



Asturias
paraíso natural

Informe propuesta de contratación

DENOMINACIÓN DEL CONTRATO: SERVICIO DE COMIDAS PARA EL CENTRO DE TECNIFICACION DEPORTIVA DE TRASONA

1. Objeto del contrato

Será objeto del presente contrato la prestación del servicio de comidas en el Centro de Tecnificación Deportiva de Trasona (en adelante CTD de Trasona) para los deportistas residentes.

Código/s CPV:

- 55300000-3: Servicios de restaurantes y de suministro de comidas.
- 55100000-1: Servicio de hostelería.
- 55322000-3: Servicio de elaboración de comidas.

No es posible dividir el contrato en lotes, ya que el objeto del contrato no incluye distintas prestaciones, se configura como una única prestación (servicio de comidas) en un entorno o equipamiento único (CTD de Trasona). Plantearse una división en lotes complicaría la gestión del servicio dificultando su correcta ejecución y supondría unos elevados costes de coordinación.

2. Necesidad a satisfacer

La SPGP tiene encomendada la gestión del CTD de Trasona, donde se desarrollan entrenamientos y competiciones de deportistas de alto rendimiento. Para el desarrollo de estas actividades se precisa del servicio de comidas en las instalaciones del CTD de Trasona, que garantice a los deportistas una alimentación idónea, entendiéndose por ello, la elaboración, distribución, emplatado de los menús y alimentos necesarios para cubrir sus necesidades, así como la limpieza de las zonas e instalaciones utilizadas para realizar el servicio.

3. Presupuesto de licitación

El presupuesto máximo de licitación asciende a CIENTO VEINTICUATRO MIL SETECIENTOS TREINTA EUROS (124.730,00 €), IVA no incluido, CIENTO TREINTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS TRES EUROS (137.203,00 €), IVA incluido.

El presupuesto máximo de licitación ha sido calculado por precios unitarios, teniendo en cuenta el número estimado de días y tipo de servicios a prestar a los que se aplican los correspondientes precios máximos unitarios de licitación de acuerdo al siguiente detalle y que configuran el límite máximo al que se deberán ajustar las ofertas que deban realizar los licitadores.

TIPO SERVICIO	Nº ESTIMADO SERVICIOS	PRECIO MÁXIMO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
Menú completo periodo escolar	3.450	24,00 €	82.800,00 €
Desayuno periodo escolar	250	6,00 €	1.500,00 €
Comida/cena periodo escolar	980	9,75 €	9.555,00 €
Menú completo fuera periodo escolar	925	27,00 €	24.975,00 €
Desayuno fuera periodo escolar	75	7,00 €	525,00 €
Comida/cena fuera periodo escolar	500	10,75 €	5.375,00 €
TOTAL			124.730,00 €



Asturias
paraíso natural

El precio ha sido calculado en base a precios de mercado en función de licitaciones anteriores de similares características, siendo el desglose de coste directos e indirectos el siguiente:

COSTES DIRECTOS	IMPORTE (*)
Costes salariales de mano de obra	34.957,97 €
Materias primas, menaje y maquinaria elaboración menús	69.857,16 €
TOTAL	104.815,13 €

(*) Importe IVA no incluido

COSTES INDIRECTOS	IMPORTE (*)
Gastos generales (12,00%)	12.577,82 €
Beneficio industrial (7,00 %)	7.337,06 €
TOTAL	19.914,88 €

(*) Importe IVA no incluido

El desglose de los costes salariales de mano de obra es el siguiente:

Función	Estimación horas dedicación	Coste hora	IMPORTE
Cocinero/a	1.766 horas	13,04 €	23.028,64 €
Camarero/a	883 horas	13,51 €	11.929,33 €
Total			34.957,97 €

Siendo el convenio colectivo del sector de Hostelería del Principado de Asturias el que le resulta de aplicación.

4. Valor estimado del contrato

El valor estimado del contrato asciende a OCHOCIENTOS DIEZ MIL SETECIENTOS CUARENTA Y CINCO EUROS (810.745,00€ €), IVA excluido.

El valor estimado del contrato ha sido calculado sumando al presupuesto base de licitación el de una o varias posibles prórrogas hasta un máximo de SESENTA (60) MESES incluido el plazo original y las posibles modificaciones previstas en el pliego, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido.

