

## PROPUESTA Y MEMORIA JUSTIFICATIVA DE CONTRATACIÓN (CONCESIÓN DE SERVICIOS-PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO)

**TÍTULO: “EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN EL CENTRO DE MAYORES PARLA ADSCRITO A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL”.**

**1. Idoneidad del objeto del contrato para satisfacer las necesidades a cubrir establecidas en la memoria justificativa de la necesidad del contrato:**

### **1.1. Objeto del contrato.**

El objeto de este contrato consistirá en la explotación del servicio de cafetería y comedor, mediante concesión de servicio, en el Centro de Mayores Parla, adscrito a la Agencia Madrileña de Atención Social.

**Código CPV:** 55330000-2 Servicios de cafetería.

**1.2. División en lotes y justificación si se introducen limitaciones. En caso contrario, indicación de los motivos válidos que existan para no dividir en lotes el objeto del contrato:**

**1.2.1. División en lotes. NO.**

**1.3. Contrato reservado a Centros Especiales de Empleo de iniciativa social, empresas de inserción o a otras organizaciones.**

El presente contrato no está reservado.

**1.4. Contrato que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía: NO.**

**1.5. Duración del contrato:**

**1.5.1. Duración inicial.**

Será de 12 meses. Fecha estimada de inicio: 1 de septiembre de 2023 o desde el día siguiente al de la formalización del contrato, si fuese posterior.

En todo caso, el inicio de la prestación se realizará siempre que las indicaciones marcadas por las autoridades competentes en el ámbito de la crisis sanitaria producida por el COVID-19, hagan posible su ejecución.

**1.5.2. Prórroga. SI.** Hasta un máximo de 24 meses.

La prórroga se acordará por el órgano de contratación y será obligatoria para el empresario, siempre que su preaviso se produzca con al menos dos meses de antelación de conformidad con lo



establecido en el apartado 2 del artículo 29 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (en adelante LCSP).

### 1.5.3. Duración máxima del contrato.

La duración máxima del contrato, incluidas las prórrogas, será de 36 meses.

El plazo de ejecución solo podrá ser ampliado en un 15 por ciento para restablecer el equilibrio económico del contrato en las circunstancias previstas en el artículo 290 de la LCSP, respetando los límites máximos de duración previstos legalmente.

**Justificación de la duración del contrato:** De conformidad con lo establecido en el artículo 29 de la LCSP, la duración del contrato se ha establecido teniendo en cuenta la naturaleza de las prestaciones y la necesidad de someter el contrato a periódica concurrencia.

En este sentido, se ha fijado una duración de 12 meses, con posibilidad de prórroga por otros 24 meses más. Dicha duración respeta los límites recogidos en el apartado 6 del artículo 29 de la LCSP que solo admite que se sobrepase el plazo de cinco años para que el concesionario recupere las inversiones realizadas para la explotación de la concesión, siendo éstas, de conformidad con el estudio de viabilidad económico-financiera, poco significativas, debiendo aportar únicamente las materias primas necesarias para la explotación del servicio, dado que la Administración pone a disposición del concesionario los locales, el equipamiento y los suministros de luz, gas y agua..

### 1.6. Lugar de prestación de los servicios.

En el Centro de Mayores de Parla indicados en el objeto del contrato, cuya dirección figura en el Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT) que rige el presente contrato.

### 1.7. Financiación:

**1.7.1. Presupuesto base de licitación.** El presupuesto de gasto de este contrato es de 0,00 € (CERO EUROS), ya que la Administración no abonará al concesionario directamente ningún precio por la prestación de los servicios.

**1.7.2. Aplicación presupuestaria a la que se imputará el gasto.** No procede.

### 1.7.3. Valor estimado del contrato.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 101 de la LCSP, el valor estimado del contrato asciende a: **286.118,19 €**

Método de cálculo aplicado para calcular el valor estimado: Para su cálculo se ha tomado el importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido, que se estima generará la empresa concesionaria durante el periodo de explotación previsto de 12 meses. Para la estimación de la cifra anual se han considerado la estimación del número de los diferentes servicios



que se prestarán (comidas y consumiciones en barra), y se ha atendiendo al número de potenciales clientes (socios, acompañantes y empleados).

Asimismo, se ha añadido las eventuales prórrogas del contrato por un periodo máximo de otros 24 meses.

CENTROS DE MAYORES	CIFRA DE NEGOCIO ANUAL ESTIMADA	CIFRA DE NEGOCIO ESTIMADA PRORROGA	TOTAL CONTRATO + PRORROGA
CM PARLA	95.372,73 €	190.745,46 €	286.118,19 €

**Se pone a disposición del concesionario, sin coste:** los locales, el equipamiento de cafeteríacomedor, y los costes de los suministros tales como agua, gas y luz.

**a) Contrato sujeto a regulación armonizada. NO**

**b) Contrato susceptible de recurso especial en materia de contratación. NO**

#### 1.7.4. Régimen económico de la concesión.

##### Retribución del concesionario.

##### a) Tarifa a abonar por el usuario del servicio:

La contrapartida del concesionario por la gestión de los servicios será el derecho a su explotación, que se concreta en los ingresos obtenidos (tarifas), con sujeción a la retribución fijada en la lista de precios incluida en el PPT o, en su caso, la ofertada por el adjudicatario de cada lote. Se entiende que estos precios comprenden todo tipo de impuestos, así como cualquier clase de gasto inherente a los mismos.

