

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el/los código/s que permitiría comprobar el/los original/es.



CONSEJERÍA DE TRANSPORTES,
E INFRAESTRUCTURAS

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LOS EXTREMOS EXIGIDOS EN EL ARTÍCULO 116.4 DE LA LEY 9/2017, DE 8 DE NOVIEMBRE, DE CONTRATOS DEL SECTOR PÚBLICO (LCSP), DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN LAS DEPENDENCIAS DE LA CONSEJERÍA DE TRANSPORTES E INFRAESTRUCTURAS SITUADAS EN LA CALLE MAUDES, Nº 17 DE MADRID

Expediente: A/CSP 012992/2023

Se emite esta memoria a los efectos de la justificación exigida en el artículo 116.4 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, que establece que:

"4. En el expediente se justificará adecuadamente:

- a) La elección del procedimiento de licitación.*
- b) La clasificación que se exija a los participantes.*
- c) Los criterios de solvencia técnica o profesional, y económica y financiera, y los criterios que se tendrán en consideración para adjudicar el contrato, así como las condiciones especiales de ejecución del mismo.*
- d) El valor estimado del contrato con una indicación de todos los conceptos que lo integran, incluyendo siempre los costes laborales si existiesen.*
- e) La necesidad de la Administración a la que se pretende dar satisfacción mediante la contratación de las prestaciones correspondientes; y su relación con el objeto del contrato, que deberá ser directa, clara y proporcional.*
- f) En los contratos de servicios, el informe de insuficiencia de medios.*
- g) La decisión de no dividir en lotes el objeto del contrato, en su caso".*

1. Elección del procedimiento de licitación (artículo 116.4.a) LCSP).

El procedimiento elegido es el restringido con pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio.

La utilización del procedimiento restringido, en este caso, es obligatoria ya que se trata de la concesión de un servicio especial del Anexo IV de la Ley de Contratos del Sector Público, y según dispone el artículo 131.2 de la misma ley, en estos casos, debe utilizarse el procedimiento restringido.

En este procedimiento se garantiza la libertad de concurrencia ya que cualquier empresario puede presentar una solicitud de participación, seleccionándose después, en atención a su solvencia, las que pueden presentar propuesta, en número no inferior a cinco para garantizar una competitividad efectiva, quedando prohibida toda negociación.

2. Clasificación que se exige a los participantes (artículo 116.4.b) LCSP)

El presente contrato, al ser de concesión de servicios, no exige clasificación del contratista, de conformidad con el artículo 77.2 LCSP, estableciéndose los criterios de solvencia económica y técnica, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 87 y 90 de la LCSP. No obstante, se establece, como clasificación sustitutoria, la siguiente:

Grupo/s	Subgrupo/s	Categoría/s
M (servicios especiales)	6 (hostelería y servicios de comida)	1 (Inferior a 150.000€)

3. Criterios de solvencia técnica o profesional, y económica y financiera (artículo 116.4.c) (LCSP)

Solvencia Económica y Financiera:

En la presente licitación se ha elegido, por estimarlo más adecuado por las condiciones y características del contrato y en cumplimiento de los principios de eficacia en el gasto público y proporcionalidad que exige el sistema legal de contratación pública, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 de la LCSP, apartado 1. a), el volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiere el contrato, en alguno de los tres últimos ejercicios cerrados antes de la fecha de finalización del plazo de presentación de proposiciones, que deberá ser, IVA excluido, igual o superior a 25.500 euros.

La cifra de negocios elegida se considera ajustada a lo que debe ser la facturación de una empresa que lleve a cabo un servicio como el que se pretende contratar.

Se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviese inscrito en dicho Registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales

no inscritos en Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

Solvencia Técnica o Profesional:

En aplicación de los principios legales de contratación pública, se ha elegido de entre los medios para acreditar la solvencia técnica y profesional de las empresas licitadores el recogido en el Artículo 90.1 a) de la LCSP, relativo a la experiencia, por lo que se justificará con 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, como máximo los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos.

