

MEMORIA JUSTIFICATIVA PARA EL CONTRATO SERVICIOS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELOSIS, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTROL DE AGUA APTA PARA CONSUMO HUMANO EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE CÁDIZ POR EL PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 159 DE LA LCSP.

La Escuela de Hostelería, en virtud a lo establecido en el artículo 3 del Real Decreto 487/2022 de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis, debe actuar sobre sus instalaciones susceptibles de convertirse en focos de exposición humana a la legionella y, por tanto, de propagación de la enfermedad de legionelosis durante su funcionamiento. Estas instalaciones, que aparecen enumeradas en el Anexo I de dicho RD, son los sistemas de agua sanitaria y contra incendios, es decir, la totalidad de las instalaciones de agua fría (AFCH), agua caliente sanitaria (ACS), depósito e instalaciones de contra incendios (PCI).

Para ello, la persona titular de una instalación, estará obligada a controlar y prevenir la aparición y proliferación de Legionella. Podrá optar entre elaborar un Plan de Prevención y Control de la legionelosis (PPCL) o un Plan Sanitario frente a la legionella que constarán de los aspectos señalados en el artículo 8 y 9 del RD 487/2022.

Por otra parte, tal como se define en el Real Decreto 3/2023 de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, todas aquellas aguas utilizadas en la industria alimentaria para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o sustancias destinadas al consumo humano, así como a las utilizadas en la limpieza de las superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos deberá cumplir con los criterios de calidad establecidos en el capítulo II, sección 1.ª de este R.D.

La empresa alimentaria que capta el agua de una red pública o privada y que cuenta con depósito intermedio antes del punto de cumplimiento tal como ocurre en la Escuela de Hostelería, es responsable de la calidad del agua desde el punto de entrega en la acometida.

Atendiendo a la clasificación definida en el punto anterior, la empresa alimentaria elaborará un plan de muestreo incluido en sus procedimientos basados en los principios del APPCC. Para elaborar el plan de muestreo, la empresa alimentaria tendrá en cuenta lo dispuesto en el anexo II, partes A, B y C, y justificará en sus sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC las decisiones referentes a tipos de análisis, parámetros de análisis y frecuencias. En este plan de muestreo se justificarán los tipos de análisis, los parámetros incluidos en cada uno de ellos, así como la frecuencia de análisis basados en los principios del APPCC las decisiones referentes a tipos de análisis, parámetros de análisis y frecuencias.

El punto de cumplimiento en la empresa alimentaria para el agua de consumo utilizada es el punto en que se utiliza el agua en dicha empresa. La empresa alimentaria definirá los puntos de muestreo del agua utilizada en la empresa alimentaria según los principios del APPCC. El operador de la empresa alimentaria garantizará la calidad del agua mediante la realización de autocontroles a partir del punto de cumplimiento.

DANIEL SANCHEZ ROMAN		13/01/2025 12:46:06	PÁGINA: 1 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5BqIoNtbiPIS4E655v65kc2Mb	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

En otro orden de cosas, en base a la Resolución de la Dirección General de formación profesional para el empleo por la que se aprueba la programación para los años 2024 - 2025 de acciones formativas en la Escuela de hostelería de Cádiz, de fecha 8 de abril de 2024, la formación podrá impartirse por las Administraciones Públicas competentes en materia de formación profesional para el empleo, bien a través de centros propios adecuados para impartir formación o bien mediante convenios o conciertos con entidades o empresas públicas que estén acreditadas y/o inscritas para impartir la formación.

La Orden TMS 368/2019 de 28 de marzo, por la que se desarrolla el Real Decreto 694/2017, de 3 de julio, por el que se desarrolla la Ley 30/2015, de 9 de septiembre, por la que se regula el Sistema de Formación Profesional para el Empleo en el ámbito laboral, en relación con la oferta formativa de las administraciones competentes y su financiación, y se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones públicas destinadas a su financiación y la Orden EFP/942/2022, de 23 de septiembre, por la que se regula la oferta formativa del sistema de Formación profesional en el ámbito laboral asociada al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales efectuada por las administraciones competentes, se establecen bases reguladoras.