La retribución será abonada directamente por los usuarios en función de su consumo, corriendo a su riesgo y ventura la obtención de dichos ingresos, debiendo hacerse cargo de los impuestos y gastos inherentes a los productos que adquiera para la prestación del servicio.

**b) Retribución a abonar por la Administración.** La Administración no abonará al concesionario directamente ningún precio por la prestación de los servicios.

**c) Canon.** En el presente contrato el concesionario no abonará a la Administración concedente ningún canon o participación.

**d) Riesgo operacional y distribución de riesgos en la explotación del servicio.** De conformidad con lo dispuesto en el artículo 15 de la LCSP, el derecho a explotar los servicios objeto de la concesión implicará la transferencia al concesionario del riesgo operacional.

En la presente concesión, se da cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 285, apartado 1, letra c) de la LCSP, pues se produce un traslado efectivo al contratista del riesgo operacional.



Por un lado, debido a que no se establece que la Administración concedente abone cantidad alguna como contraprestación por los servicios prestados por el concesionario, sino que la retribución fijada como contrapartida deriva del rendimiento que pueda obtener de la explotación del servicio, respetando los términos exigidos en el PPT, a través de los precios que perciba directamente de los usuarios en concepto de tarifas, en función de la utilización de los servicios.

Por otro lado, porque la Administración no garantiza a la concesionaria una remuneración fija o rentabilidad mínima, ni que vaya a recuperar todos los costes en los que incurra. Por lo tanto, el riesgo operacional se transfiere al adjudicatario junto con el derecho de explotación de los servicios, puesto que implica un riesgo de exposición a las incertidumbres del mercado y que, en este caso concreto, abarca el riesgo de demanda que depende de la demanda real que hagan los usuarios de los servicios objeto del contrato.

Por último, precisar que, en esta concesión de servicios, que se refiere a la explotación de cafetería y comedor, en atención a su duración y a la afluencia de usuarios estimada no se han constatado características ni riesgos particulares que precisen a priori una distribución de los mismos entre las partes.

#### **1.7.5. Régimen del pago del precio.**

El concesionario será retribuido directamente por los usuarios en función de la utilización de los servicios comprendidos en su objeto.

#### **1.7.6. Revisión de tarifas.** No procede.

#### **1.8. Procedimiento de adjudicación del contrato.**

La adjudicación del contrato se realizará por procedimiento restringido con varios criterios de adjudicación. En este procedimiento estará prohibida toda negociación de los términos del contrato con los solicitantes o candidatos.

Cualquier empresa interesada podrá presentar una única solicitud de participación en respuesta a la convocatoria de licitación. Concluida la selección de candidatos, se invitará a presentar oferta a un mínimo de 5 empresarios.

No obstante, si el número de candidatos que cumplen los criterios de selección es inferior a cinco, el órgano de contratación continuará el procedimiento con los que reúnan las condiciones exigidas.

**Justificación del procedimiento de adjudicación:** Teniendo en cuenta que, de conformidad con lo establecido en el artículo 131 de la LCSP, los procedimientos que deben ser usados ordinariamente para la adjudicación de los contratos son el procedimiento abierto y el procedimiento restringido, salvo los contratos de concesión de servicios especiales del Anexo IV, que se adjudicarán mediante este último procedimiento. En consecuencia, debido a que la calificación contractual de la presente licitación es una concesión de servicios cuyo objeto figura entre los servicios incluidos en el anexo IV, el procedimiento a utilizar debe ser el restringido.



## 2. Aptitud y solvencia necesarios para la ejecución del contrato:

**2.1. Habilitación empresarial o profesional para la realización del contrato.** NO procede.

**2.2. Exigencia de clasificación.** NO.

### 2.3. Condiciones mínimas de solvencia que se exigirán a los licitadores:

Acreditarán su solvencia a través de los siguientes medios.

#### 2.3.1. Solvencia económica y financiera.

Se acreditará conforme al **artículo 87.1.a)** de la LCSP:

“Volumen anual de negocios, o bien volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiera el contrato, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas por importe igual o superior al exigido en el anuncio de licitación o en la invitación a participar en el procedimiento y en los pliegos del contrato o, en su defecto, al establecido reglamentariamente. El volumen de negocios mínimo anual exigido no excederá de una vez y media el valor estimado del contrato, excepto en casos debidamente justificados como los relacionados con los riesgos especiales vinculados a la naturaleza de las obras, los servicios o los suministros”

#### Criterios de selección:

El volumen anual de negocios se acreditará por alguno de los siguientes medios en atención a la forma jurídica del empresario:

-Por medio de cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en este Registro y en caso contrario, por las depositadas en el registro oficial en el que deba estar inscrito.

-Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizadas por el Registro Mercantil, y en caso de no estar obligados, mediante el certificado de situación censal y las declaraciones de las obligaciones tributarias presentadas que acrediten su cifra de negocio.

La solvencia se estimará acreditada cuando el volumen anual de negocios referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles, en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario, sea igual o superior al siguiente.

LOTE	CENTROS DE MAYORES	IMPORTE SOLVENCIA
1	CM PARLA	19.074,55 €

**Justificación criterio de solvencia económica y financiera.** Respecto a la justificación en el expediente de la cuantía exigida para acreditar la solvencia económica, ésta se ha basado en el 20% de la base imponible del presente contrato durante un año, de acuerdo a los resultados estimados en la ejecución del servicio.



