



MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS A LOS COMEDORES DE LAS ESCUELAS INFANTILES DEL AYUNTAMIENTO DE ELCHE

Objeto:	Suministro de alimentos y materias primas para su posterior elaboración y consumo en los comedores escolares con arreglo a criterios de seguridad alimentaria, y alimentación saludable y sostenible.		
Códigos CPV:	55524000 - Servicios de suministro de comidas para escuelas		
Procedimiento:	Abierto SARA	Adjudicación:	Mejor oferta
Plazo:	2 años	Prórroga:	Anual, hasta 3 años adicionales
PBL:	418.130 € (IVA incluido)		
V.E.:	947.970 €		
Aplicación presupuestaria:	Gasto plurianual (art.117 LCSP y art. 174 TRLHL) 3067/20/24 (107 03K520000 32310 22105) MANUTENCIÓN ALUMNADO ESCUELAS INFANTILES Previsión gasto anual: 209.065 €/año (IVA incluido)		
PPT:	Pliego de Prescripciones Técnicas (adjunto)		
Órgano contratación:	Junta de Gobierno Local		

Vistas las necesidades a satisfacer, en cumplimiento del artículo 28 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, por el que se aprueba la Ley de Contratos del Sector Público (LCSP), y de conformidad con el artículo 73 del R.D. 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento general de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas (RGLCAP), se informa lo siguiente.

1. Justificación de la necesidad de la contratación (artículo 116 LCSP)

La Concejalía de Educación ejerce, entre sus competencias, la de prestación del servicio de comedores escolares en las escuelas infantiles que gestiona en Elche, y que son las siguientes:

1. Els Xiquets (Avda. de Candalix, 21)
2. Rosa Fernández (C/ Taronger, 47)
3. Don Julio Ramón (C/ Sax, 1)
4. Don Honorio (C/ Sax, 5)
5. Don Crispín (C/ Sax, 9)

Para la correcta prestación del servicio la Concejalía planifica, determina necesidades, organiza, supervisa y gestiona los recursos económicos, materiales, técnicos y humanos disponibles. En la actualidad las cocinas de los comedores escolares cuentan con personal municipal que se encarga de la elaboración de los menús, así como de la supervisión y control de los alimentos y





materias primas suministradas y de la correcta higiene y mantenimiento de las instalaciones de cocina.

No obstante, el Ayuntamiento no cuenta con los medios necesarios para aprovisionarse de las materias primas necesarias, por lo que se hace necesaria la contratación externa de la logística.

2. Forma de realizar del objeto del contrato

El objeto del contrato es el suministro, bajo demanda, de los alimentos y materias primas necesarias para elaborar los menús diarios de los comedores de personal. Se trata de disponer de los suministros adecuados, según la rueda de menús establecida, en los tiempos adecuados, con la antelación suficiente y respetando los niveles de calidad acordados. Todo ello para prestar un servicio adecuado a los comensales del comedor.

3. Condiciones especiales de ejecución del contrato

A) **De tipo social:** la implementación de un curso de formación en materia de seguridad e higiene alimentaria dirigido al personal adscrito a la ejecución de este contrato. Se acreditará mediante el certificado de la empresa de formación correspondiente por el adjudicatario ante el responsable del contrato, que remitirá al Servicio de Contratación un informe acerca del efectivo cumplimiento de la misma.

B) **De tipo medioambiental:** Los embalajes de los productos suministrados serán los estrictamente necesarios, evitando el uso de plásticos y debiendo realizarse, con materiales reciclados o reciclables aptos para la recogida selectiva de residuos, tales como bolsas biodegradables o compostables al 100%, papel, cartón o similar.

El responsable del contrato emitirá informe acerca del cumplimiento de esta condición, que será remitido al Departamento de Contratación, pudiendo requerir en cualquier momento al contratista, justificante acreditativo del cumplimiento de esta condición.

Las condiciones especiales de ejecución tienen el carácter de obligación contractual esencial, de conformidad con lo dispuesto en la letra f) del apartado 1 del artículo 211

4. Justificación de la no división en lotes del contrato

Si se previese la realización independiente de cada uno de los suministros contemplados en el contrato mediante su división en lotes, se pondría en riesgo la correcta ejecución del contrato puesto que es imprescindible una buena coordinación en la logística de los alimentos, sobre todo por ser artículos relacionados estrechamente con la salud de las personas. Por otra parte, la división en lotes generaría dificultades en la necesaria uniformidad y coordinación en el suministro de alimentos de todas las Escuelas Infantiles, además de perjudicar las economías de escala que mejoran la eficiencia en la asignación de los recursos públicos.





