

DÑA. MARÍA DOLORES VERDÉS MANSO, Secretaria del Consejo de Administración de la sociedad “Residencia de Mayores Rafelbunvol Sociedad Anónima (R.E.M.A.R.A. S.A.)”

CERTIFICO:

Que en el libro de Actas de esta sociedad constan legalmente extendidas:

- I) La correspondiente a la sesión del Consejo de Administración celebrada el 16 de septiembre de 2024, en el Ayuntamiento de Rafelbunvol, donde se reunió, en sesión universal, el Consejo de Administración de la Sociedad, con la asistencia personal de los consejeros:

Ayuntamiento de Rafelbunvol, representado por la persona física de D.
Francisco Alberto López López
Mario Carrera Navarro
Nerea Arapio Castillo
Laura Natividad Soriano
Omar Benlloch Bellver

Se acordó por unanimidad el orden del día y la adopción de los siguientes acuerdos

3. PLIEGOS DEFINITIVOS LICITACIÓN RESTAURACIÓN

En relación al procedimiento de licitación presentado en la pasada reunión de 11 de julio de este consejo de administración, y a tenor del último acuerdo de este consejo de proceder a la licitación del servicio de restauración sin el lote de servicio de vending, se presenta a este consejo de administración los siguientes documentos:

- Pliego técnico, del servicio de restauración.
- Pliego administrativo

El consejo de administración acuerda los siguientes puntos:

Justificación de la necesidad de licitación:

Las actividades principales de REMARASA, tanto la de atención residencial como la de asistencia ambulatoria de rehabilitación, obligan a realizar las tareas de mantenimiento y conservación en todos sus ámbitos, afín, entre otros objetivos, de que las personas usuarias sean asistidas con la mejor calidad y seguridad.

Dentro de la cartera de servicios de atención residencial y estancia diurna, así como la de restauración a colectividades en riesgo de exclusión social, se incluyen el de cocina y restauración, que deben seguir las instrucciones y normativas a fin de asegurar que el servicio se desarrolla bajo los criterios de seguridad alimentaria y alimentación saludable.

REMARASA renueva su segunda licitación de este servicio de restauración debido a las normativas estrictas de seguridad alimentaria, que han provocado que existan numerosos criterios a cumplir, de manera que tanto la dedicación como titulación necesaria para desarrollarlos se realice por contratación de empresas profesionales y dedicadas a esta actividad.

- a) Presentación y aprobación de los pliegos administrativo y técnico

El consejo de administración aprueba los pliegos que regirán la licitación del servicio de restauración en REMARASA a partir del 1 de enero de 2025.

- b) Presentación y aprobación del precio del contrato. Presentación de la mesa de contratación.

El consejo de administración aprueba el nexo I con el precio del contrato, de duración a dos años, y el presupuesto base de licitación con la siguiente oferta económica:

OFERTA ECONÓMICA

- LOCALIZACIÓN DEL SERVICIO: Calle Jose María Llopis, 24. 46138 Rafelbunvol, Valencia.
- PERIODICIDAD DEL SERVICIO: Todos los días del año
- ENTREGA DE OTROS BIENES DE LA MISMA CLASE COMO PAGO DE PARTE DEL PRECIO: NO
- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN Y PRECIO DEL CONTRATO:

TOTAL MEDIA ANUAL: 280.631,96

IVA 10% 28.063,31

Teniendo en cuenta:

MÁXIMO CONTRATOS NO SARA 750.000

MÁXIMO DURACIÓN (EN AÑOS) 5

SE DETERMINA

PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN: 561.263,93 EUROS

IVA 10%: 56.126,39

DURACIÓN; 2 AÑOS

UNIDADES ESTIMADAS:

- A. 93 personas usuarias 365 días con ingesta total: 8.20 euros, IVA excluido
- B. 3 personas usuarias 175 días servicio comida, 4.10 euros, IVA excluido

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

561.263,93 EUROS

IVA 10% 56.126,39

PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN:

617.390,32

ANUALIDADES:

- ANUALIDAD 2025 (IVA INCLUIDO): 308.695,15
- ANUALIDAD 2026 (IVA INCLUIDO): 308.695,15

A efectos del cálculo del presupuesto de la licitación, se han tenido en cuenta los siguientes costes directos e indirectos.

