



MEMORIA JUSTIFICATIVA SOBRE LA NECESIDAD Y OPORTUNIDAD DE CONTRATAR EL SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR PARA EL INSTITUTO DE EMERGENCIAS Y SEGURIDAD PÚBLICA DE ANDALUCÍA (IESPA).

N.º. DE EXPEDIENTE: CONTR 2026 46600

1. FUNDAMENTOS DE LA ACTUACIÓN

El Decreto-ley 2/2023, de 11 de abril, autoriza la creación de la Agencia de Seguridad y Gestión Integral de Emergencias de Andalucía (en adelante la Agencia), con la finalidad de atender a las emergencias de forma coordinada, de manera que posibilite una respuesta rápida y eficaz.

Mediante el Decreto 270/2024, de 16 de diciembre, se aprobaron los Estatutos de la Agencia de Seguridad y Gestión Integral de Emergencias de Andalucía, determinando en su artículo 3.2 e) que ésta podrá ejercer las prerrogativas y derechos que atribuye la legislación de contratos del sector público, iniciándose el funcionamiento el 1 de enero de 2025.

Mediante la forma jurídica de Agencia de Régimen Especial de las previstas en el artículo 54.2.c) de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, la Agencia desarrollará las actividades necesarias para el cumplimiento de sus fines y el ejercicio de sus competencias con sus órganos y medios propios y por las demás formas previstas en el ordenamiento jurídico. En concreto, y sin perjuicio de otras formas, podrá desarrollar sus actividades mediante convenios, encargos a medios propios o contratos con sujetos públicos o privados, así como, a través de entidades con personalidad jurídica propia y diferenciada dependientes de ella.

Conforme al artículo 20 del Decreto 270/2024, de 16 de diciembre, bajo la dependencia de la Dirección Gerencia, el Instituto de Emergencias y Seguridad Pública de Andalucía (en adelante IESPA), se configura como una unidad administrativa que realizará, entre otras funciones, la de impartir actividades formativas de actualización, especialización y perfeccionamiento para el personal de la Agencia, de los Cuerpos de la Policía Local de Andalucía, de la Unidad del Cuerpo Nacional de Policía Adscrita a la Comunidad Autónoma de Andalucía, de los Servicios de Prevención y Extinción de Incendios y Salvamento, de los Servicios de Protección Civil, de los Agentes de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía en el ámbito de sus funciones en materia de emergencias y de otros colectivos de la seguridad y de las emergencias en Andalucía. Cuenta con dos sedes administrativas, una en la localidad de Aznalcázar y otra en Huévar del Aljarafe, ambas en la provincia de Sevilla.

El IESPA dispone, en su sede de Aznalcázar, de un servicio de manutención (comedor) destinado a atender al alumnado de los cursos de formación que se desarrollan en el Centro, siendo dicho servicio esencial para el normal desarrollo de la actividad formativa y para el cumplimiento de los fines públicos encomendados al Instituto.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD E IDONEIDAD DEL CONTRATO

El servicio de cocina y comedor del Instituto de Emergencia y Seguridad Pública de Andalucía se viene prestando de manera ininterrumpida desde la inauguración de este Centro de Formación en el año 1984.



ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 1 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



La Orden de la Consejería de Gobernación y Justicia de 16 de junio de 1998, por la que se regula la utilización de los servicios de comedor, alojamiento, material didáctico y prácticas de la Escuela de Seguridad Pública de Andalucía, establece en su artículo 3 que “podrán hacer uso del servicio de comedor que establezca la Escuela de Seguridad Pública de Andalucía los alumnos que se encuentren realizando cualquier tipo de actividad formativa organizada por la Escuela”.

Así pues, existe una previsión normativa de ofrecer al alumnado que esté cursando formación organizada por el IESPA un servicio de comedor, y al mismo tiempo hay una imposibilidad de ejecutar este servicio con medios humanos propios, por lo que resulta necesario seguir prestándolo mediante la contratación de empresas externas.

3. OBJETO DEL CONTRATO. CÓDIGO CPV

El objeto del contrato consiste en la elaboración y el servicio de desayunos, almuerzos y cenas en las instalaciones de cocina y comedor del IESPA al alumnado que, en régimen de alojamiento y manutención, cursa algunas de las acciones formativas que el centro desarrolla, así como de aquel alumnado que pernoctando en instalaciones ajenas al IESPA y previa autorización de la Dirección, desayunen, almuerzen o cenén en el mismo. La elaboración de la comida se realizará en la propia cocina del IESPA, según las consideraciones del Pliego de Prescripciones Técnicas del contrato. La cocina se encuentra dotada de los elementos necesarios para que la empresa adjudicataria elabore y sirva las comidas. La empresa está obligada a la reposición de los elementos que se deterioren.

