MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRATACIÓN DEL "SERVICIO PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PARA LAS PERSONAS USUARIAS DEL CENTRO DE DÍA OCUPACIONAL 'JAVIER PEÑA' DE ALMERÍA, DEPENDIENTE DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE INCLUSIÓN SOCIAL, JUVENTUD, FAMILIAS E IGUALDAD EN ALMERÍA" .

EXPEDIENTE: **CONTR_2026_147796**

TIPO DE CONTRATO: Contrato de Servicio. El artículo 17 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/UR, de 26 de febrero de 2014 (en adelante, LCSP), establece que *"son contratos de servicios aquellos cuyo objeto son prestaciones de hacer consistentes en el desarrollo de una actividad o dirigidas a la obtención de un resultado distinto de una obra o suministro, incluyendo aquellos en que el adjudicatario se obligue a ejecutar el servicio de forma sucesiva y por precio unitario."*

PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN: La licitación de este contrato se realizará mediante procedimiento abierto, ajustándose a tramitación ordinaria, en virtud de lo dispuesto en los artículos 131.2 y 156 de la LCSP.
El contrato no está sujeto a regulación armonizada, en virtud de lo dispuesto en el artículo 22.1 letra c) de la LCSP, puesto que el objeto está encuadrado en los servicios enumerados en el Anexo IV de la misma ley y su valor estimado no alcanza la cuantía de 750.000 euros.
Conforme al apartado tres de la disposición adicional decimoquinta de la LCSP, la licitación del contrato tendrá carácter exclusivamente electrónico, por lo que la presentación de las ofertas y la práctica de las notificaciones y comunicaciones derivadas del procedimiento de adjudicación se realizarán por medios electrónicos.

TRAMITACIÓN: Ordinaria.

DURACIÓN DEL SERVICIO: El presente contrato tendrá una duración de 12 meses, teniendo previsto su inicio el día 1 de octubre de 2026.

DOLORES GARCIA MERLOS		22/05/2026 13:09:56	PÁGINA: 1 / 16
VERIFICACIÓN	NJyGwMD2dI5V9N2dod9XtfsZI7v45X	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

1. JUSTIFICACIÓN DEL CONTRATO Y NECESIDAD A SATISFACER.

El artículo 116.1 de la LCSP establece que *"la celebración de contratos por parte de las Administraciones Públicas requerirá la previa tramitación del correspondiente expediente, que se iniciará por el órgano de contratación motivando la necesidad del contrato en los términos previstos en el artículo 28 de esta Ley y que deberá ser publicado en el perfil de contratante."*

El Centro de Día Ocupacional "Javier Peña", sito en la C/ Julián Besteiro, núm 14, de Almería, dependiente de la Delegación Territorial de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad en Almería, tiene como misión mejorar la calidad de vida, desde una atención integral, promoviendo la autodeterminación y proporcionando y gestionando apoyos y servicios que permitan la inclusión social y laboral de las personas usuarias.

Todas las personas usuarias del Centro de Día Ocupacional "Javier Peña" tienen reconocida la situación de dependencia.
La Ley 39/2006, de 15 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia (en adelante, Ley de Dependencia) prevé el centro de día como uno de los servicios a que tienen derecho las personas en situación de dependencia.
De conformidad con lo dispuesto en el artículo 24 de la Ley de Dependencia, el servicio de centro de día ofrece una atención integral durante el período diurno, con el objetivo de mejorar o mantener el mejor nivel posible de autonomía de las personas en situación de dependencia y apoyar a las familias o cuidadores.
De este modo, el Centro de Día Ocupacional "Javier Peña" realiza las actividades en régimen de media pensión, ajustándose en lo posible a un horario laboral de lunes a viernes.
De conformidad con lo dispuesto en el artículo 33 de la Ley de Dependencia, las personas usuarias del Centro de Día Ocupacional "Javier Peña" participan en la financiación del coste del servicio en virtud de lo dispuesto en el Acuerdo del Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía de 6 de febrero de 2007, en el que se actualizan la cuantía de los precios públicos que regirán en centros residenciales y de día de atención a personas con discapacidad, en el que se diferencian, en el anexo A.4, los precios y plazas en centros ocupacionales según sean en régimen de media pensión y transporte, media pensión sin transporte y sin comedor ni transporte.

