

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE HOSTELERÍA DE LA CASETA MUNICIPAL DE LA FERIA DE OTOÑO Y DEL CABALLO DE LA CIUDAD DE HUELVA, PARA LOS AÑOS 2024 Y 2025.

Nº Expediente:

Tipo de Contrato: CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL

Procedimiento Adjudicación: ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO CON VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

PRIMERO.- NATURALEZA Y EXTENSIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE CUBRIR CON EL CONTRATO Y LA IDONEIDAD DE SU OBJETO Y CONTENIDO PARA SATISFACERLO.

El objeto del contrato consiste en la explotación del servicio de hostelería de la Caseta Municipal de la Feria de Otoño y del Caballo de la ciudad de Huelva, durante los años 2024 y 2025, en los días en que se celebren las mismas, con una duración de dos años, con posibilidad de ampliación, de mutuo acuerdo, mediante prórrogas anuales, con un máximo de dos años.

Su celebración es necesaria para el cumplimiento y realización de los fines de este Ayuntamiento. Es por ello que existe una clara necesidad, que se satisface con la contratación que se pretende, por lo que la relación con el objeto del contrato es directa, clara y proporcional.

Dichas actividades necesariamente deben contratarse con personas físicas o jurídicas especializadas dado que el Ayuntamiento carece dentro de su organización y servicios de personal cualificado suficiente para la realización del objeto del contrato, y no se considera conveniente su asunción por los costes que ello conllevaría (contratación de personal cualificado en hostelería y adquisición de la necesaria infraestructura de hostelería).

Asimismo, se hace constar que ninguna tercera empresa ha participado previamente en la elaboración de las especificaciones técnicas o de los documentos preparatorios del contrato o ha asesorado al órgano de contratación durante la preparación del procedimiento de contratación.

SEGUNDO.- REPERCUSIONES DEL CONTRATO EN LOS TÉRMINOS DEL ART. 7.3 LOEPYSF.

La ejecución de contrato no conllevará gastos para el Ayuntamiento, sino que por el contrario, supone un ingreso para el mismo. Asimismo, tampoco conlleva gastos adicionales a los establecidos en el presente expediente de contratación, ni

requerirá de un mantenimiento extraordinario.

TERCERO.- JUSTIFICACIÓN EN EL EXPEDIENTE DE LOS TÉRMINOS Y CIRCUNSTANCIAS SEÑALADAS EN EL Art. 116.4 LCSP.

a) Elección del procedimiento de licitación.

Visto el art. 131 de la LCSP que establece que la adjudicación se realizará ordinariamente utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio, y utilizando el procedimiento abierto o el procedimiento restringido, salvo los contratos de concesión de servicios especiales del Anexo IV, que se adjudicarán mediante este último procedimiento.

Resultando que a los efectos de lo establecido en el dicho artículo el procedimiento de contratación elegido, abierto simplificado abreviado con varios criterios de adjudicación, es el que mejor se ajusta a las necesidades municipales, por razón de la cuantía, y con objeto de fomentar la concurrencia se utiliza el procedimiento abierto.

b) Criterios de solvencia técnica o profesional, y económica y financiera, y los criterios que se tendrán en consideración para adjudicar el contrato, así como las condiciones especiales de ejecución del mismo.

B1) Criterios de solvencia: son los establecidos en la ley, dado que los mismos se consideran suficientes y una mayor exigencia en los mismos podría limitar la concurrencia.

Los licitadores deberán poseer solvencia técnica y económica, en la explotación de servicios de hostelería similares a los recogidos en este pliego de prescripciones técnicas.

Los licitadores deberán acreditar su solvencia económica y financiera, para la ejecución de los trabajos incluidos en este Pliego, mediante la acreditación del volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiera el contrato, que referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos deberá ser al menos una vez y media el valor medio anual del contrato.

Los licitadores deberán acreditar su solvencia técnica o profesional, para la ejecución de los trabajos incluidos en este Pliego, mediante la acreditación de la realización de trabajos de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato en el curso de los tres últimos años, cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior al 70% de la anualidad media del contrato.

Cuando el contratista se trate de una empresa de nueva creación, su solvencia técnica se acreditará por cualquiera de los medios previstos en el art. 90, apartados b) a i).

