

CONDICIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA ADJUDICACIÓN POR CONTRATO MENOR DEL SERVICIO QUE CONLLEVA PRESTACIONES DIRECTAS A FAVOR DE LA CIUDADANÍA DENOMINADO “COMEDOR PARA CAMPAMENTOS URBANOS DE VERANO DEL AYUNTAMIENTO DE MEJORADA DEL CAMPO MADRID”.



ÍNDICE

- PRESCRIPCIÓN PRIMERA. Objeto del contrato.**
- PRESCRIPCIÓN SEGUNDA. Procedimiento y forma de adjudicación.**
- PRESCRIPCIÓN TERCERA. Duración del contrato y Plazo de presentación de ofertas**
- PRESCRIPCIÓN CUARTA. Presupuesto de Licitación y Valor Estimado del Contrato.**
- PRESCRIPCIÓN QUINTA. Tipo de licitación.**
- PRESCRIPCIÓN SEXTA. Criterios de adjudicación**
- PRESCRIPCIÓN SÉPTIMA. Especificaciones del servicio.**
- PRESCRIPCIÓN OCTAVA. Especificaciones de los menús.**
- PRESCRIPCIÓN NOVENA. Obligaciones de la Adjudicataria.**
- PRESCRIPCIÓN DÉCIMA. Protección de Datos.**
- PRESCRIPCIÓN UNDÉCIMA. Incumplimiento del contrato**
- PRESCRIPCIÓN DUODÉCIMA. Condición especial de ejecución.**



CONTRATO DE SERVICIOS

TRÁMITE: ORDINARIO

PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN: CONTRATO MENOR

CONDICIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO QUE CONLLEVA PRESTACIONES DIRECTAS A FAVOR DE LA CIUDADANÍA DENOMINADO “COMEDOR PARA CAMPAMENTOS URBANOS DE VERANO DEL AYUNTAMIENTO DE MEJORADA DEL CAMPO MADRID”

PRESCRIPCIÓN PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

El presente contrato tiene por objeto la ejecución de la prestación del servicio del comedor a todos los inscritos de los Campamentos Urbanos de Verano que así lo soliciten.

El espacio establecido para este servicio será el Comedor y el Aula Polivalente del CEIP Cervantes o espacio que se determine por el Ayuntamiento.

PRESCRIPCIÓN SEGUNDA. PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN.

El expediente se tramitará de forma ordinaria, mediante procedimiento abierto simplificado, de acuerdo con lo previsto en la Ley 9/2017, 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 (en adelante LCSP).

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta económicamente más ventajosa deberá de atenderse al criterio previsto en la cláusula correspondiente del presente pliego, directamente vinculado al objeto del contrato, de conformidad con el artículo 159 e) y f) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

PRESCRIPCIÓN TERCERA. DURACIÓN DEL CONTRATO Y PLAZO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El plazo de duración del contrato será desde el 24 de junio de 2024 (día siguiente a la finalización del curso escolar) hasta el 6 de septiembre de 2024.

Se establece un plazo de presentación de ofertas de 4 días naturales siguientes a la publicación del anuncio de licitación en el Perfil de Contratante del Ayuntamiento de Mejorada del Campo.

PRESCRIPCIÓN CUARTA. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN Y VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.



El presupuesto de licitación del contrato es de CATORCE MIL DOSCIENTOS DIECISIETE EUROS CON CINCUENTA CÉNTIMOS (14.217,50 €) I.V.A. incluido; de los cuales 12.925 EUROS corresponden a la base imponible y 1.292,50 € EUROS al 10 % de IVA.

PRESCRIPCIÓN QUINTA. TIPO DE LICITACIÓN.

El tipo de licitación está comprendido por el precio unitario de 5.50€, IVA no incluido (6,05€, IVA incluido)

Los licitadores podrán cubrir el tipo de licitación o bien podrán mejorarlo a la baja, consignando el porcentaje de baja sobre este precio

El porcentaje de descuento ofertado por el licitador permanecerá fijo e invariable durante la vigencia del contrato

El IVA que deberá soportar el Ayuntamiento de Mejorada del Campo por este contrato es el 10 por ciento.