Código CPV: 55322000-3 Servicios de elaboración de comidas

4. PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA NO DIVISIÓN EN LOTES

Se trata de llevar a cabo un contrato administrativo de servicios (art 17 LCSP), que se tramitará mediante el procedimiento abierto, por razón de su cuantía, de conformidad con el artículo 156 de la vigente 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; con ello se da cumplimiento a los principios de libertad de acceso a las licitaciones, publicidad y transparencia de los procedimientos, y no discriminación e igualdad de trato entre los licitadores, de conformidad con lo previsto en los artículos 1.1, y 132.1 de la LCSP.

La elección de dicho procedimiento tiene la intención de garantizar al máximo la libre concurrencia y la transparencia, de forma que se facilite la presentación de ofertas a todas las empresas de entre las que cumplan los requisitos de solvencia técnica y económica, excluyéndose toda negociación de los términos del contrato con los licitadores.

Se propone además la tramitación urgente del expediente por el siguiente motivo:

Este contrato administrativo de servicio venía siendo prestado por la empresa ARAMARK, en virtud de contrato administrativo de servicios “SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR DEL IESPA” CONTR/2023/158358, formalizado el 13 de diciembre de 2023 por la Consejería de la Presidencia, Interior, Diálogo Social y Simplificación Administrativa, con una duración inicial de 24 meses, a contar desde el 1 de enero de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2025 y estipulándose una prórroga por un período máximo de 24 meses.

ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 2 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Con fecha de 26 de enero de 2026 el Servicio de Administración General del IESPA constata que no se ha tramitado la prórroga debido a un error material en la interpretación de la duración, al considerarse erróneamente que la finalización se produciría el 31 de diciembre de 2026 cuando en realidad su finalización ha sido la del 31 de diciembre de 2025.

Con fecha 2 de febrero tuvo lugar el inicio del nuevo curso de formación de la Policía Local en el IESPA, en concreto la Promoción LVIII del curso de ingreso a la Policía Local de Andalucía con un total de 243 alumnos asistentes.

Al tratarse de un servicio esencial, ha resultado por tanto inaplazable asegurar la continuidad del servicio a través de la figura de la contratación menor durante el tiempo estrictamente necesario para garantizar la prestación y, en el caso que nos ocupa, tramitar de manera urgente la licitación ordinaria correspondiente.

La Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP) establece en su artículo 119 que podrán tramitarse por el procedimiento de urgencia aquellos expedientes cuya celebración responda a una necesidad inaplazable o cuando sea preciso acelerar su adjudicación por razones de interés público, debiendo quedar dicha circunstancia debidamente motivada en el expediente.

Por todo ello, se propone que el órgano de contratación declare la urgencia en la tramitación del expediente con referencia CONTR 2026 46600, al objeto de garantizar la continuidad del servicio esencial de cocina y comedor del IESPA.

En cuanto a su no división en lotes, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 99 de la LCSP, el órgano de contratación podrá no dividir en lotes el objeto del contrato cuando existan motivos válidos, que deberán justificarse debidamente en el expediente.

Se motiva tal decisión en la unidad del objeto del contrato consistente en la dispensa de desayunos, almuerzos y cenas para el alumnado del IESPA. Entre estas prestaciones, que constituyen dicho objeto, existe una unidad funcional y operativa, ya que las mismas se encuentran estrechamente vinculadas. El objeto del contrato es la manutención del alumnado que realiza actividades formativas en el Instituto de Emergencia y Seguridad Pública de Andalucía (IESPA); de manera que una división por lotes de este contrato, que tiene un objeto unitario, sería artificiosa y conllevaría dificultades de coordinación entre las empresas adjudicatarias que empeorarían la prestación del servicio.

5. INSUFICIENCIA DE MEDIOS

La relación de puestos de trabajo correspondiente al IESPA no prevé personal técnico que pueda llevar a cabo el servicio de cocina y comedor. Para ello se debería contar con personal laboral de las categorías fijadas en el vigente convenio colectivo del personal laboral de la Junta de Andalucía. El IESPA no dispone de ningún personal de esta categoría como propio, por lo que resulta necesario seguir prestándolo mediante la contratación de empresas externas. En consecuencia, resulta necesaria la contratación del servicio de cocina y comedor para el alumnado que cursa acciones formativas en el IESPA.

Por otro lado, la actividad del Instituto no es constante. A los cursos de ingreso o de capacitación para acceder a categorías superiores, se une, a lo largo de un curso académico, la programación de otros cursos de perfeccionamiento de menos duración (generalmente 21 o 35 horas lectivas), lo que hace que el número de

ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 3 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



alumnos/as sea muy variable según la formación que se imparta por semanas. Ello hace que la necesidad del servicio de comida esté ligada a la actividad desarrollada en cada momento por el IESPA.

