

1575_LASI_SE_0622

MEMORIA JUSTIFICATIVA PARA EL INICIO DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ÁGAPE PARA LA PLANTILLA DE EMAYA**1. DESCRIPCIÓN DEL CONTRATO.****1. Objeto:**

El objeto del presente contrato es la contratación de los servicios necesarios para llevar a cabo un ágape que celebrará EMAYA en un establecimiento fuera de EMAYA el próximo 11 de noviembre de 2022 (fecha prevista de celebración).

EMAYA ha realizado en los últimos 7 años un ágape para toda la plantilla, a excepción de los dos últimos años que se tuvieron que anularse por motivos sanitarios derivados de la pandemia del COVID-19.

Con ello, después de casi una década celebrando dicho encuentro con toda la plantilla de la empresa, esta reunión se ha convertido en un servicio recurrente y por este motivo es necesario realizar el expediente de contratación pertinente.

El objeto de este ágape no es otro que el de fomentar las relaciones entre los trabajadores y trabajadoras y agradecerles a todos los trabajadores los servicios que han prestado durante todo el año de forma profesional velando siempre por interés público. Ello contribuye a la comunicación entre los mismos, así como a su compromiso con la empresa y su sentido de permanencia para el correcto desempeño de sus funciones.

El ágape se realizará en un establecimiento que pueda tener capacidad para atender la celebración para un máximo de unos 800 invitados, teniendo en cuenta que la plantilla media de EMAYA es de unos 1450 trabajadores y trabajadoras. La media de asistencia de estos en los últimos años ha sido de 650 empleados y empleadas, de ahí que el cálculo de 800 personas se entienda como adecuado, siendo, sin embargo, una cifra meramente estimativa

a) Tipo de contrato: Servicios

b) CPV: 55300000-3 Servicios de restaurante y de suministro de comidas

c) Presupuesto base de licitación: 21.600,00 € + 2.160,00 € (IVA) = 23.760,00 €

Este presupuesto actuará como límite de gasto para la duración principal del contrato de un año.

d) División en Lotes: No, de conformidad con lo establecido en el art. 99.3 de la LCSP.

En concreto, nos encontramos ante un objeto del contrato perfectamente definido que no es susceptible de dividirse pues se trata de un único servicio perfectamente definido, sin que tengan cabida pluralidad de contratistas para su ejecución, en aras a preservar la eficiencia del mismo.

e) Valor Estimado del Contrato: 77.760,00 €, IVA excluido

1575_LASI_SE_0622

Contrato Principal	20 % (Modificación)	1ª Prórroga	20 % (Modificación)	2ª Prórroga	20 % (Modificación)	TOTAL VEC
21.600 €	4.320 €	21.600 €	4.320 €	21.600 €	4.320 €	77.760 €

- f) **Duración:** Un año, desde el día siguiente al registro del contrato.
- g) **Prórroga:** SI. Se prevé la posibilidad de ejecutar hasta 2 prórrogas adicionales de una duración de 1 año cada una de ellas.
- h) **Plazo de ejecución del servicio:** EMAYA confirmará al adjudicatario la fecha concreta de celebración del ágape con una antelación mínima de 7 días naturales.
- No obstante, para el contrato principal se prevé como fecha de ejecución el viernes día 11 de noviembre de 2022.
- i) **Lugar de entrega o realización:** El ágape se celebrará en el establecimiento del licitador que resulte adjudicatario.
- j) **Plazo de garantía del contrato:** 1 mes desde la finalización del mismo.
- k) **Fuente de financiación:** PROPIA
- l) **Clasificación:** No es obligatoria. Los licitadores podrán acreditar su solvencia mediante la clasificación señalada a continuación o bien mediante el cumplimiento de los requisitos de solvencia.
- m) **Criterio mínimo de solvencia económica:** 38.880,00 €
- n) **Criterio mínimo de solvencia técnica:**
- Relación de los principales Servicios o Trabajos efectuados de la misma o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato en el curso de, como máximo, los últimos 3 años, en la cual se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado. En concreto es necesario que el licitador como mínimo presente servicios similares al de la presente licitación con un importe superior a los 18.1440 €
 - Para las empresas de nueva creación, se prevé como criterio mínimo de solvencia técnica que estas cuenten con un mínimo de los siguientes profesionales, los cuales deberán contar también con el título de haber cursado la formación sobre manipulación de alimentos:
 - 1 responsable de sala, con una experiencia mínima de 5 años en el sector.
 - 8 camareros en sala con un mínimo de 2 años de experiencia en el sector.
- o) **Concreción de las condiciones de solvencia:**
1. Especificación de los nombres y cualificación profesional del personal responsable de la ejecución de la prestación. NO

1575_LASI_SE_0622

2. Compromiso de dedicar o adherir a la ejecución del contrato los medios personales o materiales suficientes. NO

p) Habilitación empresarial o profesional: Estar inscrito en el Registro Autonómica de las Islas Baleares de empresas, establecimientos y productos del sector alimentario de las Islas Baleares.

q) Modificaciones previstas: SI

De acuerdo a lo establecido en la disposición adicional 33 de la LCSP se trata de un contrato de Servicios en función de las necesidades, en el cual el adjudicatario se obliga a ejecutar un Servicio de forma sucesiva y por precio unitario sin que el número de total de prestaciones incluidas en el objeto del contrato (es decir, el número de menús a servir o los comensales asistentes) se defina con exactitud al tiempo de celebrarse éste, por estar subordinadas a las necesidades de EMAYA.