Los requisitos de solvencia exigidos han sido calculados de conformidad con los límites fijados en la letra a) del apartado primero del artículo 87 de la LCSP, están vinculados al objeto del contrato y son proporcionales al mismo. Por tanto, cumpliendo con lo estipulado en la LCSP y habiendo tenido en cuenta licitaciones de objeto similar, los importes exigidos se consideran suficientes para garantizar tanto la ejecución del contrato, como una mayor concurrencia de licitadores, favoreciendo a las pequeñas y medianas empresas el acceso a la contratación.

El requisito de solvencia económica establecida, va directamente unido a la limitación de adjudicar únicamente un lote con el fin de facilitar la concurrencia de PYMES y empresas familiares, que son las que habitualmente prestan este tipo de servicios, con un alto nivel de satisfacción por parte de los usuarios y atendiendo al volumen del negocio que se viene produciendo.

### 2.3.2. Solvencia técnica o profesional.

Se deberá acreditar atendiendo al **artículo 90.1.a)** de la LCSP, teniendo en cuenta lo dispuesto en el artículo 91 de la LCSP:

“Una relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato en el curso de, como máximo los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos; cuando sea necesario para garantizar un nivel adecuado de competencia los poderes adjudicadores podrán indicar que se tendrán en cuenta las pruebas de los servicios pertinentes efectuados más de tres años antes. Cuando le sea requerido por los servicios dependientes del órgano de contratación los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por este o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente”.

#### Criterios de selección:

Una relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato en el curso de los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos. El importe anual acumulado que el empresario deberá acreditar como ejecutado en el año de mayor ejecución de los últimos tres años en servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el contrato será por importe igual o superior al que se indica para cada lote en la tabla que se recoge a continuación.

LOTE	CENTROS DE MAYORES	IMPORTE SOLVENCIA TECNICA
1	CM PARLA	13.352,18 €

Se tomará como criterio de correspondencia entre los servicios ejecutados por el empresario y los que constituyen el objeto del contrato, la pertenencia al mismo subgrupo de clasificación, si el



contrato estuviera encuadrado en alguno de los establecidos en el RGCAP, y en caso contrario, la igualdad entre los tres primeros dígitos respectivos códigos CPV.

Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente. Los certificados deberán incluir importe, fecha y el destinatario, público o privado, de los mismos, así como el código CPV.

**Justificación criterio de solvencia técnica o profesional.** En relación a la acreditación de la solvencia técnica, se ha reducido la exigencia al 70 por ciento de la solvencia económica exigida. Estos requisitos mínimos de solvencia cumplen con lo estipulado en la LCSP y han sido fijados en base a la experiencia en licitaciones de contratos de objeto similar y a las características de las empresas del sector que han venido participando en las mismas. Dichos requisitos, por tanto, se consideran suficientes para garantizar la correcta ejecución del contrato, así como para fomentar la concurrencia de licitadores y la participación de las pequeñas y medianas empresas, al mismo tiempo que sirven para demostrar que los operadores económicos cuentan con un nivel suficiente de experiencia en el sector, para atender un centro de las características de los centros objeto del contrato.

**2.3.3. Concreción de las condiciones de solvencia.** Compromiso de adscripción de medios personales y/o materiales: NO.

**2.3.4. Cumplimiento de normas de garantía de la calidad.** No se exigen.

**2.3.5. Cumplimiento de normas de gestión medioambiental.** No se exigen.

### **3. Selección del adjudicatario:**

*Procedimiento de adjudicación.*

*Tramitación anticipada:* **NO.**

*Tramitación:* ordinaria.

*Procedimiento:* restringido.

*Pluralidad de criterios de adjudicación.*

*Subasta electrónica:* **NO**

**Límites inferior y, en su caso, superior de empresas a invitar.**

Número mínimo de empresarios a invitar: **Cinco.**

Número máximo de candidatos a invitar: **No se limita.**

**Criterios objetivos de selección.**





Normas o criterios objetivos y no discriminatorios, con arreglo a los cuales se seleccionará a los empresarios que se invitará a presentar proposiciones:

-Poseer la solvencia económica, financiera y técnica o profesional establecida en el presente Pliego.

No obstante, si el número de candidatos que cumplen los criterios de selección es inferior a cinco, el órgano de contratación continuará el procedimiento con los que reúnan las condiciones exigidas.

**3.1. Admisibilidad de variantes o mejoras.** No se admiten.

**3.2. Criterios de adjudicación del contrato que han de servir de base a la adjudicación,** justificando su elección, indicando si se trata de criterios cualitativos o relacionados con costes, la ponderación atribuida a cada criterio y su forma de evaluación (automática o dependiente de un juicio de valor, así como las fórmulas o consideraciones que se tendrán en cuenta para otorgar la puntuación):

Descripción del criterio	Ponderación
<b>Criterios relacionados con costes: Precio.</b>	<b>Hasta 49,00 puntos:</b>
1.1. Mejora de tarifas del apartado “Café, leche e infusiones, bollería y pastelería.	Hasta 24,50 puntos.
1.2. Mejora tarifas del apartado “Cervezas, vinos, aperitivos y refrescos”.	Hasta 24,50 puntos.
<b>Criterios cualitativos evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas:</b>	<b>Hasta 51,00 puntos:</b>
2.1. Variedad de platos en el menú básico y de régimen.	Hasta 8 puntos.
2.2. Mejora en la información expuesta en los menús.	Hasta 6 puntos.
2.3. Mejora de las condiciones de limpieza.	Hasta 3 puntos.
2.4. Oferta de información del menú en formato semanal.	Hasta 5 puntos.
2.5. Oferta de pago mediante tarjeta de débito o crédito.	Hasta 5 puntos.
2.6. Oferta bebida en los menús diarios (refresco o cerveza o vino o gaseosa o botella agua mineral (50 cl)	Hasta 5 puntos.
2.7. Oferta diaria de fruta fresca en los postres.	Hasta 5 puntos.
2.8. Subsanación de las quejas interpuestas	Hasta 14 puntos.





