EXPEDIENTE: CONTR 2024 877122 - 00378/ISE/2024/MA
OBJETO: SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN LA RESIDENCIA ESCOLAR LA ROSALEDA Y RESIDENCIA ESCOLAR ANDALUCÍA DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE DESARROLLO EDUCATIVO Y FORMACIÓN PROFESIONAL.
PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN: ABIERTO
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (IVA NO INCLUIDO): 2.092.874,33 €
IVA: 206.949,04 €
PRESUPUESTO DE LICITACIÓN CON IVA: 2.299.823,37 €
VALOR ESTIMADO: 4.604.323,53 €

1. OBJETO

El objeto de la presente licitación es la contratación del servicio de comedor escolar en las residencias escolares dependiente de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional que se indican en el Anexo I de la presente Memoria.

En este sentido, la cobertura del servicio de comedor escolar en la Residencias Escolares de EE.MM La Rosaleda y Residencia Escolar Andalucía de la provincia de Málaga en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 54/2012, de 6 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de las Residencias Escolares y en el Decreto 137/2002, de 30 de abril, de Apoyo a las Familias Andaluzas que establece el comedor escolar como una de las medidas para facilitar la conciliación familiar, escolar y laboral. El servicio en cuestión de residencias funcionará durante todo el curso de lunes a viernes conforme al calendario lectivo más la posibilidad de la cena de los domingos.

Los centros docentes públicos autorizados por el Plan de Apertura de Centros de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional de la Junta de Andalucía asociados a las residencias recibirán servicio de comedor para los/as alumnos/as de educación infantil, primaria y secundaria obligatoria en la residencia en cuestión. El horario destinado a este servicio será de hasta dos horas a partir de la finalización de la jornada lectiva de la mañana. Funcionará durante todo el curso de lunes a viernes, resultando un total máximo de 178 días de prestación y adaptándose al calendario escolar, que para cada centro, autorice oficialmente su correspondiente Delegación Territorial.

El servicio público de comedor en residencias escolares, comprenderá la elaboración en las cocinas propias de la residencia escolar y distribución de las siguientes comidas: Desayuno, snack media mañana, almuerzo, merienda y cena para el alumnado residente. En el caso del alumnado de centros docentes públicos autorizados por la Dirección General de Planificación, Centros y Enseñanza Concertada asociados a la residencia consistirá únicamente en el almuerzo. Además contemplará el almacenamiento de las comidas en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, manteles, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida y la limpieza de mesas y local del comedor.

2. RÉGIMEN JURÍDICO

- Estatuto de Autonomía para Andalucía, reformado por la Ley Orgánica 2/2007 de 19 de marzo, establece en el artículo 52.1 que corresponde a la Comunidad Autónoma en materia de

enseñanza no universitaria, la competencia exclusiva en materia de educación infantil de los servicios educativos y servicios complementarios

- Decreto 137/2002, de 30 de abril, de -Apoyo a las Familias Andaluzas, y sus correspondientes ampliaciones.
- Orden de 11 de enero de 2013, por la que se regula la organización y el funcionamiento de las residencias escolares, así como el horario de las mismas, del alumnado y de las educadoras y educadores de actividades formativas y de ocio
- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- Decreto 301/2009, 14 de julio, por el que se regula el calendario y jornada escolar
- Ley 1/2014 de 24 de junio de Transparencia Pública de Andalucía.
- Decreto 6/2017, de 16 de enero, por el que se regulan los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar.
- Orden de 17 abril de 2017, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía
- Decreto 194/2017, de 5 de diciembre, por el que se aprueban los Estatutos de la Agencia Pública Andaluza de Educación.
- Orden de 27 de marzo de 2019, que se modifica la Orden de 17 de abril de 2017, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar
- Acuerdo del Consejo de Gobierno, de 27 de marzo de 2018, por el que se fija la cuantía de los precios públicos por los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos y por el servicio de residencia en las residencias escolares de Andalucía y Acuerdo de 27 de julio de 2023, del Consejo de Gobierno, por el que se revisan las cuantías de los precios públicos de los servicios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos de Andalucía, establecidos en el apartado A) del Anexo I del Acuerdo de 27 de marzo de 2018.
- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos) (en adelante RGPD), la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales.

