

## EXPEDIENTE: CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA LA ESCUELA LABORAL DEL BIERZO

Nº	DENOMINACION
1	<b>NUMERO DE EXPEDIENTE:</b> FSB2023/AB/1
2	<b>PODER ADJUDICADOR:</b> Fundación Santa Bárbara (G24210981)
3	<b>PERFIL DE CONTRATANTE:</b> <a href="https://contrataciondelestado.es/wps/portal!/ut/p/b0/04_Sj9CPykyssy0xPLMnMz0vMAfGizOKd3R09TMx9DAw_sfNxNDTwdPUKDLAONjQ1czfXD9aP0ozJTnAr0I4tcy3MrjEyKMhINAr2NQlzTitwrtR1tbfULcnMdAT37DOo/">https://contrataciondelestado.es/wps/portal!/ut/p/b0/04_Sj9CPykyssy0xPLMnMz0vMAfGizOKd3R09TMx9DAw_sfNxNDTwdPUKDLAONjQ1czfXD9aP0ozJTnAr0I4tcy3MrjEyKMhINAr2NQlzTitwrtR1tbfULcnMdAT37DOo/</a>
4	<b>OBJETO DEL CONTRATO, LUGAR DE EJECUCIÓN Y TIPO DE CONTRATO</b>
4.1	<b>OBJETO DEL CONTRATO:</b> El objeto del contrato es el servicio de catering diario al personal de la Fundación Santa Bárbara que dispone de este beneficio social.
4.2	<b>LUGAR DE EJECUCION:</b> El lugar de prestación de este servicio será la Escuela Laboral del Bierzo, en La Ribera de Folgoso (24310)
4.3	<b>TIPO DE CONTRATO:</b> Servicios
5	<b>VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO BASE DE LICITACION</b>
5.1	<b>VALOR ESTIMADO:</b> CUARENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS CINCUENTA EUROS (49.350,00 €)
5.2	<b>PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN</b> El presupuesto base de licitación del presente contrato asciende a VEINTITRES MIL QUINIENTOS EUROS (23.500,00 €), ascendiendo el IVA a la cantidad de DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA EUROS (2.750 euros), por lo que el presupuesto total, IVA incluido, asciende a VEINTICINCO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA EUROS (25.850,00 €)
6	<b>FINANCIACION:</b> Presupuesto ordinario de la Fundación, ejercicio 2023
7	<b>PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACION:</b> Procedimiento Abierto
8	<b>CAPACIDAD PARA CONTRATAR</b>
8.1	<b>REQUISITOS DE SOLVENCIA ECONOMICA Y FINANCIERA:</b> Requeridos
8.2	<b>REQUISITOS DE SOLVENCIA TECNICA:</b> Requeridos
8.3	<b>CLASIFICACION:</b> No
9	<b>DOCUMENTACION A PRESENTAR</b> Sobre Nº 1 Documentación Acreditativa del cumplimiento de los requisitos previos Sobre Nº 2 Documentación relativa a los criterios de adjudicación cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas
10	<b>CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN</b> Mejora en la propuesta de menú al personal de la Fundación hasta 41 puntos Precio de los servicios hasta 40 puntos Cercanía de la cocina: hasta 19 puntos.
11	<b>MESA DE CONTRATACION:</b> Si
12	<b>PLAZO DE PRESENTACION DE OFERTAS:</b> 15 días naturales desde la publicación en PCSP.
13	<b>GARANTIA PROVISIONAL:</b> No procede.
14	<b>GARANTIA DEFINITIVA:</b> No procede

15	<b>DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR EL ADJUDICATARIO:</b> La indicada en la cláusula 14 del PCAP
16	<b>PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO</b> Un año desde la firma del contrato
17	<b>INICIO DEL CONTRATO</b> Estimado el 1 de marzo de 2023 o desde la firma del contrato, si está fuese posterior
18	<b>PRORROGAS:</b> Hasta una prórroga anual
19	<b>MODIFICACION DEL CONTRATO:</b> De acuerdo a lo establecido en la LCSP y al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares
20	<b>REVISION DE PRECIOS:</b> Los precios resultantes de la adjudicación no serán revisables bajo ningún concepto
21	<b>PLAZO DE GARANTIA:</b> No aplica
22	<b>PENALIDADES:</b> Las establecidas en la cláusula 26 del PCAP
23	<b>LUGAR DE PRESENTACION DE OFERTAS:</b> Plataforma de Contratación del Sector Público. Perfil de contratante de la Fundación Santa Bárbara. Medios electrónicos exclusivamente.