CONCEPTO	IMPORTE
Presupuesto base de licitación	124.730,00 €
Eventuales prórrogas del contrato	498.920,00 €
Incremento unidades a suministrar	62.365,00 €
Modificaciones previstas	124.730,00 €
TOTAL VALOR ESTIMADO	810.745,00 €

5. Duración del contrato

El plazo de ejecución del contrato es de DOCE (12) MESES. Llegado a su vencimiento el contrato podrá ser prorrogado una o varias veces por periodos mínimos de UN (1) MES hasta un máximo de SESENTA (60) MESES incluido el plazo original.



Asturias
paraíso natural

6. Lugar de ejecución

Los trabajos se desarrollarán en las instalaciones del CENTRO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA DE TRASONA, sito en el Embalse de Trasona, CP 33468, Corvera (Asturias) y el resultado/documentación de los mismos serán entregados en las dependencias de la Sociedad Pública de Gestión y Promoción Turística y Cultural del Principado de Asturias, SAU ubicada en la calle Luis Moya Blanco, 261, Laboral Ciudad de la Cultura 33203 de Gijón.

7. Tramitación del expediente

La forma de tramitación del expediente se realizará con carácter general de forma ordinaria.

8. Procedimiento de adjudicación

Abierto

9. Solvencia económico-financiera

La solvencia económica se acreditará mediante el volumen anual de negocios de la empresa en las cuentas anuales referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas por importe igual o superior al valor de la anualidad media del contrato (162.149,00 €). La acreditación documental de la suficiencia de la solvencia económica y financiera se realizará mediante la aportación de una declaración del empresario acompañada de las cuentas anuales de cualquiera de los tres últimos ejercicios o cualquier otro documento oficial acreditativo de su cifra de negocio.

10. Solvencia técnica

La solvencia técnica de la empresa se acreditará mediante la presentación una relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza técnica que los que constituyen el objeto del contrato en el curso de, como máximo los 3 últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos. Para determinar que un trabajo o servicio es de igual o similar naturaleza al que constituye el objeto del contrato se tomará como criterio de correspondencia la pertenencia de las actividades desarrolladas a los CPV's cuyos tres primeros dígitos se correspondan con cualquiera de los indicados en el apartado 1.

El importe anual que el empresario debe acreditar como ejecutado, en servicios de igual o similar naturaleza técnica a los que son objeto de la presente licitación, durante el año de mayor ejecución dentro de los últimos tres años será igual o superior al 70% del valor de la anualidad media del contrato (113.504,30 €), IVA excluido. Este término se acreditará mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente cuando el destinatario sea una entidad del sector público y cuando el destinatario sea un sujeto privado mediante un certificado expedido por éste o a falta de certificado mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente. En estos certificados se han de recoger los siguientes datos: fechas, órgano que contrató, servicio y presupuesto del mismo.

11. Compromiso de adscripción de medios personales

No



Asturias
paraíso natural

12. Habilitación profesional.

El licitador propuesto como adjudicatario deberá estar inscrito en el Registro del Principado de Asturias de Empresas Alimentarias (RPAEA) o Registro Autonómico de Empresas Alimentarias que le corresponda según su sede.

13. Características técnicas

Las indicadas en el Pliego de Condiciones Técnicas.

14. Documentación que deberán presentar los licitadores

- Plan de trabajo con la organización, planificación y ejecución del servicio, explicitando de forma pormenorizada los puestos de trabajo, con indicación de funciones y cometidos, nivel de dedicación, medios a emplear y flexibilidad para atender los horarios del servicio, de conformidad con los dispuesto en el pliego de condiciones técnicas.
- Propuesta de 12 menús mensuales para los 12 meses de duración del contrato, perfectamente adaptados a las necesidades nutricionales de los deportistas.

15. Criterios de valoración

Los criterios de valoración que servirán de base para la adjudicación del contrato serán los siguientes:

a) Oferta económica

Se valorará la oferta económica hasta un máximo de 65 puntos.