Asimismo se tendrá en cuenta como requisitos del servicio público las recomendaciones establecidas:

- El Plan para la Promoción de la Actividad Física y Alimentación Equilibrada 2004-2008 de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.
- Estrategia NAOS para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.
- Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria. 2021 – 2025. (PNCOCA) Versión 3. 2023

- PNCOCA. Programa 16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares
- Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías de acuerdo al programa 16 del plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria 2021-2025.
- Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (Plan EVACOLE).
- Acuerdo del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud celebrado 29 de junio de 2005.
- Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos. Consejo Interterritorial de Sistema Nacional de Salud. 21 de julio de 2010.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Reglamento (UE) Nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y normativa de desarrollo.
- Reglamento 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Decreto 61/2012 de 13 de marzo, y Decreto 158/2016 de 4 de octubre, por los que se regula el procedimiento de autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Real decreto 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Competencias

El Decreto 194/2017, de 5 de diciembre, por el que se aprueban los Estatutos de la Agencia Pública Andaluza de Educación (BOJA núm. 236, 12 de diciembre 2017) dispone en su artículo 6.3 letra a) y b), que en el ejercicio de competencias y potestades públicas, le corresponde a esta Agencia *"La gestión y la contratación del transporte escolar, comedores escolares, aulas matinales, actividades*

extraescolares y, en general, de los servicios complementarios de la enseñanza no universitaria, con excepción de aquellos comedores de gestión directa de la Consejería competente en materia de educación."

El órgano de contratación que actúa en nombre de la Agencia Pública Andaluza de Educación por delegación es la persona titular de la Gerencia Provincial de la Provincia de Málaga, por Resolución de la Dirección General de la Agencia, de 30 de julio de 2020, por la que se delegan competencias en los titulares de las Gerencias Provinciales (BOJA nº149, de 4 de agosto de 2020.

3. NATURALEZA JURÍDICA DEL CONTRATO.

Contrato Administrativo de acuerdo con lo establecido en el artículo 25 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

4. TIPO CONTRACTUAL Y NECESIDADES ADMINISTRATIVAS A SATISFACER.

La propuesta de contratación se concreta bajo la modalidad de contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía de las establecidas en el artículo 312 de la LCSP Y en función de las necesidades a celebrar por la Agencia Publica al amparo de lo dispuesto en la disposición adicional trigésima tercera de la LCSP. Asimismo resulta de aplicación el art. 309 de la LCSP.

La gestión del servicio del comedor es competencia de la Agencia Pública Andaluza de Educación conforme a lo señalado en sus estatutos y dado que los medios personales y materiales con que cuenta la Agencia para cubrir las necesidades que se tratan de satisfacer a través del contrato propuesto son insuficientes y faltos de adecuación al objeto de la prestación propuesta se estima conveniente y adecuado que este servicio objeto del contrato se realice por una entidad o empresa/s especializada de conformidad con la solvencia requerida.

El identificador del CPV de este contrato es 55523100-3 Servicios de comidas para escuelas y el 55524000-9 Servicio de suministro de comidas para escuelas.

5. TRAMITACIÓN DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN:

Tramitación Ordinaria.

6. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

La elección como procedimiento de adjudicación del procedimiento abierto se justifica en que se trata de un procedimiento que, junto al restringido, tiene carácter ordinario conforme establece el artículo 131 de la LCSP, siendo éstos procedimientos los más garantistas del principio de libre concurrencia, en los que pueden presentar oferta todos los licitadores interesados.

A efectos de determinar la publicidad y el procedimiento de adjudicación, el valor estimado del contrato se corresponde con la cantidad de 4.604.323,53 €, excluido el IVA. Al ser este importe superior a 750.000 euros, este contrato de servicios de los enumerados en el Anexo IV de la LCSP, está está sujeto a regulación armonizada conforme a lo señalado en artículo 22 c) de la LCSP, siendo susceptible de recurso especial en materia de contratación de conformidad con lo señalado en el artículo 44.1 LCSP

7. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN Y VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto máximo de licitación, sin incluir el IVA que deba soportar la Agencia Pública Andaluza de Educación, se ha determinado mediante la multiplicación del precio del menú escolar/ día por el número de días de funcionamiento del servicio público en el plazo de ejecución por el número de usos estimados del alumnado de centros asociados más la multiplicación del precio unitario del servicio para alumnado residente por el nº alumnos residentes estimados por el número de días de funcionamiento del servicio público en el plazo de ejecución.