Las proposiciones que se presenten superando el tipo de licitación serán automáticamente desechadas.

Por tratarse de un contrato de precio unitario, el número de menús a realizar estará subordinado a las necesidades de los campamentos durante el plazo de vigencia del contrato, sin que pueda definirse con exactitud su número al tiempo de celebrar el mismo. Siendo el **nº máx. de menús** la cantidad de **2.350**.

En caso de no llegar al importe máximo el adjudicatario no podrá efectuar reclamación alguna, no existiendo obligación por parte del Ayuntamiento de Mejorada del Campo de establecer una cantidad mínima ni máxima de menús.

En ningún caso la cantidad a desembolsar por el Ayuntamiento podrá exceder del importe máximo del contrato.

En el presupuesto del contrato que sirve de base de licitación se hayan incluidos, además de los costes que se deriven directamente de la ejecución del contrato, cuantos gastos, así como toda clase de tributos e impuestos, que sean de aplicación y que el contratista debe soportar para la correcta ejecución del contrato y el cumplimiento íntegro de todas las obligaciones derivadas directa e indirectamente de dicha ejecución conforme al presente pliego y los restantes documentos contractuales, así como en la normativa de cualquier tipo aplicable a este contrato, especialmente la de orden social y medioambiental.

De acuerdo con el artículo 309 de la LCSP el sistema de determinación del precio se fija a tanto alzado.

PRESCRIPCIÓN SEXTA. CRITERIO DE ADJUDICACIÓN.

Para la valoración de las proposiciones presentadas y la determinación de la oferta económica más ventajosa se tendrán en cuenta los siguientes criterios con arreglo a la siguiente ponderación:



A. CRITERIOS CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE.

(Hasta un máximo de 100 puntos según el siguiente desglose)

A.1 PRECIO (máximo CUARENTA Y NUEVE (49) PUNTOS)

- Determinado por el precio ofertado/porcentaje de baja sobre el precio unitario expresado en este pliego

Fórmula de cálculo: $[(P-Os)/P] \times 100$

Cálculo del porcentaje de baja:

Donde "P" es el precio tipo de licitación.

Ofertas presentadas en la licitación: O1...Os...On

1.- El porcentaje de baja se redondeará con dos decimales, efectuándose dicho redondeo en atención al importe del tercer decimal, si es inferior a 0,005 se redondeará a la baja, mientras que si es igual o superior a 0,005 se redondeará al alza.

2.- El porcentaje de baja se transformará en la puntuación correspondiente otorgándose 4,9 puntos por cada punto porcentual de baja ofrecida con respecto al precio de licitación, hasta un máximo de 49 puntos.

3.- En función de lo previsto en el artículo 149 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público y a los efectos de apreciar, en su caso, que las ofertas se consideran, en principio, anormalmente bajas, se aplicará el artículo 85 del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

Dado que en los servicios solicitados el coste económico principal son los costes laborales, se han considerado los términos económicos de los convenios colectivos sectoriales, nacionales, autonómicos y provinciales aplicables en el lugar de prestación de los servicios. Se rechazarán las ofertas si se comprueba que son anormalmente bajas porque vulneran la normativa sobre subcontratación o no cumplen las obligaciones aplicables en materia medioambiental, social o laboral, nacional o internacional, incluyendo el incumplimiento de los convenios colectivos sectoriales vigentes, en aplicación de lo establecido en el artículo 201.