Asimismo, los licitadores que concurran a la licitación deberán acreditar disponer de la siguiente **habitación profesional**, que permita considerar al empresario como legalmente capacitado para la ejecución del contrato, y siendo

exigible la acreditación previa de dicha circunstancia:

- Disponer de Registro Sanitario.

B2) Criterios de adjudicación: los criterios de adjudicación establecidos en el pliego de prescripciones técnicas tratan de encontrar la mejor oferta posible, que atienda los intereses del Ayuntamiento en cuando a la relación calidad – coste del contrato.

El carácter esencial de los criterios de evaluación busca definir un proceso basado en criterios que garanticen el respeto a los principios de transparencia, no discriminación e igualdad de trato, así como a evaluación de las ofertas en términos de competencia efectiva.

Se establecen como criterios de adjudicación los siguientes: la oferta económica, la propuesta de precios, la adscripción al contrato de un número de camareros/as y cocineros/as que superen el mínimo establecido en los pliegos, y las mejoras consistente en el revestimiento interno de la caseta, con objeto de dotarla de mayor confortabilidad, entendiéndose que con estos cuatro criterios se lograra la mejor oferta en términos de servicio calidad/coste.

El primero de los criterios (oferta económica) otorga al Ayuntamiento el obtener un mayor beneficio al propiciar un alza en el canon establecido en los pliegos para la concesión de la explotación. La máxima puntuación para este criterio es de **40 puntos**, y se asignará a la oferta que ofrezca un mayor porcentaje de alza. El resto de las ofertas se valorarán, proporcionalmente, aplicando la siguiente expresión matemática:

$$PA = 40 * (AA/Amax)$$

Donde

PA = puntuación de la oferta A

AA = alza de la oferta A, expresada en tanto por cien sobre el tipo de licitación.

Amax = alza máxima, expresada en tanto por cien.

Se ajustará a dos decimales los cálculos de los porcentajes de baja.

El segundo criterio, la propuesta de precios, prima los mejores precios ofertados de los artículos (bebida y comida) ofrecidos al público que acuda a la caseta municipal, de manera que los precios más bajos supondrán un beneficio para los usuarios de la misma, lo que conllevará un aumento de la puesta en valor de las Fiestas que comprenden el objeto del contrato.

Se valorará según la lista de precios propuestos, hasta un máximo de 40 puntos, estableciéndose una valoración de punto (1,00 punto) por artículo del listado recogido en el anexo 1. El producto con mejor (menor) precio recibirá la máxima ponderación por artículo (1,00 puntos) y aplicando una regla de tres inversa se valora los precios del resto de ofertas.

A = mejor precio producto (precio más bajo).

B = precio a valorar.

Puntos oferta producto a valorar = (A/B).

Una vez valorados todos los artículos de manera individual, el sumatorio de las puntuaciones obtenidas será la ponderación de la oferta.

Será imprescindible para admitir la oferta que todos los productos de la lista estén ofertados.

La propuesta de precios deberá venir acompañada de una memoria de calidades de los productos empleados en la oferta, a los efectos de verificación del cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos en el pliego.

En los precios ofertados se entenderán incluidos a todos los efectos los impuestos.

El tercer criterio prima la prestación de un mejor servicio, al ponderar el incremento de recursos personales (camareros/as y cocineros/as), sobre los mínimos establecidos en el pliego, redundando en una mejor atención al público usuario de la caseta.

Se presentará una Memoria descriptiva de la explotación, otorgándose un máximo de 10 puntos, en la que se describirá la organización del servicio, y en la que se deberán incluir los medios personales de los que va a disponer para la puesta en marcha del mismo. Para su valoración se otorgarán:

- a) 2 puntos por cada camarero/a que supere el mínimo exigido en este Pliego de Prescripciones Técnicas
- b) 2 puntos por cada cocinero/a que supere el mínimo exigido.

Dicha Memoria, asimismo, deberá hacer constar y detallar las instalaciones técnicas que dispone para el ejercicio de la actividad, y los medios empleados para ejercerla, haciendo constar los medios de que dispone (instalaciones fijas de refrigeración / congelación, menaje de hostelería (cristalería, vajilla, cubertería, etc.), mobiliario para hostelería (mesas, sillas, mantelerías), maquinaria de restauración (freidoras, planchas, lavavajillas, etc.), vehículos (convencionales o isoterms). Dichos aspectos no serán objeto de valoración. No obstante, la no presentación de la Memoria, o su presentación incompleta (obviando tanto los medios personales como los medios materiales de que dispondrá), será motivo de rechazo de la oferta.