Para la estimación del número de usos por centro y tipo se han tenido en cuenta el número de usos reales de marzo 2023 a febrero 2024 incrementados en un 16,5% que pudiera permitir atender una posible mayor demanda a la del año anterior.

Se establecen dos PRECIOS UNITARIOS /COMENSAL/DÍA atendiendo a la distinta relación de los alumnos con el centro:

La determinación de los precios unitarios de licitación tanto para el alumnado residente como de comedor escolar se han obtenido procediendo a actualizar los importes de la última licitación conforme a las variaciones de IPC general experimentadas desde la licitación hasta la fecha de preparación de esta memoria. Lo precios de la anterior licitación estaban conforme a mercado, y prueba de ellos es que incluso los precios unitarios con los que las adjudicatarias licitaron incluía una bajada económica media del 10 %.

La variación acumulada del IPC desde junio 2020 año en que empezó a prepararse la licitación anterior hasta Abril de este año 2024 fecha en la que empezamos a preparar esta ha sido del 18,6% arrojando los siguientes precios unitarios para esta licitación:

Alumnado residente: DOCE EUROS CON DIECINUEVE CÉNTIMOS (12,19 €) IVA excluido.

Este precio se corresponde con la suma de las comidas efectuadas por el residente en el día, teniendo en cuenta el porcentaje que sobre el precio unitario tiene cada una de ellas, reflejado a continuación:

COMEDORES RESIDENCIAS ESCOLARES		**PRECIO IVA EXCLUIDO LICITACIÓN**	**IVA**	**PRECIO (10% IVA INCLUIDO)**
DIETA COMPLETA RESIDENTE	**%**	**12,19 €**	**1,22 €**	**13,41 €**
DESAYUNO	15%	1,83 €	0,18 €	2,01 €
BOCADILLO MEDIA MAÑANA	10,50%	1,28 €	0,13 €	1,41 €
ALMUERZO	32%	3,90 €	0,39 €	4,29 €
MERIENDA	10,50%	1,28 €	0,13 €	1,41 €
CENA	32%	3,90 €	0,39 €	4,29 €

<u>Alumnado escolarizados en centros asociados para el servicio de almuerzo del comedor en la residencia:</u> CUATRO EUROS CON OCHENTA Y CINCO CÉNTIMOS (4,85 €) IVA EXCLUIDO con el siguiente desglose que se presenta a continuación:

ALMUERZO ALUMNOS ASOCIADOS	PRECIO IVA EXCLUIDO LICITACIÓN	IVA	PRECIO (10% IVA INCLUIDO)
Servicio de elaboración, distribución y suministro de menús escolares	3,44 €	0,34 €	3,78 €
Servicio de apoyo y vigilancia durante el horario de comedor	1,41 €	- €	1,41 €
TOTAL	4,85 €	0,34 €	5,19 €

En el caso de que el servicio no requiera de cuidador/monitor para los almuerzos de los alumnos de centros asociados por disponer el centro personal para ello, únicamente se facturará a la Agencia la parte del servicio de elaboración, distribución y suministro de comedor.
El importe desglosado del precio unitario respecto de los costes directos, indirectos y otros eventuales gastos se corresponde con un 55 % de gastos de personal incluida seguridad social (cocineros 25%, ayud. cocina 21,6%, cuidadores 53,4 %), gastos elaboración de comidas 27 %, gastos generales 5%, gastos indirectos estructura empresarial 7%, beneficio industrial 6%. El Convenio no establece desagregación por género. No procede por tanto reconocer diferencia salarial alguna por este motivo conforme a lo señalado en el artículo 41. Principio de igualdad de trato y oportunidades del convenio de referencia.

Una vez efectuada la adjudicación del contrato, el precio unitario de adjudicación, tanto del alumnado interno residente como del alumnado escolarizado en centros asociados para el servicio de almuerzo del comedor en la residencia, se calculará en función de la bajada económica realizada en la oferta por la empresa adjudicataria, con un redondeo natural de dos cifras decimales a la cantidad resultante.

Ejemplo:

- 11,524 → 11,52
- 9,258 → 9,26

Para la facturación del servicio, será necesario utilizar el formato del anexo IV del Pliego de Prescripciones Técnicas, donde se desglosarán en la hoja de registro mensual las comidas realizadas por los alumnos por cada una de las tipologías.