### 3.2.1. Criterios relacionados con los costes.

#### Precio: Hasta 49 puntos.

Mejora de las tarifas establecidas en la lista de precios del pliego: hasta un máximo de **49 puntos**, con el siguiente desglose:

#### 1.1. Mejora de tarifas en todos los productos incluidos en el apartado de la lista de precios “Café, leche e infusiones, bollería y pastelería”. Hasta 24,5 puntos.

La mejora se indicará en un **porcentaje de baja** que afectará a todos y cada uno de los productos del apartado. Se valorará con la máxima puntuación al mayor porcentaje de baja ofertado. Se valorará con 0 puntos la oferta coincidente con los precios de la lista. Las ofertas situadas entre los precios de la lista y la oferta económica más ventajosa se valorarán proporcionalmente a los precios ofrecidos.

#### 1.2. Mejora de tarifas al público en todos los productos incluidos en el apartado de la lista de precios “Cervezas, vinos, aperitivos y refrescos”, hasta 24.5 puntos.

La mejora se indicará en un **porcentaje de baja** que afectará a todos y cada uno de los productos del apartado. Se valorará con la máxima puntuación al mayor porcentaje de baja ofertado. Se valorará con 0 puntos la oferta coincidente con los precios de la lista. Las ofertas situadas entre los precios de la lista y la oferta económica más ventajosa se valorarán proporcionalmente a los precios ofrecidos.

### 3.2.2. Criterios cualitativos evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas: hasta 51 puntos.

2.1. Variedad de platos a elegir en los tipos de menús: menú del día básico y menú del día de régimen, hasta un máximo de 8 puntos.

- 2 primeros platos, 2 segundos platos y 2 postres en el menú del día básico: 4 puntos.
- 2 primeros platos, 2 segundos platos y 2 postres en el menú del día de régimen: 4 puntos.

2.2. Mejora en la información expuesta de los menús, hasta un máximo de 6 puntos:

- Por mejorar la información expuesta en el cuadro de menús correspondiente, añadiendo la información de las Calorías que contiene: 3 puntos.
- Por mejorar la información expuesta en el cuadro de menús correspondiente, añadiendo la información de las Calorías y Nutrientes (Hidratos de Carbono, Grasas y Proteínas) que contiene: 6 puntos.

2.3. Mejora de las condiciones de limpieza establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, hasta un máximo de 3 puntos.

Por cada hora adicional de limpieza y hasta un máximo de tres con respecto a lo establecido en el punto 6º de la Cláusula Novena del Pliego de Prescripciones Técnicas: 1 punto.



Solo se valorarán: 1 hora, 2 horas o 3 horas adicionales. Si el licitador oferta más de 3, se considerará que su oferta es de 3 horas adicionales.

2.4. Oferta de la Información del menú en formato semanal, con el objeto que el cliente pueda conocer la información de toda una semana, antes de su ejecución: 5 puntos

2.5. Oferta del pago de los servicios prestados, mediante tarjeta de crédito o débito, como alternativa al pago en efectivo: 5 puntos

2.6. Oferta de bebida en los Menús diarios (refresco, cerveza, vino, gaseosa, botella de agua mineral 50 cl.): 5 puntos

2.7. Oferta diaria de fruta fresca en los postres, como mínimo dos variedades diferentes: 5 puntos.

2.8. Subsanación de las quejas interpuestas por más de dos socios/acompañantes o empleados del Centro de Mayores, por la misma causa en relación al servicio de cafetería y comedor, hasta un máximo de 14 puntos:

- Subsanación de las quejas en dos semanas: 4 puntos.
- Subsanación de las quejas en una semana: 8 puntos.
- Subsanación de las quejas en dos días: 14 puntos.

La subsanación de las quejas se deberá justificar documentalmente a las Direcciones de los centros.

### 3.2.3. Criterios cualitativos cuya cuantificación depende de un juicio de valor.

No se establecen.

#### **Justificación de los criterios de adjudicación del contrato.**

La adjudicación del contrato debe efectuarse mediante una pluralidad de criterios, pues la aplicación de más de un criterio viene impuesta para las concesiones de servicios en el artículo 145.3.e) de la LCSP. En consecuencia, y con el fin de lograr una mayor calidad-precio de los servicios que van a prestarse, junto al criterio relacionado con los costes, se han seleccionado otros criterios de calidad que pretenden potenciar el máximo nivel de calidad. Todos los criterios de adjudicación seleccionados están vinculados al objeto del contrato y han sido formulados de manera objetiva, valorándose de forma automática.

La ponderación atribuida al **criterio precio** es de 49 puntos y para su valoración se utiliza una fórmula que otorga la mayor puntuación a la oferta más baja de todas las admitidas, 0 puntos a las ofertas que no realicen ninguna baja, y al resto se les otorgará una puntuación de forma proporcional.