El artículo 29 del Decreto 335/2009, de 22 de septiembre, por el que se regula la Ordenación de la Formación Profesional para el Empleo en Andalucía, determina que, entre otros, podrán impartir la Formación Profesional para el Empleo en la Comunidad Autónoma de Andalucía los centros de la Consejería competente en materia de Empleo, y los adscritos o financiados mayoritariamente por ella, así como los centros de otras Consejerías de la Junta de Andalucía y otras Administraciones Públicas Andaluzas, que cuenten con la autorización administrativa. En el apartado a) 1º del citado artículo, se incluye expresamente a los centros propios y a los centros adscritos a la Consejería competente en materia de empleo o sus entidades instrumentales, entre los que se encuentra la Escuela de Hostelería de Cádiz.

Para las actividades formativas incluidas en el Anexo I de dicha Resolución denominadas HOTR0509-Repostería, MF34- Elaboraciones básicas de panadería y bollería, HOTT0608-Servicios de restaurante, MF1047-Bebidas y HOTR0408-Cocina, es obligatorio la impartición de la acción formativa MF0711_2 Seguridad, Higiene y protección Ambiental para todos los alumnos que estén matriculados para dichos cursos. Dicha formación ha de ser impartida por una empresa especializada en el sector, la cual deberá acreditar a la finalización de la acción formativa la capacitación de dichos alumnos en materia de higiene alimentaria.

Asimismo, en materia de seguridad alimentaria se considera necesario asesoramiento técnico en dichos aspectos, para lo cual la empresa especializada revisará el sistema de autocontrol existente y comprobará si cumple con lo requerido por la Autoridad sanitaria para la actividad desempeñada por la Escuela. En todo caso deberá ser revisado y actualizado durante la duración del contrato por la empresa adjudicataria, siempre que sea necesario como consecuencia de los resultados de las auditoría, inspecciones, etc. El adjudicatario, facilitará los documentos en archivos editables a la Escuela.

Se determina como necesario el servicio de asesoría técnica de gestión para la subsanación de los posibles requerimientos que los distintos organismos de inspección pudieran realizar sobre esta materia,

DANIEL SANCHEZ ROMAN		13/01/2025 12:46:06	PÁGINA: 2 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5BqIoNtbiPIS4E655v65kc2Mb	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

incluyendo la elaboración y realización de los Planes de Mejora que puedan ser requeridos por dicha inspección.

Por último, y en relación a las auditorías obligatorias en dichas materias se necesitará por parte de la empresa adjudicataria que, de forma anual y coincidiendo con la auditoría de calidad y medio ambiente, lleve a cabo una auditoría higiénico sanitaria y de verificación que deberá incluir: el control de procesos y documentación y el control y contraste, de los parámetros de Vigilancia del Sistema de Autocontrol.

En base a lo anterior, y a lo previsto en el artículo 18 de la LCSP, “se entenderá por contrato mixto aquel que contenga prestaciones correspondientes a otro u otros de distinta clase”, ante el cual nos encontramos, al tratarse de distintos tipos de servicios, ya que parte de dichos servicios corresponden a servicios especiales del Anexo IV, aunque es necesario concretar que la parte correspondiente a dichos servicios especiales no se considera el objeto principal del contrato, siendo por el contrario, una parte proporcional en un pequeño porcentaje.

Dichos servicios se han venido realizando hasta el presente momento mediante contratos menores, por empresas que tienen entre su objeto social la totalidad de los servicios requeridos, por lo que, de conformidad con los artículos 28 y 116 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), se elabora la presente memoria para justificar la necesidad e idoneidad de la contratación por parte de la Escuela de Hostelería de un servicio de prevención y control de la legionelosis, seguridad alimentaria y control del agua apta para el consumo humano en la Escuela de Hostelería de Cádiz.

