

INFORME SOBRE JUSTIFICACIÓN DE OFERTA CON VALORES ANORMALES O DESPROPORCIONADOS, REFERENTE AL PROCEDIMIENTO PARA EL CONTRATO A/CSP-011723/2023 EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA Y COMEDOR EN 17 CENTROS DE MAYORES ADCRITOS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCION SOCIAL. LOTE 9

Con fecha 31 de julio de 2023, se procedió a la **apertura del sobre de las ofertas presentadas** en el contrato **“Explotación del servicio de cafetería y comedor en 17 centros de mayores adscritos a la Agencia Madrileña de Atención Social (17 lotes)”**.

A la vista de las proposiciones formuladas, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público (LCSP) y en la cláusula 1 del pliego de cláusulas administrativas particulares que rige el contrato, se considera que la oferta presentada por **HOSTUR COLECTIVIDADES Y TURISMO, S.L.** para el **lote 9**, por referencia al conjunto de ofertas válidas presentadas, puede ser desproporcionada o anormal.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.4 de la LCSP, se le concede de plazo hasta las 23:59:59 horas del día **9 de agosto de 2023**, para que motive razonada y detalladamente, mediante la presentación de aquella información y documentos que resulten pertinentes:

- El bajo nivel de los **precios**, o de costes, o cualquier otro parámetro en base al cual se haya definido la oferta en el lote 9
- La valoración de los **compromisos adquiridos** con los criterios evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas en el Lote 9.

Efectuado requerimiento de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149 de la Ley de Contratos del Sector Público, al licitador, **HOSTUR COLECTIVIDADES Y TURISMO S.L.**, en fecha 2 de agosto de 2023, presenta informe justificativo del importe de su oferta, dentro de plazo establecido, para el **LOTE 9**, considerada desproporcionada.

En su justificación, el mencionado licitador presenta un informe de alegaciones en el que expone argumentos para justificar la bajada de 5% en el lote 9.

Atendiendo a los pliegos de condiciones del expediente: **A/CSP-011723/2023**,

Respecto al bajo nivel de los precios, o de costes, o cualquier otro parámetro en base al cual se haya definido la oferta del lote 9, argumentan que:

1. Hostur Colectividades y Turismo SL sirve actualmente más de 3000 comidas diarias por lo que cuenta con importantes acuerdos con múltiples proveedores que le permiten obtener unos precios muy competitivos en todos los productos, tanto para el servicio de comidas como para el servicio de cafetería, para de esta manera poder asumir la bajada ofertada en el apartado de desayunos y de bebidas.

2. Hostur Colectividades y Turismo SL tiene una experiencia de más 20 años prestando servicios centros de mayores y actualmente está prestando servicios en otros tres centros



de mayores. Por la amplia experiencia en el sector de colectividades somos conocedores de que el 70% del beneficio de explotación radica en el volumen del servicio de comidas y no en el servicio de cafetería que suele ser una parte menos importante del total de la cuenta de explotación. El precio establecido en el menú diario no ha sufrido ningún tipo de bajada y se establece en un precio que permite asumir una bajada del 5% en los precios de desayunos y bebidas.

3. Costes de personal: al no tener los centros, personal con antigüedad y ajustarse el horario de apertura de los estos de 9:00h a 17:00h, no se requiere tener personal por encima de las jornadas de 8 horas que marcan las normativas laborales, hecho este que simplifica y ajusta los costes del servicio permitiendo

4. El proveedor principal de la empresa que es el encargado de servir todo lo relacionado con los productos de las bajadas con el compromiso del mantenimiento de los precios en 2023.

5. Plan de desperdicios alimentarios: mediante los compromisos adquiridos por la empresa para reducir el desperdicio alimentario y que se implantaría en los centros y se va a establecer un sistema de compra responsable que se adapte al consumo diario, con el que ya se trabaja en la empresa, que permite reducir el desperdicio alimentario y ajustar los costes del servicio.

6. Utilización de software de gestión de colectividades: permite ajustar el control de costes y de stocks, se realiza la gestión automatizada de pedidos y la elaboración de los menús.

7. Estructura de la empresa: departamento de nutrición y calidad propios, supervisores específicos para los centros y personal de servicios con amplia experiencia en el sector.

Para los compromisos adquiridos en los criterios evaluables realizan las siguientes consideraciones:

1. Criterio 14.2.1. Variedad de platos a elegir en los dos tipos de menús: menú básico y de régimen.

No se oferta.

2. Criterio 14.2.2. Mejora en la información expuesta en el cuadro de menús.

La empresa cuenta con un departamento de nutrición que elabora los menús en función de la población a la que van dirigidos siguiendo los criterios nutricionales recomendados, además contamos con el software de gestión de colectividades con el que realizamos los menús y que nos permite ofrecer automáticamente toda la información nutricional.

El criterio establecido en la empresa para la resolución de incidencias con sus clientes está establecido dentro de esos parámetros, que son los que consideramos adecuados para la correcta atención de los clientes.

3. Criterio 14.2.3. Mejora de las condiciones de limpieza establecidas en el pliego de prescripciones técnicas.

Consideramos que es necesario tener un apoyo que refuerce el servicio en este aspecto para poder atraer más clientes.

4. Criterio 14.2.4. Oferta de la Información del menú en formato semanal, con el objeto de que el cliente pueda conocer la información de toda una semana, antes de su ejecución:

EL software de gestión de colectividades con el que realizamos los menús nos permite ofrecer automáticamente esta información, bien por semanas o por meses completos.

5. Criterio 14.2.5. Oferta del pago de los servicios prestados, mediante tarjeta de crédito o débito, como alternativa al pago en efectivo.



Tanto el Banco Santander con el Banco Sabadell nos ofertan condiciones de servicio muy competitivas, y aunque el público mayor es más reacio al uso de tarjeta entendemos que es importante incluir esta opción para ofrecer un servicio más completo a los clientes.

6. Criterio 14.2.6. Oferta de bebida en los Menús diarios (refresco, cerveza, vino, gaseosa, botella agua mineral 50 cl. ...).

Con una gestión adecuada de este criterio se fomentará el consumo del menú diario, siendo un criterio esencial que permitirá atraer más clientes al centro.

7. Criterio 14.2.7. Oferta diaria de fruta fresca en los postres, como mínimo cuatro variedades diferentes.

Con una gestión adecuada de este criterio se fomentará el consumo del menú diario, siendo un criterio esencial que permitirá atraer más clientes al centro.

8. Criterio 14.2.8. Subsanción de las quejas interpuestas por más de dos socios/acompañantes o empleados del Centro de Mayores, por la misma causa en relación al servicio de cafetería y comedor.

En conclusión, a la vista de la justificación de la oferta presentada, se entiende que está suficientemente justificada, por lo que se propone a la Mesa de Contratación que **HOSTUR COLECTIVIDADES Y TURISMO, S.L.** sea propuesta adjudicataria para el **Lote 9** en el expediente nº **A/CSP-011723/2023 EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA Y COMEDOR EN 17 CENTROS DE MAYORES ADCRITOS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCION SOCIAL.**

Madrid, a fecha de la firma

EL JEFE DE DIVISIÓN DE CENTROS DE MAYORES

Fdo.: Jesús Miguel Benito de la Torre