Se elige dicho medio por considerarse suficiente y el más adecuado según el objeto del contrato.

Criterios de selección;

Podrán acceder a la adjudicación del contrato los licitadores que presenten una relación, firmada por el representante legal, de los principales servicios o trabajos realizados dentro de los últimos tres años, contados hasta la fecha de la finalización del plazo de presentación de proposiciones, en los que figure la realización de, al menos, un contrato de igual o similar naturaleza que los constituyen el objeto del contrato cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior a 25.500 euros, IVA excluido.

Esta cantidad se ajusta a lo que debe ser la facturación de una empresa encargada de un servicio como el presente.

A tal efecto se consideran contratos de similar naturaleza aquellos cuyo objeto se corresponda con el siguiente: CPV 55410000-7 (servicio de gestión de bares) y los que compartan los tres primeros dígitos del CPV objeto del contrato (553).

Los servicios o trabajos efectuados, de igual o similar naturaleza, se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten

la realización de la prestación; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente.

.- De conformidad con el artículo 90.4, las **empresas de nueva creación**, entendiéndose por tal aquellas que tengan una antigüedad inferior a cinco años, que no puedan acreditar la realización de los servicios o trabajos exigidos en aplicación del criterio anterior podrán acreditar su solvencia de acuerdo con lo dispuesto en el apartado e) del artículo 90.1 de LCSP:

Títulos académicos y profesionales del empresario y de los directivos de la empresa y, en particular, del responsable o responsables de la ejecución del contrato así como de los técnicos encargados directamente de la misma, siempre que no se evalúen como un criterio de adjudicación.

Criterio de selección:

Podrán acceder a la adjudicación del contrato los licitadores que acrediten que el empresario o los directivos de la empresa o el personal responsable de la ejecución del contrato dispone del Título de Formación Profesional Básica (cocina y restauración).

Con estos dos criterios de valoración de las ofertas se considera que éstas pueden valorarse adecuadamente y que la empresa que sea finalmente elegida lo será por presentar la oferta más ventajosa para la Comunidad de Madrid.

4. Criterios que se tendrán en consideración para adjudicar el contrato (artículo 116.4.c) LCSP)

La adjudicación del contrato se realizará con pluralidad de criterios, de conformidad con el artículo 145.3, letra e) LCSP, para asegurar la mejor relación calidad-precio.

La valoración de las proposiciones y la determinación de la mejor oferta se realizará con arreglo a los criterios de adjudicación que se indican a continuación:

Criterios relacionados con los costes:

1.- Precio de los productos ofertados; hasta 40 puntos.

Se asignarán 8 puntos por cada punto porcentual de rebaja global sobre los precios fijados en el Anexo III del Pliego de Prescripciones Técnicas. Las fracciones que no alcancen o excedan del punto porcentual se valorarán de modo proporcional.

Criterios cualitativos: Evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas:

1. Calidad de los productos: hasta 40 puntos.

Se valorará el compromiso de ofrecer productos de calidad según las marcas de las categorías de productos relacionadas en el Anexo II del pliego de prescripciones técnicas.

Grupo I: Se asignarán 2 puntos por cada categoría de productos del Grupo I en que se oferte al menos una de las marcas con un máximo de 20 puntos.

Grupo II: Se asignarán 1,5 puntos por cada categoría de productos del Grupo II en que se oferte al menos una de las marcas con un máximo de 15 puntos.

Grupo III: Se asignará 1 punto por cada categoría de productos del Grupo III en que se oferte al menos una de las marcas con un máximo de 5 puntos.

2. Utilización de productos de temporada, de proximidad y que hayan obtenido el sello de certificación ecológica en número superior al exigido en virtud de la condición especial de ejecución del contrato: hasta 15 puntos.