De este modo, la extinta Delegación Territorial de Igualdad, Políticas Sociales y Conciliación en Almería, como responsable de la gestión directa del Centro de Día Ocupacional "Javier Peña" está obligada a la prestación del servicio de elaboración y distribución de comidas para las personas usuarias que se encuentren en régimen de media pensión, lo que incluye tanto el desayuno como el almuerzo.

La Delegación Territorial de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad en Almería no dispone en este momento de los medios humanos y técnicos propios para realizar las distintas actividades que componen el objeto del contrato, por lo que se hace necesario acudir a la

contratación externa del servicio con empresas especializadas en el sector, siendo esta fórmula de realización de la prestación objeto del contrato la más adecuada, al proporcionar una solución integral a las necesidades expuestas.
La carencia por parte de la Delegación Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad en Almería, de medios propios suficientes para la prestación del servicio de servicio de elaboración y distribución de comidas para las personas usuarias del Centro de Día Ocupacional "Javier Peña", ha determinado que, hasta la fecha, se haya contratado la prestación del mismo con terceros.
En este sentido, con fecha 8 de junio de 2022, la Delegación Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad en Almería acordó la iniciación del expediente de contratación del "SERVICIO PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PARA LOS USUARIOS DEL CENTRO DE DÍA OCUPACIONAL "JAVIER PEÑA", DE ALMERÍA, DEPENDIENTE DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE IGUALDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONCILIACIÓN" (EXPTE. CONTR 2022 386071).
El expediente de contratación finalizó con la adjudicación del servicio a la empresa "SERUNIÓN, S.A.U.", en virtud del contrato suscrito con fecha 30 de septiembre de 2022, por un periodo de 24 meses, hasta el 30 de septiembre de 2024, con posibilidad de prórroga de 24 meses, cuyo expediente se tramitó mediante procedimiento abierto y tramitación ordinaria.
Mediante Resolución del Delegado Territorial, se acordó prorrogar el contrato para el período comprendido entre el 1 de octubre de 2024 y el 30 de septiembre de 2026, ambos inclusive.

En consecuencia, de conformidad con lo establecido en los artículos 28 y 116 de la LCSP, y dado que se mantienen las mismas circunstancias y estando próximo a finalizar el plazo de total de ejecución, prórroga incluida, del contrato de servicio que está actualmente en vigor, es necesario tramitar un nuevo procedimiento de licitación para la contratación del referido servicio de elaboración y suministro de comidas.

El objeto del contrato no es susceptible de división por lotes, entendiéndose que concurren las circunstancias excepcionales previstas en el artículo 99 de la LCSP. Para la elaboración y distribución de comidas (desayunos y almuerzos) en el Centro de Día Ocupacional "Javier Peña" de Almería, la realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato (desayunos y almuerzos) dificulta la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico, al existir solo una cocina y un comedor.

2. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del contrato es la prestación del servicio de elaboración y distribución de comidas (desayunos y almuerzos) en el Centro de Día Ocupacional "Javier Peña" sito en la calle Julián

Besteiro, núm. 14, de Almería para las personas usuarias del Centro, con las adaptaciones necesarias a las condiciones especiales que requieran las mismas.

Este servicio requiere las siguientes condiciones o características técnicas:

1.- El servicio objeto de contratación consistirá en la elaboración y distribución del desayuno y almuerzo, en las dependencias del Centro, a las personas usuarias del mismo.

2.- El servicio se prestará de lunes a viernes, dedicando el tiempo necesario para la preparación, elaboración y distribución de los menús correspondientes.

3.- El horario de desayuno y almuerzo quedará supeditado a la organización y necesidades del Centro.

4.- Los días de prestación del servicio anualmente serán, en valoración orientativa, los siguientes: 203 días / año.