La valoración de la proposición económica se realizará mediante la aplicación de la siguiente fórmula:

$$N = \frac{P_i - P_o}{P_i - \text{menor}(B_{\text{ceit}}, P_m)} \times M$$

Donde:

N es la puntuación obtenida

P_i es el presupuesto base de licitación

P_o es el precio de la oferta a valorar

B_{ceit} es el valor correspondiente al 90% de la media de las ofertas económicas presentadas

P_m es el precio de la oferta más baja

M es la máxima puntuación

b) Apertura y servicio de cafetería: hasta un máximo de 15 puntos

Se valorará la oferta de una bolsa de horas de apertura y prestación del servicio de cafetería de como mínimo 100 horas, en las instalaciones de la Residencia habilitadas para dicha prestación. Se valorará con el máximo de puntuación a la proposición más ventajosa, entendiendo por tal la que oferte el mayor número de horas de apertura y prestación del servicio de cafetería, al resto de las proposiciones se les asignará la puntuación resultante de la aplicación de la siguiente fórmula:

$$N = \frac{L_m}{L_o} \times M$$

Donde:



Asturias
paraíso natural

N= puntuación que obtenga la oferta a puntuar.

L_M = mayor número de horas.

L_0 = número de horas a puntuar.

M= máximo de puntos a asignar.

c) Plan de formación del personal: hasta un máximo de 15 puntos

Se valorará la presentación y compromiso de implantación de un plan de formación para el personal adscrito a la ejecución del contrato, siendo la asignación de la puntuación la que se detalla a continuación:

- Por la presentación del plan de formación y su compromiso de implantación se asignarán 5 puntos.
- De valorarse positivamente el apartado anterior, adicionalmente se asignarán las siguientes puntuaciones:
 - Si el plan incluye un número de horas de formación igual o superior a 10 horas al año: se asignarán 10 puntos.
 - Si el plan incluye un número de horas de formación igual o superior a 5 horas e inferior a 10 horas al año: se asignarán 5 puntos.
 - Si el plan incluye un número de horas de formación igual o superior a 1 hora e inferior a 5 horas al año: se asignarán 2,5 puntos.

d) Instalación de máquinas dispensadoras de bebidas: 5 puntos

Se valorará la instalación de 1 máquina dispensadora de refrescos en el exterior de la Residencia y de 1 máquina de café y bebidas calientes en el interior de la Residencia con 5 puntos.

16. Facturación del contrato y forma de pago

- ✓ Facturación: se realizará mensualmente de acuerdo a los trabajos realmente realizados y previa presentación de las correspondientes facturas debidamente conformadas por el responsable del contrato de la SPGP. Se deberá de especificar el número de comidas, cenas, desayunos y menús realmente servidos y se deberán adjuntar las acreditaciones de estar al corriente de las obligaciones tributarias y de la Seguridad Social.
- ✓ Forma de pago. Se establece un plazo máximo de TREINTA (30) DÍAS naturales para la aceptación y comprobación de los servicios prestados. El pago del precio se realizará en el plazo máximo de TREINTA (30) DÍAS naturales desde la aceptación de los servicios, mediante transferencia bancaria al número de cuenta facilitado por EL ADJUDICATARIO y que se indicará en la factura.

17. Fórmula de revisión de precios

No existe posibilidad de revisión de precios

18. Plazo de garantía

No se establece plazo de garantía

19. Modificaciones previstas en el contrato

En el caso de que, dentro de la vigencia del contrato, las necesidades reales fuesen superiores a las estimadas inicialmente debido a un aumento del número de residentes o eventos y competiciones estimados que es preciso desarrollar en función de la programación deportiva que se cierre definitivamente, se podrá modificar el contrato hasta el límite máximo del 20%. La citada modificación deberá tramitarse antes de que se agote el presupuesto máximo inicialmente aprobado, reservándose a tal fin el crédito necesario para cubrir el importe máximo de las nuevas necesidades.



Asturias
paraíso natural

20. Penalizaciones

Podrán imponerse penalidades por los cumplimientos defectuosos e incumplimientos contemplados en la LCSP y de acuerdo con la legislación vigente.

21. Causas especiales de resolución del contrato

El incumplimiento de las obligaciones contractuales esenciales.

22. Responsable del contrato

M^a Lourdes Prendes

23. Persona y datos de contacto

- Departamento proponente: Gestión de Espacios
- Persona de contacto: M^a Lourdes Prendes
- Correo electrónico: lprenendes@turismoycultura.asturias.es
- Teléfono: 985 185 858

En Gijón, a 2 de septiembre de 2019
LA JEFA DEL ÁREA DE GESTIÓN DE ESPACIOS

Fdo.: M^a Lourdes Prendes