A los **criterios cualitativos** se les ha atribuido un total de 51 puntos. Estos criterios son los seis siguientes: la variedad de los platos (8 puntos), información sobre nutrientes, calorías, etc... del menú (6 puntos), mejora de las condiciones de limpieza (3 puntos), información de menú semanal (5 puntos), oferta pago con tarjeta de crédito o débito (5 puntos), oferta de bebida en el menú oferta



de fruta fresca diaria (5 puntos) y resolución de quejas (14 puntos). Mediante los criterios seleccionados se persigue mejorar la alimentación de los socios de los centros, tanto a través de una mayor información sobre los productos como mediante el fomento de una oferta más amplia y el favorecimiento de un consumo responsable, al mismo tiempo que se potencia la variedad y la disponibilidad de productos más saludables y permite la utilización de medios electrónicos de pago.

**3.3. Umbral mínimo de puntuación, para el caso de que el procedimiento de adjudicación se articule en fases.** No procede.

**3.4. Parámetros objetivos para la identificación de las ofertas incursas en presunción de anormalidad.**

-Se tomarán en consideración a efectos de apreciar, en su caso, que la proposición no puede ser cumplida como consecuencia de la inclusión de valores anormales, los relativos al precio y a los criterios evaluables de forma automática, siendo los límites para apreciar que se da aquella circunstancia, las ofertas cuya puntuación sea superior en un 15% a la media de las admitidas.

-Si concurre una única empresa, se considera anormalmente baja la oferta que cumpla los dos criterios siguientes:

Que el porcentaje de baja medio ofertado en los criterios 1.1 y 1.2 del apartado 3.2.1 sea mayor del 20% y que la puntuación obtenida en los criterios cualitativos evaluables de forma automática sea superior al 80 % de la puntuación total a asignar para dicho criterio.

Una vez seguido el procedimiento incluido en el artículo 149 de la LCSP se procederá a aceptar o rechazar la oferta.

**3.5. Documentación técnica a presentar en relación con los criterios cualitativos de adjudicación del contrato evaluables de forma automática y con los criterios cuya cuantificación depende de un juicio de valor:**

**3.5.1.** Para la valoración de los criterios relacionados con los costes, especificados en el **apartado 3.2.1** del epígrafe anterior, los licitadores presentarán su proposición económica ajustada al modelo que se facilitará en el pliego.

**3.5.2.** Para la valoración de los criterios cualitativos evaluables de forma automática, especificados en el **apartado 3.2.2** del epígrafe anterior, los licitadores presentarán una declaración responsable suscrita por el representante legal, en la que indicarán los compromisos que asumen en cada uno de los criterios en los que se subdivide. Dicho modelo se incluye como anexo al pliego.

**3.5.3.** Para la valoración de los criterios que dependen de un juicio de valor, especificados en el **apartado 3.2.3** del epígrafe anterior se presentará. No procede, porque no se han establecido este tipo de criterios.

**3.6. Criterios sociales de preferencia en caso de empate:** **Sí.** los establecidos en la cláusula 23 del pliego de cláusulas administrativas particulares tipo de la Junta Consultiva de Contratación Administrativa de la Comunidad de Madrid.



#### **4. Ejecución del contrato:**

##### **4.1. Unidad encargada del seguimiento y ejecución del contrato.**

La Dirección del Centro de Mayores Parla.

##### **4.2. Responsable del contrato.**

El Jefe de División de Centros de Mayores.

##### **4.3. Condiciones especiales de ejecución del contrato de carácter social, ético, medioambiental o de otro orden:**

###### **4.3.1. Condiciones especiales de ejecución a establecer.**

Durante el periodo de ejecución de la explotación de servicio será obligado que el concesionario adopte las medidas que permitan utilizar envases reutilizables y los embalajes desechables que se empleen estará hechos de materiales reciclados. Además de estar obligados a garantizar que se reciclarán tanto los embalajes como los envases al finalizar su vida útil.

El responsable del contrato, en cualquier momento durante la ejecución del mismo, podrá realizar las actuaciones necesarias tendentes a verificar que se está cumpliendo esta condición especial de ejecución, como solicitar la ficha técnica de los envases o embalajes.

###### **4.3.2. Tipificación de su incumplimiento.**

La condición especial de ejecución establecida tiene, a efectos de lo dispuesto en el artículo 202, apartado 3 de la LCSP, el carácter de obligación contractual esencial, siendo su incumplimiento causa de resolución, según lo dispuesto en el artículo 211.1 letra f) de la LCSP.



**Justificación condición especial de ejecución.** El artículo 202, apartado 1, de la LCSP establece que *“será obligatorio el establecimiento en el pliego de cláusulas administrativas particulares de al menos una de las condiciones especiales de ejecución de entre las que enumera el apartado siguiente”*. En cuanto al apartado 2 del citado artículo, precisa que *“estas condiciones de ejecución podrán referirse, en especial, a consideraciones económicas, relacionadas con la innovación, de tipo medioambiental o de tipo social”*. Teniendo en cuenta las características del contrato que nos ocupa, se ha considerado conveniente establecer que la condición especial de ejecución sea de **tipo medioambiental** con el objeto de fomentar el mantenimiento o mejora de los valores medioambientales que puedan verse afectados durante la ejecución del servicio, promocionando el reciclado de materiales desechables de embalaje y el uso de envases reutilizables por el contratista. Mediante esta mejora de la gestión de los residuos se reduce su gran impacto ambiental y se potencia la sostenibilidad.

#### **4.4. y Subcontratación.**

##### **4.4.1.- Cesión**

En aplicación de lo dispuesto en el artículo 285.1.e) de la LCSP, se dispone que el adjudicatario podrá ceder el presente contrato a un tercero siempre que se cumplan los supuestos y requisitos establecidos en el artículo 214 de la LCSP.