5.- El número máximo de servicios diarios será:

-Desayuno → máximo: 53 servicios / día.

-Almuerzo → máximo: 53 servicios / día.

6.- Las características fundamentales de la dieta, se especificarán conforme a los menús de verano e invierno que se detallan en los Anexos 2 y 3 de esta Memoria y que también se especifican en el Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante, PPT).

3. PLAZO DE EJECUCIÓN.

Se establece un plazo de duración del contrato de 12 meses, teniendo previsto el inicio del mismo el 1 de octubre del 2026, y se contempla la posibilidad de tres prórrogas con una duración máxima cada una de ellas de 12 meses, teniendo el contrato y sus prorrogas una vigencia máxima de 4 años.

4. PRECIO DEL CONTRATO, VALOR ESTIMADO E IMPUTACIÓN PRESUPUESTARIA.

Presupuesto base de licitación:

Importe total (IVA excluido): 107.737,82 euros.

Importe del IVA: 10.773,78 euros.
Importe total (IVA incluido): 118.511,60 euros.

Importe desglosado:

Para ajustar el Presupuesto Base de Licitación (PBL) se ha tenido en cuenta:

- Que la media de usuarios que han recibido el servicio de desayuno y almuerzo en computo anual en los últimos 4 años más un margen de nuevas incorporaciones, es de 53 usuarios diarios.
- El número de días que el centro permanecerá abierto es de 203 días al año, de lunes a viernes, descontando días festivos, periodo vacacional de verano, navidad y semana santa según el calendario del centro que figura en el Anexo 4 del PPT.
- El coste del desayuno representa un 25% del total del coste total, y el almuerzo el 75% del coste total.
- Para la determinación del presupuesto se han tenido en cuenta los costes derivados de la ejecución del servicio, desglosados en costes directos (materias primas, personal y otros gastos de ejecución material) e indirectos, conforme al art. 100 de la LCSP, con el siguiente desglose:

A. Cálculo de los costes directos

1. Costes de Materias Primas

- Mercasa (Informe Anual de la Alimentación en España): Proporciona el coste medio de adquisición de productos frescos (carnes, pescados, frutas) en origen y mercados centrales.
- La determinación de los costes de los productos se ha fijado considerando los precios máximos de los menús ofertados en el contrato anterior (CONTR 2022 386071)

- Tras dicho análisis se estima que el coste de la materia prima es el establecido en la siguiente tabla y son adecuados a los precios de mercado para este tipo de servicio según los menús que constan en el PPT:

Servicio	Coste Unitario Matería Prima Estimado	Nº Usuarios	Días Servicio	Total Anual (S/ IVA)
Desayuno	1,00 €	53	203	10.759,00 €
Almuerzo	3,00 €	53	203	32.277,00 €
TOTAL MATERIAS PRIMAS	**4,00 €**			**43.036,00 €**

2. Costes salariales

- Los costes laborales se han calculado estrictamente bajo las tablas salariales del **Convenio Colectivo provincial del sector de la Hostelería y Turismo de Almería**, **BOP de Almería nº 109 (10/06/2025),** teniendo en cuenta que se encuentra prorrogado actualmente según lo estipulado en el artículo 6.

- Se han tenido en cuenta los costes del personal que actualmente presta el servicio, y que es objeto de subrogación, de acuerdo con la eficacia general que lo impone el artículo 57 y siguientes del VI Acuerdo Laboral de ámbito estatal para el sector de Hostelería (código convenio n.º 99010365011900, de 28 de noviembre de 2022 - BOE de 10 de marzo de 2023). Los datos relativos a dicho personal objeto de subrogación vienen recogidos en el anexo XVI del PCAP.

- Para el cálculo de la aportación empresarial a la Seguridad Social, se ha aplicado un 34,10 % al salario bruto.

- Para el computo de la jornada a prestar por cada trabajador, en referencia a la estipulada anualmente por el convenio colectivo, se ha tenido en cuenta el horario diario establecido a cada trabajador por las necesidades del servicio y el número total de horas a prestar en los 203 días de prestación de servicio efectivo.