La Ribera de Folgado a 9 de enero de 2023

Órgano de Contratación:

Director General  
Fundación Santa Bárbara

## **CONTENIDO DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN:**

### 1. MOTIVACIÓN DE LA NECESIDAD e IDONEIDAD DE LA CONTRATACIÓN

Para el cumplimiento de sus fines fundacionales, la Fundación cuenta en la actualidad con una plantilla de 23 trabajadores. Determinado personal de la Fundación tiene derecho a la comida diaria a cargo de la entidad, como parte de sus retribuciones. La Fundación Santa Bárbara no dispone de cocinas ni de personal cualificado y acreditado para poder elaborarlas. Por estos motivos, es necesario contratar estos servicios a un tercero, ante la imposibilidad de la Fundación de realizar la elaboración de comidas, al carecer de instalaciones adecuadas para su preparación y del personal necesario para tal fin.

### 2. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato es el servicio de catering diario al personal de la Fundación Santa Bárbara que dispone de este beneficio social. El lugar de prestación de este servicio será la Escuela Laboral del Bierzo, en La Ribera de Folgoso (24310)

### 3. PLAZO DE DURACIÓN

El plazo de duración del contrato es de un año, contado desde la fecha de la firma del mismo, o desde la fecha indicada en el mismo, si esta fuera diferente a la fecha de la firma.

El contrato podrá ser prorrogado anualmente hasta un máximo de DOS años, incluido el plazo inicial. Esta prórroga se acordará por la Fundación Santa Bárbara y será obligatoria para el contratista siempre que su preaviso por la Fundación se produzca al menos con dos meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato.

El órgano de contratación entiende que, el plazo de duración establecido junto con las posibles prórrogas, pueden resultar interesantes para los licitadores interesados y por tanto se fomenta la concurrencia a este procedimiento y se garantiza la necesidad de someter periódicamente a concurrencia pública la prestación de este servicio

### 4. SEPARACIÓN POR LOTES

Debido a la naturaleza del contrato, la realización de la prestación por más de un contratista, no sólo no tendría sentido, sino que podría generar agravios entre el personal de la Fundación que tiene derecho a este beneficio social, por lo que de acuerdo a lo establecido en el artículo 99 apartado 3 letra b) de la LCSP, no procede la división en lotes del objeto del contrato. Además se trata de una única prestación, siendo imposible su división en lotes.

## 5. PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN

La adjudicación del presente contrato se realizará a través del procedimiento abierto regulado en las Subsecciones 1ª y 2ª de la Sección 2ª del Capítulo I del Título I del Libro segundo de la LCSP

## 6. CLASIFICACIÓN EXIGIDA A LOS PARTICIPANTES

No se exige clasificación a los licitadores en este procedimiento.

## 7. CRITERIOS DE SOLVENCIA TÉCNICA Y ECONÓMICA

### Solvencia económica y financiera

El criterio para la acreditación de la solvencia económica y financiera será el volumen anual de negocios del licitador o candidato, que referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos deberá ser igual o superior al valor estimado anual del contrato multiplicado por 1,5, es decir el importe de 37.012,50 euros.

### Solvencia técnica

La solvencia técnica de las empresas se acreditará mediante una declaración indicando las instalaciones y elementos de transporte disponibles para la ejecución del contrato.

Para acreditar la solvencia técnica, el licitador deberá acreditar disponer de un local con cocina para la elaboración de las comidas y de al menos un vehículo tipo furgoneta para poder realizar el servicio de suministro diario de comidas en la Escuela Laboral del Bierzo.