Desde los orígenes del IESPA, en el año 1984, es decir, desde hace más de 40 años, sus servicios de cocina y comedor han estado externalizados.

6. DURACIÓN DEL CONTRATO Y VALORACIÓN ECONÓMICA DEL GASTO.

Se establece un plazo de ejecución de 24 meses a contar desde la fecha de formalización del contrato, con la posibilidad de tres prórrogas anuales. Cada prórroga tendrá un preaviso de dos meses de antelación a la expiración del contrato o de cada respectiva prórroga anterior.

Desglose del Cálculo del Precio:

El presupuesto base de licitación para la totalidad del servicio asciende a 749.529,38 € IVA no incluido, siendo aplicable a este contrato el 10% de IVA, cuyo importe es de 74.952,94 € y el importe total con IVA es por tanto de 824.482,32 €.

COSTES	619.445,76
GASTOS GENERALES 15%	92.916,87
BENEFICIO INDUSTRIAL 6%	37.166,75
TOTAL (SIN IVA)	749.529,38

De acuerdo con el artículo 100 de la LCSP, para su estimación se han tenido en cuenta los precios de mercado. La determinación de los costes unitarios se ha fijado considerando los precios máximos (excluido IVA) de los menús ofertados en el contrato anterior (CONTR2023/158358) del servicio de cocina y comedor aplicando sobre los mismos una tasa de inflación del 5,9% en base a las variaciones del IPC desde diciembre de 2023 a diciembre de 2025. (fuente:<https://www.ine.es/varipc/index.do?jsessionid=2B7A4DE359C59AE64FC3D12A301EA5C1.varipc03>)

No obstante, se han analizado servicios y productos de las mismas características en pliegos de otras Consejerías como la de Desarrollo Educativo y Formación Profesional o la de la antigua Consejería de Salud y Consumo, así como análisis de presupuestos en las páginas web de diversas empresas del sector (Albi, Salcedo Catering, Ausolan, Catering click, etc.) al objeto de determinar de la manera más razonable posible los precios unitarios de mercado para cada tipo de menú.

El adjudicatario se obliga a ejecutar el contrato sin que el número total de prestaciones incluidas en el objeto del contrato (unidades de ejecución calculadas mediante precios unitarios) queden definidas con exactitud al tiempo de celebrarse, por estar subordinadas las mismas a las necesidades de la Administración, resultando que el presupuesto que deberá aprobarse tiene el carácter de presupuesto máximo, de acuerdo con la Disposición Adicional 33 de la LCSP.

ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 4 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Por tanto, la proposición económica que presenta el licitador, se configura respecto de la cuantía de cada precio unitario ofertado, no afectando al presupuesto base de licitación, al que se asigna en su totalidad a la ejecución del contrato, coincidiendo éste materialmente con el importe de adjudicación en cuanto crédito máximo que se dispone para la realización de las tareas previstas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, que se irá consumiendo según las necesidades reales que se generen, aplicándose a cada operación el precio unitario ofertado que corresponda. A continuación, se procede a detallar los importes desglosados por precio unitarios máximos y unidades de ejecución estimadas IVA excluido.

El art.102.3 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Publico, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas de Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, dispone lo siguiente: “Los Órganos de Contratación cuidaran de que el precio de licitación sea adecuado para el efectivo cumplimiento del contrato mediante la correcta estimación de su importe, atendiendo al precio general de mercado, en el momento de fijar el presupuesto de licitación y la aplicación, en su caso, de las normas sobre ofertas con valores anormales o desproporcionados”.

En aplicación del citado artículo, se hace constar que el presupuesto base de licitación es adecuado a los precios de mercado.

El presente contrato se realizará con cargo a la partida presupuestaria 0139030000 G/22B/22709/00, en la cual existe disponibilidad presupuestaria, con el siguiente desglose de anualidades:

Anualidad	Importe	Posición Presupuestaria
2026	242.262,00 €	0139030000 G/22B/22709/00 01
2027	412.241,16 €	0139030000 G/22B/22709/00 01
2028	169.979,16 €	0139030000 G/22B/22709/00 01

Valor estimado del contrato:

De conformidad con lo establecido en el artículo 101 de la LCSP, el valor estimado del contrato está calculado en relación con los costes que se derivan de la ejecución material de los servicios, los gastos generales de estructura y el beneficio industrial. A ello hay que añadir la posibilidad de realizar tres prórrogas de 12 meses cada una y una modificación del 20%.

