



D2A43818F51BFEEB703B7DD1B9341FB0



Justificante de firma de documento

Fecha de generación: 08/07/2021 14:35

Nombre del documento: Memoria Justificativa

Relación de firmantes

Datos del firmante	Grafo de firma manual	Fecha de firma	Información de firma
ARANZAZU PEREZ RODRIGUEZ		29/06/2021 11:56	Firma Certificado vigente

Este documento es un justificante de firma que permite recuperar el archivo de firma digital original (el único con validez legal) introduciendo el código CSV ubicado en el margen izquierdo en la siguiente dirección: <https://sedempr.gob.es/es/sede/csv>



MINISTERIO
DE LA PRESIDENCIA, RELACIONES CON LAS CORTES
Y MEMORIA DEMOCRÁTICA

SUBSECRETARIA

OFICIALÍA MAYOR

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING PARA EL COMPLEJO DE LA MONCLOA

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto la contratación de un servicio de catering para los empleados públicos que prestan servicio en el Complejo de La Moncloa, para sus visitantes o acompañantes, así como para empleados de las empresas contratistas que, asimismo, prestan servicio en este Complejo.

La prestación de servicios antes expresada se ha calificado como contrato de servicios porque el riesgo de demanda transferido al adjudicatario no alcanza la entidad suficiente para considerar que este asume el riesgo operacional (según se define este en los artículos 14.4 y 15.2 de la LCSP). Para ello, se ha tenido en cuenta la suma de estas circunstancias:

La Administración cede los locales y parte de sus instalaciones y asume los costes de los suministros de agua y electricidad.

El servicio se destina preferentemente a los empleados públicos que trabajan en el Complejo de La Moncloa, contando con una demanda previsible y poco fluctuante, no enfrentada a la competencia de otros operadores, por lo que no se aprecia que el contratista esté expuesto a las incertidumbres del mercado con la intensidad que exige el artículo 14.2 de la LCSP.

Finalmente, la Administración dedica una partida del presupuesto de acción social a bonificar la comida de dichos empleados.

2.- LOTES

No siendo divisible la prestación, resulta improcedente la división en lotes.

3.- CODIFICACIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

De acuerdo con el Reglamento (CE) 213/2008 de la Comisión Europea, de 28 de noviembre de 2007, relativo al Vocabulario Común de Contratos (CPV), la codificación que corresponde al contrato es la siguiente: 55320000-9 Servicios de suministro de comidas.

4.- NECESIDADES ADMINISTRATIVAS A SATISFACER

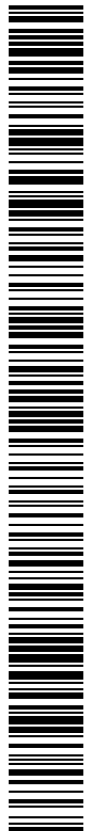
La situación de insolvencia de la empresa adjudicataria del contrato de servicios de restaurante y bar cafetería supuso que estos servicios dejaran de prestarse en el Complejo, originando la resolución del contrato.

CORREO ELECTRONICO

Correo sdsdf@dsfsdfs.ex

1/8

COMPLEJO DE LA MONCLOA
28071 - MADRID
Tel: 91 335 32 51/3
FAX: 91 335 33 00



D2A43818F51BFEEB703B7DD1B9341FB0

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA, RELACIONES CON LAS CORTES Y MEMORIA DEMOCRÁTICA

GOBIERNO DE ESPAÑA





D2A43818F51BFEEB703B7DD1B9341FB0



Debido a que el cese de estos servicios afectaba muy negativamente al elevado número de personas que trabaja en este Complejo, ya que éste se encuentra distante de zonas comerciales que puedan satisfacer las necesidades básicas de que se trata y a las que acudir como vía alternativa ante la coyuntura expresada, y teniendo en cuenta, asimismo, la disparidad de turnos y horarios que coexisten en este ámbito, que no viene sino a justificar en mayor medida la necesidad de los servicios citados, se celebraron sucesivamente dos contratos de catering (exps. 70/20 y 90/20) en tanto se sustanciaba el procedimiento de contratación de los servicios de restauración que sustituyese al contrato resuelto.