Así, la modificación del contrato se permite hasta un 20% del importe del valor inicial del contrato en el caso de que dentro de la vigencia del contrato las necesidades reales, debido a un incremento del número de invitados a asistir, fueran superiores a las previstas inicialmente.

r) Condiciones especiales de ejecución del contrato de carácter social, ético, medioambiental o de otro orden:

-Con el fin de contribuir al objetivo de conseguir un consumo responsable (ODS estratégico número 12 de la Agenda 2030), el contratista deberá apostar por la promoción del reciclado de productos y deberá hacer uso de envases reutilizables y/biodegradables siempre que sea posible.

-El establecimiento de restauración donde se celebre el ágape no podrá estar ubicado a una distancia superior de más de 30 km del término municipal de Palma, con el fin de fomentar la reducción de emisiones de gases contaminantes para el medio ambiente, que produce el transporte de la plantilla al lugar de celebración.

s) Penalidades:

1. Penalidades específicas por cumplimiento defectuoso o por incumplimiento parcial del contrato: De acuerdo con PCAP

2. Penalidades específicas por demora en la ejecución: De acuerdo al PCAP.

3. Penalidades por incumplimiento de las Condiciones Especiales de ejecución del contrato de carácter social, ético, medioambiental o de otro orden: NO

t) Pólizas exigidas para la ejecución del contrato: De conformidad con lo establecido en el PCAP.

u) Exigencia de subrogación de personal: NO

v) Tareas críticas que no pueden ser objeto de subcontratación: No aplica

w) Ofertas anormalmente bajas: Sí, de conformidad con lo establecido en el PCAP.

1575_LASI_SE_0622

x) Protección de datos:

- La ejecución del contrato implica el tratamiento por parte del adjudicatario de datos de carácter personal: NO
- La ejecución del contrato supone la cesión de datos al adjudicatario: NO.
- La ejecución del contrato supone el acceso por parte del adjudicatario a los sistemas informáticos corporativos, a información confidencial y/o a infraestructuras críticas: NO
- La ejecución del contrato supone conexión de hardware a la red de datos corporativa. NO.

2. NECESIDADES A CUBRIR E IDONEIDAD DEL OBJETO DEL CONTRATO PARA SATISFACERLAS.

EMAYA no cuenta con medios propios (ni humanos ni materiales) para poder realizar un ágape de las características descritas en el PPT, pues la reunión debe ser ofrecida en un establecimiento lo suficientemente grande como para abarcar 800 invitados de la plantilla de EMAYA, en base a los datos de los anteriores ágapes celebrados durante los últimos siete años.

Es por ello que EMAYA requiere de la contratación de este servicio para la prestación de forma profesional de los correspondientes trabajos para conseguir una jornada de éxito y de calidad para la plantilla de EMAYA.

3. JUSTIFICACIÓN DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

21.600,00 € + 2.160,00 € (10 % IVA) = 23.760 €

Este presupuesto actuará como límite de gasto para la duración principal del contrato de un año.

El presupuesto de licitación se ajusta a los precios de mercado para un menú cerrado de empresa basado en un entrante, un plato principal, postre, vino y agua, teniendo en cuenta para su cálculo:

- La subida general de precios del mercado en relación a los alimentos y de bebidas no alcohólicas, desde el mes de septiembre de 2021 al mes de julio de 2022 (Se estima una subida del 5,1 %).
- Actualización del menú, introduciendo posibilidad de menú sin gluten o menú vegetariano.

Se estipula un precio unitario base de licitación el de 27 €/menú, IVA excluido.

El PBL se ha calculado previendo como necesidad estimada la cantidad de 800 menús.

1575_LASI_SE_0622

Desglose del PBL:

PBL, IVA excluido	Costes directos (81%)	Costes indirectos (13%)	Beneficio Industrial (6%)
21.600,00 €	17.496,00 €	2.808,00 €	1.296,00 €

4. PROPUESTA DE CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS:

A) CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULA AUTOMÁTICA

CRITERIO	PUNTUACIÓN MÁXIMA	FÓRMULA APLICABLE
Oferta Económica (Sobre ÚNICO)	60	$Po = PM * Oe/O$ <p>* Si $O \geq PBL \rightarrow Po = 0$</p> <p>Donde:</p> <p>Po= Puntuación de la oferta. PM: Puntuación máxima. PBL: Presupuesto de licitación o importe de referencia. O: Oferta que se valora. Oe: Oferta más económica.</p> <p>Fórmula aprobada por el Consejo de Administración el día 05.05.2012</p>
Compromiso de conformar el menú con productos locales, con denominación de origen balear o con productos procedentes de un circuito de proximidad, para la disminución de emisiones de CO2 y de gases efecto invernadero. (Sobre ÚNICO)	40	<p>Se valorará que el licitador oferte un porcentaje (o incluso su totalidad) de productos locales, con denominación de origen balear o productos procedentes de un circuito de proximidad, en cuyo transporte desde la recolección, sacrificio o producción hasta su suministro se hayan minimizado las emisiones de CO2 y de gases efecto invernadero.</p> <p>Recordemos que la totalidad del menú se encuentra compuesto por:</p> <p>1. Entrantes/Entrantes sin gluten o vegetarianos.</p>