Por tanto, el valor estimado del contrato sigue la siguiente fórmula:

$VEC = PBL \text{ (IVA excluido)} + 3 \text{ Prórrogas sucesivas de 12 meses cada una} + 20\% \text{ previsto para modificación} = 749.529,38 + 374.764,69 \text{ €} + 374.764,69 \text{ €} + 374.764,69 \text{ €} + 149.905,87 \text{ €}.$

Se ha considerado, así, un valor estimado del contrato que asciende a la cantidad de 2.023.729,32 €.

ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 5 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



7.- JUSTIFICACIÓN DEL PRECIO DE LICITACIÓN

El presupuesto base de licitación para la totalidad del contrato asciende a 749.529,38 euros IVA no incluido, siendo aplicable a este contrato el 10% de IVA, cuyo importe es 74.952,94 euros y el importe total con IVA es por tanto de 824.482,32 euros.

El desglose del cálculo del presupuesto base de licitación es el siguiente teniendo en cuenta los importes unitarios estimados para cada tipo de servicio, el número de servicios previstos por el número de días de formación.

Servicio	Precios máx. unitarios (IVA excl.)	Número de servicios previstos (1)	COSTE TOTAL (excl. IVA)
DESAYUNOS	2,27 €	19.332	43.883,64 €
ALMUERZOS	7,25 €	29.765	215.796,25 €
CENAS	6,66 €	17.280	115.084,80 €
IMPORTE ANUAL:			374.764,69 €

Importe anual (IVA excluido): 374.764,69 €

IVA (10 %): 37.476,47 €

Importe anualidad: 412.241,16 €

Presupuesto Base de Licitación: 824.482,32 €

Duración inicial del contrato: 2 años

Prórrogas: 3 anuales

Modificaciones (máx.): 20%

Valor Estimado: **2.023.729,32 €**

(Anualidad x 2 años contrato x 3 posibles prórrogas + 20% modif. contrato, IVA excluido)

ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 6 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



(1) **Número de servicios previstos:**

TIPOLOGÍA DE CURSOS ANUAL IESPA	N	UD	Cfd	UA	Cfa	UC	Cfc	días	Total D	Total A	Total C
PROMOCIÓN DEL CURSO DE INGRESO	1	186	0,8	243	1	186	0,8	100	14.880	24.300	14.880
CURSO DE CAPACITACIÓN PARA OFICIALES	1	55	0,8	66	1	55	0,8	35	1.540	2.310	1.540
CURSO DE CAPACITACIÓN PARA SUBINSPECTORES	1	20	0,8	24	1	20	0,8	20	320	480	320
CURSO DE CAPACITACIÓN PARA INSPECTORES	1	9	0,8	11	1	9	0,8	10	72	110	72
CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO	6	25	0,8	30	1	25	0,8	3	360	540	360
PERSONAL Y PROFESORADO	1	20	0,8	15	1	1	0,8	135	2.160	2.025	108
Total servicios previstos									19.332	29.765	17.280

N = número de ediciones

UD = n.º de personas estimadas para los desayunos

UA = n.º de personas estimadas para los almuerzos

UC = n.º de personas estimadas para las cenas

Cf. = coeficiente corrector de desayunos (Cfd), almuerzos (Cfa) y cenas (Cfc) aplicados sobre el número de servicios previstos.

Aplicamos un coeficiente corrector sobre las personas estimadas por cada servicio porque, dada la experiencia de los últimos años, es menor el número de usuarios que reciben realmente el servicio de desayuno y cena de los estimados.

El presupuesto base de licitación tendrá carácter de máximo, de conformidad con lo establecido en la disposición adicional trigésima tercera de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre.

8. JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN Y BAREMOS DE VALORACIÓN.

Criterios de adjudicación ponderables en función de un juicio de valor: (puntuación máxima: **35 puntos**)

1.- Variedad de los menús y presencia de determinados alimentos en los menús. (puntuación máxima: **20 puntos**):

Se valorará la variedad del menú de desayuno, almuerzo y cena durante cuatro semanas completas (los viernes no se dispensará cena al no haber alumnos los fines de semana). Se tendrán en cuenta que se

ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 7 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



propongan distintos grupos de alimentos y variedad de los mismos dentro del mismo grupo, así como en las formas de elaboración y combinación de platos en una misma comida.

Se valorará también la presencia de determinados alimentos en los menús, su elaboración, las materias primas utilizadas y la condimentación de éstas, cumpliendo siempre los requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Esto es, el tipo de café y la forma de prepararlo, el tipo de zumos, el aceite que se va a utilizar en crudo y fritos, el tipo de sal y otros condimentos, los tipos de pescado y si son frescos, la categoría de la carne, la variedad de las verduras y de las frutas, el tipo de productos lácteos, los refrescos que se van a servir, así como las formas de cocinar los alimentos. De la misma manera se valorarán el origen de la producción, extracción y/o cría de los alimentos y, en el caso de los huevos, el tipo de cría de las aves.

