MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING PARA EL CENTRO DE EDUCACIÓN AMBIENTAL DE VILLARDECIERVOS PARA OTOÑO DE 2022 A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO

Justificación de la contratación

Necesidad a cubrir (Encargo y en su caso parte del mismo a cubrir).

Es necesaria su contratación para cubrir la necesidad del Centro de Educación Ambiental de Villardeciervos de las comidas y cenas que precisan los participantes durante el desarrollo en el programa educativo en el año 2022, que desarrolla el encargo del Ministerio de Educación y Formación Profesional.

Dicho servicio constará de lo siguiente:

- El menú-comida constará de un primer plato, un segundo plato y guarnición correspondiente.
- El menú-cena constará de un primer plato, un segundo plato y guarnición correspondiente.

Se establecerán los siguientes requisitos:

- Se servirán las comidas de los lunes, martes y viernes (3 comidas semanales), teniendo en cuenta que algún viernes se puede suspender dependiendo de los grupos.
- Se servirán las cenas de los lunes, martes, miércoles y jueves (4 cenas semanales).
- El número de comensales cada semana puede variar entre 48 mínimo y 55 máximo personas por semana.
- El menú va dirigido a escolares entre 10 y 18 años, en semanas diferenciadas, por lo que estará adaptado a sus características.
- Los menús serán definidos de acuerdo con la dirección del centro con antelación suficiente, pero se debe contemplar que el segundo plato de una de las cenas de cada semana será pizza.
- Será necesario la adaptación del menú a las distintas características de los grupos, tales como: celiaquía, intolerancias alimentarias específicas (huevos, lácteos, frutos secos, etc…), régimen adaptado por razones religiosas, etcétera.
- La comida se entregará en línea fría para toda la semana, (bandejas con atmósfera protectora de nitrógeno). La entrega de los menús de cada semana se realizará los lunes por la mañana en las instalaciones del centro en Villardeciervos (Zamora), entre las 10 y las 12 h de la mañana.

Las fechas del programa de otoño de 2022 son las siguientes: inicio el 26 de septiembre y final el 18 de noviembre de 2022. De manera que los días de entrega de los menús serán los lunes: 26 de septiembre, 3,10, 17, 24 y 31 de octubre, 7 y 14 de noviembre de 2022.

Idoneidad del objeto del contrato y de su contenido.
Con la contratación de una empresa de servicios de catering se cubren las necesidades que tienen los participantes (alumnos, profesores y monitores) en las comidas y cenas que realizan en el centro durante la ejecución del programa educativo en otoño 2022.

Satisfacción de la necesidad.
Queda plenamente cubierta la necesidad del programa educativo de Villardeciervos en relación con la alimentación que requieren los participantes durante su estancia en el centro en otoño 2022.

CPV: 55523100 - Servicios de comidas para escuelas

Justificación del procedimiento de licitación

Dado el presupuesto y valor estimado del contrato, se pretende convocar un procedimiento abierto simplificado abreviado; no alterándose el objeto del contrato ni realizándose fraccionamiento alguno para eludir requisitos de tramitación de un procedimiento superior, ya que el procedimiento se ajusta al rango económico que alcanzarán los servicios objeto de la licitación durante la vigencia del contrato

Justificación de la no división en lotes del contrato

La contratación de los trabajos referidos a esta tarea es indivisible en lotes puesto que de otro modo se dificultaría su correcta ejecución.

Justificación del cálculo del presupuesto base de licitación y de su IVA, así como del valor estimado del contrato

Se toma la cifra del coste de la comida/cena de los servicios contratados para la edición de primavera de 2022 (contrato-pedido 78841) para este programa educativo en Villardeciervos con un ligero incremento de actualización.

Se estiman un máximo de 7 comidas (3: lunes, martes y viernes) o cenas (4 lunes, martes, miércoles y jueves) semanales para cada grupo (máximo de 55 personas) durante las 8 semanas del programa en otoño/2022.