## 8. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

Una vez examinado el objeto contractual, el órgano de contratación establece los criterios de adjudicación tratando de buscar la opción más favorable que combine un precio adecuado y una serie de opciones que supongan un aumento de la calidad y la salud en los menús ofrecidos a los trabajadores. Además, se introduce un criterio de cercanía de la cocina en la que se elaboraran los menús, entendiéndose que la cercanía de la cocina donde se elaboren las comidas repercutirá de manera positiva en la calidad del servicio al reducir los tiempos de entrega y minimizar el tiempo de riesgo de la ruptura de la cadena de frío, y la rapidez de respuesta en la solución de posibles problemas

Para la adjudicación del presente contrato se aplicarán los siguientes criterios de adjudicación:

**A) Mejoras en la propuesta del menú del personal de la Fundación Hasta 41 puntos**

Se tendrá en cuenta la variedad, la calidad, la elaboración casera de los productos y el menor uso de alimentos precocinados. Para evaluar este criterio, el licitador presentará, de acuerdo al modelo del Anexo III, una propuesta de 3 menús semanales, compuestos de al menos tres primeros platos, tres segundos platos y tres postres. Para evaluar este criterio, se tendrá en cuenta lo siguiente:

- La posibilidad de elección de más de tres opciones, tanto en el primer plato, como en el segundo como en el postre, se valorará con 12 puntos.
- La presencia de platos elaborados con verduras y hortalizas o legumbres en los primeros platos, en proporción de al menos el 50% de las opciones se valorará con 10 puntos.
- La presencia de platos cuyo ingrediente principal sea el pescado en los segundos platos, en proporción de al menos el 50% de las opciones se valorará con 10 puntos.
- La presencia de frutas frescas en los postres, en proporción de al menos el 50% de las opciones, se valorará con 9 puntos.

**B) Oferta económica**

**Oferta económica del servicio de comidas del personal Hasta 40 puntos**

Se otorgará la máxima puntuación a la mejor propuesta económica, y al resto proporcionalmente respecto a aquella con arreglo a la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación} = \frac{\text{Precio Unitario Máximo} - \text{Precio Unitario Ofertado}}{\text{Precio Unitario Máximo} - \text{Precio Unitario Mínimo ofertado}} \times 40$$

**C) Cercanía de la cocina Hasta 19 puntos**

La evaluación se hará conforme a la siguiente baremación:

- 1) De 0 hasta 15 km: 19 Puntos.
- 2) Más de 15 Km y hasta 25 km: 10 Puntos.
- 3) Más de 25 Km y hasta 40 Km: 5 Puntos.

**9. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

- a) La documentación que deba presentarse relacionada con el presente contrato (facturas, albaranes, etc), deberá presentarse en formato electrónico (pdf), y cuando no sea posible, en papel reciclado o papel proveniente de bosques gestionados de manera sostenible

## 10. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato asciende a:

CUARENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS CINCUENTA EUROS (49.350,00 €)

## 11. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN

El presupuesto base de licitación del presente contrato asciende a VEINTITRES MIL QUINIENTOS EUROS (23.500,00 €), ascendiendo el IVA a la cantidad de DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA EUROS (2.750 euros), por lo que el presupuesto total, IVA incluido, asciende a VEINTICINCO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA EUROS (25.850,00 €).

## 12. PLIEGOS

El Órgano de Contratación ha elaborado, y aprobado con fecha 9 de enero de 2023 el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, que cuenta con el informe preceptivo de los Servicios Jurídicos de la Junta de Castilla y León, emitido el 27 de diciembre de 2022

El Departamento Técnico ha elaborado el Pliego de Cláusulas técnicas, que ha sido aprobado por el Órgano de Contratación con fecha 9 de enero de 2023.

## 13. GARANTÍA

### **No se exige garantía provisional ni definitiva**

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 114 de la LCSP, no se exige la constitución de garantía definitiva debido a que la entrega y recepción del objeto del contrato se producirá antes del pago del precio. Sin embargo, el objeto contractual (servicio de comidas) podría hacer recomendable exigir dicha garantía, pero finalmente se opta por no exigirla, ya que el pliego de cláusulas técnicas particular establece la obligatoriedad de mantener en vigor durante el contrato, una póliza de responsabilidad civil por importe mínimo de 300.000 euros que cubra cualquier problema derivado de la ejecución del servicio. El órgano de contratación entiende que con este requisito quedan salvaguardadas las posibles responsabilidades en que el contratista pudiera incurrir y que difícilmente serían atendidas por una garantía que en todo caso sería de muy bajo importe, por lo que difícilmente serviría para cubrir cualquier contingencia.

La Ribera de Folgoso a 9 de enero de 2023

Aprobación del expediente

Órgano de Contratación  
Director General Fundación Santa Bárbara