Asimismo, también se valorará la cantidad por comensal expresada en kilogramos-litros/mes de alimentos ecológicos que se comprometen a servir en los menús.

Finalmente, dado que el IESPA es un órgano que realiza, entre otras funciones, la de impartir actividades formativas a colectivos, entre otros, de los Cuerpos de la Policía Local de Andalucía pertenecientes, según el artículo primero c) de la Ley Orgánica 2/1986, de 13 de marzo, a las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad, se valorará la experiencia del licitador en alimentación especializada para colectivos de alta exigencia física y mental. En definitiva, alimentos relacionados con una adecuada y óptima alimentación y salud integral.

Baremo de valoración:

Calidad de la propuesta	Puntos máx.	Criterios de evaluación
Excelente	20-11	Descripción muy detallada, con gran variedad en los menús en todas las comidas; desayunos, almuerzos y cenas. Ofrece diferentes alternativas a elegir entre platos, con pocas repeticiones, variedad en grupo de alimentos en los que todos están representados, aportando variedad por grupo de alimentos. Hace referencia al origen de la producción, extracción y/o cría de los alimentos. Informa muy detalladamente la forma de elaboración de la comida y combinación de platos en una misma comida, ofrece cantidad por comensal expresada en kilogramos-litros/mes de alimentos ecológicos que se comprometen servir en los menús.
Aceptable	10-3	Descripción más genérica de los menús no ofreciendo máxima variedad, con menos alternativa en la elección. Menor variedad por grupo de alimentos, no estando todos representados. No hace referencia al origen de producción o en menor medida. Menor detalle en la forma de elaboración de la comida y combinación de platos.
Adecuada	2-0	Descripción genérica y poco estructurada limitándose prácticamente a las exigencias del PPT.

ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 8 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



2.- Equipamiento. (puntuación máxima: 15 puntos):

Se valorará la relación de maquinaria, equipamiento industrial y utensilios puestos por la empresa a disposición del IESPA durante la ejecución del contrato, especialmente con aquellos que garanticen una línea de self moderna y adecuada a los tiempos actuales, garantizando una mejora continua.

Baremo de Valoración:

Calidad de la propuesta	Puntos máx.	Criterios de evaluación
Excelente	15-8	Propone un equipamiento que puede resultar de utilidad en la reducción de los plazos de cocinado, en mantenimiento de temperatura en los dispensadores de comida, etc., o porque propone diferentes equipos que aportan un notable valor añadido a los existentes.
Aceptable	7-3	Propone un algún (algunos) equipamiento(s) pero en menor medida o con menor impacto.
Indiferente	3-0	No propone equipamiento o los que propone para el IESPA se considera innecesarios o ya se cuenta con los mismos.

Criterios de adjudicación valorados mediante la aplicación de fórmulas (puntuación máxima: **65 puntos**):

1.- Proposición económica (puntuación máxima: 49 puntos):

La máxima puntuación 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,

Max= Puntuación máxima de la proposición económica

PL= Presupuesto de Licitación (en euros)

Of= Oferta económica de la empresa (en euros)

ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 9 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



OMB= Oferta Más Baja (en euros)

2.- Tiempo de respuesta ante incidencias imprevistas (puntuación máxima: 11 puntos):

Las instalaciones del IESPA, tanto constructivas, eléctricas, de conducción de gas, agua, etc. poseen una antigüedad de más de 40 años. Ello supone que pueden producirse incidencias que paralicen la actividad del comedor. Para el desarrollo de las funciones que desarrolla el IESPA es fundamental continuar prestando el servicio esencial de cocina, por lo que se debe tener en cuenta dicha circunstancia. Por todo ello se valorará la oferta de un servicio de catering que pueda paliar dichas situaciones. La valoración se realizará de la siguiente forma:

Si el tiempo máximo de respuesta es de un máximo de 2 horas desde la comunicación de la incidencia: 11 puntos.

Si el tiempo máximo de respuesta es de un máximo de 5 horas desde la comunicación de la incidencia: 5 puntos.

Si el tiempo máximo de respuesta es mayor de 5 horas desde la comunicación de la incidencia: 0 puntos.

La comunicación se producirá por el Servicio de Administración General del IESPA a la empresa adjudicataria en cuanto tenga conocimiento de la incidencia o imprevisto. En primer lugar, se realizará comunicación al teléfono móvil del representante o encargado que designe la empresa adjudicataria en este contrato e inmediatamente cursando correo al correo electrónico que igualmente designe la empresa a los efectos de este contrato. El tiempo de respuesta se medirá desde la fecha y hora que conste en el correo electrónico hasta la puesta a disposición del servicio en las instalaciones del IESPA. El adjudicatario deberá presentar declaración responsable que demuestre razonablemente el tiempo de respuesta.