Se consideran de temporada aquellos productos, principalmente frutas y verduras, que, de manera natural y debido a su ciclo biológico, se encuentran en el punto óptimo de consumo en un momento determinado del año.

Se asignará un punto por cada producto que la empresa se comprometa a utilizar en la preparación de los menús, por encima del mínimo exigido en virtud de la condición especial de ejecución del contrato.

1. Contratación de personas con discapacidad en un número superior al mínimo legalmente exigido: hasta 5 puntos.

Se asignarán 0,1 puntos por cada dos puntos porcentuales que represente el número de trabajadores con discapacidad sobre el número total de trabajadores de la plantilla, no computando a estos efectos los que obligatoriamente deba mantener la empresa en cumplimiento de la legislación vigente. Las fracciones que no alcancen o excedan de los dos puntos porcentuales se valorarán de modo proporcional.

La puntuación máxima total que puede obtenerse por la suma de los cuatro criterios será de 100

En cuanto a las ofertas con valores anormales o desproporcionados:

De los criterios objetivos establecidos anteriormente, se tomarán en consideración a efectos de apreciar, en su caso, que la proposición no puede ser cumplida como consecuencia de la inclusión de valores anormales, los criterios relacionados con los costes, siendo los límites para apreciar dicha circunstancia, los siguientes: se considerarán, en principio, desproporcionadas o temerarias las ofertas que contemplen una rebaja global superior al 5% sobre los precios fijados en el Anexo III del pliego de prescripciones técnicas

Los licitadores deben presentar la siguiente documentación técnica, relacionada con los criterios de adjudicación:

- Compromiso de ofrecer productos de calidad, con indicación expresa de las marcas ofrecidas.
- Propuesta de rebaja global en los precios de los productos, expresada en porcentaje con dos decimales, que, en caso de resultar adjudicatario, deberá aplicar de modo uniforme a todos los artículos incluidos en el Anexo III del pliego de prescripciones técnicas.
- Compromiso de utilización de productos de temporada, de proximidad y que hayan obtenido el sello de certificación ecológica en la preparación de los menús, con indicación del número de productos al que se compromete.
- Declaración sobre el número total de trabajadores que forman la plantilla, sobre el número de trabajadores con discapacidad que debe mantener la empresa en plantilla de acuerdo con la legislación, y sobre el número efectivo de trabajadores con discapacidad que tiene en plantilla.

5. Condiciones especiales de ejecución (artículo 116.4.c) LCSP)

En aplicación del artículo 202 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se establece como condición especial, la siguiente:

El adjudicatario se compromete a que, al menos, uno de los menús ofrecidos semanalmente incluya un producto de temporada, de proximidad y que haya obtenido el sello de certificación ecológica.

Esta obligación tendrá la consideración de obligación esencial, y su incumplimiento constituirá causa de resolución del contrato, conforme a lo dispuesto en el artículo 211.1.f) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre.

El cumplimiento de esta condición especial habrá de acreditarse a la Dirección de los trabajos mediante la entrega, semanalmente, de los albaranes de compra de los referidos productos, o cualquier otro documento que exprese esta condición.

Criterios sociales de preferencia en caso de empate: Sí

6. El valor estimado del contrato con una indicación de todos los conceptos que lo integran, incluyendo siempre los costes laborales si existiesen (artículo 116.4.d) LCSP)

El Valor estimado del contrato (art. 101 LCSP) es de 110.142,66 euros €

Método de cálculo aplicado para calcular el valor estimado:

Para su cálculo se ha determinado la cifra neta de negocios estimada, conforme se establece en el artículo 101.1.b) de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, durante todo el periodo de ejecución del contrato, para lo que se han tenido en cuenta los datos que figuran en el estudio de viabilidad de fecha 29/03/2023.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 101.2 de la LCSP se han descontado los costes de producción, y a la cifra resultante se le ha sumado el valor de los suministros y servicios que pone a disposición del contratista la Administración (agua, electricidad, etc...), según dispone el artículo 101.3 e) de la LCSP. Para realizar el cálculo del valor de los suministros y servicios que la Administración pone a disposición del contratista, se ha tomado en consideración el porcentaje que representan los locales destinados a cafetería/comedor en relación con el conjunto del edificio sede de la Consejería, ubicado en calle Maudes, 17, de Madrid.