1575_LASI_SE_0622

		<ol style="list-style-type: none">2. Platos principales (primero: arròs brut; segundo: lechona con patató o patatas y/o ensalada/opciones vegetarianas o sin gluten)3. Postre y café4. Agua, refrescos, cava y vinos de la tierra. <p>Teniendo en cuenta los cuatro puntos anteriores, se valorará del siguiente modo:</p> <ul style="list-style-type: none">- Si ofrece la totalidad del menú (100%) compuesto por productos locales o con denominación balear o de productos procedentes de un circuito de proximidad: 40 Puntos. <p>Ello debe entenderse como entrantes con productos exclusivamente locales o con denominación de origen balear o de productos procedentes de un circuito de proximidad, lechona proveniente de una granja balear o de propia producción (en caso de menú no vegetariano), patatas o verduras baleares balear o de productos procedentes de un circuito de proximidad, un postre típico o producido en Baleares balear o de productos procedentes de un circuito de proximidad, así como café producido por empresa local o balear, y agua y refrescos de origen local o balear y vinos locales o baleares balear o de productos procedentes de un circuito de proximidad).</p> <ul style="list-style-type: none">- Si ofrece al menos el 75% del menú compuesto por productos locales o de origen balear: 30 puntos. <p>Ello debe entenderse que ofrecen <u>al menos tres de los cuatro puntos marcados</u> como los componentes del menú, de origen local o con denominación de origen balear o de productos procedentes de un circuito de proximidad. En este caso, el plato principal debe ser obligatoriamente uno de ellos.</p> <ul style="list-style-type: none">- Si ofrece al menos el 50 % del menú compuesto del menú compuesto por productos locales o de origen balear o de productos procedentes de un circuito de proximidad: 20 puntos.
--	--	--

1575_LASI_SE_0622

		<p>Ello debe entenderse que ofrecen <u>al menos dos de los cuatro puntos marcados</u> como los componentes del menú, de origen local o con denominación de origen balear o de productos procedentes de un circuito de proximidad. En este caso, el plato principal debe ser obligatoriamente uno de ellos.</p> <ul style="list-style-type: none">- Si únicamente ofrece el plato principal de producción local o con denominación balear o de productos procedentes de un circuito de proximidad (equivalente al 25% de la composición del menú: 10 puntos. - Si no oferta compromiso: 0 puntos. <p><u>Forma de acreditar la oferta:</u> Si el licitador se compromete a ofrecer productos locales o con denominación de origen balear, se entiende que por la obviedad que conlleva ello será suficiente con la presentación de la declaración responsable indicando el porcentaje al cual se compromete.</p> <p>No obstante lo anterior, si los productos a los que se compromete el licitador son de fuera de las Islas Baleares, pero pertenecientes a un circuito de proximidad, el licitador deberá especificar el producto así como el circuito de proximidad al cual pertenece el producto, a los efectos de poder verificar el cumplimiento de un circuito de proximidad del mismo. Todo ello, de conformidad con el Anexo III del PCAP.</p>
--	--	--

Justificación de la elección de las fórmulas establecidas:

- Fórmula de la oferta económica: se considera esta fórmula, que tiene como referencia el porcentaje de la oferta más baja, la más precisa y adecuada para asignar las puntuaciones entre los distintos licitadores.

- Compromiso de conformar el menú con productos locales o con denominación de origen balear o de productos procedentes de un circuito de proximidad: Con este criterio, si bien es cierto que podría fomentar el comercio y la economía local, apostando por la oferta de productos con un sello de mayor calidad con origen balear o de la tierra, su objetivo principal es otro, pues no quiere hacer una discriminación a ningún producto, dado que también se admiten productos de fuera de las islas pero que formen parte de un circuito de proximidad. Así, su principal objetivo es el de contribuir a la reducción de la huella de carbono y el

1575_LASI_SE_0622

respeto al medioambiente, al implicar el compromiso de ofrecer productos locales o de kilómetro cero, de granjas de producción autónoma o de cultivo ecológico local o de proximidad, y, por lo tanto, disminuyendo ello la emisión de gases contaminantes.

B) CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR: No

5. RESPONSABLE DEL CONTRATO

Antoni Bennasar Pol

6. DOCUMENTACIÓN QUE SE ACOMPAÑA A LA PRESENTE MEMORIA:

- a) Propuesta de Pliego de Prescripciones Técnicas.
- b) Informe de necesidades.

Palma, 26 de julio de 2022

Antoni Bennasar Pol Responsable de RSC y RRII