Trabajador	Horario diario	Horas anuales en 203 servicio	Horas anuales convenio (descontado festivo y vacaciones)	% Jornada	Salario Base	Antiguedad	Pagas extras (tres al año prorrateadas a mensual)	Total mensual a jornada completa	Total mensual al % jornada cada empleado	Total coste retribuciones en 12 meses	Coste Seguridad Social (34,10%)	TOTAL COSTES SALARIALES
Jefe Cocina MEVAD	8 h/día	1624	1784	91,03 %	1.365,70 €	218,51 €	396,05 €	1.980,27 €	1.802,66 €	21.631,95 €	7.376,50 €	29.008,45 €
Ayudante de cocina LOMAM	4 h/día	812		45,52 %	1.135,21 €	34,06 €	292,32 €	1.461,58 €	665,25 €	7.983,00 €	2.722,20 €	10.705,20 €
Ayudante de cocina ALDEJ	3 h/día	609		33,95 %	1.135,21 €	283,80 €	354,75 €	1.773,77 €	602,13 €	7.225,57 €	2.463,92 €	9.689,49 €
								5.215,61 €	**3.070,04 €**	**36.840,52 €**	**12.562,62 €**	**49.403,14 €**

3. Otros gastos de Ejecución Material

Se incluyen costes necesarios para la prestación que no son alimentos ni personal (Analíticas APPCC, desinfección y Control de Plagas, Vestuario y Equipamiento (EPIS), Productos de Limpieza, gas, fungibles): 4.621,96 euros (5% de Coste Salarial más materias primas)

B. Cálculo de los costes indirectos. Gastos generales de estructura: 5% sobre los costes directos, que incluyen absentismo, seguros, gastos de administración, prevención riesgos laborales. 4.853,05 €

- **Beneficio Industrial:** Se ha estimado en un 6% de los costes directos: 5.823,67 €

Presupuesto Base de Licitación (PBL): Sumando los costes directos, indirectos y el beneficio industrial, y aplicando el 10% de IVA (según artículo 91.Uno.2.1º de la Ley 37/1992, de 28 de diciembre), se obtiene el presupuesto base de licitación arriba indicado.

Gemini ha dicho

Concepto	Importe Anual
Coste de Personal	49.403,14 €
Materias Primas	43.036,00 €
Otros Gastos Ejecución Material (5%)	4.621,96 €
Presupuesto de Ejecución Material	97.061,10 €
Gastos Generales Estructura (5%)	4.853,05 €
Beneficio Industrial (6%)	5.823,67 €
PBL (Sin IVA)	107.737,82 €
IVA (10% Servicio Hostelería)	10.773,78 €
PBL (con IVA)	118.511,60 €

Precio máximo unitario por desayuno.....…… (25 % del Menu)…….... 2,503435 € (IVA excluido)
Precio máximo unitario por almuerzo ..……...(75 % del Menu)…..…..... 7,510304 € (IVA excluido)

- Una vez calculado el presupuesto base de licitación, se ha comparado con el de otros servicios y productos de las mismas características, como por ejemplo el establecido en los pliegos de la Consejería de Sanidad, Presidencia y Emergencias (CONTR 2026 46600) y se ha podido comprobar que es equivalente antes similares circunstancias.

Valor estimado del contrato:

Valor estimado del contrato: 517.141,54 euros.
Método de cálculo:

De acuerdo con el artículo 101 de la LCSP, en el cálculo del valor estimado se ha tenido en cuenta:

- El presupuesto base de licitación de 12 meses y las 3 posible prórrogas de 12 meses cada una.