El importe neto de la cifra de negocios estimado en el contrato de concesión del servicio de cafetería y comedor en la Consejería de Transportes e Infraestructuras asciende a 110.142,66 euros.

Este importe resulta de los siguientes cálculos:

.- Cifra de negocios de cafetería: $100 \text{ clientes} \times 3 \text{ euros} \times 20,5 \text{ días} \times 48 \text{ meses} = 295.200$ euros.

.- Cifra de negocios de comedor: $30 \text{ menús} \times 8,67 \text{ euros} \times 20,5 \text{ días} \times 48 \text{ meses} = 255.938,40$ euros.

.- Cifra de negocios total: $295.200 + 255.938,40 = 551.138,40$ euros.

.- Cifra de negocios sin IVA (10%): $551.138,40 / 1,10 = 501.034,91$ euros

El importe de 3 euros, en cafetería, se ha calculado tomando en consideración, no solo los productos propios de la cafetería, relacionados en el Anexo III del PPT (refrescos, cafés, bocadillos, bollería...), sino también los medios menús, que son también consumidos en la zona de cafetería a diario, así como las raciones servidas.

En cuanto al comedor, se ha tenido en cuenta el precio de un menú completo (8,67 euros), también indicado en el Anexo III del PPT.

De esta cantidad deben descontarse los gastos de explotación que, siguiendo los datos del estudio de viabilidad, son los siguientes:

a) Costes de personal:

Para el cálculo de los costes salariales aplica el Convenio Colectivo del Sector de Hostelería y Actividades Turísticas, suscrito por la Asociación Empresarial de Hostelería, la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración y la Asociación de Empresarios de Ocio Nocturno de la Comunidad de Madrid y por la representación sindical de la Federación de Servicios de CCOO de Madrid y la Federación de Servicios, Movilidad y Consumo de UGT de Madrid, registrado por la Resolución de 5 de noviembre de 2021, de la Dirección General de Trabajo de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo, y publicado en el BOCM del sábado 20 de noviembre de 2021; y, subsidiariamente, el VI Acuerdo Laboral de ámbito estatal para el sector de hostelería (Código convenio 9901365011900) de fecha 28 de noviembre de 2022 y en vigor desde el 1 de enero de 2023.

Conforme al artículo 5 del Convenio Colectivo de la Comunidad de Madrid, la duración del mismo es desde el 1 de enero de 2021 hasta el 31 de diciembre de 2022, prorrogándose automáticamente por plazos iguales al de su duración inicial. Por tanto, para los cálculos de los importes que componen las retribuciones salariales, se han empleado las cantidades fijadas en dicho Convenio para el año 2022.

De acuerdo con el artículo 25 del Convenio en la Comunidad de Madrid, la retribución al trabajador está compuesta por los siguientes conceptos:

- Salario base: establecidos en las tablas salariales del Convenio.
La cláusula novena del pliego de prescripciones técnicas establece que el adjudicatario deberá disponer del personal suficiente para atender la cocina, el servicio de comidas, el de cafetería y la limpieza de los locales, sin que se admita un número inferior a tres personas a tiempo completo, incluido el propio empresario si es el caso. En la actualidad se encuentran prestando servicio: un cocinero y dos camareros. En el Anexo I, estos trabajadores tienen un nivel retributivo: NIVEL III, y el establecimiento es de CLASE C, por lo que el salario base mensual es: 1.002,46 €/mes.
- Complemento personal de porcentaje de servicio: NO SE APLICA para este contrato.
- Complemento personal de antigüedad consolidada: NO SE APLICA al personal a subrogar por no cumplir las condiciones.
- Gratificaciones extraordinarias: según el artículo 26, se harán efectivas los días 20 de junio y 20 de diciembre de cada año natural. Se devengarán por anualidades.
- Nocturnidad: NO SE APLICA a este contrato.
- Manutención: según el artículo 28, el complemento en especie podrá sustituirse mediante la entrega en metálico de 49,95 euros mensuales para el año 2022.
- Plus Convenio: de acuerdo con el artículo 29 del Convenio, la cuantía es de 165,20 €/mes, en 11 mensualidades, para el año 2022.
- Complemento de permanencia: NO SE APLICA a este contrato.

De esta forma, el coste anual de cada una de las personas que trabaja en la cafetería es:

(Salario Base/mes x 12 meses) + 2 Gratif. Extr. + (Manut./mes x 12 meses) + (Plus convenio/mes x 11 meses)

$$= (1.002,46 \times 12) + (1.002,46 \times 2) + (49,95 \times 12) + (165,20 \times 11) = 16.451,04 \text{ €/año}$$

Teniendo 3 trabajadores con el mismo nivel retributivo, el coste anual es de: 49.353,12 €

El coste de seguridad social total a cargo de la empresa, tomando en consideración el tipo medio por contingencias comunes, profesionales, desempleo y formación profesional (33,5%) correspondiente al Régimen General de la Seguridad Social tiene un importe de 16.533,30 euros al año. Por tanto, el coste mensual prorrateado por el conjunto de los 3 trabajadores contratados asciende a 5.490,535 €.

El coste anual de los 3 trabajadores incluyendo el coste de seguridad social es: 65.886,42 € por lo que, en los cuatro años de vigencia del contrato, resulta un importe de **263.545,68€**.

b) Costes de uniformes, material aportado por el adjudicatario y productos de limpieza:

.- En la cláusula novena del pliego de prescripciones técnicas, se establece que el adjudicatario ha de proveer de uniforme a todo el personal. Considerando la provisión de 2 unidades al año para cada componente del vestuario a las 3 personas de dotación, se estima un coste anual de 570 euros; por tanto, el coste mensual prorrateado asciende a 47,50 euros.

Durante los cuatro años de vigencia del contrato, resulta un gasto de 2.280 € por este concepto, incluido el IVA.

Dicho coste se ha obtenido haciendo una media de los precios actuales de mercado de dichos uniformes.

El gasto sin incluir IVA es de **1.884,30€** (2.280/1,21)

.- En los términos de la cláusula sexta del pliego de prescripciones técnicas, el adjudicatario se obliga a aportar para el servicio objeto del contrato, además de los enseres que estime necesarios, una caja registradora, menaje de cocina preciso para atender los servicios de cafetería y comedor, cristalería, vajilla, cubertería, manteles y servilletas normales y de doble capa.

Esta inversión inicial por parte del contratista, en su gran mayoría, se irá amortizando de forma lineal a lo largo de la duración total del contrato, que es de cuatro años. Teniendo en cuenta que el coste de la inversión necesaria se estima en 3.868,12 euros, IVA incluido, su amortización mensual es de 80,59 euros.

El coste se ha obtenido haciendo una media de los precios actuales de mercado de cada uno de los enseres mencionados.

El gasto total por este concepto, sin incluir IVA, es de **3.196,79€** ($3.868,12/1,21$)

.- En cuanto a los gastos en productos de limpieza, se estima una cantidad mensual de 40 euros y anual de 480, por lo que, durante los cuatro años de vigencia del contrato, asciende a 1.920 €.

Dicho coste se ha estimado según precios actuales de mercado de los productos de limpieza.

