

**INFORME JUSTIFICATIVO DEL CONTRATO**  
Según los artículos 63.3 y 116.4 de la LCSP

Nº Expediente:

(Para contratos de SERVICIOS)

**JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD E IDONEIDAD DEL CONTRATO; DEL ESTUDIO ECONÓMICO DEL PRESUPUESTO DE LICITACIÓN; DE LA NO SUBDIVISIÓN EN LOTES; DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN; DE LA CLASIFICACIÓN Y DE LOS CRITERIOS DE SOLVENCIA Y ADJUDICACIÓN, DE LAS CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN; ASÍ COMO DE LA INSUFICIENCIA DE MEDIOS PARA REALIZAR LA PRESTACIÓN**

**1.- Objeto del contrato: (art. 99 LCSP)**

Organización y gestión de la prestación del servicio de comedor universitario del Colegio Mayor Universitario Pedro Cerbuna de Zaragoza.

**2.- Justificación de no división en lotes (art. 99 LCSP)**

La contratación de los servicios que se precisan disponer para la prestación del servicio de comedor del Colegio Mayor Pedro Cerbuna, no pueden dividirse en lotes, dado que no es posible la correcta ejecución del contrato por diversos contratistas, ante la imposibilidad de gestión de forma independiente de la coordinación y ejecución de las diferentes prestaciones que se pretenden contratar: \*Prestar servicio de comedor para ofrecer desayuno, comida y cena a los colegiales y residentes durante el periodo lectivo.

**3.- Necesidades e idoneidad a satisfacer mediante el contrato: (art. 28 LCSP) así como el estudio económico del presupuesto de licitación (art. 100.2 LCSP)**

**NECESIDADES E IDONEIDAD:**

Los Colegios Mayores Universitarios proporcionan residencia a los estudiantes, promueven la formación cultural y científica de sus residentes y proyectan su actividad al servicio de la comunidad Universitaria. Para un buen funcionamiento del Colegio Mayor Pedro Cerbuna es necesario ofrecer el servicio de comedor para atender la demanda de sus usuarios, y careciendo de recursos humanos y materiales propios para el desarrollo, organización y gestión del servicio de restauración, se hace necesaria la contratación de una empresa colaboradora para la realización de dichas tareas.

**ESTUDIO ECONÓMICO DEL PRESUPUESTO:**

		<b>COSTE</b>	
			<b>%</b>
a) Importe presupuesto de licitación		394.020,65	
b) Desglose del presupuesto de licitación:			
Costes directos:	Costes salariales del personal mínimo establecido en el pliego (personal fijo discontinuo)	161.799,72	41,06
	Gastos de energía (importe medio anual según datos años anteriores, fuente UZ)	13.168,48	3,34
	Materias primas	179.900,70	45,66

	Total costes directos:	354.868,90	90,06
Costes indirectos:	Gastos Generales	19.701,03	5,00
	Beneficio empresarial	19.450,72	4,94

Determinación del número de servicios previstos y de los importes de licitación para cada uno de los conceptos (fijo mensual, desayuno, comida y cena), cifras económicas que se reseñan igualmente en este apartado.

- En un momento como el presente caracterizado por la situación de pandemia que ha provocado serias incertidumbres con especial incidencia en el gremio de hostelería y con el propósito de dinamizar la participación del suficiente número de empresas del sector que puedan concurrir al concurso de gestión del comedor, y evitar el riesgo potencial de quedar desierto, se ha considerado razonable una subida de los porcentajes aplicar tanto en el fijo mensual como en capítulo servicios y que se explicitará más adelante.
- Los números de servicios se han obtenido a partir de los servicios prestados a lo largo de los cursos académicos 2016/17, 2017/18, 2018/19 y 2019/20 (hasta el 15 de marzo) contando con una capacidad de 260 residentes y curso 2020/21 (de septiembre a diciembre) con una capacidad de 225 residentes por motivos de la reducción de plazas consecuencia de la situación de pandemia.

<b>HISTÓRICO SERVICIOS.../...</b>									
	SEP a DIC 2016	ENE a JUN 2017	<b>TOTAL CURSO (2016- 17)</b>	SEP a DIC 2017	ENE a JUN 2018	<b>TOTAL CURSO (2017- 18)</b>	SEP a DIC 2018	ENE a JUN 2019	<b>TOTAL CURSO (2018-19)</b>
Desayunos	14.434	24.811	<b>39.245</b>	14.412	25.018	<b>39.430</b>	15.076	21.242	<b>36.318</b>
Comida	16.664	28.648	<b>45.312</b>	16.702	28.003	<b>44.705</b>	17.199	27.756	<b>44.955</b>
Cena	18.479	24.778	<b>43.257</b>	18.720	24.248	<b>42.968</b>	14.952	24.144	<b>39.096</b>

<b>.../...</b>			
SEP a DIC 2019	ENE a (mitad MAR final curso) 2020	<b>TOTAL CURSO (2019- 20)</b>	SEP a DIC 2020
13.148	8.858	<b>22.006</b>	14.406
16.823	11.680	<b>28.503</b>	15.988
14.667	10.188	<b>24.855</b>	12.773

- En línea con lo reseñado en el párrafo primero, la determinación de los precios unitarios de los servicios de desayuno, comida y cena, para los cursos 2021/22 y 2022/23 se ha realizado teniendo en cuenta los precios del curso actual 2020-21, incrementados en un 2%.

Para el cálculo de importe fijo mensual se ha tenido en cuenta igualmente los datos del curso 2020/21 incrementado en un 5% (se ha partido del documento de plantilla de personal y tipos de contratos, facilitado por la empresa, para mantener el servicio de forma satisfactoria).

