

## MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA LICITACIÓN.

<b>Solicitud Nº</b>	<b>20240049000319</b>
<b>Objeto:</b>	Servicio de Cafetería-Restaurante para el centro de <b>umivale Activa</b> en Quart de Poblet (Valencia)

### NECESIDAD E IDONEIDAD DE LA CONTRATACION

Este contrato tiene por objeto atender las necesidades de cafetería y restauración en las instalaciones de la sede de **umivale Activa** en Quart de Poblet (Valencia), de uso exclusivo para los siguientes colectivos:

- Personal laboral de **umivale Activa**
- Trabajadores integrados en el colectivo protegido por **umivale Activa**
- Personal de empresas de servicios que desarrollan su actividad en la sede central de **umivale Activa** en base a una relación contractual existente entre la Mutua y la empresa en la que se integra el trabajador
- Personal distinto al anteriormente señalado y expresamente autorizado por la Dirección de **umivale Activa**

### NATURALEZA Y DURACIÓN

El contrato es de naturaleza privada y su duración es de 12 meses, con una posible prórroga de 12 meses de duración.

La duración ha sido determinada bajo el principio de mantenimiento de la estabilidad del servicio que se debe ofrecer a los colectivos de personas usuarias del servicio.

### DISTRIBUCION EN LOTES

El contrato se llevará a cabo sin acudir a la distribución por lotes habida cuenta de que la realización independiente de los diversos servicios comprendidos en su objeto podría dificultar la correcta ejecución del mismo.

Los servicios objeto de contrato, constituyen, prestaciones que no supone especialización diferenciada, su utilización y aprovechamiento no es independiente, constituyendo una unidad funcional (art. 99.3 LCSP)

El servicio que se pretende licitar es integral y no se puede dividir en lotes. La interrelación de los diversos contenidos es fundamental para lograr una mayor eficiencia de las prestaciones a contratar, por lo que no es recomendable separar los contenidos en lotes, ni desde el punto de vista económico ni desde el punto de vista funcional.



Código de verificación : 4ba4876113d76a6a

No procede la división en lotes del objeto del contrato, ya que la naturaleza de dicho objeto hace necesaria, para su correcta ejecución, la coordinación de las diferentes prestaciones que lo integran, que podría verse imposibilitada por su división en lotes y ejecución por una pluralidad de contratistas diferentes: Por la naturaleza y alcance de las prestaciones de servicios que son objeto de este contrato y dado que se debe considerar como una única unidad funcional, las modificaciones efectuadas en una parte del mismo, no coordinadas con el resto, pueden tener comportamientos o derivas no deseados comprometiendo la correcta ejecución del contrato, por lo que se estima que no es recomendable el fraccionamiento de las prestaciones en dos o más unidades funcionales separadas. Por consiguiente, se considera que la contratación independiente de las diversas prestaciones dificultaría la correcta ejecución del objeto del contrato desde el punto de vista técnico.

En definitiva, el expediente contempla un lote único porque resulta imprescindible la realización coordinada de las prestaciones que integran el objeto del contrato, y por ello resulta necesario que, para la mejor ejecución de todas las prestaciones, sean realizadas por un mismo contratista.

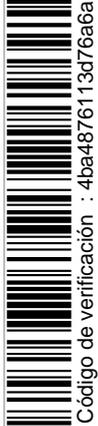
#### DETERMINACION DEL PRESUPUESTO Y VALOR ESTIMADO

En el Presupuesto de licitación sólo se incluye el gasto que se genera en este expediente para **umivale Activa** relativo a los denominados servicios especiales relacionados con las reuniones, reuniones de formación y otras actividades.

- Los prestados fuera de la zona delimitada como de “cafetería – restaurante”.
- Los servicios no incluidos en la relación de productos que puedan encargarse por parte de **umivale Activa** (desayunos, cócteles y menús especiales).

Y más concretamente los enumerados a continuación, sin perjuicio de los concretos y puntuales servicios que pueda exigir la organización de **umivale Activa**. Esta información es meramente estimativa, sin que la Mutua quede obligada a su ejecución, sino que se solicitaran en función de las necesidades reales que surjan durante la ejecución del contrato.