3.- Certificado de calidad (puntuación máxima: 5 puntos):

Como plus o garantía de calidad y en relación con el objeto del contrato, se valorará la acreditación de la norma UNE-EN ISO 22000: 2018 relacionada con un sistema de gestión que asegure la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Serán válidas las acreditaciones a estas normas o a las modificaciones posteriores de las mismas. Así mismo se reconocerán los certificados equivalentes expedidos por organismos establecidos en cualquier Estado miembro de la Unión Europea.

La acreditación por las empresas licitadoras de este certificado supone otorgar 5 puntos por este concepto.

Conforme al artículo 145.4 párrafo segundo de la LCSP, y dado que se trata de un servicio del Anexo IV, los criterios de adjudicación elegidos cumplen con el requisito legal de que los criterios de calidad sumen, al menos, un 51% de la puntuación total.

Para la adjudicación del expediente se ha considerado conveniente el establecimiento de una pluralidad de criterios asociados tanto a la calidad de las ofertas presentadas como a su precio, con objeto de permitir su adjudicación a la oferta que presente la mejor relación calidad-precio.

ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 10 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Los criterios de adjudicación elegidos se justifican por la importancia de conjugar la mejor oferta desde el punto de vista económico y la realización efectiva del servicio de cocina y comedor en condiciones óptimas, que la empresa cuente con los medios adecuados y que asegure la prestación del servicio en términos de mayor calidad.

9. SUBCONTRATACIÓN.

La empresa contratista podrá concertar con terceros la realización parcial de la prestación con sujeción a lo que dispongan los pliegos.

Las personas licitadoras deberán indicar en sus ofertas la parte que tengan previsto subcontratar, señalando su importe, y el nombre o perfil empresarial, definido por referencia a las condiciones de solvencia profesional o técnica, de los subcontratistas a los que vaya a encomendar su ejecución.

10. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

1. En el ámbito medioambiental:

Dada la ubicación de las sedes del IESPA en el entorno natural de Doñana, se considera determinante el mantenimiento o mejora de los valores medioambientales que puedan verse afectados por la ejecución del contrato. En este sentido, teniendo en cuenta la cantidad de residuos que se generan en una cocina y en un comedor, deberá efectuarse una separación selectiva de los residuos para el correcto reciclado de los mismos, depositando cada uno en el contenedor correcto o en el punto limpio.

Sistema de seguimiento:

Mensualmente, la empresa adjudicataria será requerida por la persona responsable del contrato para que verifique el cumplimiento de la condición medioambiental establecida, debiendo aportar uno/s de los documentos siguientes:

- a) certificado del punto limpio (en relación con los residuos que deban ser depositados allí, como es el caso de los aceites usados)
- b) reportaje fotográfico donde se constate el cumplimiento.
- c) declaración responsable.

2. En el supuesto que la persona adjudicataria subcontrate la ejecución de determinadas partes del contrato, la obligación que se deriva del cumplimiento de la presente cláusula medioambiental será asumida del mismo modo e íntegramente por la persona subcontratista.

La contratación de este seguro de responsabilidad civil es imprescindible para garantizar la seguridad jurídica de los trabajos realizados por la empresa que resulte adjudicataria. Dada la actividad objeto del contrato que nos ocupa, servicio de comedor, existen multitud de riesgos asociados a la seguridad alimentaria que pueden generar responsabilidad en la empresa adjudicataria, por ejemplo, la rotura de la cadena de frío que puede comprometer la calidad de los alimentos y favorece la proliferación bacteriana; productos mal conservados o en mal estado, que pueden pasar inadvertidos si no hay un control riguroso; alergias o intolerancias, por errores en la preparación de menús etc...

ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 11 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



La persona licitadora que haya presentado la mejor oferta, estará obligada a aportar, certificado emitido por una entidad aseguradora debidamente autorizada, que acredite la contratación de una póliza de seguros de responsabilidad civil con un límite por siniestro de 300.000 euros, durante toda la vigencia del contrato.

Además, debe aportarse el compromiso expreso de la persona licitadora de renovar anualmente la póliza de seguro durante toda la vigencia del contrato junto con los recibos y justificantes de pago. La citada póliza deberá mantenerse en vigor durante el periodo de ejecución del contrato, lo que acreditará ante el órgano de contratación cuando éste lo requiera, incluido el periodo de garantía

11. RÉGIMEN DE GARANTÍAS

El importe de la garantía definitiva a constituir será del 5 % del Presupuesto Base de Licitación.

