

**MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO DE SERVICIOS NECESARIOS PARA LA  
EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERIA DE LA AUTORIDAD PORTUARIA DE LA BAHIA DE  
ALGECIRAS**

**1.- NECESIDAD E IDONEIDAD DE LA CONTRATACIÓN**

La Autoridad Portuaria de la Bahía de Algeciras, dada la ubicación de sus oficinas y que los trabajadores sólo disponen, por Convenio, de 30 minutos para realizar el desayuno, necesita disponer de una cafetería próxima a sus instalaciones, además de poder ofrecer comidas diarias para el personal.

Para cubrir esta necesidad, con fecha 18 de agosto de 2021, se publicó, en la Plataforma de Contratación del Sector Público, Anuncio de Licitación del Expediente nº 2021-048, para la contratación del servicio de explotación de la cafetería de la Autoridad Portuaria de la Bahía de Algeciras, cuyo procedimiento finalmente se declaró desierto, como consta en la Resolución, dictada por el órgano competente, de fecha 17 de septiembre de 2021.

**2.- OBJETO Y CALIFICACIÓN DEL CONTRATO.**

El objeto del presente contrato es la explotación de la cafetería, que es una unidad patrimonial con vida propia, susceptible de ser inmediatamente explotada.

En este sentido, la adjudicación comprende la entrega de una serie de elementos materiales y mobiliario, aptos para el ejercicio de la actividad a la que se va a dedicar, que se reflejará en el inventario anexo al acta de entrega correspondiente y que deberán ser restituidos a la finalización del contrato en el mismo estado en que se entregan.

A los efectos de identificar las prestaciones que son objeto del contrato se utiliza el «Vocabulario común de contratos públicos», aprobado por el Reglamento (CE) n.º 2195/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 5 de noviembre de 2002, por el que se aprueba el Vocabulario común de contratos públicos (CPV), o normativa comunitaria que le sustituya. Su codificación es la siguiente:

**55300000-3 Servicios de restaurante y de suministro de comidas**

Teniendo en cuenta la definición de su objeto y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se trasponen 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 (en adelante LCSP), el contrato debe ser calificado como contrato de servicios

**3.- DIVISIÓN EN LOTES.**

No procede la división en lotes de conformidad con lo previsto en el art. 99 de la LCSP.





Se justifica la no división por lotes por la naturaleza del objeto del contrato, al implicar la necesidad de coordinar la ejecución de las diferentes prestaciones, cuestión que podría verse imposibilitada por su división en lotes y ejecución por una pluralidad de contratistas diferentes.

#### 4.- PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO/PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN.

1 año de contrato prorrogable 4 años más, uno a uno.

#### 5.- PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.

La adjudicación se realizará utilizando el procedimiento abierto regulado en los arts. 156 a 158 de la LCSP.

#### 6.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

La adjudicación se realizará utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio, dada las características del contrato y de acuerdo con lo previsto en el art. 145 LCSP. Se usarán criterios de adjudicación cuantificables mediante juicio de valor (criterios cualitativos) y criterios de adjudicación evaluables de manera automática mediante cifras o porcentajes por la utilización de fórmulas (criterios económicos) Los criterios cualitativos y valorables mediante juicio de valor tendrán una puntuación sobre 100 de 49 puntos, los criterios cualitativos valorables mediante fórmulas tendrán una puntuación sobre 100 de 11 puntos y el resto corresponderá a los criterios económicos (el precio) Las ofertas situadas en el intervalo de calidad técnica inaceptable, entendiéndose por tales a aquellas que no alcancen un umbral mínimo del 50 por ciento de la puntuación en el conjunto de los criterios cualitativos, no serán tomadas en consideración para el cálculo de las ofertas anormalmente bajas ni para la determinación de la oferta más ventajosa, de manera que, en el caso de no existir ofertas en el otro intervalo, se procederá a declarar desierta la licitación, al no haber concurrido al mismo ofertas de calidad técnica suficiente:

| VALORACIÓN                                                                                                                                                           |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Criterios de adjudicación cuantificables mediante juicio de valor                                                                                                    | Puntos         |
| <input checked="" type="checkbox"/> La calidad, incluido el valor técnico:                                                                                           |                |
| 1. Se presentará un desglose detallado conforme a lo dispuesto en el PPT para los menús diarios, indicando descripción de los componentes, cantidades y calidades.   | Hasta 3 puntos |
| 2. Se presentará un desglose detallado conforme a lo dispuesto en el PPT para los menús de trabajo, indicando descripción de los componentes, cantidades y calidades | Hasta 3 puntos |
| 3. Se presentará un desglose detallado conforme a lo dispuesto en el PPT para los menús ejecutivos, indicando descripción de los componentes, cantidades y calidades | Hasta 3 puntos |





