



---

## INSTITUTO DE ASTROFÍSICA DE CANARIAS

### **MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA LICITACIÓN RELATIVA AL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-COMEDOR DE LA SEDE CENTRAL DEL INSTITUTO DE ASTROFÍSICA DE CANARIAS.**

#### **1. ÓRGANO DE CONTRATACIÓN**

Director del Instituto de Astrofísica de Canarias (en adelante, IAC).

#### **2. NÚMERO DE EXPEDIENTE DE LA LICITACIÓN**

LIC-24-018

#### **3. OBJETO DEL CONTRATO. ESTRUCTURA Y LOTES**

El objeto del contrato la explotación de la cafetería-comedor de la Sede Central del Instituto de Astrofísica de Canarias (IAC), con dirección en calle Vía Láctea s/n, 38205 La Laguna, Santa Cruz de Tenerife.

El servicio a prestar por el adjudicatario debe incluir:

Servicio diario de cafetería.

Servicio de desayuno.

Servicio diario de comedor (menús y platos combinados).

Servicio de comida para llevar ("take-away").

Servicio de máquinas de "vending".

Preparación y servicio de "coffee-break" para reuniones y eventos.

Preparación y servicio de comidas especiales para reuniones y eventos.

Limpieza de la cocina y sus instalaciones anexas.

Colaboración en el mantenimiento de los equipos, del mobiliario y del menaje.

Las prestaciones deberán llevarse a cabo sin entorpecer el normal desarrollo y el funcionamiento de las actividades de la Sede Central y durante los horarios que se determinen para cada servicio en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.



La ejecución del objeto del contrato deberá adecuarse a este pliego de prescripciones técnicas y al pliego de cláusulas administrativas particulares, ambos con carácter contractual.

La concesión del servicio de explotación de esta cafetería-comedor tiene por finalidad responder a las necesidades del personal que presta servicio en la sede central y de sus visitantes, así como la atención puntual en reuniones y eventos que se realicen en el recinto, y se justifica en razones de eficacia y eficiencia administrativa y de economía para todos ellos. En este sentido, el servicio de cafetería y comedor es de uso exclusivo del personal del IAC, de las contratadas que operan en el centro y de las personas invitadas por personal del centro. Con carácter general, la cafetería-comedor no se encuentra abierta al público en general.

#### **4. NOMENCLATURA CPV-2008**

- 55330000-2 Servicios de cafetería.

#### **5. PLAZO DE EJECUCIÓN Y PRÓRROGAS PREVISTAS**

Atendiendo a las prestaciones integrantes de la licitación, se propone un plazo de DOS (2) AÑOS, a contar desde el día que se estipule en el contrato.

En este sentido, se opta por un plazo de DOS (2) AÑOS, teniendo en cuenta que, por la propia naturaleza de las prestaciones, es necesario un periodo de adaptación por parte del adjudicatario que no es posible conseguir con un plazo más corto. Por otro lado, al tratarse de un contrato de concesión de servicios, se estima este plazo como el idóneo para que el adjudicatario pueda obtener los resultados esperados.

Dicho plazo de vigencia podrá ser prorrogado por un período máximo de DOS (2) AÑOS más (DOS prórrogas de una duración total de UN AÑO cada una de ellas).

Se espera que el hecho de prever dos prórrogas anuales motive en el adjudicatario que la prestación de los servicios cumpla con los estándares de calidad adecuado, lo que redundará en la satisfacción de los usuarios de las instalaciones y, por tanto, del propio IAC.

El plazo de vigencia propuesto se adecua en su totalidad a lo dispuesto en el art. 29.4 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, teniendo en cuenta la naturaleza de la prestación a contratar.

#### **6. LUGAR DE EJECUCIÓN**

En la Sede Central del Instituto de Astrofísica de Canarias (en adelante, IAC), con dirección en calle Vía Láctea s/n, 38205 La Laguna, Santa Cruz de Tenerife.



## **7. NECESIDADES ADMINISTRATIVAS A SATISFACER**

Se considera conveniente contar con un servicio de cafetería-comedor para facilitar a los empleados del Centro los servicios de cafetería, desayuno y almuerzo, dada la escasez de cafeterías que prestan este servicio en la zona y la incomodidad y pérdida de tiempo que representa el salir de las instalaciones del Centro.

