecto do contrato, que inclúa importe, data e destinatario, público ou privado, dos mesmos.</p> <p>Os servizos ou traballos efectuados acreditaranse mediante certificados ou visados expedidos polo órgano competente cando o destinatario sexa unha entidade do sector público ou, cando o destinatario sexa un suxeito privado, mediante un certificado expedido por este ou, a falta deste certificado, mediante unha declaración do empresario.</p>	
COMPROMISO DE MEDIOS	
OS INDICADOS NO APARTADO SOLVENCIA TÉCNICA	



11. CRITERIOS DE ADXUDICACIÓN:

CRITERIOS DE VALORACIÓN AUTOMÁTICA (40 puntos)	
Criterio:	MENOR PREZO OFERTADO MÁXIMO 40 PUNTOS
Xustificación:	<p>Xa que se dun trata dun servizo que debe prestarse con grande calidade, teranse en conta unha pluralidade de criterios baseados na mellor relación calidade-prezo, avaliándose segundo criterios económicos e cualitativos.</p> <p>Este criterio valorará mediante a aplicación dunha fórmula a rebaixa do prezo para a prestación do servizo.</p>
CRITERIOS CUALITATIVOS (60 puntos)	
Criterio:	1. CALIDADE DOS PRODUTOS OFERTADOS PARA A ELABORACIÓN DOS MENÚS (Almorzo, media mañá, xantar (na instalación e no pícnic), merenda e cea). Máximo 20 puntos
Subcriterio	<p>Subministro de produtos de produción ecolóxica e/ou tempada (exemplo ovos, carne, leite, froita, verdura), debendo achegarse para a súa valoración unha ficha de cada produto ofertado, tomando como referencia o consumo da última edición do campamento e a relación de produtos consumidos (despensa, alérxicos, cárnicos, conxelados, lácteos, froita, verdura e panadería).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Do 30 ao 50% dos produtos 5 puntos - Do 51% ao 60% dos produtos 10 puntos - Máis do 61% dos produtos 20 puntos
Criterio:	2. VARIÉDADE DOS MENÚS OFERTADOS. Máximo 20 puntos Partindo do establecido no PPT, deberá achegarse a proposta de menú diario, e un menú específico para alérxicos/intolerantes etc. Así como a proposta do menú pícnic para as dúas saídas ao exterior.
Criterio:	3. ORGANIZACIÓN DOS MEDIOS PERSOAIS PARA A REALIZACIÓN DO TRABALLO. Máximo 10 puntos Valoraranse aspectos como o cuadrante de persoal necesario para cada quenda, planificación e organización das tarefas na cociña, no comedor e no almacén, protocolo de recepción de mercancías e planificación de necesidades, protocolo de nutrición para persoas alérxicas e/ou intolerantes.



Criterio:	<p>4. PLAN DE CONTROL E AVALIACIÓN CONTINUADO DA CALIDADE DO SERVIZO. Máximo 10 puntos</p> <p>Valoraranse os protocolos de seguridade alimentaria, e a avaliación e seguimento de todos os procesos.</p>
-----------	---

12. DETERMINACIÓN DO VALOR ANORMAL CON PLURALIDADE DE CRITERIOS:

Para a identificación dunha oferta como anormal no seu conxunto terase en conta, a parte do prezo, estes criterios que teñen transcendencia económica:

Terase en conta que os criterios cualitativos sinalados non teñen repercusión económica a estes efectos porque foron tidos en conta no cálculo de prezo de licitación.

Determinarase como umbral de temeridade aqueles que obteñan unha puntuación superior ao ___% do total, e a baixa da oferta económica sexa superior ao ___% do prezo base de licitación.

13. ESTRUTURA E DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR COA OFERTA:

A oferta técnica debe seguir obrigatoriamente a orde dos criterios cualitativos sinalados, achegando un índice de contidos que se corresponda cos criterios a valorar.

14. PENALIZACIÓNS:

- Non ofrecer os menús ofertados en cada unha das quendas
- Non cumprir os protocolos de nutrición para persoas alérxicas e intolerantes
- Non incorporar produtos de tempada e/ou produción ecolóxica ofertados
- Que os alimentos subministrados non se axusten as fichas técnicas de cada produto
- A falta de abastecemento de produtos alimenticios necesarios
- Non cubrir as necesidades de persoal necesario para cada quenda
- Non comunicar incidencias producidas en cada quenda e a solución proposta
- Deterioro ou avaria do material relacionado no inventario da cociña e comedor por causa imputable directamente á empresa adxudicataria



Considerando. - O establecido no artigo 73 do Real decreto 1098/20001, de 12 de outubro, polo que se aproba o Regulamento Xeral da Lei de Contratos das Administracións Públicas (RXLCAP), e en cumprimento dos principios establecidos no artigo 28 da Lei 9/2017, de 8 de novembro, de Contratos do Sector Público, deberá determinarse con precisión a necesidade que pretende cubrirse, así coma a idoneidade do obxecto e contido do contrato para satisfacelas.

Considerando. - Que por Resolución da Presidencia de data 1 de agosto de 2019, modificada pola Resolución Presidencial 2020003407 de data 28/05/2020, delegáronse o inicio dos expedientes de contratación para obras, servizos e subministracións nas súas respectivas áreas

Dispoño,

Primeiro.-Iniciar ou expediente para a contratación do Servizo de restauración, limpeza da cociña e comedor para o programa DEPOAVENTURA 2022, por estimarse xustificada a súa necesidade para atender as demandas do interese público que a Deputación ten atribuídas.

Segundo.- Remitir ao servizo de contratación a seguinte documentación para que se prepare o pertinente expediente e elévese ao órgano de contratación para a súa aprobación.

Prego de prescricións técnicas
Documento contable RC
Inventario Cociña e Comedor (Anexo 1 e 2)
Cálculo do prezo de licitación (Anexo 3)
RP protocolo de prevención fronte á violencia

Asinado electrónicamente ao marxe.