Criterios cualitativos Hasta 51 puntos

A.2 MEJORAS. (máximo CINCUENTA Y UN (51) PUNTOS)



Serán valoradas, hasta un máximo de CINCUENTA Y UN (51) PUNTOS, las aportaciones y mejoras ofrecidas por el licitador que mejoren lo exigido en el contenido de este Pliego de Prescripciones Técnicas, sin que supongan coste alguno para el Ayuntamiento y deberán significar un manifiesto incremento en términos de calidad, cantidad u otros aspectos de relieve para el servicio; se valorará la siguiente mejora:

1. Aportación de productos para la acogida **VEINTISEIS** (26) PUNTOS. Se valorará con VEINTISEIS (26) PUNTOS a la oferta que aporte mayor número de productos para el desayuno en el periodo de tiempo de acogida de 7.00 a 09.00 de la mañana y con CERO (0) PUNTOS a la que no ofrezca ninguno, valorándose las restantes de manera proporcional entre ambos valores.

Los productos demandados en los desayunos son: Cereales, leche semidesnatada, leche sin lactosa, Nesquik o similar, Galletas María, Galletas Dinosaurios, Galletas s/GLUTEN, Frutas, Pan.

No se aceptará ninguna mejora con bollería industrial.

2. Se valorará con **VEINTICINCO** (25) PUNTOS, % de aumento del nº de personal para la acogida de 7.00 a 9.00 horas y/o para la acogida de tarde de 15:00 a 17:00h

Intervalo	Puntos
5% de horas de personal de acogida	25
Entre 4,99% y 2%	10
Entre 1,99 y 1%	5
>1	0

Dado el estrecho margen del precio establecido en el precio diario general del menú escolar a aplicar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid para el curso 2023-24, recogido en el BOCM número 134 de 7 de junio de 2023, no se pueden establecer más criterios cualitativos que mejoren la calidad del servicio a prestar.

La adjudicación recaerá en el licitador que teniendo en cuenta los criterios establecidos con anterioridad, obtenga el mayor número de puntos y, por tanto, se considerará como la oferta económicamente más ventajosa.

PRESCRIPCIÓN SÉPTIMA. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO.

El Ayuntamiento de Mejorada del Campo decidirá el servicio que mejor se adecue a sus necesidades.

El Ayuntamiento de Mejorada del Campo se reserva la facultad de anular un servicio con un plazo mínimo de 24 horas anteriores a su ejecución.



La ADJUDICATARIA deberá dotar de personal de cocina y personal de sala o cuidadoras que sirvan la comida y atiendan a los niños de 3 a 5 años (cortando la comida, mondando frutas etc.) También asumirá el coste del menú de los monitores contratados por el Ayuntamiento que se encuentren de apoyo y al cuidado de los participantes en el comedor del Campamento de Urbano Municipal organizado por la Concejalía de Deportes.

Dependerá del número de usuarios del campamento para proceder a disponer de lo necesario para organizar dos turnos de comidas durante el mes de julio, sin que suponga un coste adicional para el Ayuntamiento.

Se deberá respetar la ratio establecida por la Comunidad de Madrid en la legislación circular u orden vigente o bien las instrucciones de la Dirección general de Educación, así como la ratio de cuidadores regulada la legislación vigente. Será de obligado cumplimiento el protocolo específico para la realización del campamento urbano en todas sus instalaciones.

La contratación del servicio para los Campamentos monográficos, si fuese el caso, se hará directamente con la Entidad Deportiva autorizada, no teniendo el Ayuntamiento vinculación u obligación alguna. Siempre los alumnos de los campamentos urbanos tendrán preferencia, en cuestión de horarios, respecto a los de los Campamentos Monográficos.

PRESCRIPCIÓN OCTAVA. ESPECIFICACIONES DEL MENU

Los menús serán elaborados en las instalaciones del local habilitado a tal efecto para la prestación del servicio, debe estar acreditado el registro sanitario y el número de este.

Las materias primas serán trasladadas por el personal de la empresa adjudicataria en condiciones sanitarias óptimas y en recipientes y medios de transporte que cumplan escrupulosamente con la legislación vigente.

La cantidad de comida a proporcionar por cada menú debe ser la suficiente para cada comensal y adecuada según su diferente franja de edad.