El valor estimado del contrato se corresponde con la suma del presupuesto de licitación que abonará la Agencia, las eventuales prórrogas, más un 20% de posibles modificaciones del contrato, ascendiendo esta cantidad a 4.604.323,53 € excluido el IVA.

	PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (SIN IVA)	PRÓRROGA	POSIBLE MODIFICACIÓN	VALOR ESTIMADO
LOTE 1	870.176,70 €	870.176,70 €	174.035,34 €	1.914.388,74 €
LOTE 2	1.222.697,63 €	1.222.697,63 €	244.539,53 €	2.689.934,79 €
TOTAL	2.092.874,33 €	2.092.874,33 €	418.574,87 €	4.604.323,53 €

8. MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

Según lo dispuesto en el apartado 2 de la Disposición adicional cuarta de la Ley 3/2012, de 21 de septiembre, de Medidas Fiscales, Administrativas, Laborales y en materia de Hacienda Pública para el reequilibrio económico-financiero de la Junta de Andalucía, serán causa de modificación del presente contrato la aplicación de medidas de estabilidad presupuestaria, acordadas por los órganos de gobierno o legislativos competentes, que provoquen la reducción de la financiación prevista en el documento contractual.

Será también causa de modificación del presente contrato el incremento del número de usos por mayor utilización del servicio tanto de residentes como de alumnos de comedor del centro asociado.

Alcance y límites de la modificación: conforme al método de cálculo establecido en el apartado 2 del Anexo I del PCAP.

El porcentaje máximo del precio del contrato al que pueda afectar las modificaciones es: 20%.

El contrato solo podrá ser modificado por razones de interés público en los casos y en la forma prevista en los artículos 203 a 207 de la LCSP.

9. APLICACIÓN PRESUPUESTARIA DEL GASTO:

Anualidad	Importe	Posición Presupuestaria
2025	1.149.911,68 €	G/31P/22710/29 01
2026	1.149.911,68 €	G/31P/22710/29 01

10. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será de 24 meses a partir de la fecha fijada en el documento contractual. No obstante, la prestación efectiva coincidirá con el calendario escolar vigente en cada momento. Dicho plazo de ejecución podrá ser prorrogado una o varias veces por un plazo máximo de 24 meses sin que la duración total del contrato incluido las prórrogas pueda exceder de 48 meses y se acordará por el órgano de contratación, siendo obligatorio para el empresario, siempre que su preaviso se produzca al menos con dos meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato.

11. CRITERIOS DE SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA (Artículo 116. 4, c) de la LCSP)

11.1. Criterios de solvencia económica y financiera propuestos y mínimos a cumplir por las licitadoras:

- Volumen anual de negocios de la persona licitadora que referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades de la persona licitadora y de presentación de ofertas por importe mínimo de: 50% del valor medio anual del valor estimado del contrato de los lotes a los que concurra.

- Patrimonio neto según el balance correspondiente al último ejercicio económico de las cuentas anuales aprobadas, el cual deberá superar el importe mínimo establecido en la legislación mercantil para no incurrir en causa de disolución

11.2. Justificación de la solvencia económica y financiera propuesta:

Se han elegido como criterios de solvencia económica y financiera los criterios relativos al volumen anual de negocios y al patrimonio neto, puesto que la situación financiera, patrimonial y el grado de fortaleza económica de los licitadores que determina el mismo se consideran indicativos de una suficiencia razonable en la capacidad de los licitadores para hacer frente a las obligaciones que implicará la ejecución del presente contrato.

12. CRITERIOS DE SOLVENCIA TÉCNICA Y PROFESIONAL (Artículo 116. 4, c) de la LCSP)

12.1. Criterios de solvencia técnica y profesional propuestos y mínimos a cumplir por las licitadoras:

Relación de los principales servicios realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario público o privado de los mismos.

12.2. Justificación de la solvencia técnica y profesional propuesta:

El haber ejecutado servicios en los últimos tres años de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, acreditado con los correspondientes certificados, se considera un criterio que implica que los licitadores poseen la experiencia y los recursos humanos y materiales para ejecutar las prestaciones del contrato con un nivel adecuado de calidad. El umbral establecido está dentro de los límites seña lados en la LCSP.

13. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN PROPUESTOS YJUSTIFICACIÓN DE LOS MISMOS

Los criterios de adjudicación propuestos cumplen con las reglas establecidas en los artículos 145 a 148 de la LCSP, en cuanto que están vinculados al objeto del contrato y se han formulado de forma objetiva, con respeto a los principios de igualdad, no discriminación, transparencia y

proporcionalidad, sin que confieran al órgano de contratación una libertad de decisión ilimitada, garantizando la posibilidad de que las ofertas sean evaluadas en condiciones de competencia efectiva.