Comidas: 3 unidades x 8 semanas x 55 comensales máximo = 1.320 comidas
Cenas: 4 unidades x 8 semanas x 55 comensales máximo = 1.760 cenas

Presupuesto base de licitación total= 4,40x7x55x8 = 13.552,50 + IVA 10% = 14.907,20€

El presupuesto global máximo de licitación es estimado por estar éste condicionado al volumen de servicios solicitados por Tragsatec durante el período de vigencia del contrato, si bien, a título

meramente orientativo se estima que, en función del consumo estimado para el período de vigencia, el importe del contrato podría ascender **CATORCE MIL NOVECIENTOS SIETE EUROS CON VEINTE CENTIMOS (14.907,20 €) IVA incluido** de los cuales **TRECE MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y DOS EUROS (13.552,00 €)** corresponden al Presupuesto Base de Licitación estimado sin IVA y **MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y CINCO EUROS CON VEINTE CÉNTIMOS (1.355,20 €)** corresponden al IVA de acuerdo con el siguiente cuadro de unidades y precios:

CUADRO DE UNIDADES Y PRECIOS

Nº Uds. Estimadas	Descripción	Precio Unitario (Sin IVA)	IMPORTE TOTAL (Sin IVA)
1.320	Menú comida	4,40 €	5.808,00 €
1.760	Menú cena	4,40 €	7.744,00 €
IMPORTE TOTAL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IVA no incluido)			**13.552,00 €**
Impuesto sobre el Valor Añadido 10%			**1.355,20 €**
IMPORTE TOTAL DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IVA incluido)			**14.907,20 €**

Los precios unitarios indicados se establecen como máximos de licitación, por lo que no serán admitidas ofertas que superen alguno de estos precios unitarios.

En virtud del carácter abierto del contrato, Tragsatec no tiene obligación de adquirir un número mínimo de menús.

El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de TRECE MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y DOS EUROS (13.552,00 €) IVA no incluido. En este importe se han tenido en cuenta los requerimientos contemplados en el Artículo 101 de la LCSP, y, en concreto, las posibles prórrogas y la totalidad de las modificaciones previstas.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	IMPORTE TOTAL (Sin IVA)
TOTAL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IVA no incluido)	13.552,00
PRÓRROGAS	-
IMPORTE MODIFICACIONES	-
VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO (IVA no incluido)	**13.552,00**

No se prevén modificaciones de importe ni prórrogas que supongan aumento del mismo.

Justificación de los criterios de adjudicación

Criterios coste-eficacia

Precio: Se otorgarán **90 puntos** a la oferta más económica, valorándose las demás conforme al resultado de la fórmula:

$$P_x = P_{\max} - 100\left[\frac{O_x - O_{mb}}{O_{mb}}\right]$$

Siendo P_x la puntuación del ofertante, con un mínimo de cero puntos, P_{max} la puntuación máxima, O_x el importe de la oferta del licitador, y O_{mb} el importe de la oferta más económica.

Criterios de mejora de calidad

Calidad: Se otorgarán **10 puntos** si el licitador acredita estar en posesión del CERTIFICADO NORMA ISO 22000 SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Justificación: Se podrá presentar como criterio de mejora de la calidad de los servicios ofrecidos, **la certificación ISO 22000**. Norma internacional de sistemas de gestión de seguridad alimentaria que define los requisitos que se deben cumplir en la totalidad de la cadena alimentaria. Esta norma para la inocuidad de los alimentos permite el adecuado control de la cadena de producción alimentaria en su totalidad, teniendo en cuenta todas sus etapas.

Justificación de las condiciones especiales de ejecución

De carácter medioambiental:

Con el objetivo de mejorar valores medioambientales, ahorro de papel, CDs, envases, plásticos, etc. así como la reducción de emisiones de CO_2 derivada del envío de elementos físicos y de conformidad con lo establecido en el artículo 202 de la subsección 3ª de la sección 3ª del capítulo I del Título I de la LCSP, el adjudicatario quedará obligado a:

- enviar toda la documentación que se genere (albaranes, partes de incidencias, etc.) como consecuencia de la ejecución del contrato, en soporte digital para minimizar al máximo su impresión, de tal forma que se promueva el ahorro de energía, papel, tóner, etc.
- reciclado de productos y uso de envases reutilizables: las bandejas donde se sirven los menús deberán ser reutilizables, se deben retirar del centro al final de la semana tras su uso, y se reutilizarán con la siguiente entrega de los menús.

Sistema de seguimiento: Tragsatec supervisará y verificará de forma periódica y efectiva el cumplimiento de las obligaciones y compromisos asumidos por el adjudicatario respecto a las

condiciones especiales de ejecución del contrato indicadas en el apartado anterior. A estos efectos, el adjudicatario podrá ser requerido en cualquier momento de la vigencia del contrato para verificar su cumplimiento antes del abono de la totalidad del importe del contrato.

Justificación de la ausencia de medios

No es posible la realización de estos servicios por parte de Tragsatec, ya que no dispone de estos medios ni del personal con la cualificación requerida para realizarlos.