- Lo dispuesto en la DA 33a de la LCSP para los contratos de servicio, en conexión con el art. 204 de la LCSP, sera causa de modificacion del contrato, el hecho de que las necesidades reales del servicio de cocina y comedor fuesen superiores a las estimadas inicialmente.- Porcentaje máximo del precio del contrato al que pueda afectar es de un 20 %

Cálculo: (107.737,82 € + 107.737,82 € + 107.737,82 € + 107.737,82 € =430.951,28) + (20% de 430.951,28= 86.190,26 €) = 517.141,54 €

Desagregación de los costes laborales por género.
Respecto a la desagregación por género, el Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal para el Sector de la Hostelería (ALEH V) anteriormente indicado no la establece, por lo tanto, no procede reconocer diferencia salarial alguna por este motivo. Según los artículos 44 y siguientes del ALEH V, establece la igualdad efectiva entre mujeres y hombres.

Sistema de determinación del precio: Precios unitarios referidos a los componentes de la prestación (número de desayunos servidos y número de almuerzos servidos multiplicado por el precio de cada uno)

El licitador propondrá un precio unitario final que incluirá todos los costes y gastos. Los licitadores deberán ofertar, sin superar los precios unitarios establecidos en los mismos, ni el precio global total del contrato.

Al tratarse de un servicio continuado, las entregas están subordinadas a los usuarios reales del centro que asistan en cada momento al Centro Ocupacional Javier Peña, se podrán incrementar el número de unidades con respecto a las indicadas inicialmente, siempre si alterar los precios unitarios, sin que en ningún caso se pueda superar en esa modificación el 20 % del importe máximo del contrato, dicha modificación deberá tramitarse antes de que se agote el crédito máximo inicialmente aprobado.

El contrato se adjudicará por un precio global, constituyendo el presupuesto base de licitación el límite máximo del gasto que puede suponer para la Administración, pero mensualmente la empresa adjudicataria facturara el numero de unidades menús servidos realmente por el precio unitario ofertado.

Revisión de precios: No.
Financiación con Fondos Europeos: No.
Variación de precios en función del cumplimiento o incumplimiento de objetivos de plazos o rendimiento: No.

Anualidades (IVA incluido):

Año	Importe	Partida Presupuestaria
2026	30.941,45	G/1800062000/31R/22710/04 01
2027	87.570,15	G/1800062000/31R/22710/04 01

2026: 53 días (21 días octubre, 20 días de noviembre y 12 días de diciembre de 2026) x 53 menus (desayuno + almuerzo) x 11,015113 ([2,503435+7,510304]*1,10)

2027: 150 días (17 días de enero de 2027, 20 días de febrero de 2027, 17 días de marzo de 2027, 22 días de abril de 2027, 21 días de mayo de 2027, 21 días de junio de 2027, 10 días de julio y 22 días de septiembre de 2027) x 53 menus (desayuno + almuerzo) x 11,015113 ([2,503435+7,510304]*1,10)

5. PAGOS.

Se efectuarán pagos parciales por mensualidades naturales vencidas. Para ello la entidad contratista presentará para la justificación de los desayunos y almuerzos servidos durante el mes, una factura por importe resultante de multiplicar el número de desayunos y almuerzos servidos por el precio de los mismos, para procederse al abono por dichos servicios.
La facturación se realizará a mes vencido. A tal efecto, la entidad contratista emitirá dentro de los diez primeros días naturales del mes siguiente al que correspondan los servicios prestados junto a la factura, una liquidación en la que constará un resumen de los datos relativos a los desayunos y almuerzos servidos durante el mes.

Se exceptúa la prestación correspondiente al mes de diciembre cuyo pago se realizará por los servicios realmente prestados por los días que el centro permanecerá abierto según el calendario del Anexo I del PPT. En este mes la factura se presentará antes del día 25 de diciembre, incluido.

6. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 159.1 b) de la LCSP, la adjudicación del contrato se realizará utilizando **tres criterios de adjudicación valorados mediante la aplicación de fórmulas** que consideramos guardan una relación más directa con el objeto del mismo.