En este contexto en cuanto se refiere al fijo mensual durante el presente curso 2020-21, éste estaba calculado con un porcentaje del 8,75 (al descontar en éste los periodos vacacionales de Navidad (2 semanas) y Semana Santa (1 semana), y en el presente contrato se ha calculado sobre el 9,50 siguiendo

el criterio del resto de los Colegios Mayores de fundación propia de la UZ. Los importes fijos se calculan para los meses correlativos de octubre, noviembre, diciembre, enero, febrero, marzo, abril, mayo y junio, y la parte proporcional según la fecha de inicio del curso en el mes de septiembre, del 0,50.

Los precios serán los mismos para los dos cursos académicos de contrato, según quedan reflejados en el cuadro-resumen siguiente:

RESUMEN CONTRATO						
CONCEPTO	Nº SERVICIOS	PRECIOS	BASE	IVA	TOTAL 2021/22	TOTAL 2021/22Y 2023/24
FIJO MENSUAL	9,50	14.672,70	139.390,65	13.939,07	153.329,72	306.659,44
DESAYUNO	40.000	1,03	41.200,00	4.120,00	45.320,00	90.640,00
COMIDA	46.500	2,50	116.250,00	11.625,00	127.875,00	255.750,00
CENA	43.000	2,26	97.180,00	9.718,00	106.898,00	213.796,00
<b>TOTAL</b>			<b>394.020,65</b>	<b>39.402,07</b>	<b>433.422,72</b>	<b>866.845,44</b>

#### 4.- Justificación procedimiento utilizado para la adjudicación

**Procedimiento abierto:**

Se propone la utilización del procedimiento abierto para su adjudicación, de acuerdo con lo indicado en el artículo 131.2 de la LCSP.

#### 5.- Plazo de duración, ejecución y posibles prórrogas

Para la ejecución del servicio de comedor, el adjudicatario deberá, al menos, proporcionar a los usuarios la oferta de servicio recogida en el anexo "Prescripciones técnicas", respecto al contenido que, como mínimo, se detalla para cada uno de los servicios a prestar (desayuno, comida y cena), así como ofrecer a los usuarios las mejoras de contenido propuestas y disponer de los medios humanos y materiales para su cumplimiento.

Por lo que se considera que la ejecución del contrato supone para el adjudicatario una inversión que debe recuperar en un periodo de tiempo suficiente. En consecuencia, se propone una duración inicial de dos años y la posibilidad de prorrogar el contrato por dos años más.

#### 6.- Clasificación y/o solvencia a exigir a los licitadores: (art. 77-79 Y 86-94 LCSP)

**Contrato de servicios:**

De acuerdo con lo establecido en el artículo 77.1.b) LCSP, por tratarse de un contrato de servicios, para los cuales no es exigible la clasificación, los licitadores podrán acreditar su solvencia mediante su clasificación como contratistas de servicios en el grupo o subgrupo y categoría que corresponde al contrato, según lo dispuesto en los artículos 37 y 38 del RGLCAP, o bien mediante el cumplimiento de requisitos específicos de solvencia económica y financiera y técnica o profesional que se exigen según lo dispuesto en los artículos 87 y 90 LCSP.



### **7.- Criterios de adjudicación: (art. 145-148 LCSP)**

Al efecto de que las empresas interesadas efectúen sus propuestas para la adjudicación del contrato y obtener la mejor relación calidad-precio del contrato para la prestación del servicio del Comedor, se atenderá la adjudicación en base a una pluralidad de criterios, dado que, al tratarse de un contrato de servicios, la prestación puede ser mejorada en las propuestas que realicen los licitadores.

Los criterios de adjudicación propuestos están vinculados al objeto del contrato y son de evaluación posterior (criterios evaluables de forma automática por aplicación de fórmula), con el objeto de respetar los principios de igualdad, transparencia y proporcionalidad.

Los criterios de adjudicación se agrupan en tres bloques: respecto a la oferta económica del servicio, respecto a la mejora del servicio a prestar y respecto a mejora de la instalación y del equipamiento y/o mobiliario.

### **8.- Condiciones especiales de ejecución: (art. 202 y 145 LCSP)**

Se establece como condición especial de ejecución del contrato, referida a consideraciones o de tipo social o relativas al empleo, el cumplimiento de los convenios colectivos sectoriales y territoriales aplicables. Dicha condición especial de ejecución está vinculada al objeto del contrato en el sentido del artículo 145 LCSP, no es discriminatoria y es compatible con el derecho comunitario.

### **9.- Insuficiencia de medios: (art. 116.4.f) LCSP)**

En cumplimiento del artículo 116.4. f) LCSP y de acuerdo con lo indicado en la recomendación 1/2013, de 27 de febrero, de la Junta Consultiva de Contratación Administrativa de la Comunidad Autónoma de Aragón, esta Unidad "Colegio Mayor Pedro Cerbuna" informa que es necesaria la prestación íntegra del servicio de servicio correspondiente al comedor de este colegio (organización, gestión), desde el 1/09/2021 hasta el 31/08/2023, ya que la Universidad de Zaragoza no dispone de los medios humanos y materiales necesarios para su realización, y que, por lo tanto, no se está llevando a cabo por empleados públicos. Por todo lo cual se hace necesario recurrir a la contratación externa de estos servicios, los cuales no se encuentran entre las competencias que la Universidad tiene atribuidas.

Documento firmado electrónicamente conforme a la Ley 39/2015 por.....