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 4. Se presentará un desglose detallado conforme a lo dispuesto en el PPT para los menús de eventos, indicando descripción de los componentes, cantidades y calidades                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Hasta 3 puntos  |
| 5. Se presentará un desglose detallado conforme a lo dispuesto en el PPT para los servicios especiales (desayunos de trabajo y cocktail-aperitivo), indicando descripción de los componentes, cantidades y calidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Hasta 3 puntos  |
| 6. Plan de explotación de la Sede dónde se contemple al menos los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> <li>o Modelo de establecimiento y tipo de consumidores previstos</li> <li>o Mejoras estéticas del establecimiento</li> <li>o Mejoras en la división de zonas: vestíbulo o zona de espera con servicio de bar, zona de clientes climatizada, comedor privado, zona de terraza</li> <li>o Mejoras en la estructura del personal: turnos, uniformidad, formación.</li> <li>o Horarios de prestación del servicio, dentro de los límites previstos en la cláusula tercera del PPT</li> <li>o Limpieza, desinfección y desinsectación.</li> <li>o Medidas de ahorro energético</li> </ul> | Hasta 30 puntos |
| <input checked="" type="checkbox"/> Las características medioambientales<br>Ofrecer planes de reducción de residuos adicionales como pueden ser: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servir agua siempre del grifo en jarras y nunca envasada.</li> <li>• Servir bebidas (refrescos, zumos, vino...) en envases de vidrio individuales o en vasos o copas de cristal rellenas a partir de envases de mayor formato y/o mediante un dispensador/tirador.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                        | Hasta 4 puntos  |
| <b>Criterios de adjudicación evaluables de manera automática mediante cifras o porcentajes por la utilización de fórmulas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Puntos</b>   |
| Compromiso de proveedores de proximidad (Campo de Gibraltar)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3               |
| Compromiso de frutas y verduras frescas de temporada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3               |
| Compromiso de incluir platos temáticos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2               |
| Compromiso de incluir platos veganos o vegetarianos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3               |
| <b>Criterios de adjudicación evaluables de manera automática mediante cifras o porcentajes por la utilización de fórmulas (El precio)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 |
| <p><i>Se le asignarán 40 puntos a la oferta más económica, asignándose al resto de ofertas la puntuación obtenida mediante el siguiente criterio de valoración:</i></p> <p><b>PE= (40 x Baja de la Oferta)/(Baja de la Oferta más económica)+60</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |





## 7.- SOLVENCIA ECONÓMICA O FINANCIERA Y TÉCNICA O PROFESIONAL, CLASIFICACIÓN Y HABILITACIÓN PROFESIONAL O EMPRESARIAL.

Los indicados en el cuadro de características:

- Solvencia económica y financiera:
  - Volumen de negocio mínimo anual exigido por referencia de cada lote o grupos de lotes (en caso de que se adjudiquen varios lotes a ejecutarse al mismo tiempo) del licitador o candidato, que referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos deberá ser al menos una vez y media el valor estimado del contrato cuando su duración no sea superior a un año, y al menos una vez y media el valor anual medio del contrato si su duración es superior a un año, es decir, 75.000,00 €
- Solvencia técnica o profesional:
  - Relación de los principales servicios:
    - Una relación de los principales servicios efectuados, en los tres últimos años, de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior al 70 por ciento de la anualidad media del contrato
    - Indicación del personal técnico o de las unidades técnicas, integradas o no en la empresa, participantes en el contrato, especialmente aquellos encargados del control de calidad.
    - Se exige un equipo de técnicos participantes en el contrato que reúnan como mínimo las siguientes condiciones:

| Nº profesionales | Titulación/acreditación académica o profesional requerida | Horas Semana |
|------------------|-----------------------------------------------------------|--------------|
| 1                | Cocinero                                                  | 40           |
| 1                | Camarero                                                  | 40           |
| 2                | Camarero                                                  | 20           |

## 8.- ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS PERSONALES O MATERIALES.

No procede.