12. CRITERIOS DE SOLVENCIA Y JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN

Los criterios de solvencia exigidos en el PCAP resultan adecuados para garantizar que los licitadores cuentan con la capacidad financiera y las competencias técnicas y profesionales necesarias para ejecutar el contrato que nos ocupa. Todos los requisitos exigidos se encuentran vinculados al objeto del contrato y resultan proporcionados respecto a él. Con estos criterios se pretende asegurar que los licitadores posean las características económicas y técnicas que les permitan ejecutar con garantías la prestación del servicio de

cocina y comedor descrito, teniendo en cuenta las características técnicas del contrato y su dimensión económica.

En cuanto a la **solvencia económica y financiera**, el criterio de selección relativos a la solvencia económica y financiera del empresario señalados establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) es el siguiente:

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: 300.000 euros.

El volumen anual de negocios de la persona licitadora se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si la persona licitadora estuviera inscrita en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrita. Las personas licitadoras individuales no inscritas en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

La solvencia económica y financiera se podrá acreditar mediante la presentación del certificado de clasificación administrativa, acompañado de una declaración sobre su vigencia y de las circunstancias que sirvieron de base para la obtención de la misma, para la celebración de contratos del mismo tipo e importe que aquellos para cuya celebración no se exija estar en posesión de dicha clasificación, como es el caso del presente contrato. A efectos de determinar la correspondencia entre los servicios ejecutados por el empresario y los que constituyen el objeto del contrato, cuando exista clasificación aplicable a este último se atenderá a la pertenencia al mismo

ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 12 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



subgrupo de clasificación de unos y otros, y en los demás casos a la igualdad entre los tres primeros dígitos de sus respectivos códigos CPV.

JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DEL CRITERIO:

El requisito de solvencia económica y financiera se introduce para asegurar que el licitador cuenta con los medios económicos y financieros necesarios para acometer trabajos de este tipo y que puede financiarlos mientras dure la ejecución del contrato. Así, el importe del volumen de negocios que se exige referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles, 300.000 euros antes de IVA, es proporcional al objeto del contrato y no supera el límite máximo establecido en el Art. 87. 1º) de la LCSP de vez y media el valor estimado del contrato, asegurando objetivamente la auténtica capacidad para hacer efectiva, en las condiciones pactadas, la correcta ejecución del contrato.

En relación con la **solvencia técnica y profesional**, ésta se acreditará mediante 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.

Los servicios efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente de los mismos cuando la destinataria sea una entidad del sector público; cuando la destinataria sea una entidad privada, mediante un certificado expedido por ésta o, a falta de este certificado, mediante una declaración de la persona licitadora.

Se exige que el importe anual acumulado sin incluir impuestos en el año de mayor ejecución sea igual o superior al 75 % de su anualidad media (281.073,52 €), en servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato. (*importe contrato anual, excluido IVA: 374.764,69 €*).

El periodo para tener en consideración los servicios realizados será el de los tres últimos años.

JUSTIFICACIÓN DE LA ELECCIÓN DEL CRITERIO:

Debido a las características del servicio, es necesario que la persona licitadora cuente con una experiencia suficiente en la realización de trabajos similares, considerándose el 75% un umbral razonable basándose en expedientes previos tramitados por el IESPA.

CLASIFICACIÓN ADMINISTRATIVA

Grupo o subgrupo de clasificación y categoría de clasificación del contrato:

Grupo	Subgrupo	Categoría
M	6	5

13. PERSONA RESPONSABLE DEL CONTRATO

Como responsable del Contrato se propone designar a la persona titular del Servicio de Administración General del IESPA.

ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 13 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



14.PENALIDADES:

Penalidades por cumplimiento defectuoso:

Incumplimientos leves:

- a) La falta de uniformes del personal que presta el servicio.
- b) La falta o el deterioro en el menaje.
- c) El incumplimiento de la obligación de revisión, mantenimiento, reparación y reposición de los equipamientos.
- d) La alteración injustificada de los menús anunciados.
- e) La alteración injustificada de la composición de los packs de almuerzo, en caso de haberlos.
- f) La prestación del servicio por personal no cualificado.
- g) El retraso injustificado en el suministro y el incumplimiento del horario de prestación del servicio.
- h) La no tramitación de las quejas y sugerencias de los alumnos usuarios.
- i) El incumplimiento de los criterios nutricionales establecidos en el pliego de prescripciones técnicas.
- j) Cualquier otro incumplimiento del contrato que no pueda considerarse grave o muy grave.