La dificultad de culminar este último procedimiento, derivada de la situación de concurso de la empresa adjudicataria del anterior contrato, ha implicado que se cumpliera el primero de los contratos de catering citados, cuya duración prevista era de un mes y medio, encontrándose en ejecución el segundo de ellos, para el que se contemplaba un plazo de duración, prórrogas incluidas, de 4 meses.

El segundo contrato de catering se inició el 01/03/2020, pero su ejecución se vio suspendida el 16/03/2020 a consecuencia de la incidencia de la pandemia de COVID-19. Normalizada, en cierta medida la situación y adoptadas las oportunas medidas preventivas, con fecha 10/05/2021 se ha producido la reanudación del servicio, restando, por tanto, desde esta fecha 3 meses y medio para el cumplimiento del plazo de duración con las prórrogas dichas.

Una vez despejados los impedimentos que frustraban la licitación del contrato principal de los servicios de restauración al haberse satisfecho gran parte de las cantidades adeudas a los trabajadores de la empresa concursada y determinado con precisión el importe debido restante (cuotas sociales) se pretende licitar, cuanto antes, dicho contrato. No obstante, el dilatado plazo de tramitación del procedimiento de adjudicación a utilizar, puesto que se trata de un abierto sujeto a regulación armonizada, aboca a la finalización del vigente contrato de catering antes de que se produzca dicha adjudicación.

En atención a las anteriores consideraciones se concluye que se hace preciso acudir nuevamente a la contratación de un servicio de catering mientras se alcanza el definitivo contrato que rijan los servicios de restauración del Complejo de La Moncloa, al objeto de paliar siquiera de forma temporal y parcial los adversos efectos que se derivan de la carencia de estos servicios.

5.- PRECIO DEL CONTRATO

El importe de los servicios de catering será satisfecho directamente por los usuarios, sin que la Administración destine partida económica a tal fin. Por tanto, no existe presupuesto base de licitación.



Por otra parte, el **valor estimado del contrato** se cifra en 132.908,16 € (CIENTO TREINTA Y DOS MIL NOVECIENTOS OCHO EUROS CON DIECISÉIS CÉNTIMOS) a razón de 19.488 comidas en un periodo de 8 meses (3 meses de duración del contrato más cinco prórrogas mensuales previstas) al precio máximo de 6,82 €, IVA no incluido (7,50 € con IVA). Este precio ha sido calculado en base al precio del menú de los últimos contratos de catering licitados y a los precios ofertados en el mercado para servicios de características similares al que ahora se pretende contratar.

La estimación del número de comidas corresponde a la previsión de menús que pueden servirse en el periodo de un mes, distribuidas en 126 comidas diarias de lunes a jueves y 42 los viernes. Lo que hace un número de 2.436 comidas mensuales por un precio de 16.613,52 €, sin incluir el IVA.

En aplicación del artículo 101 de Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen 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 valor estimado se obtiene del desglose de en los siguientes conceptos:

VALOR ESTIMADO €		%
A) COSTES DIRECTOS (gastos de personal, elementos de transporte, útiles, embalajes, etc.)	40.370,86	81%
B) COSTES INDIRECTOS (gastos generales de estructura)	6.479,27	13%
C) BENEFICIO INDUSTRIAL	2.990,43	6%
D) VALOR SIN INCLUIR LAS PRÓRROGAS= A)+B)+C)	49.840,56	100%
E) IMPORTE DE 5 PRÓRROGAS MENSUALES	83.067,60	
F) VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO = D)+E)	132.908,16	

6.- DURACIÓN DEL CONTRATO

El contrato tendrá una duración de tres meses a contar desde el 26/08/2020 o desde la fecha de su formalización, si esta tiene lugar posteriormente.

7.- PRÓRROGA

El contrato será susceptible de 5 prórrogas mensuales.

8.- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

A efectos de posibilitar la mayor concurrencia de empresas y teniendo en cuenta el valor estimado del contrato se propone la tramitación de un procedimiento abierto simplificado del art. 159.1 de la LCSP.



D2A43818F51BFEEB703B7DD1B9341FB0





9.- SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA

De acuerdo con el art. 87 de la LCSP, los licitadores deberán acreditar dentro del plazo de presentación de ofertas un volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiera el contrato, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas, de al menos una vez y media del valor estimado del contrato.