1. OBJETO DEL CONTRATO: Servicio del control de la legionelosis en la Escuela de Hostelería de Cádiz.

En concreto se incluyen en el contrato:

A) SERVICIO DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELOSIS

B) SERVICIO DE CALIDAD DE AGUAS

C) SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: incluyendo asesoramiento técnico, auditoría e Impartición de la acción formativa MF0711_2 Seguridad, Higiene y protección Ambiental en hostelería para los alumnos y personal que sea necesario.

D) SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE BOMBAS DEL GRUPO A PRESIÓN DE LAS AGUAS SANITARIAS

E) SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE BOMBAS REDOX

Dichos servicios se describen de forma pormenorizada en la cláusula 4 del PPT.

Expediente: **CONTR 2024/883910**

Título: **Contrato de servicios que incluya la prevención y control de la legionelosis, la seguridad alimentaria y control del agua apta para el consumo humano en la Escuela de Hostelería de Cádiz.**

DANIEL SANCHEZ ROMAN		13/01/2025 12:46:06	PÁGINA: 3 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5BqIoNtbiPIS4E655v65kc2Mb	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Códigos CPV:

90920000-2 Servicios de seguimiento o control de la contaminación de aguas superficiales
50511000-0 Ser vicios de reparación y mantenimiento de bombas
71317200-5 Servicios de salud y seguridad
80531200-7 Servicios de formación técnica

ÓRGANO DE CONTRATACIÓN: El órgano de contratación competente es la Dirección Provincial del SAE en Cádiz.

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DEL CONTRATO:

En virtud del Decreto del Presidente 10/2022 de 25 de julio sobre reestructuración de Consejerías y del Decreto 155/2022, de 9 de agosto, por el que se regula la estructura orgánica de la Consejería de Empleo, Empleo y Trabajo Autónomo, las competencias en materia de formación profesional para el empleo han sido atribuidas a dicha Consejería, correspondiendo a la Dirección General de Formación Profesional para el Empleo, entre otras, las funciones de planificación; coordinación y gestión de la oferta formativa anual dirigida a las personas demandantes de empleo.

Por otra parte, según el Decreto 335/2009, de 22 de septiembre, que regula la Ordenación de la Formación Profesional para el Empleo en Andalucía, determina los centros de la Consejería competente en materia de Empleo que podrán impartir Formación profesional para el Empleo en la Comunidad Autónoma de Andalucía. El artículo 29 del citado Decreto, en su punto a) 1, incluye expresamente a los centros propios y a los centros adscritos a la Consejería competente en materia de empleo, entre otros a la Escuela de Hostelería de Cádiz, centro formativo perteneciente al Servicio Andaluz de Empleo.

La Escuela de Hostelería, en virtud a lo establecido en el artículo 3 del Real Decreto 487/2022 de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis, modificado por el Real Decreto 614/2024, de 2 de julio, debe actuar sobre sus instalaciones susceptibles de convertirse en focos de exposición humana a la legionella y, por tanto, de propagación de la enfermedad de legionelosis durante su funcionamiento. Estas instalaciones, que aparecen enumeradas en el Anexo I de dicho RD, son los sistemas de agua sanitaria y contra incendios, es decir, la totalidad de las instalaciones de agua fría (AFCH), agua caliente sanitaria (ACS), depósito e instalaciones de contra incendios (PCI).

Para ello, la persona titular de una instalación, estará obligada a controlar y prevenir la aparición y proliferación de Legionella. Podrá optar entre elaborar un Plan de Prevención y Control de la legionelosis (PPCL) o un Plan Sanitario frente a la legionella que constarán de los aspectos señalados en el artículo 8 y 9 del RD 487/2022.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 28 de 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 el que se

DANIEL SANCHEZ ROMAN		13/01/2025 12:46:06	PÁGINA: 4 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5BqIoNtbiPIS4E655v65kc2Mb	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

establece la necesidad e idoneidad del contrato, se dispone que esta Dirección Provincial carece de los medios adecuados, tanto personales como materiales, para cubrir las necesidades que se tratan de satisfacer a través de este contrato.