La máxima puntuación será de 100 puntos, repartidos de la siguiente forma:

1. Proposición económica: Máximo 49 puntos
La máxima puntuación (49 puntos) 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. Calidad de los productos alimenticios: Máximo 40 puntos

2.1.- ACEITES: Máximo 2 puntos

- Para aderezos y aliños de ensaladas:

  - Aceite de oliva virgen extra ……..…… 1,0 puntos
  - Aceite de oliva virgen ……..…….. 0,5 puntos

- Para frituras se usarán aceites de semillas tales como:

  - Aceite de girasol alto oléico y/o aceite de soja alto oléico …….. 1,0 puntos

2.2.- CARNES: Máximo 8 puntos

- Si el 100% de la carne fresca de ave y conejo suministrada es de Clase A (máxima conformación y ausencia de defectos) ..... 3,0 puntos
- Si el 100% de la carne fresca de vacuno y porcino se ajusta estrictamente a los usos culinarios: cortes de Categoría 1ªA o Extra para plancha/horno, y cortes de Categoría 1ªB o 2ª (sin hueso) para guisos y estofados ..... 3,0 puntos
- Si el 100% de la carne destinada a picadas (hamburguesas, albóndigas, salsas) se elabora in situ a partir de piezas magras enteras de primera categoría, excluyendo recortes y aponeurosis ..... 2,0 puntos

2.3.- PESCADOS: Máximo 8 puntos

- Si al menos el 60% del pescado fresco suministrado entra en el centro garantizando la **Categoría de Frescura Extra** (según parámetros organolépticos del R. CE 2406/96) ..... 4,0 puntos
- Si el 100% del pescado congelado proviene de proveedor acreditado con la certificación ISO 22000 (Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria) en vigor ..... 4,0 puntos

2.4.- FRUTAS Y VERDURAS: Máximo 8 puntos

- Si el 100 % de las frutas y verduras son de Categoría Extra comercial .....8,0 puntos
- Si entre el 90% y el 99% de las frutas y verduras son de Categoría Extra comercial ..... 6,0 puntos
- Si entre el 70% y el 89% de las frutas y verduras son de Categoría Extra comercial ..... 4,0 puntos
- Si entre el 50% y el 69% de las frutas y verduras son de Categoría Extra comercial ..... 2,0 puntos

Para los productos hortofrutícolas, la normativa europea define la Categoría Extra para designar a los productos de calidad superior. Deben presentar las características intrínsecas de su variedad, una maduración óptima comercial y estar exentos de todo defecto (manchas, golpes, deformaciones), permitiéndose únicamente alteraciones superficiales levísimas que no superen el 5% del lote.

2.5.-CONSERVAS: 1 punto

- Si el 100 % de las conservas vegetales y de pescado suministradas cuentan con mención expresa de Categoría Extra en su etiquetado oficial…….. 1,0 punto

2.6.-PRODUCTOS CÁRNICOS: 1 punto

- Si el 100 % de los fiambres y productos cárnicos cocidos suministrados (jamón, pavo, etc.) son de Categoría Extra, sin féculas ni almidones añadidos ..... 1,0 punto

2.7.-LEGUMBRES: 1 punto

- Si el 100 % de las legumbres (secas o cocidas) suministradas ostentan la calificación de Categoría Extra ..... 1,0 punto

2.8.-PASTAS DE SÉMOLA: 1 punto

- Si el 100 % de las pastas alimenticias suministradas son de Calidad Superior (elaboradas exclusivamente con sémola de trigo duro al 100%) ..... 1,0 punto

2.9.-HUEVOS FRESCOS. máximo 1 punto

- XL. Supergrandes más de 73 grs. ……..…..1,0 punto
- L Grandes de 63 a 73 grs. ……..……0,5 puntos

2.10.-ARROZ: 1 punto

- Si el 100 % de los arroces suministrados están certificados como de "Categoría Extra" (conforme a la Norma de Calidad del Arroz, RD 313/2015 o normativa que lo sustituya) ..... 1,0 punto

2.11.-MERMELADAS, MANTEQUILLA Y MARGARINA: 1 punto

- Si el 100 % de las mermeladas y confituras suministradas poseen la denominación comercial legal de "Mermelada Extra" o "Confitura Extra" (conforme al RD 863/2003), y la totalidad de la

mantequilla y margarina suministrada carece de grasas trans añadidas e hidrogenadas ..... 1,0 punto