El importe sin incluir IVA es de **1.586,78€** ($1.920/1,21$)

c) Coste de aprovisionamiento en origen de los productos: 32% del precio de venta al público El 32% del precio de venta al público, excluido el IVA, durante los cuatro años de vigencia del contrato (501.034,91€) es de **160.331,17€**.

La suma de todos los gastos durante los cuatro años es de 430.544,72 € por lo que, descontado del importe de los ingresos (501.034,91€) resulta una cantidad de 70.490,19€

A esta cantidad hay que añadir el valor estimado de los suministros y servicios puestos por la Consejería a disposición del contratista. Esto es:

- 25.552,40 euros correspondientes al suministro de energía eléctrica. Esta cantidad resulta de considerar el consumo total en un año del edificio de calle Maudes, 17 (499.070,30 euros) y la parte imputable a la cafetería en función del porcentaje que representa su superficie (140 metros cuadrados) respecto de la superficie total del edificio (10.905 metros cuadrados). En términos porcentuales asciende al 1,28%.

De aquí resulta un consumo anual imputable a la cafetería de 6.388,10 euros. Dado que el contrato tiene un plazo de ejecución de 4 años, es necesario multiplicar esta cantidad por los 4 años de duración de la concesión, resultando 25.552,40 euros.

- 557,20 euros correspondientes al suministro de agua. Esta cifra se obtiene de aplicar el mismo procedimiento al consumo anual de agua del edificio, que asciende a 10.882,66 euros.
- El coste imputable por el abono de la tasa de basuras, que es 530,24 euros, resultado de utilizar el procedimiento de cálculo ya explicado y dado que la tasa de basuras tiene un coste anual total de 10.356,35 euros.
- El coste imputable de los servicios de limpieza, desinsectación y desratización, que asciende a 13.011,99 euros. El importe pagado en el último año por este contrato asciende a 512.639,04 euros. Teniendo en cuenta los datos del pliego de prescripciones técnicas del contrato de limpieza en vigor en el último año, la superficie total de las dependencias objeto del citado contrato es de 21.997 metros cuadrados, de los que 10.905 metros cuadrados corresponden al edificio de Maudes. La superficie de la cafetería (140 metros cuadrados) representa, en términos porcentuales, un 1,28% de la superficie del edificio de Maudes, por lo que la parte proporcional que corresponde imputar a la concesión es de 3.191,49€ (13.011,99€ en cuatro años). El valor total de los suministros y servicios puestos por la Consejería a disposición de la concesión es de 39.651,83 euros.

El VALOR ESTIMADO RESULTANTE es la suma de la cifra neta de negocios y del valor del conjunto de los suministros y servicios puestos a disposición del contratista, en el plazo de ejecución del contrato (cuatro años), lo que arroja un resultado de **110.142,66 €** (70.490,19 euros+ 39.651,83 euros).

7.- Justificación de la necesidad a la que se pretende dar satisfacción y su relación con el objeto del contrato (artículo 116.4.e) LCSP)

De conformidad con lo que establece el artículo 73 del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, se exponen a continuación las necesidades que se trata de satisfacer.

La Consejería de Transportes e Infraestructuras viene prestando en su sede de calle Maudes, nº 17, un servicio de cafetería y comedor para atención de los trabajadores y visitantes del centro.

Este servicio mejora las condiciones de trabajo de los empleados públicos, ya que no necesitan desplazarse al exterior en los horarios de desayuno o comida, optimizando así los tiempos de descanso y de trabajo.

A fin de mantener operativo este servicio, resulta preciso contratar con una empresa especializada, de modo que su prestación sea desempeñada por personal debidamente cualificado y capacitado, de conformidad con los requisitos legales establecidos.

Por otra parte, el presente contrato no genera gasto directo para la Administración, puesto que el adjudicatario será retribuido por los usuarios de los servicios comprendidos en su objeto. Así, no se establece que la Administración concedente abone cantidad alguna como contraprestación por los servicios prestados por el concesionario sino que la retribución fijada como contrapartida deriva del rendimiento que pueda obtener de la explotación del servicio, respetando los términos exigidos en el PPT, a través de los precios que perciba directamente de los usuarios.