## 9.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN.

- De tipo medioambiental:

Condición medioambiental: El contratista deberá proceder a la separación selectiva de residuos y a su depósito en los contenedores facilitados por la APBA a tal efecto

- De tipo social:





### Obligación de evitar estereotipos sexistas.

En toda la documentación, publicidad, imagen o material que se genere con motivo de la ejecución del contrato, la empresa o entidad adjudicataria, así como la subcontratista en su caso, deberá emplear un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar una imagen con valores de igualdad, presencia equilibrada, diversidad, corresponsabilidad y pluralidad de roles e identidades de género.

- A su vez se exige la siguiente habilitación:

Los licitadores deberán contar con las autorizaciones pertinentes y exigibles para el desarrollo de los servicios objeto de presente pliego conforme a la normativa de aplicación vigente

### 10.- PRESUPUESTO DE LICITACIÓN.

El precio del contrato está formulado en términos de precios aplicables a tanto alzado a la totalidad de las prestaciones del contrato.

El presupuesto de licitación máximo se fija de la siguiente forma:

| Presupuesto    | I.V.A.     | Presupuesto Base de Licitación IVA incluido |
|----------------|------------|---------------------------------------------|
| 50.000,00€/año | 5.000,00 € | 55.000,00 €/año                             |

Desglose del presupuesto de licitación:

|                                | Descripción                                                                                                                   | Importe euros |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Costes directos</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Incluyen los costes de mano de obra, materiales y equipos</li> </ul>                   | 39.000,00     |
| <b>Costes indirectos</b>       | % de los costes directos                                                                                                      | 2.700,00      |
| <b>Otros gastos</b>            |                                                                                                                               |               |
| <b>Gastos generales</b>        | 13% del presupuesto de ejecución material                                                                                     | 5.700,00      |
| <b>Beneficio Industrial</b>    | 6 % del presupuesto de ejecución material                                                                                     | 2.600,00      |
| <b>Importe de los trabajos</b> | Presupuesto de ejecución material(costes directos e indirectos), incrementado con los gastos generales y beneficio industrial | 50.000,00     |





Distribución por anualidades del presupuesto:

| <b>Anualidad</b>   | <b>Importe base licitación sin IVA</b> | <b>IVA</b> | <b>Total Valor estimado IVA incluido</b> |
|--------------------|----------------------------------------|------------|------------------------------------------|
| 2022               | 50.000,00                              | 5.000,00   | 55.000,00                                |
| 2023 (1ª prórroga) | 50.000,00                              | 5.000,00   | 55.000,00                                |
| 2024 (2ª prórroga) | 50.000,00                              | 5.000,00   | 55.000,00                                |
| 2025 (3ª prórroga) | 50.000,00                              | 5.000,00   | 55.000,00                                |
| 2026 (4ª prórroga) | 50.000,00                              | 5.000,00   | 55.000,00                                |

#### 11.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El valor estimado de contrato asciende a la cantidad de 250.000,00 €, desglosado de la siguiente forma:

| <b>Importe base licitación</b> | <b>Prórrogas</b> | <b>Modificaciones</b> | <b>Total Valor estimado</b> |
|--------------------------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|
| 50.000,00                      | 200.000,00       | ---                   | 250.000,00                  |

#### 12.- TAREAS CRÍTICAS QUE NO PODRÁN SER OBJETO DE SUBCONTRATACIÓN.

No procede

#### 13.- SUBROGACIÓN EN CONTRATOS DE TRABAJO.

No procede

#### 14.- CONDICIONES ESPECIALES DE COMPATIBILIDAD.

No procede

#### 15.- INFORME VINCULANTE DE PUERTOS DEL ESTADO EN OBRAS CUYO PRESUPUESTO EXCEDE DE 3.000.000 € O ESTÉN FINANCIADOS CON FONDOS PROCEDENTE DE LA UNIÓN EUROPEA O DE OTROS ORGANISMOS INTERNACIONALES

No procede

#### 16.- INFORME DE INSUFICIENCIA DE MEDIOS EN EL CASO DE CONTRATOS DE SERVICIOS

La APBA no dispone de medios para poder prestar este tipo de servicios

#### 17.- NECESIDAD DE AUTORIZACIÓN PARA CONTRATAR DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 324 LCSP.





No procede evacuar el trámite de autorización regulado en el art. 324 LCSP de conformidad con lo establecido en la Resolución de 7 de mayo de 2018, de la Secretaría de Estado de Infraestructuras y Vivienda por la que se fija la cuantía del valor estimado de contratación a los efectos previstos en el artículo 324.5 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público. (BOE nº 115 de 11 de Mayo)

Algeciras, a la fecha indicada en el pie de firma

*Firmado y aprobado*

*Jefe del Área/Departamento*

*Vº Bº*

*Dirección General*