Para desarrollar estas tareas IAC carece de personal propio, tal y como se pone de manifiesto en el informe de insuficiencia de medios adjunto al presente expediente.

## **8. PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN**

Procedimiento restringido, de acuerdo con lo previsto en el art. 131.2 de la LCSP, dado que se trata de un contrato de concesión de servicios especiales del Anexo IV.

## **9. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN**

El importe de los servicios de bar-cafetería será satisfecho directamente por los usuarios, sin que IAC destine partida económica a tal fin. Por tanto, no existe presupuesto base de licitación.

## **10. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO**

De conformidad con el artículo 101.1.b) de la LCSP, la determinación del valor estimado del contrato se realizará teniendo en cuenta el importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el IGIC, que, según las estimaciones de IAC, generaría la empresa concesionaria durante la ejecución del contrato como contraprestación por los servicios objeto del mismo.

El cálculo de la estimación del importe neto de la cifra de negocio se encuentra contenido en el informe de viabilidad económico-financiera incluido en el presente expediente.

Estimando la concurrencia del escenario probable, con unos ingresos estimados anuales de DOSCIENTOS VEINTINUEVE MIL OCHENTA EUROS (229.080,00 €), el valor estimado del contrato de concesión para la explotación de la cafetería-comedor ascendería a la cuantía de **NOVECIENTOS DIECISÉIS MIL TRESCIENTOS VEINTE EUROS (916.320,00 €)**, considerando las eventuales prórrogas.

No obstante lo anterior, se ha de indicar que el contrato de concesión de servicios de bar-cafetería no va a suponer ningún gasto para IAC.

## **11. CLASIFICACIÓN Y SOLVENCIA. JUSTIFICACIÓN Y REQUISITOS MÍNIMOS**

Los requisitos de solvencia propuestos se encuentran entre los previstos legalmente en 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. Los requisitos de solvencia propuestos se consideran los más apropiados para garantizar la adecuada ejecución del contrato. Por otro lado, se ha optado por establecer el volumen de negocios mínimo anual exigido en una cuantía menor al límite máximo establecido en el artículo 87.1.a) de la LCSP. El límite establecido permite garantizar la adecuada ejecución del contrato a la vez que fomenta la



conurrencia.

- **Clasificación**

No exigible la clasificación del empresario, de acuerdo con lo establecido en el artículo 77 LCSP.

- **Solvencia económica y financiera**

La solvencia exigida en el contrato es la siguiente:

- Volumen anual de negocios, en el ámbito al que se refiera el contrato, 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, de al menos una vez y media el valor anual del contrato, esto es, al menos, TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL SEICIENTOS VEINTE EUROS (343.620,00 €).
- Justificante de la existencia de un seguro de responsabilidad civil por riesgos profesionales por importe igual o superior a QUINIENTOS MIL EUROS (500.000 €).

- **Solvencia técnica o profesional**

La indicación de la solvencia exigida en el contrato es la siguiente:

- Relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que el que constituye el objeto del contrato en el curso de los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos y presentación de certificados de buena ejecución.

Se considerarán de igual o similar naturaleza los servicios o trabajos realizados por las empresas licitadoras que se correspondan con los dos primeros dígitos de la clasificación CPV de aquellos que constituyen el objeto del contrato.

El importe anual acumulado de los servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, en el año de mayor ejecución de los últimos tres años, deberá ser igual o superior al valor anual del contrato, esto es, DOSCIENTOS VEINTINUEVE MIL OCHENTA EUROS (229.080,00 €).

## 12. SUBCONTRATACION

El contratista podrá subcontratar con terceros la ejecución parcial del contrato, en los términos establecidos en el artículo 215 de la LCSP.



### 13. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

Nº Orden	Criterios	Ponderación
<b>1</b>	<b>Criterios cuya cuantificación depende de un juicio de valor</b>	<b>40</b>
1.1.	Calidad de los menús diarios	10
1.2	Calidad de los desayunos	5
1.3	Calidad de los menús especiales	5
1.4	Calidad de los Coffee-break	5
1.4	Calidad de platos combinados y ensaladas	5
1.5	Mejoras en la gestión medioambiental	5
1.6	Organización del servicio	5
<b>2.</b>	<b>Criterios evaluables mediante la aplicación de fórmulas</b>	<b>60</b>
2.1.	Precio del menú diario	10
2.2.	Precio de los coffe break	10
2.3.	Precio de los productos incluidos en el Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas	10
2.4.	Variedad de los platos combinados	10
2.5.	Variedad de los desayunos	10
2.6.	Precio de los menú especiales	10
<b>TOTAL CRITERIOS</b>		<b>100</b>

