

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR Y DE ATENCIÓN Y CUIDADO DEL ALUMNADO DE CENTROS PÚBLICOS DE EDUCACIÓN INFANTIL, PRIMARIA, DE EDUCACIÓN ESPECIAL, Y CENTROS PÚBLICOS INTEGRADOS, EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA, PARA EL CURSO 2024-25, Y 2025 2026, CON POSIBILIDAD DE 2 PRÓRROGAS DE UN AÑO DE DURACIÓN CADA UNA.

Tramitación de Urgencia.

Fecha Anuncio en PLACSP: 24 /06/24 a las 09:01 horas

Fecha límite de presentación de ofertas: Hasta el 11/07/2024 a las 14:00

(tienen 19 días para presentar oferta)

Sobre A: 12/07/2024 a las 09:30 horas

Sobre C: 18/07/2024 a las 09:45 horas

Se han tenido en cuenta las advertencias indicadas en el Acuerdo del TAPCA del expediente de contratación de 2023.

NOVEDADES RESPECTO A LICITACIONES ANTERIORES:

3 LOTES EN LUGAR DE 19 LOTES:

Lotes 1: “Cocina In Situ”, que incluye 6 sublotos correspondientes a los centros docentes que cuentan con cocina en sus instalaciones,

Lotes 2: “Línea fría” que incluye 12 sublotos correspondientes a los centros docentes en los que la comida que se sirve mediante el proceso de elaboración, conservación y regeneración denominado “línea fría

Lote 3: “Atención y Cuidado del Alumnado” (no tiene sublotos) incluye centros docentes en los que se contrata exclusivamente el cuidado y atención al alumnado, dado que en esos centros todo el personal de cocina está formado por empleados públicos de la Diputación General de Aragón, o bien, son los propios centros quienes gestionan el servicio de comedor escolar de forma directa en sus propias instalaciones.

En algunos sublotos se han modificado los centros escolares respecto a los años anteriores, en función de la proximidad, y del número de usuarios previstos.

Se ha pretendido que todos los sublotos tengan el mismo número aproximado de usuarios, para que el precio unitario sea coherente en cada sublote, ya que la determinación del precio unitario del menú se ha valorado en función del número de usuarios.

LIMITACIÓN A LOS SUBLOTES que pueden adjudicarse a un mismo licitador, se ha reducido, respecto al año anterior

Del lote 1: Cocina In situ, ninguna licitadora podrá resultar adjudicataria de más de 2 sublotos.(año anterior 3 lotes)

Del Lote 2: Línea Fría, ninguna licitadora podrá resultar adjudicataria de más de 2 sublotos. (año anterior 4 lotes)

El motivo de la limitación a los sublotos se basa en la importancia de diversificar las empresas adjudicatarias en la prestación del servicio, para evitar situaciones de quiebras o concurso de acreedores de empresas adjudicatarias, que imposibiliten a un elevado número de centros la prestación del servicio. Se pretende una amplia concurrencia a las pequeñas y medianas empresas, y que se diversifiquen los riesgos de que quede en manos de una sola empresa o grupo de empresas la ejecución de la mayoría de los sublotos.

La limitación de los sublotos no se aplicará si se quedara desierto, en tal caso se podría adjudicar a un mismo licitador más de 2 sublotos.

PRESUPUESTO DE LICITACIÓN:

A diferencia de la licitación anterior, el PBL se ha descompuesto en varios componentes:

-Precio menú

-Precio hora vigilancia

-Precio hora vigilancia educación especial

-Reposición equipos

El PBL está compuesto por dos tipos de precios unitarios, por un lado, el correspondiente al precio del menú servido por comensal y, por otro lado, el precio hora necesario para realizar el servicio de atención y cuidado del alumnado usuario. Ambos precios son iguales para todos los centros educativos de cada lote de toda la provincia de Zaragoza, siguiendo indicaciones de la Intervención General en su informe de fiscalización del expediente del año 2023.

Se ha diferenciado entre el coste de atención y cuidado de alumnado de Educación Especial (por ser mayores los costes laborales del personal que realiza las tareas de atención y cuidado de este alumnado), del que cuida al resto de alumnado.

Además, el presupuesto base de licitación incluye una partida a tanto alzado para los lotes 1 y 2, correspondiente al coste de reposición del equipamiento y mobiliario de cocina, al cual no van a licitar las empresas. Este importe se establece como un componente fijo con la finalidad de controlar el suministro al que está obligado a realizar el adjudicatario del contrato, para dar respuesta al mantenimiento y cuidado del mismo, dada la gran heterogeneidad del estado en que se encuentran las cocinas de los centros educativos. El coste de reposición se hará efectivo al adjudicatario cuando presente en el Servicio Provincial la factura que justifique la efectiva realización de la prestación del suministro.

Se ha estimado para cada sublote, la reposición de los equipos de cocina en 2 centros educativos, que la empresa adjudicataria deberá indicar antes de la adjudicación del contrato.

En el lote 1 (cocina in situ), se ha previsto un coste de reposición de equipamiento por sublote de 151.927,60 € IVA incluido, durante los dos años de duración del contrato

En el lote 2 (cáterin), se ha previsto un coste de reposición de equipamiento por sublote de 98.300,40 € IVA incluido, durante los dos años de duración del contrato.

En el lote 3 no se ha previsto el importe del equipamiento.

FACTURACIÓN:

Las facturas se remitirán al Servicio Provincial, y para su cobro, la adjudicataria comprobará con el centro educativo el número de menús servidos cada mes, y el número de horas de cuidado y atención al alumnado. Para ello se ha preparado un documento que deberá ser firmado por ambas partes, para que se proceda al abono de las facturas.

PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA.

En el sobre C, deberán presentar los siguientes documentos:

El modelo de oferta en formato PDF firmado por el representante de la empresa y la plantilla Excel con los datos de la oferta que se ha incluido en el contenido del sobre C de la Plataforma de Contratación del Sector Público, para facilitar la valoración de las ofertas a la mesa de contratación. No obstante, el documento de oferta válido es el PDF firmado.

En el sobre C, los licitadores de los lotes 1 y 2 también deberán presentar los documentos indicados en el apartado 11 del PPT:

- Memoria de reposición del mobiliario y equipamiento
- Programación del menú del comedor escolar

Y las ofertas del Lote 2, además, de lo anterior, deberán presentar la Declaración de ubicación cocinas centrales (Anexo XII del PPT).