En la planificación de los menús se considerará el grupo de población al que va dirigido con la finalidad de que se presenten de forma equilibrada y adaptadas a sus necesidades alimenticias, y su confección se ajustará a las calidades, técnicas culinarias, variación y rotación adecuados.

El Ayuntamiento se reserva el derecho a establecer, mediante los medios que considere adecuados, la inspección y control periódicos de los servicios realizados por la adjudicataria.

La empresa adjudicataria elaborará diariamente los menús adaptados que se le



requieran bien sea por motivos de alergias, intolerancia, religión u otros similares. Los menús para suministrar deberán ser elaborados y firmados por un nutricionista.

Se deberá limitar el uso de productos precocinados (canelones, croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados y empanados, etc.) a una frecuencia máxima de una vez a la semana evitando que las guarniciones que las acompañen sean frituras.

Se deberán alternar los diferentes procedimientos culinarios evitando, en la medida de lo posible, las frituras y preparando los alimentos preferiblemente al vapor, horno, estofado o plancha. Se evitará el uso de la misma técnica culinaria en primeros y segundos platos, o en componentes del segundo y su guarnición.

Se evitará el exceso de grasas. Para aliñar o para uso en crudo, el aceite de oliva virgen extra es la elección idónea, en todo caso será aceite de oliva. Para las frituras utilizará preferiblemente el aceite de oliva o el aceite de girasol alto oleico. Se moderará el uso de sal y azúcares en el cocinado de los alimentos y se dará preferencia a la utilización de sal yodada, atendiendo a las circunstancias de la diversidad de comunidades que pueden darse.

La adjudicataria tendrá derecho al abono de las cantidades que correspondan por los menús servidos, deberá detallar los menús servidos por día, semana y quincena.

También deberá mantener el comedor y cocina en perfecto estado, siendo por cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza de la cocina y el Comedor donde se desarrolle el servicio.

PRESCRIPCIÓN NOVENA. OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA.

La empresa adjudicataria deberá:

Aportar el CERTIFICADO NEGATIVO DE DELINCIENTES SEXUALES DEL REGISTRO CENTRAL DE PENADOS DEL MINISTERIO DE JUSTICIA conforme a la disposición final vigesimoprimera de la Ley 26/2015, de 28 de julio por cada trabajador de la empresa adjudicataria destinado a prestar el servicio objeto de estas prescripciones.

Aportar toda la documentación que requiere la CAM para la prestación de servicios en Colegios con alumnos menores de edad.

Deberá por regla general, *establecer como ratio mínima la establecida por la Comunidad de Madrid, pero como mínimo 1 monitor cada 15 niños.*

Las posibles incidencias que surjan durante la prestación de la comida de mediodía se comunicaran al Coordinador/a de los Campamentos Urbanos y/o al Coordinador



Deportivo.

La empresa adjudicataria es la única responsable de la gestión financiera del presente contrato, especialmente en lo referente a sus proveedores y al personal necesario.

Serán por cuenta de la empresa el pago de los sueldos y salarios que devenguen los trabajadores, las cuotas de Seguridad Social, el Seguro de Accidentes, así como cualquier otra prestación o pago que, conforme a la legislación vigente, deban ser abonadas por los empresarios.

La empresa adjudicataria deberá ajustarse a lo concretado en la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

La empresa se responsabilizará de la calidad y buen estado de los alimentos, mediante los procedimientos de control que exija la normativa, y que podrán ser inspeccionados por el personal del Ayuntamiento designado como responsable del servicio.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria serán de primera calidad, y tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la actual normativa legal y en particular al Código Alimentario Español. Los productos envasados cumplirán lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

La empresa adjudicataria se compromete a adoptar las medidas necesarias, así como disponer de los medios humanos y materiales adecuados para la óptima prestación del servicio objeto del contrato y de su control de calidad, estando a su exclusivo cargo todos los gastos que originen este compromiso.

