



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)

Explotación, gestión y/o equipamiento, mobiliario y menaje de las instalaciones destinadas a hostelería en los edificios de la Universidad de Zaragoza del 1/09/2023 hasta 31/08/2025 en tres lotes: Lote 1: Cafetería Comedor Facultad de Ciencias, Edificio "A" (Zaragoza), Lote 2: Cafetería Comedor Facultad de Veterinaria (Zaragoza) y Lote 3: Cafetería Comedor Edificio Betancourt "B" E.I.N.A. (Zaragoza).

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

La Universidad de Zaragoza ofrece a los miembros de su comunidad, junto a los servicios académicos, otros servicios complementarios demandados por los usuarios y miembros de la Universidad.

Se propone convocar un nuevo procedimiento público para la adjudicación de las instalaciones de hostelería de varios Centros de la Universidad de Zaragoza ya que es necesario ofrecer el servicio de hostelería en dichas instalaciones para atender la demanda de los usuarios, ya que dicho servicio no puede ser proporcionado directamente por la Universidad.

Indicar que estas instalaciones o se encuentran cerradas o están prestando servicio mediante Contrato Menor, puesto que en el último procedimiento de adjudicación quedaron desiertas bien por no haberse presentado proposiciones a los mismos o bien porque en los que presentaron ofertas, los licitadores propuestos como adjudicatarios, no pudieron acreditar la solvencia requerida por tratarse de autónomos o pequeñas empresas de creación muy reciente.

Que, asimismo, en sesión de Comisión de Compras de fecha 19 de octubre de 2022 se acordó iniciar la tramitación de nuevos procedimientos de licitación por procedimiento abierto para adjudicar las instalaciones que hubiesen quedado desiertas por los motivos arriba indicados, con idéntico importe mínimo fijo anual a abonar a la Universidad que el de los procedimientos anteriores, importes acordados en Comisión de Compras de fecha 31 de marzo de 2022. No obstante, según acuerdo de Comisión de Compras de 15 de marzo de 2023, con objeto de garantizar la prestación de servicio y de ser equitativos con la decisión que se adoptó en Comisión de Compras de 9 de noviembre de 2022 de bajar el importe de licitación correspondiente a la Cafetería Restaurante del Edificio Paraninfo con el fin de evitar pérdidas para los proveedores, se propone rebajar el importe de licitación de la Cafetería Comedor Facultad de Ciencias, Edificio "A" y de la Cafetería Comedor Edificio Betancourt "B" (E.I.N.A.) a 10.000€ por año de contrato para cada una de las instalaciones.

Por todo ello, se propone la tramitación de un procedimiento abierto con el fin de obtener la mejor gestión de los servicios de hostelería y ofrecer la máxima transparencia y publicidad a todos los licitadores.

Se plantea una duración del contrato de dos años con posibilidad de prorrogar año a año hasta un máximo de tres.

Asimismo, por todo lo arriba indicado y teniendo en cuenta además que, las instalaciones no resultan atractivas para los operadores económicos, como consecuencia de la crisis económica del sector, derivada de la pandemia y del aumento de los costes de la energía, en sesión de Comisión de Compras de 18 de enero de 2023 se acuerda proponer al Órgano de Contratación, con objeto de que no suponga un obstáculo a las pequeñas y medianas empresas y empresas de nueva creación, según lo dispuesto en el artículo 87.4 LCSP que tanto la solvencia económica y financiera como la solvencia técnica o profesional se ponga en relación con el presupuesto base de licitación anual en vez de sobre el valor estimado del contrato, por lo que, el volumen anual de negocio considerado suficiente para acreditar la solvencia económica y financiera por parte de las empresas será el 50% del presupuesto base de licitación (PBL) anual de cada instalación y en cuanto a la solvencia técnica o profesional, para acreditar el importe anual acumulado en el año de mayor ejecución que sea el 35% del PBL anual de cada instalación (equivalente al 70% de lo exigido como solvencia económica y financiera).

Estudio económico previo para el cálculo del presupuesto mínimo de licitación, al alza, IVA excluido, teniendo en cuenta que se trata de un contrato que supone ingresos para la Entidad, en lugar de gasto:

Teniendo en cuenta los importes de licitación arriba indicados, los importes correspondientes al volumen anual de negocio proporcionados por los adjudicatarios de los procedimientos anteriores, que las consecuencias de la pandemia covid-19 han podido reducir el número de empresas del sector de hostelería, que los gastos de energía (gas y electricidad) han experimentado un incremento considerable, unido a la incertidumbre actual de su coste, siendo, durante todo el periodo de contrato,



Código de verificación : 4668ae2f88d52f27



Universidad Zaragoza

por cuenta del adjudicatario y que, para este procedimiento, se van a incorporar en el pliego de prescripciones técnicas nuevas exigencias relacionadas con la inclusión de productos saludables, de comercio justo, como compromiso de la Universidad de Zaragoza con la responsabilidad social y la promoción de la salud, y la mayoría de las propuestas recogidas en la Consulta Preliminar de Mercado realizada en septiembre de 2019 al respecto, se proponen los siguientes importes de licitación IVA excluido por año de contrato para cada una de las instalaciones:

Lote 1: Cafetería Comedor Facultad de Ciencias, Edificio "A": 10.000 €.

Lote 2: Cafetería Comedor Facultad de Veterinaria: 10.000 €.

Lote 3: Cafetería Comedor Edificio Betancourt "B" E.I.N.A.: 10.000€

Para el cálculo del valor estimado del contrato al importe del presupuesto de licitación calculado en la forma establecida en el epígrafe anterior, se le han sumado las últimas cifras del volumen anual de negocio disponibles, por los años previstos para el nuevo periodo contractual, incluyendo las eventuales prórrogas de contrato.

3.- 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.

4.- Plazo de duración, ejecución y posibles prórrogas

Se considera que la ejecución del contrato supone para el adjudicatario una inversión que debe recuperarse en un periodo de tiempo suficiente, en consecuencia, se propone *una duración del contrato de dos años* con la posibilidad de prorrogar el contrato, año a año, hasta un máximo de tres años

5.- 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.

6.- 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 de hostelería en varios edificios de la Universidad de Zaragoza, 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: el primero, respecto a la oferta económica del servicio, el segundo, respecto a la mejora del servicio a prestar y el tercero en relación a mejora de la instalación y del equipamiento y/o mobiliario.

7.- Condiciones especiales de ejecución: (art. 202 y 145 LCSP)

Se establece como condición especial de ejecución del contrato de tipo social o relativas al empleo: garantizar la seguridad y la salud en el lugar de trabajo y el cumplimiento de las condiciones salariales de los trabajadores conforme a los convenios 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.)

8.- 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 informa que es necesaria la prestación íntegra del servicio de "Explotación, gestión y/o equipamiento, mobiliario y menaje de las instalaciones destinadas a hostelería en varios edificios de la Universidad de Zaragoza", 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.



Código de verificación : 4668ae2f88d52f27