Por tanto, se encuadraría dentro del segundo motivo válido que indica la Ley de contratos del Sector Público en su artículo 99.3.b) a efectos de justificar la no división en lotes del objeto del contrato.

5. Duración del contrato

El presente contrato tendrá una **duración de DOS AÑOS**, es decir, 2 cursos escolares, 2024/2025 y 2025/2026. Podrá ser ampliado **hasta tres años adicionales por medio de tres prórrogas** de carácter anual que, en todo caso, deberán ser solicitadas y aprobadas de forma expresa y por escrito antes del plazo de finalización del contrato. El contrato inicial comenzará el día 1 de septiembre de 2024 y finalizará el día 31 de agosto de 2026, sin perjuicio de las mencionadas prórrogas anuales.

6. Presupuesto base de licitación y Valor estimado

El Presupuesto Base de Licitación (PBL) se ha calculado teniendo en cuenta las necesidades de cantidades de menús diarios, basadas en datos históricos de las escuelas. Dentro de las disponibilidades presupuestarias, se ha considerado adecuado dejar un margen para tener en cuenta incrementos tanto en los niveles de precios de la economía desde la última licitación como en el número de comensales reales, así como para que puedan producirse ofertas a la baja y exista una competencia efectiva por parte de todos los licitadores que quieran presentar oferta. Según los datos históricos analizados, la previsión del número de menús diarios a servir efectivamente se calcula que estará en torno a los 489 menús.

Con todo, analizando el histórico y dada la variabilidad de las necesidades de estos suministros, se estima que la financiación anual del contrato ascenderá a 189.954 €/año (IVA no incluido) y 209.065 €/año (IVA incluido). De lo anterior se obtienen los siguientes importes:

Presupuesto Base de Licitación (PBL): 418.130 €

Valor estimado (V.E.): 947.970 €





CÁLCULO COSTE MENÚS

ANÁLISIS HISTÓRICO DE MENÚS - CÁLCULO DEL PBL Y VE

Menús servidos en las EEII de enero a junio de 2023							TOTALES	Media mensual
EEII	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio		
D. Honorio	1.659	1.823	2.072	1.217	2.076	2.118	10.965	1.828
D. Julio	1.788	2.048	2.434	1.351	2.382	2.397	12.400	2.067
D. Crispín	1.782	1.984	2.260	1.334	2.278	2.336	11.974	1.996
Xiquets	2.107	2.383	2.910	1.650	2.810	2.785	14.645	2.441
Rosa F.	1.275	1.452	1.853	1.013	1.725	1.675	8.993	1.499
Total	8.611	9.690	11.529	6.565	11.271	11.311	58.977	9.830

Días lectivos de enero a junio: 107

Media diaria histórica de menús: 551

Incremento previsto: 5%

Media diaria prevista de menús: 579

PBL	Días lectivos	Nº menús estimados diarios	Nº menús estimados totales	Coste unitario máximo		Coste total	
				Sin IVA	Con IVA	Sin IVA	Con IVA
Enero a junio	107	579	61.953	1,85	2,04	114.613	126.384
Septiembre a diciembre	70	579	40.530	1,85	2,04	74.981	82.681
Enero a diciembre	177	579	102.483	1,85	2,04	189.594	209.065

P.B.L. = 418.130 (209.065 € X 2 AÑOS)

V.E. = 947.970 (189.594 € X 5 AÑOS)





7. Régimen de modificación del contrato

Los contratos administrativos celebrados por los órganos de contratación solo podrán modificarse durante su vigencia cuando se dé alguno de los siguientes supuestos:

a) Cuando así se haya previsto en el pliego de cláusulas administrativas particulares, en los términos y condiciones establecidos en el artículo 204 de la LCSP.

b) Excepcionalmente, cuando sea necesario realizar una modificación que no esté prevista en el pliego de cláusulas administrativas particulares, siempre y cuando se cumplan las condiciones que establece el artículo 205 de la LCSP.

8.- Recepción de facturas y forma de pago

Las facturas se presentarán por el registro electrónico de facturas en FACE, a mes vencido, indicando el número de menús servidos cada mes. Se presentarán 5 facturas mensuales, una por cada centro escolar. El responsable municipal del contrato efectuará las comprobaciones pertinentes y seguirá los trámites correspondientes para su abono.

El adjudicatario tendrá derecho al abono de las cantidades que correspondan por los menús efectivamente servidos y en concordancia con las solicitudes efectuadas por el centro. Sin perjuicio de lo anterior, en caso de comisión de infracciones por parte del adjudicatario, se podrán realizar los descuentos oportunos en factura, en concepto de las penalidades incluidas en este pliego, tras seguir el procedimiento correspondiente.

