



MEMÒRIA TÈCNICA QÜESTIONS CONTRACTUALS PER AL CONTRACTE DE:

En referència al procediment de contractació del servei de menjador (càtering) per al Centre de Dia Caixa Ontinyent per a persones amb discapacitats psíquiques d'Ontinyent, atenent la Llei 9/2017 de 8 de novembre, Contractació del Sector Públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/EU de 26 de febrer de 2017 (LCSP) es PROPOSA:

1. Pel que fa a la durada del contracte:

Establir una durada de dos anys. A partir dels dos anys des de l'inici de la prestació del servei es podran efectuar dos pròrrogues més, d'un any cadascuna d'elles fins a esgotar un màxim de quatre anys (des de l'inici de la prestació del servei).

2. Pel que fa al codi CPV aplicable:

Identificar la prestació objecte del contracte amb el codi 79.952000-2 Servei Càtering.

3. Pel que fa a la divisió en lots:

Tot tenint en compte l'article 99 de la LCSP, cal indicar que l'objecte del contracte és una unitat funcional i que per a la seua millor coordinació i servei no admeteix la divisió en lots.

4. Pel que fa al pressupost i valor estimat:

Cal tenir en compte per al pressupost base de licitació les premisses següents, de conformitat amb l'article 101 de la Llei 9/2017 de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, apartat 10:

- ✓ Partir del cost del menú actual, segons adjudicació de data 15/01/2016, el qual és de 3.69 euros més IVA (preu que no s'ha modificat fins a la data).
- ✓ Incrementar el pressupost en un 8.4%, percentatge que correspon a l'IPC del sector restauració (hotels, cafès i restaurants) entre desembre de 2015 i agost de 2019.
- ✓ Establir el preu de licitació del menú en 4.00 euros sense IVA.
- ✓ Considerar l'IVA aplicable (10%).

Amb aquestes dades:

S'estableix com a base de licitació anual un total de 29.920 euros (IVA exclòs). Xifra que és el resultat de multiplicar el preu del menú per persona (4.00 euros més IVA)





pel nombre màxim de comensals que podem tenir a hores d'ara (34) i pel nombre de dies màxim que pot obrir el Centre (220).

Establir com a valor estimat, d'acord al pressupost base de licitació, preveient la possibilitat de pròrroga de dos anys i cap ampliació de contracte, la quantitat total de 119.680 euros (IVA exclòs) al llarg dels quatre anys de màxima durada d'este contracte.

A efectes informatius s'adjunta una taula-resum amb els aspectes que s'han tingut en compte en el preu del menú, com són: les matèries primes, l'elaboració dels productes, el personal auxiliar contemplat, la neteja, les assegurances, el transport, la valoració calòrica, les amortitzacions... i la proporció atorgada als mateixos.

	% de despeses	Total en euros per persona i menú servit
Matèries primes	45	1,8
Elaboració	20	0,8
Neteja	5	0,2
Personal auxiliar	15	0,6
Altres despeses (assegurances, transport, valoració calòrica...).	15	0,6
Total		4,00
IVA	10%	0,4
Total IVA inclòs		4,40

5. Pel que fa a les ofertes desproporcionades o valors anormals:

Determinar les ofertes desproporcionades utilitzant els criteris establerts a l'article 85 del Reial Decret 1098/2001 de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament general de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques.

6. Pel que fa als criteris d'adjudicació i millores:

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de la millor oferta s'atendrà a una pluralitat de criteris d'adjudicació sobre la base de la millor relació qualitat-preu.

6.1 Criteris la ponderació dels quals depenga d'un judici de valor:

S'atorgarà un màxim de 45 punts a la qualitat, varietat, i millores.

a) Qualitat dels menús (amb un màxim de 20 punts).





Es valorarà:

1. La selecció de les matèries primes i dels productes, el gramatge...
2. La manipulació, elaboració i cuinat.

S'atorgaran fins a un màxim de 10 punts a cadascun dels dos apartats anteriors d'acord a la taula següent:

<i>Nombre de punts</i>	<i>Valoració</i>
0	Deficient
2.5	Insuficient
5	Suficient
7.5	Bona
10	Molt Bona

b) Varietat dels menús (amb un màxim de 20 punts).

Es valorarà:

1. La diversitat dels dos menús demanats i d'altres aportats com a exemple.
2. La varietat dels mateixos atenent a aspectes com: el clima, les necessitats i tipologia d'usuaris/es del centre, la valoració calòrica...

