

## MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO

DENOMINACIÓN:  
SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE UN  
EVENTO ENMARCADO EN EL PROYECTO MRR “UNIVERSIDAD  
PYME”

NÚM. DE EXPEDIENTE:  
FEV30-2022

FIRMAS DIGITALES:

Susana Cortés Bohórquez  
Saúl del Amo Enrique

### **I. Objeto del Contrato. Descripción conforme al artículo 99 de la Ley 9/2017:**

El objeto del presente procedimiento es la contratación de los servicios de restauración necesarios para la realización de un evento en el Palacio de Congresos de Mérida, como parte del proyecto **Universidad Pyme** promovido por el SEPE y Fundae, los días **19, 20 y 21 de octubre** de 2022.

FEVAL no dispone de los servicios de restauración necesarios por lo que es preciso contar con la colaboración de una empresa con experiencia y capacidad para llevarlo a cabo.

Los servicios objeto de contratación se consideran necesarios para facilitar el desarrollo fluido del evento. Para ello se hace necesario la contratación de un servicio de catering que dé cobertura y dotación a las diferentes actividades que durante estos días se llevarán a cabo conforme al programa previsto.

Por las razones citadas, el objeto del contrato incluye, la contratación de la empresa que sea capaz de llevar a cabo, bajo la supervisión y en coordinación con Feval, los trabajos y servicios profesionales necesarios y suficientes para llevar a buen término la realización del evento “Universidad Pyme” en Extremadura.

### **II. Naturaleza y extensión de las necesidades que pretenden cubrirse mediante el contrato proyectado, así como la idoneidad de su objeto y contenido para satisfacerlas, conforme al artículo 28.1 de la Ley 9/2017:**

La Institución Ferial de Extremadura | FEVAL es un Consorcio público formado por la Junta de Extremadura, Diputación Provincial de Badajoz, Diputación Provincial de Cáceres y el Ayuntamiento de Don Benito, que cuenta con un área destinada a Gestión y Organización de FERIAS Y EVENTOS con más de 40 años de experiencia.

Las numerosas Ferias y Certámenes, organizados a lo largo del año, son un factor decisivo en la proyección nacional e internacional de la región. Las más destacadas son AGROEXPO (Feria Internacional de Agricultura), FIO (Feria Internacional de Ornitología), FIAL (Feria Ibérica de Alimentación), IBEROVINAC (Salón del Vino y la Aceituna), FERINARTE (Feria de la Artesanía), Feval MOTOR (Feria de la Automoción y Servicios Afines), FICON (Feria de la Construcción, Medio Ambiente, Renovables e Inmobiliario), CELEBRARTE (Extremadura de Bodas y Celebraciones) y DEPORLIFE (Feria del Deporte, Ocio y Tiempo Libre).

El proyecto *Universidad Pyme* está promovido por el SEPE y desarrollado por Fundae en colaboración con las administraciones territoriales y locales y con los agentes sociales. Dentro de este proyecto general se prevé realizar un evento en la comunidad autónoma de Extremadura los días 19, 20 y 21 de octubre.

Las necesidades para el evento serán:

En los apartados siguientes se describen los servicios, características y requisitos que conforman el objeto del contrato y que el licitador deberá prestar. Estos requisitos deben entenderse como mínimos obligatorios.

La empresa adjudicataria será la responsable de la coordinación de los trabajos previstos siguiendo las orientaciones de Feval en estrecha colaboración con los equipos y responsables que, a tal efecto, designen dicha entidad.

- 1. Servicios de catering:** Para proporcionar el servicio de restauración que cubra las siguientes necesidades:

- Servicio de café para 500 personas los días 19, 20 y 21 de octubre por la mañana (alrededor de las 11:00 horas).

Composición mínima del servicio:

- Café e infusiones
  - Zumo
  - Agua
  - Bollería dulce
  - Panecillo y/o bollería salada
- Servicio de lunch para 500 personas los días 19 y 20 de octubre (alrededor de las 14:00 horas)

Composición mínima del servicio:

- Jamón ibérico y queso de Extremadura
  - 5 aperitivos fríos
  - 4 aperitivos calientes
  - 1 postre
  - Bebidas: Agua mineral, Vino blanco y tinto extremeño, cervezas y refrescos.
- Nota: La propuesta de aperitivos fríos, calientes y postre deben variar cada día.
- Servicio de agua para ponentes y otros invitados (alrededor de 300 botellines), los días 19, 20 y 21 de octubre.

2. **Explotación de bar-cafetería:** Para ofrecer servicio de bebidas, snack, etc., en horario del congreso.

**III. Justificación de la insuficiencia de Medios en caso de tratarse de un Contrato de Servicios, conforme al artículo 116.4 de la Ley 9/2017.**

Al carecer de medios propios para realizar las distintas actividades que componen el objeto del contrato, es necesario acudir a la contratación externa del servicio con una entidad especializada en este ramo de actividad, siendo esta fórmula de realización de la prestación objeto del contrato la más adecuada.

**El valor estimado del contrato con una indicación de todos los conceptos que lo integran, incluyendo siempre los costes laborales si existiesen, de conformidad con artículos 116.4 y 101 de la LCSP.**

Presupuesto estimado (IVA excluido): 39.400 €

IVA: 43.340 €

Presupuesto base de licitación: 39.400 €

IVA: 43.340 €

#### IV. Unidades tramitadoras responsables

*A. Unidad técnica encargada del seguimiento y ejecución ordinaria del contrato que figure en los pliegos, según art.62.1 de la LCSP.*

La persona encargada del seguimiento y ejecución del contrato será D. Saúl del Amo Enrique. Responsable del Departamento de Ferias y Eventos.

*B. A efectos de presentación de la factura por parte del contratista, indicación del Registro administrativo de remisión al órgano administrativo o unidad a quien corresponda la tramitación de la misma, según D.A.32ª:*

Datos de facturación electrónica:

Oficina Contable: GE0003530 INSTITUCION FERAL EXTREMADURA  
Órgano Gestor: GE0003530 INSTITUCION FERAL EXTREMADURA  
Unidad Tramitadora: GE0003530 INSTITUCION FERAL EXTREMADURA

#### V. Justificación de la elección del Procedimiento.

De acuerdo con lo dispuesto en el art. 159.6 de la LCSP 9/2017, el procedimiento de adjudicación será el procedimiento abierto simplificado abreviado.

#### VI. En caso de que no existan lotes justificación de tal hecho, de conformidad con artículo 116.4 y 99.1 de la LCSP.

Se establece un único lote.

#### VII. Identificación del Responsable del Contrato, de conformidad con el artículo 62.1

El responsable del contrato será D. Saúl del Amo Enrique. Responsable del Departamento de Ferias y Eventos.

Duración. La duración del contrato los días 19,20 y 21 de octubre de 2022.

#### VIII. Criterios de adjudicación.

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la mejor oferta se atenderá a un único criterio de adjudicación que será el precio, la fórmula aplicable será:

$$A = (100 \times C) / B$$

Siendo:

A = puntuación a calcular

B = oferta de la empresa respecto de la cual se pretende calcular la puntuación

C = oferta más económica

Obtenida la puntuación de todas las ofertas resultará seleccionada la que obtenga mayor puntuación.

Criterios de solvencia técnica o profesional, económica y financiera: No procede por tratarse de un procedimiento abierto simplificado sumario por razón de la cuantía.

**Unidad tramitadora.**

**Autoriza.**

Fdo. Saúl del Amo Enrique

Fdo. Susana Cortés Bohórquez.  
Directora General.