2.12.-CAFÉ, CACAO Y ZUMO: Máximo 1 punto

- Si el 100 % del café suministrado es café de tueste 100 % natural (excluyendo el café torrefacto o mezclas) y el cacao soluble presenta un contenido mínimo de cacao del 40%..... 0,5 puntos
- Si el 100 % de los zumos suministrados son zumos de fruta directos (exprimidos, no procedentes de concentrado), sin azúcares añadidos ni edulcorantes ..... 0,5 puntos

2.13.- CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD, ORIGEN ECOLÓGICO Y PROXIMIDAD: Máximo 6 puntos *En cumplimiento del artículo 30.e) de la Ley 8/2018, de 8 de octubre, de medidas frente al cambio climático y para la transición hacia un nuevo modelo energético en Andalucía, se valorará la inclusión de productos que reduzcan la huella de carbono y fomenten la producción sostenible.*

- **Origen Ecológico:** Si el adjudicatario asume el compromiso de que al menos el **20 %** (en peso) del volumen total anual suministrado de frutas, verduras y legumbres cuente con el certificado oficial de **Producción Ecológica** (sello Eurohoja o certificación CAAE), conforme al Reglamento (UE) 2018/848 ..... **3,0 puntos**
- **Proximidad y Canales Cortos (Km 0):** Si el adjudicatario asume el compromiso de que al menos el **40 %** (en peso) del volumen total anual suministrado de frutas y verduras frescas se adquiera a través de **canales cortos de comercialización** (adquisición directa al productor agrario, cooperativa o con un máximo de un intermediario) garantizando una distancia de transporte reducida desde el punto de recolección hasta el centro ocupacional, minimizando así las emisiones de Gases de Efecto Invernadero asociadas a la logística y distribución ..... **3,0 puntos**

3. Realización de una limpieza en profundidad de las instalaciones del centro "Javier Peña" usadas por el adjudicatario (cocina, comedor y almacenes) y pintura de las misma: máximo 11 puntos
- Limpieza en profundidad y pintura de la cocina, comedor y almacenes en mes de julio ……..... 11,0 puntos

7. ÓRGANO DE CONTRATACIÓN.

La Delegación Territorial de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad de Almería es competente para contratar el servicio de elaboración y distribución de comidas para las

personas usuarias del Centro de Día Ocupacional "Javier Peña" , de conformidad con lo dispuesto en el Decreto del Presidente 10/2022, de 25 de julio, sobre reestructuración de Consejerías (BOJA núm. 25, de 26 de julio); el Decreto 161/2022, de 9 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad (BOJA núm. 28, de 11 de agosto); y conforme a lo establecido en el Decreto 226/2020, de 29 de diciembre, por el que se regula la organización territorial provincial de la Administración de la Junta de Andalucía (BOJA núm. 90, de 30 de diciembre), modificado por Decreto 300/2022, de 30 de agosto (BOJA núm. 29, de 30 de agosto), así como en virtud de las facultades conferidas por Orden de la Consejería de Igualdad, Políticas Sociales y Conciliación, de 3 de marzo de 2021 (BOJA núm. 44, de 8 de marzo).

8. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN.

La Directiva 2014/24/UE señala que la contratación pública desempeña un papel clave en la Estrategia Europa 2020, siendo uno de los instrumentos basados en el mercado que deben utilizarse para conseguir un crecimiento inteligente, sostenible e integrador, garantizando al mismo tiempo un uso más eficiente de los fondos públicos, facilitando la participación de las pequeñas y medianas empresas en la contratación pública y permitiendo que los contratantes utilicen mejor la contratación pública en apoyo de objetivos sociales comunes.

De conformidad con el artículo 202 de la LCSP se establece la siguiente condición especiales de ejecución:

1. Las contrataciones laborales que se lleven a cabo para las posibles sustituciones (posibles bajas, vacaciones, etc.) del personal encargado de la realización de tareas objeto de este contrato **deben realizarse con personas con dificultades de acceso al empleo**, con personas pertenecientes a los colectivos de desempleados más desfavorecidos (personas con discapacidad, jóvenes menores de 30 años, personas paradas de larga duración, personas desempleadas de más de 45 años ...).