S'atorgaran fins a un màxim de 10 punts a cadascun dels dos apartats davanters d'acord a la taula següent:

<i>Nombre de punts</i>	<i>Valoració</i>
0	Deficient
2.5	Insuficient
5	Suficient
7.5	Bona
10	Molt Bona

c) Millors (amb un màxim de 5 punts)

Es valorarà:

L'oferiment de més menús distints dels sol·licitats obligatòriament, tals com els referits a certs grups de persones que tenen algun tipus de condicionament o restricció alimentària.





S'atorgaran fins un màxim de 5 punts, seguint l'escala que tot seguit s'adjunta:

<i>Nombre de punts</i>	<i>Valoració</i>
0	Deficient
1	Insuficient
2.5	Suficient
4	Bona
5	Molt Bona

6.2 Criteris quantificables automàticament, que es puntuaran segons els paràmetres següents:

Criteris objectius

a) Criteri econòmic. Preu del menú ofert.

S'atorgarà un màxim de 45 punts segons la fórmula següent:

P menú licitació - **O** i

$V_i = 45 \times \frac{\text{P menú licitació} - \text{O i}}{\text{P menú licitació} - \text{O admissible}}$

P menú licitació - **O** admissible

sent: **V_i** = Puntuació obtinguda per l'oferta i.

P licitació = Preu menú base de licitació sense IVA (4,00 euros).

O admissible = Preu menú més econòmic admissible.

O i = Preu menú ofert sense IVA.

L'oferta (preu del menú) més econòmica admissible (**O** admissible) serà la quantia per davall de la qual les ofertes es consideren en presumpció de temeritat d'acord amb l'article 85 del Reial Decret 1098/2001.

En cas que la mesa de contractació acceptara una o diverses ofertes que foren considerades inicialment en presumpció de temeritat, per quedar adequadament justificades, en la fórmula s'utilitzarà el valor de la oferta més econòmica, enlloc de l'oferta més econòmica admissible, **O** admissible.

b) Distància en temps des de la cuina central (o la cuina en la qual es preparen efectivament els nostres menús) al Centre de Dia.





Cal tenir en compte les directrius del sistema d'anàlisi de perills i punts crítics (APPCC), que estableix un màxim de 4 hores per al consum dels aliments preparats, i es puntuarà fins a 10 punts la distància de la manera següent:

- 10 punts quan el temps siga inferior a 1 hora (fins 59 minuts);
- 7.5 punts quan el temps siga inferior a 2 hores (des d'1 hora i fins 1 hora i 59 minuts);
- 3 punt quan el temps siga inferior a 3 hores (des de 2 hores i fins 2 hores i 59 minuts); i
- 0 punts quan el temps siga inferior a 4 hores (des de 3 hores i fins 3 hores i 59 minuts).

L'empresa licitadora haurà d'aportat la localització i coordenades de la cuina des d'on es farà arribar el menjar preparat al centre. L'Ajuntament d'Ontinyent comprovarà esta distància emprant una aplicació adient (Google maps...)

Serà rebutjada tota oferta que en la valoració final no obtinga una puntuació igual o superior a 20 punts.

6.3 Pel que fa a la justificació dels criteris d'adjudicació destriats:

La fórmula aplicada al punt 6.2. i apartat a, criteri econòmic, s'estableix tenint en compte els criteris indicats per la Sindicatura de Comptes en els seus informes de fiscalització, per exemple, en l'informe de la Comissió tècnica d'Auditoria de 20 d'abril de 2016. Es considera, per tant, aquesta fórmula proporcional entre les baixes de preu i els punts concedits.

La distància en temps des de la cuina central, punt 6.2. i apartat b, es destria com a criteri d'adjudicació perquè atorga major qualitat al servei ja que a menor termini entre el preparat del menjar i el seu consum major riquesa nutritiva.

La qualitat i varietat dels menús s'utilitzen com a criteri d'adjudicació per ser paràmetres que serveixen per atorgar una millor atenció a les persones usuàries del servei.

Finalment, es justifica la fixació del criteri de millores per ser un paràmetre vinculat també a la millora de la qualitat de la prestació del servei, ja que permetrà, si fa el cas, alimentar degudament a persones amb alguna necessitat o restricció específica.

Ontinyent,

Document signat electrònicament al marge.

Directora del Centre de Dia