USUARIOS	93
DÍAS/AÑO	365
INGESTA LICITACIÓN	DESAYUNO-ALMUERZO-COMIDA-MERIENDA-CENA-RESOPON 2 HIDRATACIONES DIARIAS



FIGURA PROF	ID	ANT	JORNAD A	SBF 2023	PA	PRO EXTR A	DEV MES	INCREM	SEG SOC MES	ANUAL SS 1TR	Nº TRAB	TOT SEG SOC	TOT ANUAL	VACAS /LIBRANZ A
COCINERO 40H	DAR	01/12/1996	40,00	1263,17	36,97	216,69	1516,83	1547,17	527,27	6327,29	1,00	6327,29	18565,98	2074,44
COCINERO 40H	IMV	27/07/2006	40,00	1263,17	36,97	216,69	1516,83	1547,17	527,27	6327,29	1,00	6327,29	18565,98	2074,44
COCINERO 30H		01/04/2024	30,00	947,38	27,73	162,52	1137,62	1160,37	395,46	4745,47	1,00	4745,47	13924,49	1555,83
AUXILIAR LIMPIEZ 40H	JC	01/09/2023	40,00	1167,04	34,15	200,20	1401,39	1429,42	487,15	5845,76	1,00	5845,76	17153,06	1916,57
TOTAL MENSUAL							5572,67	5684,13	1937,15		4,00		68209,52	
TOTAL ANUAL					135,82	796,10				23245,80		23245,80		7621,28

TOTAL ANUAL	75830,79
VARIABLES	1582,74
ANTIGÜEDAD	4412,02
TOTAL PERSONAL	81825,56

SEG SOC 25128,15901

PERSONAL 2024
106953,72

DETERMINACIÓN DEL COSTE POR COMENSAL:

- COSTE DE PERSONAL:

- COSTE MATERIAS PRIMAS

133.906,4
4

PRECIO REFERENCIA AÑO 2022. GASTO ALIMENTACIÓN

IPC 2023	3,10%	138057,54
IPC 2024 PREV	3,40%	142751,496

COSTE POR COMENSAL

	ALIMENTACIÓ	
TOTAL AÑO	N	142.751,50
	PERSONAL	106.953,72
	TOTAL	249.705,21
TOTAL MES	ALIMENTACIÓ	
	N	11.895,96
	PERSONAL	8.912,81
	TOTAL	20.808,77
TOTAL DÍA	ALIMENTACIÓ	
	N	396,53
	PERSONAL	297,09
	TOTAL	693,63
TOTAL COMENSAL	ALIMENTACIÓ	
	N	4,26
	PERSONAL	3,19

	TOTAL	7,46	
			USUARIOS
MENÚ CATERING SÓLO INGESTA COMIDA	3,73	3	174 días escolares

	255119,97	
TOTAL ANUAL	255119,97	
MARGEN BENEFICIO EMPRESA ADJ	10,0%	
TOTAL	280.631,96	PRECIO BASE LICITACIÓN ANUAL

PRECIO POR MENÚ	TOTAL	8,20	
	SOLO COMIDA	4,10	280631,963
		23385,9969	
		2	PRECIO BASE MES
		561263,93	2 años licitación
			(umbral sara <750000 anexo IV LCSP)

MÉTODO DE CÁLCULO

El coste de personal se analiza bajo el incremento retributivo para el personal laboral que marcan los Presupuestos Generales del Estado.

El volumen necesario de adquisición de productos de alimentación para desarrollar el servicio es competencia del licitador, quien, desde el ejercicio 2022, está realizando bajo los propios criterios de pedidos y stock, necesarios para asegurar en todo momento que los productos son adecuados y se manipulan correctamente en los tiempos necesarios.

Por ello, se ha realizado una comparativa de precios, teniendo en cuenta la base de licitación 1/2022 y el índice de precios al consumo de 2023 y previsión 2024

Si partimos como referencia del gasto de productos alimenticios en el año 2022, cuya gestión de restauración se realizaba por personal propio, se determina, incrementando el correspondiente porcentaje de incremento por IPC, una cuantía de 142.751,50 euros.

Se ha determinado que los costes indirectos (energía, por ejemplo) no son determinantes para el cálculo, ya que REMARASA continuará haciéndose cargo de éstos.

Se ha determinado como otros gastos el margen de beneficio que parte esta licitación, como aquél que marca el actual mercado.