9. Criterios de adjudicación

Concepto de “Producción ecológica”:

La producción ecológica es un sistema de producción agraria y ganadera que proporciona alimentos de la máxima calidad a través de las técnicas más respetuosas con el medioambiente. Este método de producción prescinde de la utilización de sustancias químicas de síntesis, como pesticidas, fertilizantes y aditivos, con el objetivo obtener alimentos naturales, saludables y con todas sus propiedades nutritivas y a la vez minimizar los efectos negativos sobre el medioambiente.

La producción ecológica está regulada por una estricta normativa de la Unión Europea, principalmente el Reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo y su normativa de desarrollo (dicho Reglamento será sustituido a partir del 1 de enero de 2022 por el Reglamento (UE) 2018/848 y todas sus normas de ejecución), que recogen exigencias en materia de producción vegetal, animal, así como de inspección, certificación y etiquetado. Los alimentos ecológicos están sometidos a unos controles adicionales, realizados por entidades de certificación autorizadas e independientes, que





garantizan su autenticidad. Para identificar un alimento ecológico hay que recordar que la sola mención de los términos “ecológico”, “eco”, “biológico”, “Bio” y “orgánico” está reservada en exclusiva a los alimentos procedentes de la agricultura ecológica. En el etiquetado de estos productos, debe aparecer el nombre o código de la entidad que certifica la autenticidad del producto, que puede estar acompañado de diversos logotipos, entre ellos el europeo. En la página web del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, pueden consultarse las **Autoridades/Organismos de control de la producción ecológica en cada Comunidad Autónoma.**

Para la adjudicación del presente suministro, se tendrán en cuenta los siguientes criterios, con su correspondiente valoración, con un **máximo de 60 puntos** para la valoración global:

1) Oferta económica del licitador. Este apartado tendrá un **máximo de 20 puntos**:

Las ofertas económicas que presenten los licitadores se puntuarán según la baja del precio por menú IVA excluido, establecido en el apartado quinto del Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares.

Precio menú (IVA excluido): **1,85 €/menú**

Para la valoración se usará la siguiente fórmula:

$$P = 20 \times \frac{OM}{OL}$$

donde: P = Puntuación obtenida
OM = Oferta más baja
OL = Oferta licitador a valorar

2) Oferta por parte del licitador de incluir alimentos ecológicos en el servicio. Este apartado tendrá una valoración **máxima de 18 puntos**, sin perjuicio de lo establecido en el punto 3. *Condiciones especiales de ejecución del contrato.* Deberá acreditarse la realidad de cada alimento “ecológico” mediante su correspondiente “etiqueta ecológica” o cualquier otro medio de acreditación permitido por la normativa vigente.

Frutas u hortalizas..... 1 punto por cada producto ecológico
Otros alimentos ecológicos 1 punto por cada alimento ecológico

Cada licitador, en su oferta, deberá detallar los productos que van a ser ecológicos (por ejemplo: manzana, zanahoria, tomate, etc). Estos productos, para ser valorados, deben formar parte de los ingredientes de los platos que conforman la rueda de Menús.

3) Por suministrar productos con las siguientes Denominaciones de Origen (D.O.), con su correcta acreditación y al menos una vez por semana. Este apartado tendrá un **máximo de 1 punto.**

Granada Mollar 0,5 puntos





Uva de mesa embolsada del Vinalopó 0,5 puntos

4) Por suministrar **productos de proximidad**. En cuyo transporte desde la recolección, sacrificio o transformación hasta el suministro se hayan minimizado las emisiones de CO2 y de gases de efecto invernadero. Entre otros efectos positivos, se pretende fomentar la reducción de la huella de carbono generada por el transporte de mercancías. Este apartado tendrá una valoración **máxima de 18 puntos**.

Por cada tipo de fruta o verdura que se suministre y que haya sido cultivada en un radio de 100 kilómetros desde la Plaza de Baix de Elche: 0,5 puntos por producto. Cada licitador, en su oferta, deberá detallar los productos (por ejemplo: manzana, zanahoria, tomate, etc).

5) Se valorará con hasta 3 puntos el empleo de **CARNE FRESCA**, es decir, aquella que sólo haya sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo, previas a su distribución, y cuya temperatura de conservación no sea inferior a cero grados centígrados. Correspondiendo **3 puntos para la oferta del 100% de la carne, 2 puntos al que ofrezca el 66% y 1 punto para el 33% de la carne suministrada**, no obteniéndose puntuación por debajo de este porcentaje. **Máximo 3 puntos**.