10.- SOLVENCIA TÉCNICA Y PROFESIONAL

De conformidad con los arts. 91 y 90.1 a) de la LCSP los licitadores acreditarán este tipo de solvencia mediante una relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato en el curso de los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos.

Se considerarán de igual o similar naturaleza los servicios o trabajos realizados por las empresas licitadoras que se correspondan con los tres primeros dígitos de la clasificación CPV de aquellos que constituyen el objeto del contrato.

El importe anual acumulado de los servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, en el año de mayor ejecución de los últimos tres años, deberá ser igual o superior a 70.000 euros.

11.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN Y SU PONDERACIÓN

Las empresas licitadoras podrán alcanzar hasta 100 puntos en la valoración del presente procedimiento. Los criterios de adjudicación que se utilizarán en su asignación serán los siguientes:

- **Evaluables de forma automática (hasta 72 puntos):**
 - 1º El precio (hasta 48 puntos).
 - 2º Calidad de los productos (hasta 24 puntos).
- **Evaluables mediante juicio de valor (hasta 28 puntos):**
 - 3º Composición y programación de las 2 variedades de menú que integran el catering.
 - 3.a. Composición de los menús. (hasta 20 puntos)
 - 3.b. Programación de los menús. (hasta 8 puntos).

La puntuación final se obtendrá mediante la suma de los puntos alcanzados a través de cada uno de dichos criterios.



DZA43818F51BFEEB703B7DD1B9341FB0





ACLARACIONES:

- Los criterios de adjudicación vinculados con el precio ascienden a 48 puntos (48%) y el resto de criterios (calidad de las materias primas; composición y programación de las 2 variedades de menú que integran el catering) están relacionados e inciden en la calidad del servicio, representando el 52% de la puntuación asignable en la valoración de las ofertas, cumpliendo con lo establecido en el art.145.4, párrafo 2º de la LCSP.

- Puesto que la ponderación de los criterios cuya cuantificación depende de un juicio de valor es menor que la ponderación de los criterios evaluables de forma automática, no procede constituir comité de expertos para la evaluación de las ofertas (art. 146..2.a LCSP).

Dichos criterios se ponderarán de este modo:

1º El precio. Las ofertas económicas se valorarán hasta 48 puntos.

Las licitadoras deberán ofrecer un precio por menú, IVA incluido, que no podrá ser inferior a 7,00 ni superior a 7,50 €, quedando, en otro caso excluidas de la licitación.

Los puntos se asignarán de acuerdo con la siguiente fórmula:

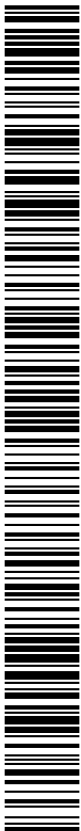
$$\text{Puntuación de la Oferta a Valorar} = \frac{\text{Precio de la Oferta más Baja}}{\text{Precio de la Oferta a Valorar}} \times 48$$

Las ofertas económicas se ajustarán al siguiente formato:

OFERTA ECONÓMICA (mínimo 7,00 y máximo 7,50 €, IVA incluido)			
CONCEPTO	PRECIO UNIDAD	IVA	PRECIO UNIDAD IVA INCLUIDO
MENÚ DE CATERING			

2º Calidad de los productos. (Hasta 24 puntos).

Los licitadores deberán indicar las categorías comerciales de los siguientes alimentos que utilizarán en sus menús, de acuerdo con la Reglamentación correspondiente en cada caso (extra, 1ªA, 1ª, 2ª, etc.), distribuyéndose la puntuación conforme a lo establecido en la siguiente tabla:



D2A43818F51BFEEB703B7DD1B9341FB0

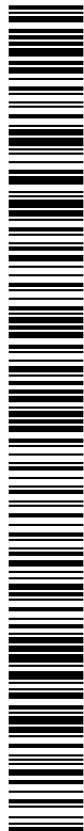




ALIMENTO	CATEGORÍA	PUNTUACIÓN MÁXIMA
CARNE DE VACUNO FILETEADA (1ªA =1 pto; Extra=2 pto)		2
CARNE DE VACUNO TROCEADA (1ªA o superior= 1 pto)		1
CARNE DE CERDO EN CHULETAS (1ª= 1 pto; Extra= 2 ptos)		2
CARNE DE CERDO TROCEADA (1ª o superior= 1 pto)		1
CARNE DE OVINO EN CHULETAS (1ª= 1 pto; Extra= 2 ptos)		2
CARNE DE OVINO TROCEADA (1ª o superior= 1 pto)		1
AVES: POLLO Y PAVO (Cat. A Tipo I=2 ptos)		2
PESCADO Y MARISCOS (A=1 pto; Extra =2 ptos)		2
VERDURAS Y HORTALIZAS (I=1 pto; Extra=2 ptos)		2
HUEVOS (Clase L=1 pto; Clase XL=2 ptos)		2
LEGUMBRES (Extra =1 pto)		1
ARROZ (Extra =1 pto)		1
PASTA (Superior=1 pto)		1
FRUTAS (I= 1 pto; Extra=2 ptos)		2
ACEITE DE OLIVA DE MESA (Virgen extra=2, Virgen=1)		2

Otras categorías distintas, inferiores a las especificadas, se valorarán con 0 puntos.

Durante la ejecución del contrato, la Administración podrá exigir en cualquier momento que el adjudicatario aporte la documentación acreditativa pertinente que permita verificar que las calidades de los alimentos se corresponden con las ofertadas para la valoración de este apartado.



DZA43818F51BFEEB703B7DD1B9341FB0





3º Composición y programación de las 2 variedades de menú que integran el catering se valorará hasta 28 puntos, a distribuir de la siguiente manera:

- a) Composición de los menús. Hasta 20 puntos.

En este apartado se atenderá para la atribución de la puntuación a los criterios de una dieta equilibrada y saludable, primando las formas de cocinar sanas que conlleven la reducción de grasas, de rebozados, de sal y en general de productos nocivos para la salud. Asimismo se valorará el adecuado balance de los diferentes elementos nutricionales.

- b) Programación de los menús. Hasta 8 puntos.

Se considerará la rotación de los platos que integran los menús en un ciclo de 2 semanas, valorando preferentemente los que supongan una alimentación más variada.

Para la valoración de este criterio los licitadores presentarán la documentación que estimen pertinente, en la que tendrá que incluirse una propuesta de menú para un ciclo de 2 semanas. En ningún caso podrá hacerse referencia a la calidad de los productos, aspecto que se valorará en el criterio automático 2º, que no depende de un juicio de valor.

12.- PARÁMETROS OBJETIVOS QUE PERMITAN IDENTIFICAR UNA OFERTA COMO ANORMALMENTE BAJA

Al objeto de identificar una oferta como anormalmente baja se estará a lo previsto por el art. 149 de la LCSP y en el art. 85 del RGLCAP.

13.- CONDICIÓN ESPECIAL DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La empresa adjudicataria utilizará para la ejecución del contrato embalajes, envoltorios, recipientes y envases de carácter reutilizable y reciclable y, en general, útiles, procedimientos y sustancias respetuosos con el medioambiente.

Asimismo, contribuirá en el desarrollo de su actividad en el ámbito de este contrato, y siempre que esté relacionada con la misma, a la implementación de cualquier medida que pueda suponer la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero o que implique un ahorro energético o el uso de energías renovables.

Dichas condiciones especiales de ejecución se acreditarán mediante declaración responsable.



D2A43818F51BFEEB703B7DD1B9341FB0





14.- FORMA DE PAGO

El pago de los correspondientes menús de catering se efectuará directamente por los usuarios del servicio a la empresa adjudicataria, pudiendo realizarlo en metálico o por medios electrónicos (tarjeta bancaria o dispositivo móvil).

15.- REVISIÓN DE PRECIOS

Conforme a lo dispuesto por el art. 103 de la LCSP, en este supuesto no procede la revisión de precios.

16.- RESPONSABLE DEL CONTRATO

Será la persona titular del puesto de Subdirector/a Adjunto/a de la Oficialía Mayor del Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática y, en su defecto, quien legalmente la sustituya.

Madrid, a la fecha de la firma.

LA SUBDIRECTORA ADJUNTA
DE LA OFICIALÍA MAYOR

Aránzazu Pérez Rodríguez



D2A43818F51BFEEB703B7DD1B9341FB0