El cuarto criterio otorga una mayor puntuación a los licitadores que oferten las siguientes mejoras, sin coste para el contrato, por cuanto conllevan una mejor dotación de las prestaciones de la caseta, otorgando una mayor confortabilidad a la misma y que visualmente se encuentre alineada con la estética de la feria:

- a) Revestimiento del techo interior de la caseta municipal, realizando a su cargo, el montaje (suministro y colocación), así como el desmontaje una vez finalice la feria, del revestimiento del techo de la caseta municipal, en tejido de tipo loneta, de color liso (blanca o similar), ignífuga, y colocadas según dicte la dirección del contrato. El importe de la misma asciende a 900 euros, impuestos incluidos.

Se otorgará 6 puntos al licitador que oferte dicha mejora y 0 puntos en caso

contrario, al conformar una única unidad no susceptible de ser dividida.

b) Revestimiento de las paredes interiores de la caseta, realizando a su cargo el suministro y colocación de las telas necesarias para ello (aproximadamente 60 m²), en tejido de tipo loneta, de color liso (blanca o similar), ignífuga, colocadas según dicte la dirección del contrato, y sin coste para este Ayuntamiento. El importe de la misma asciende a 600,00 euros, impuestos incluidos.

Se otorgará 4 puntos al licitador que oferte dicha mejora y 0 puntos en caso contrario, al conformar una única unidad no susceptible de ser dividida.

B3) Condiciones especiales de ejecución: A efectos de dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 202 de la LCSP, establece como condición especial de ejecución de carácter medioambiental que durante la ejecución del contrato el adjudicatario se comprometerá a una gestión eficiente de los residuos generados por la explotación del servicio de hostelería (basura orgánica, plásticos, cartón,.. etc.), así como del consumo de energía por parte de sus equipos eléctricos.

Para ello deberá implantar un procedimiento de selección de los residuos generados que permita su reciclaje posterior; y el equipamiento eléctrico propio de una instalación hostelera deberá tener un nivel de eficiencia energética óptimo.

Se acreditará el cumplimiento de esta condición especial de ejecución, mediante la verificación una vez se encuentren los equipos instalados y se verifique el procedimiento de gestión de residuos, redactándose a tal efecto acta de inspección.

c) Valor estimado del contrato con indicación de todos los conceptos que lo integran, incluyendo siempre los costes laborales si existiesen.

El valor estimado del contrato, tratándose de una oferta económica al alza, y teniendo en cuenta el importe mínimo de licitación, y la duración del contrato y sus posibles prórrogas, asciende a la cantidad de OCHO MIL CUARENTA Y UN EUROS Y OCHENTA Y OCHO CÉNTIMOS (8.041,88€).

d) La necesidad de la Administración a la que se pretende dar satisfacción mediante la contratación de las prestaciones correspondientes; y su relación con el objeto del contrato, que deberá ser directa, clara y proporcional.

Las prestaciones objeto del contrato son necesarios para el funcionamiento del espacio reservado a espectáculos musicales de las Fiestas Colombinas, que es gestionada y promovida por el Ayuntamiento, y que contribuyen a dar servicio al público asistente a las mismas.

Es por ello que existe una clara necesidad, que se satisface con la contratación que se pretende, por lo que la relación con el objeto del contrato es directa, clara y proporcional.

f) La decisión de no dividir en lotes el objeto del contrato, en su caso.

El artículo 99 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público,

indica que “3. Siempre que la naturaleza o el objeto del contrato lo permitan, deberá preverse la realización independiente de cada una de sus partes mediante su división en lotes, pudiéndose reservar lotes de conformidad con lo dispuesto en la disposición adicional cuarta.

De acuerdo con la naturaleza de este contrato, la realización independiente de las prestaciones comprendidas en el objeto del contrato (la explotación del servicio de barra del espacio de conciertos) impediría la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico y se pondría en riesgo la correcta ejecución 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.

Técnico de Cultura
Área de Cultura del Ayuntamiento de Huelva
Fdo.: Antonio Bello Carrión

(Documento firmado electrónicamente)