- Reuniones Coordinadores: 1 al año. Aprox. 200 personas.
- Reuniones de Divisiones.
  - *División de Operaciones*: 3 al año. Aprox. 20 personas



Código de verificación : 4ba4876113d76a6a



Código de verificación : 4ba4876113d76a6a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <https://contratacion.umivale.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigo/verificacion=4ba4876113d76a6a>

- *División de Atención al Cliente y Asesoría Jurídica: 3 al año Aprox. 11 personas.*
- *Director de la División de Organización y Administración: 3 al año Aprox. 15 personas*
- *Director de la División Médica y Prestaciones: 3 al año Aprox.15 personas*
- *Director de la División de Desarrollo de Personas y Tecnología 3 al año Aprox. 15 personas*
- *Director de la División de Control de Gestión 1 al año Aprox. 11 personas*
  
- **Comités Ejecutivos (Dirección): uno al mes. Aprox. 15 personas**
- **Comités de Procesos: uno al mes. Aprox. 15**
- **Comisiones Territoriales: 2 al año. Aprox. 20 personas**
- **Cursos de formación. Según Plan Formación anual. Datos 2023 a efectos informativos:**
  - *Modelo Excelencia umivale Activa – 270 personas, distribuidos en diferentes grupos y jornadas*
  - *Gestión Absentismo Avanzado – 25 pax , distribuidos en 2 grupos*
  - *Formación Sanitarios – 50 pax, en 2 grupos.*
  - *Gestión de llamadas – 15 pax, en 2 grupos.*
  
- **Juntas Directivas: Aprox. 4 al año. No se puede identificar el número de pax. Variante.**
- **Asamblea General: Aprox. 1 al año. No se puede identificar el número de pax. Variante.**
- **Asamblea Extraordinaria: Aprox. 1 al año**
- **Copa de Navidad a los empleados del centro de Quart: 1 al año. Aprox. 220 pax.**
- **Servicio directo e inmediato a Dirección. Precio Cafetería**

El cálculo del Presupuesto de Licitación y Valor Estimado ha sido realizado de acuerdo con lo prevenido en los artículos 100 y 101 de la LCSP:

Presupuesto sin IVA	Importe 10% IVA	Presupuesto IVA incluido	Importe Eventual de Prórrogas	Incremento Máximo modificaciones	Valor estimado del contrato
33.540,00 €	3.354,00 €	36.894,00 €	33.540,00 €	00,00 €	67.080,00 €

A efectos de determinar el presupuesto del contrato de referencia, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 100 y siguientes de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de

Contratos del Sector Público, para su cálculo, se ha tenido en cuenta el número de servicios estimados multiplicándolo por los precios establecidos como máximos (detallados en el Anexo I del Pliego de prescripciones técnicas) para la duración del contrato, así como, los precios de mercado analizados para las prestaciones incluidas en la licitación atendiendo igualmente a importes adjudicados por el mismo objeto en licitaciones anteriores (Ej: SER-22-0555-RRHH).

Se detalla desglose de costes a continuación:

Desglose del presupuesto base de licitación		
Presupuesto de ejecución (PE)	Costes Directos (98%)	28.581,92 €
	Costes Indirectos (2%)	583,30 €
	Subtotal	29.165,22 €
Gastos Generales	(9% s/PE)	2.624,87 €
Beneficio industrial	(6% s/PE)	1.749,91 €
Presupuesto de licitación, sin IVA		33.540,00 €
Presupuesto de licitación, con IVA		36.894,00 €

**Con respecto a la cifra de negocios estimada se hace constar que el adjudicatario será retribuido por los usuarios del resto de los servicios objeto del contrato.**

A efectos meramente informativos, se indican seguidamente los importes imputados en 2023 y hasta abril 2024 (satisfechos directamente al proveedor actual por los usuarios del servicio):