OFERTA ECONÓMICA (Hasta 40 puntos)

Se valorará como un porcentaje de bajada (con dos decimales) respecto al Precio unitario de licitación comensal/residente por día consumido y Precio unitario de Alumnos escolarizados en centro asociados indicados en el ANEXO I-A. (Un único % de bajada para ambos precios).

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORABLES DE FORMA AUTOMÁTICA POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS (Hasta 60 Puntos)

1. **Ingredientes Ecológicos (Hasta 30 puntos)**

Con el fin de utilizar productos basados en un mayor respeto al medio ambiente, producidos sin el empleo de sustancias químicas ni adición de sustancias artificiales, preservando los recursos naturales y aplicando normas exigentes sobre bienestar animal, los licitadores presentarán una oferta indicando la cantidad expresada en kg/litros por comensal y mes por lote, en su caso, de incorporación de alimentos ecológicos.

La adscripción de esta mejora se determinará por la Agencia Pública Andaluza de Educación de conformidad con lo señalado en la cláusula 6.8 del PPT.

2. **Mejoras de infraestructuras y características de los espacios de comedor y cocina existente en el centro (Hasta 30 puntos)**

Con el objetivo de incrementar la calidad de la atención de alumnado usuario de esta prestación y mejorar las instalaciones en las que se desarrolla el servicio la persona licitadora ofertará una cantidad económica que se destinará a la mejora de las infraestructuras y las características de los espacios del comedor y cocinas existentes en el centro, quedando los mismos a disposición de cada centro una vez finalizado el período de ejecución contractual.

Baremos de los criterios:

PROPOSICIÓN ECONÓMICA (Hasta 40 puntos)	**De 0 a 40 puntos:** Se valorará un único porcentaje de bajada para los dos precios expresados en el anexo I del presente pliego (precio para alumnado residente y precio para alumnado escolarizado en centro asociado). Corresponderá 0 puntos a la proposición económica que no oferte ningún porcentaje de bajada sobre los precios unitarios de licitación, y 40 puntos a la que ofrezca el porcentaje de bajada* más alto de entre las ofertas presentadas admitidas, puntuándose el resto de forma proporcional de acuerdo a la siguiente fórmula:

	$40 \text{ puntos} \times \left(\frac{\%\text{ bajada Oferta a valorar}}{\%\text{ bajada Oferta de mayor bajada}}\right)$
CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORABLES DE FORMA AUTOMÁTICA POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS (hasta 60 puntos)	**1.-Ingredientes ecológicos.** De 0 a 30 puntos. Se valorará la cantidad por comensal expresada en kilogramos-litros/mes de alimentos ecológicos que se comprometen a servir en los menús. Corresponderá cero puntos a la proposición cuya oferta no incluya compromiso de cantidad alguno. Se otorgará 3 puntos por cada 500 gramos-centilitros ofrecidos, hasta un máximo de 30 puntos. No se admitirán ni valorarán propuestas con cantidades que no sean múltiplos de 500 gramos. Por ejemplo, a efectos aclaratorios, serán admitidas propuestas tales como 1,000 kg, 3,500 kg, 4,000 kg, etc., y no serían admitidas propuestas tales como 1,200 kg, 3,120 kg, 4,725 kg, etc. **2.-Mejoras de infraestructuras y características de los espacios de comedores y cocinas existentes en los centros.** De 0 a 30 puntos. Corresponderá 0 puntos a la proposición cuya oferta no incluya compromiso de inversión económica en las mejoras descritas en el apartado 4.7 de los pliegos de prescripciones técnicas sobre infraestructuras por cada centro y por cada curso escolar de vigencia del contrato. Se otorgará 1 punto por cada 300 € ofertados hasta un máximo de 30 puntos.