Asimismo, la Empresa es responsable del servicio de limpieza ordinaria y extraordinaria de las instalaciones de cocina, comedor y almacén, así como del mobiliario, vajilla y otros enseres del uso del comedor, incluida la compra de los artículos de limpieza necesarios. Igualmente es responsable de la evacuación de residuos generados en la actividad hasta la zona donde estén situados los contenedores.

A la finalización el servicio en los Campamentos Urbanos, la empresa adjudicataria deberá realizar una limpieza total de las instalaciones de comedor y aulas habilitadas, cocina y almacenes, debiendo dejar los locales en perfectas condiciones para poder ser utilizados para el curso escolar.

Durante el desarrollo de sus actividades, será responsable de los daños causados a personas y bienes tanto si pertenecen al adjudicatario, al Ayuntamiento o a terceros derivados de la ejecución del contrato.

El adjudicatario se obliga a concertar y mantener actualizada durante la vigencia del contrato, una **póliza de responsabilidad civil** que cubra los posibles riesgos que asume bajo este contrato y que específicamente cubra los riesgos de intoxicación alimentaria, daños y perjuicios derivados del incumplimiento de la normativa higiénico-



sanitaria, ante el Ayuntamiento o terceros, por un importe mínimo de **300.000 euros**. Una copia de la póliza será entregada al Ayuntamiento, con carácter previo a la formalización del contrato.

La responsabilidad establecida en los puntos anteriores no sustituye a la responsabilidad civil, penal o laboral en que puedan incurrir el adjudicatario o sus trabajadores.

Se deberá presentar Declaración Responsable, debidamente cumplimentada, sobre el cumplimiento de requisitos establecidos en la normativa aplicable en materia de contratación

La empresa adjudicataria deberá disponer de autorización en vigor del Registro Sanitario que la habilite para prestar el servicio. Así mismo está obligada al cumplimiento de la legislación aplicable vigente.

No existirá vinculación laboral alguna entre el personal que se destine a la ejecución del contrato y el Ayuntamiento de Mejorada del Campo, por lo que, en virtud de lo dispuesto en el artículo 308.2 de la LCSP, a la extinción del contrato no podrá producirse, en ningún caso, la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato como personal del Ayuntamiento de Mejorada del Campo.

PRESCRIPCIÓN DÉCIMA. PROTECCIÓN DE DATOS.

El acceso a los datos por parte de la Adjudicataria se realizará única y exclusivamente con la finalidad derivada del objeto del contrato.

Los datos de carácter personal no serán cedidos ni comunicados a terceros ni siquiera para su conservación.

En cumplimiento del artículo 12.2 párrafo 2 de la Ley Orgánica 15/1999, las entidades firmantes del convenio están obligadas a implantar las medidas técnicas y organizativas necesarias que garanticen la seguridad e integridad de los datos de carácter personal y eviten su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado. También deberán cumplir todo lo relacionado al Nuevo Reglamento de la Ley de Protección de Datos.

PRESCRIPCIÓN UNDÉCIMA. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

El incumplimiento de la prestación del servicio será sancionado en los términos y con las penalidades establecidas en la normativa reguladora de la contratación administrativa en cada momento en vigor.

PRESCRIPCIÓN DUODECIMA. CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN.

En cumplimiento de lo previsto en el artículo 202.1 de la LCSP, se propone el establecimiento en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares de la siguiente condición especial de ejecución:



“Es condición especial de ejecución que en toda la documentación necesaria para la ejecución del contrato, el contratista haga un uso no sexista del lenguaje, evite cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomente una imagen con valores de igualdad, presencia equilibrada, diversidad, corresponsabilidad y pluralidad de roles e identidades de género”.

La anterior condición especial de ejecución será exigida igualmente a todos los subcontratistas que participen en la ejecución de este.

Firmado electrónicamente el presente pliego de prescripciones técnicas particulares por el Coordinador Deportivo del Ayuntamiento de Mejorada del Campo, en Mejorada del Campo en la fecha que figura en el margen izquierdo de la primera página.