##### **4.4.2.- Subcontratación**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 296 de la LCSP, la subcontratación sólo podrá recaer sobre prestaciones accesorias del contrato, en este caso será exclusivamente la limpieza y el mantenimiento de las instalaciones.

#### **4.5. Penalidades específicas.**

##### **Por ejecución defectuosa del contrato.**

La correcta ejecución del contrato supone la observancia de obligaciones cuyo incumplimiento ha de ser objeto de penalización. A continuación, se relacionan los posibles incumplimientos, agrupados por su gravedad:

##### **Incumplimientos de obligaciones calificados leves:**

- No atender con la debida diligencia y cuidado la conservación de las instalaciones, mobiliario, máquinas, enseres y/o electrodomésticos objeto del contrato. (Cláusulas octava y novena PPT). - No colocar ni mantener visible la lista de precios (Cláusulas sexta y novena PPT).
- Comportamiento inadecuado o falta de respeto por parte de los empleados con los usuarios del servicio. (Cláusula séptima PPT).

-



- El incumplimiento del horario de comedor establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas, siempre que sea menos de una hora, durante dos días seguidos o tres alternos, salvo causa de fuerza mayor. (Cláusula quinta PPT).
- No disponer de la Hoja Oficial de Reclamaciones y/o no responder a las reclamaciones interpuestas entregando copia a la AMAS. (Cláusula novena PPT).
- Almacenar productos alimenticios en el suelo sin el adecuado soporte. (Cláusulas sexta y decimotercera PPT).
- Estiba incorrecta de los productos almacenados (desorden, exceso de productos, etc.). (Cláusula sexta PPT).

Deficiencias en la gestión de residuos (cajas y cartones en el suelo, bolsas de basuras en el suelo, cubos de basuras sin bolsas, apertura del cubo de basura con las manos, etc.). (Cláusulas novena y undécima PPT).

- Lavamanos sin papel y sin jabón, en los que se constata desidia y falta de uso. (Cláusulas séptima y décima PPT).
- La no exposición del menú en sitio perfectamente visible y en los términos fijados en las Cláusulas sexta y decimotercera del PPT.
- La venta de productos propios del servicio, no previstos en las listas de precios autorizadas. (Cláusulas sexta y novena del PPT).
- La no notificación previa, de sustituciones de personal obligadas por enfermedad, permiso, accidente o cualquier otra situación que pudiera surgir, al Director del centro o persona en quien delegue, nombre de la persona que sustituye, período de sustitución y nombre de la persona a quien sustituye (Cláusula séptima del PPT).
- No pasar la información a la Dirección del Centro, en los 7 primeros días del mes, del número de comidas servidas en el mes anterior (Cláusulas novena punto 18 y decimotercera apartado 1.f del PPT).

#### **Incumplimientos de obligaciones calificados graves:**

- Por la comisión de un tercer incumplimiento calificado como leve, tras dos incumplimientos penalizados como tal según el apartado anterior.
- La no reparación de la maquinaria cuando sea a cargo del adjudicatario. (Cláusulas sexta y novena del PPT).
- Incumplimiento de la obligación de limpieza dispuesta en las Cláusulas novena, apartado 6 y decimotercera apartado d) del PPT.
- Incumplimiento de la obligación de realizar la revisión prevista en los párrafos tercero y cuarto de la Cláusula sexta del PPT.

-



- Incumplimiento de la obligación de depositar los residuos grasos en los contenedores adecuados, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado b) de la Cláusula sexta, punto 11.1 de la Cláusula undécima y apartado c) de la Cláusula decimotercera del Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Uso incorrecto y continuado de basuras y deshechos, en virtud de lo dispuesto en el punto 17 de la Cláusula novena y el punto 11.1 de la Cláusula undécima del PPT.
- El incumplimiento total de la prestación del servicio durante un día, salvo causa de fuerza mayor. (Cláusula novena punto 11 del PPT).
- El incumplimiento del horario establecido en el PPT, en más de una hora, durante dos días seguidos o tres alternos, salvo causa de fuerza mayor. (Cláusula quinta del PPT).

No comprobar la temperatura de los productos servidos por proveedor externo para almacenar en frío, incumpliendo los requisitos y normas técnicas contenidas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC. (Cláusula décima del PPT).

- Almacenar productos alimenticios con otros productos que puedan causar contaminación de aquéllos (detergentes, desinfectantes, insecticidas, etc.), incumpliendo los requisitos y normas técnicas contenidas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC. (Cláusula décima del PPT).
- Existencia de productos alimenticios con fecha de caducidad superada, incumpliendo los requisitos y normas técnicas contenidas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC. (Cláusula décima del PPT).
- Productos alimenticios sin etiquetar o con etiquetado incorrecto, incumpliendo los requisitos y normas técnicas contenidas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC. (Cláusula décima del PPT).
- Temperatura inadecuada de los equipos en frío, incumpliendo los requisitos y normas técnicas contenidas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC. (Cláusula décima del PPT).
- No disponer de muestras testigos de las comidas servidas, según establece los requisitos y normas técnicas contenidas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC así como del Sistema de Alérgenos Alimentarios de la Agencia Madrileña de Atención Social, validado por los Servicios de Salud Pública. (Cláusula décima del PPT).
- Manipuladores con antigüedad de tres o más meses en la empresa sin acreditación de formación. (Cláusula séptima del PPT)
- Reutilización de comidas de un día para otro. (Cláusula sexta punto c) del PPT).
- 