Incumplimientos graves:

- a) La no prestación de menús especiales de regímenes dietéticos y menús a alumnos con problemas agudos.
- b) La denegación del acceso al servicio a los usuarios habituales o a los usuarios esporádicos autorizados.
- c) El incumplimiento por la persona Responsable de los procedimientos recogidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- e) No registrar el control de presencia diario de los comensales usuarios del servicio.
- f) El incumplimiento del número de turnos y /o la capacidad máxima de los comedores.
- g) La distribución de menús sin el previo conocimiento de los mismos por el IESPA y sin cumplir con los criterios establecidos en el PPT.
- h) La inobservancia del convenio colectivo de aplicación, respecto del personal contratado.
- i) El incumplimiento de los requisitos mínimos de infraestructuras y equipamientos de los espacios de comedores y cocinas conforme a lo establecido en el PPT.
- h) El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones establecidas para la contratista en el PPT.
- i) Haber incumplido levemente tres o más veces el contrato.

Incumplimientos muy graves:

- a) La obstrucción en las funciones de inspección por los órganos competentes de la Administración pública andaluza.
- b) La obstrucción en las funciones control y supervisión del correcto funcionamiento del servicio de comedor al responsable del contrato designado por la Administración.
- c) La facturación de servicios que no se correspondan con la asistencia.
- d) La alteración de las características organolépticas de los menús.
- e) El incumplimiento de las actuaciones a desarrollar por el personal del servicio de comedor antes de iniciar el servicio que garantiza que las comidas servidas a los alumnos les lleguen en perfectas condiciones en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad;
- f) La asistencia y control de los alumnos durante las comidas y la retirada y limpieza del menaje.
- g) El incumplimiento de los criterios de adjudicación ofertados por la persona contratista.

ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 14 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- h) Haber incumplido gravemente tres o más veces el contrato.
- i)

Los tipos de sanciones vendrán fijados por la siguiente tabla:

INFRACCIÓN	PENALIDAD
Leve	Del 1% al 10% del importe de facturación mensual, progresivamente en función del número de infracciones.
Grave	Del 10% al 20% del importe de facturación mensual, progresivamente en función del número de infracciones.
Muy grave	50% del importe de facturación del acto o, en su caso, resolución del contrato.

Penalidades por incumplimiento parcial en la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato, por causas imputables a la persona contratista:

Se impondrán cuando se constate que, por causas imputables a la persona contratista, se ha producido un incumplimiento parcial de la ejecución del servicio de comedor, de acuerdo con lo establecido en el artículo 192 de la LCSP; con independencia de la obligación del contratista de remediar los defectos observados.

Como regla general, la cuantía de la penalidad será del 1% del contrato, IVA excluido, salvo que el órgano de contratación considere motivadamente que el incumplimiento es grave o muy grave, en cuyo caso podrá alcanzar hasta un 5% o un 10% del precio del contrato, IVA excluido, respectivamente.

Para graduar la gravedad del incumplimiento y la cuantía aplicada se tendrán en cuenta los siguientes criterios: grado de negligencia o existencia de intencionalidad en el incumplimiento, relevancia económica de los perjuicios derivados del incumplimiento y reincidencia en incumplimientos previos.

Penalidades por incumplimiento de la obligación de información sobre las condiciones de subrogación en contratos de trabajo:

Penalidad del 10 % del precio del contrato IVA excluido por cada persona trabajadora de la cual no se informe sobre las condiciones de su contrato.

Penalidades por incumplimiento de las obligaciones en materia medioambiental, social o laboral:

Descuento del 20 % de la facturación mensual mientras persista el incumplimiento.

15.MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

Se prevé la posibilidad de modificación del contrato por cualquiera de los siguientes motivos:

1. 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, será causa de modificación del presente contrato

ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 15 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



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.

Alcance y límites de la modificación:

- El precio del contrato se modificará a la baja en el mismo porcentaje en que se reduzca su financiación, sin perjuicio del límite porcentual a partir del cual operará la cláusula de resolución incluida en el presente pliego. Consecuentemente se reducirán o modificarán proporcionalmente las obligaciones de la persona contratista.
- Porcentaje máximo del precio del contrato al que pueda afectar: 20 %

2. Conforme a lo dispuesto en la DA 33ª de la LCSP para los contratos de servicio, en conexión con el art. 204 de la LCSP, será causa de modificación del contrato, el hecho de que las necesidades reales del servicio de cocina y comedor fuesen superiores a las estimadas inicialmente.

Alcance y límites de la modificación:

- Porcentaje máximo del precio del contrato al que pueda afectar: hasta un máximo del 20 %

EL JEFE DE SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN GENERAL DEL IESPA

Fdo.: Antonio Márquez López

ANTONIO MARQUEZ LOPEZ		26/02/2026 13:37:28	PÁGINA: 16 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwBME2m1iLR0opUi8k62JqB1pYh	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	