14. PÓLIZA DE SEGUROS:

La empresa adjudicataria asume la obligación de suscribir y mantener en vigor con empresa de seguros legalmente habilitada durante toda la vigencia del contrato una póliza de seguro de responsabilidad civil, beneficiarios se incluirá a la Agencia Pública, por un capital mínimo asegurado equivalente al importe anual adjudicado (IVA no incluido), del que remitirán al órgano de contratación copia, así como los recibos posteriores y justificantes de pago y que debe de reunir entre otras las siguientes coberturas:

- Los posibles siniestros y que ampare las posibles contingencias que se pudieran derivar de la ejecución del contrato
- La garantía patronal que cubre los posibles daños y perjuicios sufridos por el personal de la empresa en la ejecución de los trabajos.
- La responsabilidad civil del personal al servicio de la entidad adjudicataria por los riesgos que por daños puedan sufrir el alumnado durante el tiempo del servicio así como por daños a terceros, tanto a personas como a cosas.
- También por daños producidos a la Agencia Pública, o al personal dependiente de la misma, durante la vigencia del contrato.

- La defensa jurídica y las fianzas.

15. SUBROGACIÓN DEL PERSONAL ADSCRITO

Tal y como se recoge en el ANEXO correspondiente del PCAP, en base a lo dispuesto en el artículo 130 LCSP, el pliego contiene la información sobre las condiciones de los contratos de los trabajadores a los que afecte la subrogación necesaria para permitir la evaluación de los costes laborales.

El órgano de contratación no es responsable de la información que debe ser facilitada por la actual empresa contratista, por lo que será la empresa entrante, la responsable de revisar los aspectos indicados en el ANEXO del PCAP para la subrogación del personal, teniendo además acción directa contra el antiguo contratista en el caso de que una vez producida la subrogación los costes laborales fueran superiores a los que se desprenden de la información facilitada por el antiguo contratista al órgano de contratación.

De conformidad con el apartado 6 del artículo 130 LCSP se señala que sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de lo establecido en el artículo 44 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, el pliego de cláusulas administrativas particulares siempre contemplará la obligación del contratista de responder de los salarios impagados a los trabajadores afectados por subrogación, así como de las cotizaciones a la Seguridad social devengadas, aún en el supuesto de que se resuelva el contrato y aquellos sean subrogados por el nuevo contratista, sin que en ningún caso dicha obligación corresponda a este último. En este caso, la Administración, una vez acreditada la falta de pago de los citados salarios, procederá a la retención de las cantidades debidas al contratista para garantizar el pago de los citados salarios, y a la no devolución de la garantía definitiva en tanto no se acredite el abono de éstos.

PROPUESTA

Por todo lo expuesto y conforme a lo dispuesto en el artículo 116 de la LCSP, en el ámbito de las competencias en materia de educación no universitaria que ostenta la Agencia Pública Andaluza de Educación, adscrita a la Consejería con competencia en materia de educación, esta Gerencia Provincial propone la contratación del servicio de comedor escolar en las residencias escolares dependiente de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional que se indican en el Anexo I de la presente Memoria.

LA ADMINISTRADORA DE LA OFICINA DE GESTIÓN DE MÁLAGA

ANEXO I. RELACIÓN RESIDENCIAS Y CENTROS ASOCIADOS

LOTE	CENTRO	USOS ANUALES ESTIMADOS RESIDENTES	USOS ANUALES ESTIMADOS CENTROS ASOCIADO
1	Residencia Escolar LA ROSALEDA y centro asociado IES Guadalmedina	35.531	389
2	Residencia Escolar ANDALUCÍA y centro asociado. IES Nº 1 Universidad Laboral	47.002	7.895

- Los datos son estimativos y su concreción, que tendrá lugar previamente a la formalización del contrato, estará sujeta a la información facilitada por la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional a la Agencia Pública Andaluza de Educación, siempre que no se altere los elementos esenciales del mismo.

Información sobre la media de comensales residentes que han hecho uso del comedor durante los doce meses:

MES	USOS MENSUALES **Residencia La Rosaleda**	USOS MENSUALES **Centro asociado**
MARZO 2023	3.455	50
ABRIL 2023	2.442	45
MAYO 2023	3.585	76
JUNIO 2023	2.411	63
SEPTIEMBRE 2023	2.079	11
OCTUBRE 2023	3.775	20
NOVIEMBRE 2023	3.990	21
DICIEMBRE 2023	2.397	13
ENERO 2024	3.288	18
FEBRERO 2024	3.077	17

MES	USOS MENSUALES **Residencia ANDALUCÍA**	USOS MENSUALES **Centro asociado**
MARZO 2023	4.549	836
ABRIL 2023	3.433	609
MAYO 2023	4.648	853
JUNIO 2023	3.681	687
SEPTIEMBRE 2023	2.459	435
OCTUBRE 2023	4.900	759
NOVIEMBRE 2023	5.146	804
DICIEMBRE 2023	3.170	498
ENERO 2024	4.373	675
FEBRERO 2024	3.986	621

ANEXO II.