- Falta de control de la calidad de aceite de fritura y/o del agua fría de consumo humano (nivel de cloro total o libre) y/o del agua caliente sanitaria (temperatura) según establece los requisitos y normas técnicas contenidas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC así como del Sistema de Alérgenos Alimentarios de la Agencia Madrileña de Atención Social, validado por los Servicios de Salud Pública. (Cláusula décima del PPT).
- Utilización de alimentos cuyas condiciones higiénicas y/o de calidad son inadecuadas (riesgos de peligros físicos, químicos o biológicos). (Cláusulas novena punto 8 y décima del PPT).
- Higiene incorrecta del manipulador de forma manifiesta y reiterada, incumpliendo los requisitos y normas técnicas contenidas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC. (Cláusula décima del PPT).
- Deficientes condiciones higiénicas de las superficies e instalaciones en las cocinas con suciedad residual denotando reiterada falta de limpieza, incumpliendo los requisitos y normas técnicas contenidas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC. (Cláusula décima del PPT).

La cumplimentación incompleta de los registros establecidos en el PPT y contenidos en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC de la Agencia Madrileña de Atención



Social. (Cláusula décima del PPT).

- La negativa a ofrecer las dietas de régimen contenidas en el PPT y/ o productos para diabéticos. (Cláusulas cuarta y sexta punto k) del PPT).
- No informar, en la publicidad de los menús, de los alérgenos alimentarios contenidos en los platos de los menús ofertados (Cláusulas sexta punto e) y decimotercera punto b) del PPT).
- Impedir o dificultar las inspecciones que la Administración estime oportuno realizar en el local objeto de la prestación (Cláusulas novena punto 20, décima y decimotercera punto 13.2 del PPT).
- La exigencia de precios superiores a los establecidos en la lista vigente fijada en el PPT. (Cláusula novena del PPT).
- Permitir la entrada o tenencia de animales, salvo los permitidos en la normativa vigente, en las instalaciones en las que se preparen, traten o transformen productos alimenticios, incumpliendo los requisitos y normas técnicas contenidas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC. (Cláusula décima del PPT).
- La no comunicación de la empresa adjudicataria por escrito, al inicio, a la finalización del contrato, siempre que se produzca la sustitución de algún trabajador, o a requerimiento del Responsable del contrato, la relación de los trabajadores contratados adscritos a la ejecución del contrato indicando su categoría profesional, jornada, antigüedad, salario base, complementos o pluses debidamente cuantificados, costes sociales y convenio colectivo al que se encuentran acogidos, así como la posesión de la formación en manipulación de alimentos que es preceptiva (Cláusula séptima del PPT).
- Incumplimiento de elaborar las comidas mediante el sistema de "Línea Fría", en el caso de realizarla fuera de los centros en cocinas centrales. (Clausula cuarta del PPT).

#### **Incumplimientos de obligaciones calificados muy graves:**

- Por la comisión de un tercer incumplimiento calificado como grave tras dos incumplimientos penalizados como tal según el apartado anterior.
- El almacenaje de elementos peligrosos, tales como bombonas de gas o productos inflamables (Cláusula sexta del PPT).
- La instalación de máquinas recreativas de juegos de azar, tabaco o de venta de tabaco. (Cláusula octava del PPT).
- El incumplimiento total de la prestación del servicio durante 2 días consecutivos o 3 alternos, salvo causa de fuerza mayor. (Cláusula novena punto 11 del PPT).
- Por incumplimiento de la obligación de disponer de personal suficiente para la prestación del servicio. (Cláusula séptima del PPT).



- La existencia de un brote de toxo-infección alimentaria o gastroenteritis en los que se evidencie que la causa se debe a grave negligencia en la manipulación de alimentos. (Cláusula décima del PPT).
- La negativa a la cumplimentación o la falsedad en la cumplimentación de los registros establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas y contenidos en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC de la Agencia Madrileña de Atención Social. (Cláusulas novena y décima del PPT).
- La no facilitación de la realización de las auditorias cuatrimestrales de APPCC por parte de la AMAS, con el fin de comprobar el cumplimiento de la normativa de higiene y seguridad alimentaria y de APPCC (Cláusula novena punto 20 del PPT).
- El incumplimiento de las mejoras ofertadas por el adjudicatario.

**Las penalidades aplicables para los supuestos antes indicados serán las siguientes:**

- Por incumplimientos leves:  
Amonestación escrita, con constancia en el expediente de contratación.
- Por incumplimientos graves:  
Penalización de 200 a 400 euros.
- Por incumplimientos muy graves:  
Penalización de 401 a 600 euros.

Conforme a lo establecido en el artículo 293.2 de la LCSP, que remite al artículo 264.2 de la LCSP, el órgano de contratación podrá imponer penalidades de carácter económico, que se establecerán en los pliegos de forma proporcional al tipo de incumplimiento y a la importancia económica de la explotación. El límite máximo de las penalidades anuales no podrá exceder del 20 por cien de los ingresos obtenidos por la explotación durante el año anterior. No obstante, si la cuantía del daño causado es superior a la penalización máxima establecida, se ampliará el límite hasta el valor del daño causado.

**Por infracción de las condiciones establecidas para la subcontratación**

Conforme a lo establecido en el artículo 215.3 de la LCSP, y con el límite máximo del artículo 192.1 de la misma, se podrá imponer una penalidad de hasta el 50 % del importe del subcontrato.

**Por incumplimiento en los pagos a los subcontratistas o suministradores.**

1) El incumplimiento del contratista de la entrega de la documentación especificada en el artículo 217.1 de la LCSP, que se le haya requerido, permitirá la imposición de penalidades de hasta un 5% del importe del subcontrato.