Hasta el momento actual se han venido realizando contratos menores para el presente servicio, por lo que se ha considerado por parte de la Dirección Provincial del SAE en Cádiz no realizar contratos menores y formalizar un nuevo contrato mediante el procedimiento abierto simplificado abreviado, con el objetivo de dar mayor alcance y difusión a las empresas especializadas en dicho servicio.

Ateniéndose a lo dispuesto en el artículo 116.4 y al artículo 99.3 de la LCSP “siempre que la naturaleza o el objeto lo permitan, deberá preverse la realización independiente de cada una de sus partes mediante su división en lotes...

No obstante lo anterior, el órgano de contratación podrá no dividir en lotes el objeto del contrato cuando existan motivos válidos”. En concreto, en el caso de la licitación que nos ocupa, se justifica la no inclusión de lotes debido a que los servicios que se contratan se realizan por empresas especializadas en seguridad alimentaria, tanto en el curso como en el control de la legionella, y dichos servicios se relacionan entre sí, por lo que al objeto de llevar el máximo control de la gestión de los servicios se entiende que debe ser realizado por la misma empresa, la cual establezca un continuo control del servicio al objeto de determinar las posibles desviaciones del control del agua comparándolas con las mediciones anteriores y aplicar el tratamiento oportuno para devolver la salubridad al agua.

2. PLAZO DE EJECUCIÓN Y PRÓRROGAS:

El plazo de ejecución del servicio es de 24 meses con una posible prórroga de 1 año de duración.

Plazo total en meses: 24 meses.

Posibilidad de prórroga: Sí, de un año de duración.

3. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN Y VALOR ESTIMADO:

Importe total (IVA excluido):	21.257,14 €
Importe del IVA:	4.464,00 €
Importe total de la licitación (IVA incluido):	25.721,14 €

Para el cálculo del importe del contrato se han utilizado los precios de los contratos menores que se han realizado los dos últimos años.

Según lo establecido en el artículo 100.2 de la LCSP “el presupuesto base de licitación, que será adecuado a los precios de mercado, se desglosará en el Anexo I, indicando los costes directos e indirectos, y otros eventuales gastos calculados para su determinación. En los cuadros siguientes se desglosan los tipos de costes directos y los indirectos que se consideran, con el porcentaje correspondiente a cada uno de ellos y para cada trabajador.

DANIEL SANCHEZ ROMAN		13/01/2025 12:46:06	PÁGINA: 5 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5BqIoNtbiPIS4E655v65kc2Mb	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Con respecto a lo establecido en el artículo 100.2 de la LCSP, no se detallan de forma desglosada y con desagregación de género y categoría profesional los costes salariales, ya que el precio del contrato no se calcula en función del convenio de referencia con precios unitarios, sino por un servicio calculado a tanto alzado.

El importe desglosado del contrato se refleja en la tabla a continuación:

DESGLOSE PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN	
Costes directos (89%)	18.918,86 €
Costes indirectos (11%)	2.338,29 €
Gastos Generales (5%)	1.062,86 €
Beneficio Industrial (6%)	1.275,43 €
TOTAL COSTES DIRECTOS/INDIRECTOS	21.257,14 €
IVA 21%	4.464,00 €
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN	25.721,14 €

Valor estimado del contrato: **34.755,43 € (TREINTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO EUROS CON CUARENTA Y TRES CÉNTIMOS)**

Método de cálculo: En relación al cálculo del valor estimado, se han tenido en cuenta la posible prórroga del contrato, así como la posibilidad de modificar el 9% del contrato en base a situaciones imprevistas que se devenguen con posterioridad a la preparación del contrato actual.