A. INVENTARIO Y EQUIPAMIENTO PROPIO DE RESIDENCIA ESCOLAR ANDALUCÍA.

ARTÍCULOS	UNIDADES
MESAS	72
EQUIPO DE MATERIAL DE SERVIR	17
JUEGO DE PLATOS Y VASOS	300
JUEGO DE CUBIERTOS COMIDA Y POSTRE	350
EQUIPO DE CUBIERTOS DE SERVIR: CUCHARONES ESPUMADERAS PINZAS	 9 9 3
APARADORES	15
LAVAVAJILLAS	1
FRIGORÍFICO CÁMARA ANTECÁMARA CONGELADORES	 1 1 1
LAVAMANOS	2
JARRA DE AGUA	25
JARRAS DE LECHE	21
CORTA FIAMBRES	1
CORTA PATATAS	1
FREGADERO 1 SENO	4
FREGADERO 2 SENOS	2
FREIDORA	2

PLACHA	1
HORNILLA 8 FUEGOS + 2 HORNOS	1
BASCULANTE	1
MARMITONES	2
CAMPANA ESTRACTORA	1
MESAS CALIENTES	2
PANERA	1
MÁQUINA DE AGUA FRÍA	3
CUCHILLO DE CORTE	5
CARROS TRANSPORTADORES	2
BANDEJAS	250
OTROS. Expositor mesa fría	2
Mosquiteras Zona Pasillo	1

B. **INVENTARIO Y EQUIPAMIENTO PROPIO DE RESIDENCIA ESCOLAR LA ROSALEDA**

ARTÍCULOS	UNIDADES
MESAS	8
MESA DE TRABAJO CON CAJONES	1
ESTANTERIAS METÁLICAS	5
CAMPANAS	2
FREGADEROS	6
LAVAMANOS	2
LAVAVAJILLAS	1
MESA CALIENTE	1
CÁMARA FRIGORÍFICA	2
CÁMARA CONGELADOR	1
ARMARIO METÁLICO	1

FUENTE AGUYA	1
MESAS COMEDOR	61
SILLAS COMEDOR	183
CUBOS BASURA	5
COCINA DE 6 FUEGOS Y 4 HORNOS	1
MESA ACCESORIA COCINA	1
ARCÓN CONGELADOR	4
NEVERA	1
CARRO PANERA	1
CARROS	5
CARRO CUBIERTOS	1
CARRO PORTAPLATOS	4
CARRO PORTA BANDEJA	1
FREIDORAS	3
HORNO	2
PELAPATATAS	1
CORTA FIAMBRES	1
MICROHONDAS	2
TOSTADOR	3
MOLINILLO CAFÉ	1
PICADORA DE CARNE	1
BANDEJAS MESA CALIENTE	16
CEDAZO HARINA	1
TABLA CORTAR	5
BRAZO BATIDORA	1
OLLA 55 LITROS	2
OLLA 40 L	1

OLLA 45 L	3
OLLA 30 L	2
MARMITA 30 L	2
CACEROLA BAJA 28 L CON TAPA	1
CACEROLA BAJA 32 L CON TAPA	1
CACEROLA 25 L	2
MARMITA 24 L	1
CAZO 15 L	1
CAZO 20 L	1
ESCURRIDORES	2
SARTENES	11
TERMOS	2
PLACAS HORNO	14
CAZOS 5 L	3
CHINO (UNO CON MORTERO)	2
CUCHARONES	11
ESPUMADERAS	4
PINZAS	3
EMBUDO	1
REMO	1
ARAÑAS	1
COLADORES	3
VARILLA	2
ESPATULA	1
JARRAS AGUA ACERO INOX	26
LECHERAS	6
BANDEJAS ISOTÉRMICAS	20

BANDEJAS ACERO INOX	3
BANDEJAS PLÁSTICO	219
TENEDORES	250
CUCHARAS	184
CUCHILLOS	238
CUCHARILLAS	353
JUEGO PLATOS (HONDOS Y LLANOS)	511
BOL POSTRE	84
PLATOS POSTRE	161
VASOS DE AGUA	162