8.- Informe de insuficiencia de medios en contratos de servicios (artículo 116.4.f) LCSP)

La Consejería de Transportes e Infraestructuras no dispone en su plantilla del personal requerido para el desempeño del servicio objeto del contrato por lo que debe realizarse a través de una empresa externa especializada en el ramo de esa actividad para garantizar la adecuada prestación del servicio.

9.- Justificación de la no división en lotes (artículo 116.4.g) LCSP)

La prestación consistente en la explotación, mediante concesión, del servicio de comedor y cafetería en la sede de la Consejería de Transportes e Infraestructuras de la calle Maudes, nº 17, no es susceptible de ser fraccionada en lotes independientes ya que, por su naturaleza, constituye una unidad funcional y operativa que se presta en un único local, contemplando una gestión integrada de todas las prestaciones relacionadas con la actividad del servicio de cafetería.

El objeto del contrato no puede ser, por tanto, objeto de aprovechamiento separado en partes distintas.

En este sentido, se considera que la distribución por lotes afectaría a la correcta ejecución del contrato desde el punto de vista técnico, dado que para asegurar la correcta prestación de los servicios, estos deben ser prestados de manera integral por la misma entidad, por resultar más adecuado para la coordinación en la prestación de los mismos.

10.- Subcontratación: Sí, pudiendo recaer en prestaciones accesorias, conforme al artículo 296 LCSP. La subcontratación deberá ajustarse, en todo caso, a lo previsto en los artículos 215 y 216 de la LCSP.

Prestaciones no susceptibles de subcontratación: no.

Indicación en la oferta de la parte del contrato que se pretende subcontratar: no

Madrid, a fecha de firma

LA SUBDIRECTORA GENERAL DE ANÁLISIS Y ORGANIZACIÓN

Firmado digitalmente por: LÓPEZ VAAMONDE MARÍA DEL MAR
Fecha: 2023.05.29 13:21

ANEXO

COMPARATIVA CON CONTRATO ANTERIOR EN CUANTO A LA RELACIÓN DE PRODUCTOS DE OFERTA OBLIGATORIA

Al tratarse de un contrato en el que el Presupuesto Base de Licitación es 0 (tanto en el presente contrato como en el anterior de 18 de junio de 2019) la única comparativa que cabe efectuar es la relativa a los precios de los **PRODUCTOS DE OFERTA OBLIGATORIA** (ANEXO III del Pliego de Prescripciones técnicas).

El precio de cada uno de dichos productos ha sido incrementado de conformidad con el incremento del índice de precios al consumo (IPC) desde la fecha del contrato anterior (junio de 2029) hasta febrero de 2023 (inicio de la tramitación del nuevo contrato). Dicho incremento del IPC fue de un 13,30%.

Se acompaña dicha comparativa.