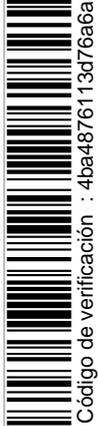
- *Importe comidas imputado 2023 a los trabajadores del centro de Quart : 129.683,12 €*
- *Importe comidas imputado hasta Abr'24 a los trabajadores del centro de Quart: 45.997,33 €*

Por su parte el sistema de determinación del precio es:

- **Precios Unitarios**, indicados en el Anexo I del Pliego de prescripciones técnicas

#### JUSTIFICACIÓN PROCEDIMIENTO DE LICITACION

Con respecto al procedimiento de licitación se acude al Procedimiento Abierto de los artículos 156 y siguientes de la LCSP por cuanto el mismo garantiza el cumplimiento de los principios que rigen la contratación pública: *libertad de acceso a las licitaciones, publicidad y transparencia de los procedimientos.*



Código de verificación : 4ba4876113d76a6a

## CRITERIOS DE SOLVENCIA

### **Económica:**

#### Volumen de negocios

Para ser admitidos los licitadores deberán acreditar un volumen anual de negocio referido al mejor ejercicio de los últimos tres disponibles no inferior a 50.310,00 €. (la acreditación de este requisito se solicitará a la proposición seleccionada como mejor oferta, en la fase previa a la adjudicación del contrato).

Seguro de Indemnización por riesgos profesionales por un importe mínimo de 300.000,00 €.

Con estos criterios de solvencia verificamos que la empresa adjudicataria tiene un volumen de negocio acorde al importe de la licitación, por lo que dicha empresa tiene una capacidad económica demostrada para llevar a cabo trabajos de similar envergadura a los del objeto del contrato.

### **Técnica:**

#### Relación de servicios

*Relación de servicios similares relativos al mismo CPV ejecutadas en los últimos tres años cuyo importe anual acumulado en el año de mejor ejecución no sea menos de 100.000,00 €, en el que se indique la fecha de prestación del servicio, el importe y el destinatario.*

*A efectos de acreditar dicha solvencia se aportará declaración Responsable*

Con estos criterios de solvencia, verificamos que la empresa adjudicataria ha prestado servicios similares acordes al importe de la licitación, por lo que dicha empresa tiene una capacidad profesional demostrada para llevar a cabo trabajos de similar envergadura a los del objeto del contrato.

## CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Los criterios que se utilizarán para determinar la oferta con mejor relación calidad-precio son los siguientes:

Las ofertas de las empresas licitadores serán valoradas hasta con un máximo de 100 puntos, aplicando los criterios que se indican a continuación:



Código de verificación : 4ba4876113d76a6a

	<b>Criterio</b>		<b>Puntos</b>
<b>I.</b>	<b>Criterios evaluables mediante formula o de forma automática</b>		<b>50</b>
<b>I.1</b>	<b>Oferta económica</b>		<b>45</b>
I.1.1.	Preció por Menú	20	
I.1.2.	Precios de Cafetería	5	
I.1.3.	Precios por Almuerzo	5	
I.1.4.	Precios por Desayuno	5	
I.1.5.	Precios para Servicios Especiales	10	
<b>I. 2</b>	<b>Criterio cualitativo evaluable automáticamente</b>		<b>5</b>
	Puesta en conocimiento de Desarrollo de Personas de los resultados de análisis bacteriológicos y estudios bromatológicos	5	
<b>II.</b>	<b>Criterios Cualitativos evaluables mediante juicio de valor</b>		<b>50</b>
II.1.	Menús: variedad y calidad de productos ofertados y materias primas	30	
II.2.	Servicios especiales: variedad y calidad de productos ofertados y materias primas	10	
II.3.	Planificación: ciclo de menús mensuales	6	
II.4.	Organización general de los servicios	4	

**I. CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE FORMULA O DE FORMA AUTOMATICA**

**I. 1. OFERTA ECONÓMICA. Hasta 45 puntos**

- El licitador deberá facilitar **obligatoriamente** el precio unitario **de todos** los servicios que vayan a ser objeto del contrato y que se encuentran recogidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Los precios unitarios ofertados no podrán ser superiores a los precios unitarios máximos establecidos en el Anexo I del PPT.
- La puntuación se otorgará según la siguiente ponderación:

	Concepto	Puntuación
I.1.1.	Preció por Menú	20
I.1.2.	Precios de Cafetería	5
I.1.3.	Precios por Almuerzo	5
I.1.4.	Precios por Desayuno	5
I.1.5.	Precios para Servicios Especiales	10

- La valoración se hará de manera separada en cada uno de los 5 subcriterios indicados, siendo la fórmula a aplicar en cada uno de ellos la siguiente:



$$Puntuación = Puntuación Máxima \times \frac{Oferta Mínima Presentada}{Oferta a Valorar}$$

- Como “**Oferta a Valorar**” en cada uno de los 5 subcriterios, se entenderá el sumatorio de los precios de cada uno de los artículos que los conforman.
- La puntuación total será la suma de las puntuaciones obtenidas en cada apartado. Los resultados de la aplicación de las fórmulas se harán con dos decimales redondeados al alza.

## **I.2 CRITERIO CUALITATIVO EVALUABLE AUTOMÁTICAMENTE. 5 puntos**

La distribución de la puntuación máxima prevista será la siguiente:

- ✓ Plazo (en días), por debajo del máximo de 7 días indicado en pliegos, en el que el adjudicatario pondrá en conocimiento de DDPP los resultados de los análisis bacteriológicos y de los estudios bromatológicos que por parte del adjudicatario se realicen. La asignación de puntos será como sigue:  
Se otorgará la máxima puntuación al menor plazo ofertado, y las restantes se valorarán proporcionalmente, de conformidad con la siguiente fórmula:

$$Puntuación = Puntuación Máxima \times \frac{Oferta Mínima Presentada}{Oferta a Valorar}$$

## **II. CRITERIOS CUALITATIVOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR. Hasta 50 puntos**

La valoración se realizará en función de los detalles y la calidad de la información presentada por el licitador a fin de que **umivale Activa** pueda tener una visión global de los servicios ofertados por el mismo, su metodología y soluciones propuestas en cada caso.

En todo caso deberá expresarse por el licitador tanto los medios materiales como personales que destinará a la ejecución del contrato objeto de la presente licitación.

Deberá presentar, siguiendo el orden, y se valorará según la puntuación prevista en el cuadro resumen anterior, lo siguiente:

- ✓ Menús propuestos, variedad, calidad de los productos (detalle de la calidad y composición de cada alimento), guarnición, almuerzo popular. **Hasta 30 puntos.**
- ✓ Servicios especiales, variedad, calidad de los productos (detalle de la calidad y composición de cada alimento). **Hasta 10 puntos.**
- ✓ Planificación. Ciclo de menús mensuales: Se valorará la variedad y rotación; con una rotación mínima de 30 días, adecuados a las estaciones de verano e invierno y para cada tipo de dieta. **Hasta 6 puntos.**
- ✓ Organización general de los servicios: Planificación completa del servicio: horarios de elaboración de cada tarea, compras de materias primas, recogida y lavado de menaje, así como, cualquier otro elemento organizativo que asegure la buena ejecución del servicio. **Hasta 4 puntos.**

### **Umbral Mínimo de Puntuación**

Para asegurar la calidad y eficiencia de la prestación del servicio, se fija un umbral mínimo de puntuación a obtener por los diferentes licitadores en la valoración de las proposiciones presentadas como criterios cualitativos (sometidos a juicio de valor). La no obtención por el licitador de la puntuación mínima requerida



Código de verificación : 4ba4876113d76a6a

imposibilitará el acceso a la siguiente fase de la licitación y comportará su exclusión del procedimiento (Art. 146.3 LCSP).

UMBRAL DE CALIDAD EN LA OFERTA TÉCNICA EVALUABLE MEDIANTE JUICIOS DE VALOR:	
1. Se contempla Umbral de Calidad:	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
2. Puntuación mínima exigida:	30 puntos (60%)



Código de verificación : 4ba4876113d76a6a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://contratacion.umivale.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=4ba4876113d76a6a>