



MEMORIA JUSTIFICATIVA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA (EXPT. X190012)

Los departamentos de la Diputación celebran con cierta frecuencia eventos y reuniones en los que es habitual ofrecer a los asistentes un servicio de catering de diferente entidad, desde un café básico hasta un catering completo. En el momento de convocar la licitación no nos es posible determinar la cantidad, entidad de servicios a prestar ni los programas presupuestarios con los que se financiarán, por lo que esta contratación se propone tramitar mediante un acuerdo marco a precios unitarios con todos los términos fijados con una única empresa adjudicataria, siendo cada servicio un contrato derivado y concretándose en cada uno su financiación.

De la misma forma, no es posible determinar un presupuesto exacto, sino que el presupuesto base de licitación se ha calculado a partir de los consumos de los últimos años. En este caso, no nos es posible hacer un cálculo de coste por escandallo de costes directos e indirectos, por lo que los precios unitarios máximos se han establecido en base a los precios unitarios actuales y el previsible incremento de costes de los próximos años, ya que no se permite la revisión de precios.

Para el valor estimado del acuerdo marco se ha tenido en cuenta la totalidad del acuerdo marco, incluidas sus dos posibles prórrogas, y una posible desviación del consumos de hasta el 20%.

En el Anexo de esta memoria se presenta el estudio económico.

La Disposición adicional cuarta de la Ley de Contratos del Sector Público 9/2017 del 8 de noviembre habilita la posibilidad de reservar determinados contratos a Centros Especiales de Empleo de iniciativa social y a empresas de inserción y la Norma Foral 11/2014, de 29 de octubre, de incorporación de cláusulas contractuales relativas a la compra pública socialmente responsable en la contratación del sector público foral, establece la necesidad de reservar contratos a este tipo de entidades, especialmente aquéllos en los que se facilite la contratación de mano de obra intensiva que permita una labor de acompañamiento y seguimiento, como es este caso. Lógicamente, para evitar que la licitación quede desierta, deberán reservarse aquellos servicios para los que existan en el mercado centros especiales o empresas de inserción y en este caso existen. Por ello, se propone la reserva de esta contratación a este tipo de empresas.

Aunque la LCSP establece como preferente la división en lotes de la contratación, en este caso no la prevemos dada la escasa entidad del servicio (del orden de 45.000 €/año). Para justificar la no división en lotes debe atenderse a la escasa entidad del acuerdo marco, la citada reserva a CEE y empresas de inserción y la unidad del objeto del contrato.

El contrato se propone para una duración de dos años con la posibilidad de dos prórrogas anuales, que tal como permite la LCSP serán decididas unilateralmente por la administración. Esta duración, tanto de la parte principal como de las prórrogas se ha elegido por una cuestión



de economía administrativa, ya que plazos inferiores para este tipo de contratos de tracto sucesivo originarían una importante carga administrativa sin contrapartidas para la administración.

En cuanto a los criterios de adjudicación, se plantea como único criterio para valorar mediante fórmulas el precio, con el peso principal del 50%, que en este caso se concreta en el precio medio del menú, calculado como media ponderada de los precios unitarios de los siete servicios previstos.

En el pliego se establecen unos requisitos mínimos para la prestación del servicio. Aunque la entidad del servicio no es grande, es indudable de que para su prestación, tratándose de alimentos cocinados, es necesaria una cercanía y prontitud entre su cocinado y el servicio y consumo, por lo que se exige un centro de preparación cercano y unos medios materiales y humanos mínimos que se concretan en el apartado 16 del cuadro de características del PCAP.

La fórmula para la valoración del precio es la que viene recogida en las directrices sobre contratación aprobadas por el Consejo de Gobierno el 19 de junio de 2018 que no establece umbrales de saturación, no otorga puntos a ofertas que igualen el tipo de licitación, no resulta excesivamente plana, ni ofrece excesiva diferencia de puntuación a pequeñas diferencias de baja.

Como criterios a valorar mediante juicio de valor se considerarán dos:

- o La calidad de los menús. Es claro que es un aspecto importante a valorar y, tal como se explica en el CC del PCAP y en el PPT, y se prevé en la NF antes citada, se valorará positivamente la utilización de productos ecológicos, de producción cercana, frescos y de temporada (así como los productos de Denominación de Origen Protegidos o con Indicaciones geográficas Protegidas o equivalentes) y de comercio justo.
- o La estructura para la prestación del servicio por encima de la exigida como compromiso de adscripción.

Como se ha explicado, en los pliego se establecen y valoran aspectos medioambientales y sociales. Además, se incluyen aspectos de igualdad de género y lingüísticos.

Donostia /San Sebastián, 21 de marzo de 2019

EI JEFE DE SERVICIOS GENERALES

Fdo.: Fco. José Pérez Domingo



ESTUDIO ECONÓMICO

EXPTE. X19012: ACUERDO MARCO PARA EL SERVICIO CATERING

El estudio económico se ha realizado en base a precios de mercado

	PRECIO MÁXIMO ESTIMADO S/IVA	CONSUMO ESTIMADO	TOTAL SIN IVA
Cafe basico	3,20	180	576,00
Cafe medio	6,50	520	3.380,00
Cafe alto	8,20	180	1.476,00
			0,00
Aperitivo	8,00	180	1.440,00
Catering basico	9,80	690	6.762,00
Catering medio	14,50	1.200	17.400,00
Catering alto	27,00	520	14.040,00
PRECIO MEDIO DEL MENÚ			45.074,00

IMPORTE ANUAL SIN IVA	45.074 €
IMPORTE ANUAL CON IVA 10%	49.581 €
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (2 AÑOS)	99.163 €

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	
IMPORTE ANUAL SIN IVA	45.074 €
IMPORTE ANUAL 4 AÑOS	180.296 €
DESVIACIÓN 20%	36.059 €
VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	216.355 €