2. Condición especial de ejecución de otro orden: Con el fin de cubrir los riesgos derivados de la ejecución del contrato, la persona o entidad contratista está obligada a suscribir y mantener vigente durante toda la duración del contrato, incluidas sus posibles prórrogas, una póliza de seguro de responsabilidad civil por una cantidad mínima no inferior al valor estimado del contrato (517.141,54 euros), para responder de los daños y perjuicios que la ejecución del servicio pudiera ocasionar y de cuyas consecuencias sea civilmente responsable. A estos efectos será válida la póliza que, en su caso, tuviera constituida el adjudicatario para la cobertura de los riesgos profesionales derivados de su actividad empresarial, siempre y cuando quede cubierto el riesgo inherente al presente contrato.

Se les atribuye el carácter de obligación contractual esencial a los efectos señalados en la letra f) del artículo 211 de la LCSP.

9. CLASIFICACIÓN EXIGIDA A LOS PARTICIPANTES.

De conformidad con el artículo 77.1 b) de la LCSP, para los contratos de servicios, como el que nos ocupa, no será exigible la clasificación del empresario, no obstante, éste podrá acreditar su solvencia indistintamente mediante su clasificación en el grupo o subgrupo de clasificación y categoría de clasificación correspondientes al contrato, o bien acreditando el cumplimiento de los requisitos específicos de solvencia exigidos, los cuales se detallan en el apartado siguiente de esta memoria. Clasificación correspondiente al presente contrato:

Clasificación anterior al RD 773/2015: Grupo: M Subgrupo: 6 Categoría: A

Clasificación posterior al RD 773/2015: Grupo: M Subgrupo: 6 Categoría: 1

10. CRITERIOS DE SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA Y SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL.

Conforme a lo establecido en los artículos 87 y 90 de la LCSP, en cuanto a los requisitos mínimos de solvencia económica y financiera y de solvencia técnica o profesional que deben cumplir las personas licitadoras, se ha optado por los siguientes por ser los más proporcionales al objeto del contrato y estar más vinculados al mismo:

10.1. Medios de acreditación de la solvencia económica y financiera.

Se acreditará **mediante:**

- 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: 129.285,38 euros (25 % del valor estimado del contrato).
  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.

10.2. Medio de acreditación de la solvencia técnica o profesional.

La solvencia técnica o profesional se acreditará por los medios acumulativos que se señala a continuación:

a) 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 compradora privada, mediante un certificado expedido por ésta o, a falta de este certificado, mediante una declaración de la persona licitadora acompañada de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación.

En caso de que la persona licitadora hubiera participado como subcontratista en licitaciones anteriores, podrá acreditar su solvencia técnica o profesional mediante los certificados de buena ejecución de subcontratistas que se hubiesen expedido al efecto

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, en servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato.

A efectos de lo indicado en el párrafo anterior, la solvencia técnica mínima exigida será de:

VALOR ESTIMADO	VALOR ANUAL MEDIO	SOLVENCIA TECNICA
517.141,54 €	129.285,38 €	96.964,04 €

A los efectos de determinar la correspondencia entre los servicios ejecutados por el empresario y los que constituyen el objeto del contrato, se atenderá a la igualdad entre los tres primeros dígitos de sus respectivos códigos CPV, en este contrato son: 55320000-9, Servicios de suministro de comidas y 55322000-3 Servicios de elaboración de comidas.

11. REDACCIÓN DE LOS PLIEGOS TÉCNICOS.

Las personas que ha participado efectivamente en la redacción de los pliegos técnicos ha sido el equipo técnico del Centro de Día Ocupacional "Javier Peña", formado por educadores/as, terapéuta ocupacional y psicologo/a.

En Almería, (fechado y firmado digitalmente)

LA DIRECTORA DEL CENTRO DE DÍA
OCUPACIONAL "JAVIER PEÑA"

Fdo. Dolores García Merlos.