VALOR ESTIMADO	
CONTRATO	21.257,14 €
1 PRÓRROGA	10.628,57 €
SUBTOTAL	31.885,71 €
MODIFICACIÓN 9%	2.869,71 €
VALOR ESTIMADO	34.755,43 €

Sistema de determinación del precio: A tanto alzado.

DANIEL SANCHEZ ROMAN		13/01/2025 12:46:06	PÁGINA: 6 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5BqIoNtbiPIS4E655v65kc2Mb	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

4. FINANCIACIÓN Y ANUALIDADES

Se ha estimado el periodo de ejecución de 2 años de duración, con posible comienzo el día 1 de abril de 2025 hasta el 31 de marzo de 2027.

AÑO	IMPORTE	PARTIDA PRESUPUESTARIA
2025	9.645,43 €	1239041110 G/32L/227.00/11
2026	12.860,57 €	1239041110 G/32L/227.00/11
2027	3.215,14 €	1239041110 G/32L/227.00/11
TOTAL	25.721,14 €	

Las unidades tramitadoras responsables de la licitación son las siguientes:

- La unidad técnica encargada del seguimiento y ejecución ordinaria del contrato que figura en los Pliegos es la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Cádiz. Según establece el artículo 62.1 de la LCSP, con independencia de la unidad encargada del seguimiento, el órgano de contratación deberá designar a una persona responsable del contrato encargado de la supervisión de dicha ejecución y adoptar las decisiones necesarias para asegurar la correcta realización de la prestación. Dicha persona será designada con posterioridad a la firma del contrato de servicios.
- El órgano encargado de la contratación administrativa es la Dirección Provincial del Servicio Andaluz de Empleo en Cádiz.

6. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

El expediente de contratación se tramitará siguiendo el procedimiento abierto simplificado abreviado regulado en el artículo 159 de la LCSP, con presentación electrónica de ofertas.

Tramitación del expediente: ordinario.

Contrato sujeto a regulación armonizada: No

Contrato susceptible de recurso especial en materia de contratación: No

Posibilidad de variantes: No

7. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

DANIEL SANCHEZ ROMAN		13/01/2025 12:46:06	PÁGINA: 7 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5BqIoNtbiPIS4E655v65kc2Mb	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- 1. Criterios de adjudicación ponderables de forma automática): **100 puntos**
 - **1.1 Proposición económica: 90 puntos**

La máxima puntuación (90puntos), la obtendrá la oferta económica más baja de las admitidas, y la mínima puntuación (0 puntos), la obtendrá la oferta económica que coincida con el presupuesto de licitación. Las ofertas intermedias tendrán la puntuación que les corresponda de acuerdo con un criterio de proporcionalidad lineal entre los valores máximos (máxima puntuación), y mínimos (mínima puntuación) indicados anteriormente.

Se aplicará la siguiente fórmula para la obtención de la puntuación (X) de cada oferta económica (Of) admitida:

$$X = \frac{Max \times (PL - Of)}{PL - OMB}$$

siendo,

PL= Presupuesto de Licitación (en euros)

Max= Puntuación máxima de la proposición económica

OMB= Oferta Más Baja (en euros)

Of= Oferta económica de la empresa (en euros)

2. PRESENTACIÓN DE CERTIFICACIONES DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL (ISO 14001, ISO 9001, REGLAMENTO EMAS....)(máximo 10 puntos) : Se otorgará un máximo de **10 PUNTOS** para la mejora consistente en la EXISTENCIA DE AMBOS CERTIFICADOS.

- Presentación de 1 certificado de calidad y 1 certificado de medioambiente: **10 puntos**
- Presentación de sólo 1 certificado: **5 puntos:**
- **No presentación de certificados: 0 puntos**

A la fecha de la firma electrónica
EL DIRECTOR PROVINCIAL DEL SAE

Fdo: Daniel Sánchez Román

DANIEL SANCHEZ ROMAN		13/01/2025 12:46:06	PÁGINA: 8 / 8
VERIFICACIÓN	NJyGw5BqIoNtbiPIS4E655v65kc2Mb	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	