En relación a los criterios sujetos a juicio de valor, se justifica teniendo en cuenta que la calidad de las comidas (menú, desayunos, etc) que se sirvan en la cafetería es muy importante, dado que el personal que trabaja en el centro, unas 320 personas, consumen cada día y todos los días algún producto de la cafetería, con lo que el balance nutricional, la frescura y la cantidad de los alimentos que se sirvan redundarán directamente en su buena salud.

Hoy por hoy, el cuidado del medio ambiente es una prioridad en cualquier actividad que se realice. Es un deber de la Administración velar porque las empresas contratistas tengan prácticas que reduzcan el impacto ambiental. En el caso de una cafetería restaurante, implica utilizar ingredientes locales y de temporada, preferir productos orgánicos, implementar prácticas de reducción de residuos y reciclaje, optimizar el uso de recursos como agua y energía.

La calidad general del servicio, redundará en un buen hacer que beneficia tanto a la imagen de la Administración, como directamente al personal usuario que consumirá diariamente en



la cafetería como a la propia empresa adjudicataria. Por otra parte, las propuestas de mejora obligan al ofertante a leer detalladamente los Pliegos de condiciones, a conocer a fondo el servicio que va a prestar y sus condicionantes.

En lo que respecta a los criterios cuantificables automáticamente por fórmulas matemáticas, el precio y la variedad en todas las comidas es de gran importancia teniendo en cuenta que el personal que trabaja en el centro realiza consumiciones todos los días. Controlar los precios redundaría en el bienestar económico de los trabajadores. La variedad en las consumiciones redundaría en la buena salud y en el confort de los mismos.

#### **14. PARÁMETROS PARA CONSIDERAR OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS**

Respecto a los criterios relativos a bajas (criterios 2.1, 2.2, 2.3 y 2.5), se establecerá una comprobación numérica mediante el siguiente procedimiento:

1. Se calculará la media aritmética de las ofertas presentadas y admitidas.
2. Calculada ésta, se comprobará si hay ofertas cuya cuantía (importe en euros) sea superior a dicha media aritmética en más de 10 unidades porcentuales. En este caso, se procederá al cálculo de una nueva media aritmética tomando para el mismo todas las ofertas excepto las que superen en más de 10 unidades porcentuales a dicha media aritmética. Con base en esa nueva cantidad, se comprobará si existen ofertas cuya cuantía (importe en euros) sea inferior en más de 5 unidades porcentuales a esta nueva media calculada, las cuales serán consideradas en tal caso proposiciones anormales o desproporcionadas.

En el caso que no haya ofertas que superen en 10 unidades porcentuales a la primera media aritmética descrita en el párrafo anterior, se considerarán ofertas anormales o desproporcionadas las proposiciones cuya cuantía (importe en euros) sea inferior en más de 5 unidades porcentuales a la media aritmética de todas las ofertas presentadas y admitidas.

Con estos umbrales se pretende evitar que una reducción en el precio de los servicios ofertados provoque una disminución en la calidad, junto con la valoración de los criterios sujetos a juicio de valor.

#### **15. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN**

El adjudicatario deberá observar en la ejecución del contrato las siguientes obligaciones:

##### -Impulso a la producción ecológica

Al menos el 10 % de la materia prima utilizada en la elaboración de los menús, ensaladas y platos combinados debe provenir de producción ecológica certificada.

La finalidad de esta condición especial es mejorar la calidad en la prestación del servicio, estando directamente vinculada con el objeto del contrato.

##### -Medidas para la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero.

Al menos el 20% de la materia prima utilizada en la elaboración de los menús, ensaladas y platos combinados debe provenir de producción en la propia isla de Tenerife, al objeto de



reducir la emisión de gases generada por su transporte.

La finalidad de esta condición especial es reducir el impacto medioambiental en la ejecución del servicio, estando directamente vinculada con el objeto del contrato.

En San Cristóbal de La Laguna, a 4 de octubre de 2024

EI DIRECTOR

Valentín Martínez Pillet