Teniendo en cuenta todo esto, se establece como base de licitación para presentar oferta el menú individual por comensal, para determinar el margen de proposición y la base de facturación por número real de comensales atendidos:

A. Menú ingesta total: 8.20

B. Menú servicio de comida: 4.10

Se calculará la oferta de la empresa candidata en base a la siguiente fórmula:

$$((A*93*365)+(B*3*174))*2$$

SISTEMA DE DETERMINACIÓN DEL PRECIO: Importe por comensal

REVISIÓN DE PRECIOS: NO

FINANCIACIÓN CON FONDOS EUROPEOS: NO

VARIACIÓN DE PRECIOS EN FUNCIÓN DEL CUMPLIMIENTO O INCUMPLIMIENTO DE

OBJETIVOS DE PLAZOS O RENDIMIENTO: NO

TRAMITACIÓN DEL GASTO: ordinaria

POSIBILIDAD DE INCREMENTO MEDIANTE MODIFICACIÓN DEL NÚMERO DE UNIDADES A SUMINISTRAR DE HASTA EL 20% SOBRE EL PRESUPUESTO MÁXIMO LIMITATIVO DEL

CONTRATO: SI

PLAZOS DE EJECUCIÓN

- **PLAZO TOTAL: 2 AÑOS**
- **PLAZOS PARCIALES PARA ENTREGA DEL SERVICIO O SUMINISTRO: diario**
- **POSIBILIDAD DE PRÓRROGA: No**, salvo prórroga forzosa, sin modificar las condiciones primigenias del contrato, que sólo podrá mantenerse durante nueve meses desde la finalización del plazo de vigencia del contrato saliente, siempre que el anuncio de licitación d el nuevo contrato se hubiera publicado tres meses antes de su expiración.

Se nombra a las personas miembros siguientes que formarán parte, mediante nombramiento, de la mesa de contratación que regirá el procedimiento de licitación del servicio de restauración en REMARASA:

- Pepi Martínez, directora del centro
- Paula Castelló, enfermera
- María Tormos Villusto, auxiliar de clínica
- Rebeca Navarro, trabajadora social
- Bárbara Pascual, auxiliar administrativa

c) Designación de la persona responsable del contrato.

El consejo de administración, como órgano de contratación, aprueba designar a la directora del centro, con delegación en quien ella considere, como persona responsable del contrato, a la que le corresponderá coordinar, supervisar y controlar su ejecución y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada.

d) Declaración del cumplimiento del artículo 64 de la Ley 9/2027, de 8 de noviembre, de contratos del sector público.

El consejo de administración, como órgano de contratación, realiza, mediante acta de esta reunión, declaración de cumplimiento del artículo 64 de la ley 9/2027, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23 UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, a fin de prevenir, detectar y solucionar en modo efectivo los conflictos de intereses que puedan surgir en los procedimientos de licitación con el fin de evitar cualquier distorsión de la competencia y garantizar la transparencia en el procedimiento y la igualdad de trato a todos los candidatos y licitadores.

Por ello, las personas consejeras declaran no estar incurso en conflicto de intereses financiero, económico o personal que pudiera comprometer su imparcialidad e independencia en el contexto del procedimiento de licitación.

e) Planificación temporal de las acciones a realizar:

- Publicación de los pliegos: semana del 16 de septiembre
- Presentación de proposiciones: hasta el 15 de octubre
- Apertura sobre 1: hasta el 28 de octubre
- Apertura sobre 2: hasta el 15 de noviembre
- Requerimiento de documentación al adjudicatario propuesto: hasta el 1 de diciembre.
- Resolución de adjudicación: hasta el 22 de diciembre
- El contrato se formalizará el 01 de enero de 2024, pudiendo acudir la empresa adjudicataria los días previos a las instalaciones de REMARASA para la preparación y puesta en marcha del servicio.

REDACCIÓN, APROBACIÓN Y FIRMA DEL ACTA:

El acta de que se certifica fue redactada al término de la respectiva sesión de la Junta General y del Consejo de Administración; aprobada su redacción por unanimidad y firmada por la Secretaria con el Visto Bueno del Presidente.

CERTIFICACIÓN: Se expide la presente según prescribe el artículo 109-1-a del Reglamento del Registro Mercantil, haciendo constar a los efectos del artículo 112 del mismo cuerpo legal que los acuerdos adoptados se han transcrito literalmente.

En Rafelbunvol, a fecha de firma electrónica,

Vº Bº
EL PRESIDENTE

LA SECRETARIA