2) Por el incumplimiento del contratista del pago en plazo al subcontratista o suministrador se impondrá una penalidad del 10% del importe adeudado. En todo caso, su imposición deberá



ajustarse a lo dispuesto en el 192.1 de la LCSP, sin que la cuantía de cada una de las penalidades pueda superar el 10% del precio del contrato, IVA excluido, debiendo ser proporcional a la gravedad del incumplimiento, teniendo en cuenta, a estos efectos, que el órgano de contratación haya cumplido las obligaciones de pago del precio al contratista previstas en el artículo 198.4 de la LCSP.

3) En todo caso, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 217.3 de la LCSP, procederá la imposición de penalidades al contratista cuando mediante resolución judicial o arbitral firme, aportada por el subcontratista o por el suministrador al órgano de contratación, quedara acreditado el impago por el contratista a un subcontratista o suministrador vinculado a la ejecución del contrato en los plazos previstos en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, y que dicha demora en el pago no viene motivada por el incumplimiento de alguna de las obligaciones contractuales asumidas por el subcontratista o por el suministrador en la ejecución de la prestación, la penalidad podrá alcanzar hasta el 5% del precio del contrato, y podrá reiterarse cada mes mientras persista el impago hasta alcanzar el límite conjunto del 50% de dicho precio.

La garantía definitiva responderá de las penalidades que se impongan por este motivo.

Las penalidades serán proporcionales a la gravedad del incumplimiento o cumplimiento defectuoso previsto en los pliegos, graduándose en atención a la posible intencionalidad dolosa, la negligencia, la trascendencia de los hechos, la consiguiente adopción de medidas tendentes a su no repetición, así como al hecho de haber procedido a la reparación de los daños de toda índole que haya podido causar.

- En todo caso, la imposición de las penalidades no eximirá al contratista de la obligación que legalmente le incumbe, en cuanto a la inmediata reparación de los defectos.

- Para proceder a la imposición de las penalidades indicadas será necesario que los incumplimientos que puedan dar lugar a las mismas queden certificados por el Responsable del contrato. De esta certificación se dará traslado al contratista para que realice las alegaciones oportunas en el plazo de 10 días hábiles. La documentación recabada será trasladada al órgano de contratación que resolverá sobre la imposición de la penalidad.

- Las penalidades se harán efectivas sobre la garantía definitiva, debiendo el contratista reponer o ampliar aquella, en la cuantía que corresponda, en el plazo de quince días desde la ejecución, incurriendo en caso contrario en causa de resolución.

**-Supuestos en que los incumplimientos graves darán lugar a la resolución de la concesión:**  
No se establecen.

**-Incumplimientos graves que pueden dar lugar al secuestro temporal de la concesión:**  
No procede

**Justificación penalidades específicas.** En atención a las características del contrato, cuyo detalle se concreta en el PPT, se considera necesario para su correcta ejecución establecer las penalidades específicas detalladas.



**4.6. Causas específicas de resolución del contrato.** No se establecen.

**4.7. Garantías:**

**4.7.1. Garantía provisional.** No se exige.

**4.7.2. Garantía definitiva.**

Procede: **SÍ**

Importe: La especificada en la tabla siguiente:

LOTE	CENTROS DE MAYORES	GARANTÍA
1	CM PARLA	2.000 €

**Justificación importe de la garantía definitiva.** De conformidad con lo establecido en el artículo 107.4 de la LCSP, el importe de la garantía definitiva se ha fijado, en función de la naturaleza, importancia y duración de la presente concesión de servicios. El importe de la garantía definitiva se ha estimado en función del 80% del número de comidas anuales servidas en el centro en el año 2016, dado que las comidas constituyen el servicio más importante respecto a los servicios de barra o cafetería en los centros de mayores y el contrato tendrá una duración máxima de 36 meses; así se establece la cantidad de 2.000 €

**4.7.3. Garantía complementaria.** No se establece.

**4.8. Pólizas de seguros:** SI.

**4.8.1. Tipo de póliza.** El adjudicatario deberá contar con un seguro de responsabilidad civil que cubra los daños ocasionados tanto a terceros como al propio centro por hechos derivados de la prestación del servicio descrito en el objeto de este contrato.

**4.8.2. Importe.** La cuantía de las indemnizaciones de dicha póliza tendrá un límite de indemnización por siniestro de 600.000 euros y un sublímite por víctima de 150.000 euros.

No se admitirá que la póliza contenga franquicias.

Asimismo, deberán acreditar estar al corriente de pago de sus correspondientes primas.

**4.8.3. Momento de entrega de la póliza.** En el momento de la firma del contrato.

La póliza deberá mantenerse en vigor durante el período que dure el contrato, lo que acreditará ante la Administración cuando ésta se lo requiera.

**4.9. Programa de trabajo.**

No se establece la obligación de presentar un programa de trabajo.

**4.10. Modificaciones previstas del contrato:** No, sin perjuicio de las modificaciones previstas legalmente.



**4.11. Plazo de garantía del contrato o justificación de su innecesariedad.**

Plazo de garantía del Contrato 6 meses desde la recepción del contrato.

**4.12. Protección de datos personales. NO.**

**4.12.1. Cesión/comunicación datos personales sin tratamiento. NO.**

**4.12.2. Tratamiento de datos personales. NO.**

Madrid, a fecha de firma.  
EL JEFE DE DIVISIÓN DE CENTROS DE MAYORES

Fdo.: Jesús Miguel Benito de la Torre