COMPARATIVA CON CONTRATO ANTERIOR

RELACIÓN DE PRODUCTOS DE OFERTA OBLIGATORIA

	PRECIO 2023	PRECIO 2019
DESAYUNOS NORMALIZADOS		
Leche, café con leche o infusión, con barrita o tostada, con mantequilla y mermelada y zumo natural	2,10	1,85
Leche, café con leche o infusiones, con barrita o tostada con mantequilla y mermelada	1,64	1,45
Leche, café con leche o infusiones, con churros(3) o porras (2), con zumo natural	2,08	1,84
Leche, café con leche o infusiones, con churros(3) o porras (2)	1,64	1,45
Leche, café con leche o infusiones, con bollería variada, con zumo natural	1,98	1,75
Leche, café con leche o infusiones, con bollería variada	2,10	1,85
CAFÉ E INFUSIONES		
Café solo	1,02	0,90
Café con leche	1,02	0,90
Descafeinado	1,02	0,90
Infusiones	1,02	0,90
Vaso de leche	1,02	0,90
Yogurt	1,08	0,95
Cacao	1,02	0,90
CHURROS Y BOLLERÍA		
Churros unidad	0,40	0,35
Porras unidad	0,40	0,35
Bollería unidad	1,13	1,00
Tostada pan de molde	1,13	1,00
Barrita tostada	1,13	1,00
REFRESCOS Y APERITIVOS		
Caña de cerveza	1,25	1,10
Caña de cerveza grande	1,42	1,25
Cerveza botellín 1/5, con o sin alcohol	1,25	1,10
Cerveza botella 1/3, con o sin alcohol	1,47	1,30
Jarra de cerveza (1 litro)	5,11	4,51
Refresco de cola	1,25	1,10
Naranja y limón	1,25	1,10
Tónica	1,25	1,10
Agua mineral (1/2 litro)	0,79	0,70
Zumos embotellados	1,25	1,10
Zumo natural de naranja pequeño	1,25	1,10
Zumo natural de naranja mediano	1,54	1,45
Zumo natural de naranja grande	2,27	2,00

Batidos	1,30	1,15
Bitter	1,25	1,10
Vernonuth	1,98	1,75
Mosto	1,25	1,10
Vino tinto cosecha	0,96	0,85
Copa vino tinto crianza Rioja o Ribera del Duero	1,53	1,35
Copa vino tinto reserva Rioja o Ribera del Duero	1,87	1,65
Copa vino blanco Rueda Verdejo	1,53	1,35
Botella vino tinto cosecha	4,76	4,20
Botella vino tinto crianza Rioja o ribera del Duero	6,42	5,67
Botella vino tinto reserva Rioja o ribera del Duero	9,06	8,00
Botella vino blanco Rueda Verdejo	6,51	5,75
Botella de cava	9,06	8,00
Botella de sidra	6,12	5,40
PULGAS		
Tortilla española	1,19	1,05
Lomo	1,42	1,25
Morcilla	1,36	1,20
Chorizo	1,36	1,20
Anchoas	1,47	1,30
Queso tipo manchego	1,13	1,00
Jamón Serrano	1,36	1,20
Jamón york	1,13	1,00
Calamares	1,47	1,30
Bacon	1,19	1,05
Atún	1,19	1,05
BOCADILLOS		
Jamón Serrano	2,03	1,80
Lacón	1,98	1,75
Chorizo	1,70	1,50
Chorizo frito	2,10	1,85
Queso tipo manchego	1,98	1,75
Salchichón	1,87	1,65
Lomo plancha	2,03	1,80
Tortilla española	1,87	1,65
Tortilla francesa (2 huevos)	2,10	1,85
Calamares	2,03	1,80
Atún	2,03	1,80
Suplemento para bocadillos y montados (tomate, mahonesa, pimiento, etc...)	0,68	0,60
RACIONES		
Calamares a la romana	5,67	5,00
Patatas bravas o alioli	3	2,65
Ensaladilla rusa	4,31	3,80
Croquetas ración	5,10	4,50
Jamón serrano	4,93	4,35
Queso tipo manchego	5,10	4,50
Lomo plancha	5,55	4,90
Chorizo frito	5,10	4,50
Morcilla	5,10	4,50
Lacón	5,55	4,90
Callos	4,65	4,10
SANDWICHES		

Jamón York	1,47	1,30
Jamón York y Queso	1,87	1,65
Vegetal	2,61	2,30
Suplemento de sandwich con huevo	1,05	0,45
SERVICIO DE COMEDOR		
MENÚ COMPLETO: 1º plato, 2º plato, postre, bebida y pan	8,67	7,65
MEDIO MENU: 1º plato, postre, bebida y pan	6,12	5,40
MEDIO MENU: 2º plato, postre, bebida y pan	6,80	6,00