MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRATACIÓN

OBJETO DE CONTRATACIÓN: SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA DEL CENTRO DE VISITANTES DEL PARQUE ARQUEOLÓGICO CUEVA DEL TENDAL, T.M. DE SAN ANDRÉS Y SAUCES Y DEL CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL COMPLEJO CAÑOS DE FUEGO, T.M LOS LLANOS DE ARIDANE, EN LA ISLA DE LA PALMA

1. JUSTIFICACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

La empresa TRAGSA ha recibido encargo del Cabildo de La Palma para prestar el servicio de uso público de dos centros de interés turístico y medioambiental de la isla de La Palma: el complejo Caños de Fuego, que comprende la Cueva de las Palomas y el Centro de Interpretación de las cavidades volcánicas, y el Parque Arqueológico el Tendal.

Estos centros disponen de dependencias destinadas a prestar el servicio de bar-cafetería para los visitantes, con fecha 11/09/2019 fue publicada la licitación para la contratación de estos servicios, resultando el lote correspondiente al Centro de Visitantes de la Cueva del Tendal desierto, el cual constituye el objeto de contratación del presente expediente.

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

Atendiendo al tipo de contrato y al valor estimado del mismo, la contratación de estos trabajos se realizará por procedimiento abierto simplificado.

3. JUSTIFICACIÓN DEL CÁLCULO DEL PRESUPUESTO

Para el cálculo del presupuesto se ha estimado el número de meses de prestación del servicio de bar-cafetería en el Centro de Visitantes:

Nº. Ud	Ud	CONCEPTO	Precio Unitario (Sin IGIC)	IMPORTE TOTAL (Sin IGIC)
SERVICIO DE BAR–CAFETERÍA DEL CENTRO DE VISITANTES DEL PARQUE ARQUEOLÓGICO CUEVA DEL TENDAL, T.M. DE SAN ANDRÉS Y SAUCES (ISLA DE LA PALMA)				
18	mes	Prestación del servicio de bar-cafetería en el Centro de Visitantes Cueva del Tendal, en horario ininterrumpido de martes a jueves de 10:00 a 18:00 y de domingo a lunes de 10:00 a 15:00.	300,00	5.400,00
PRESUPUESTO TOTAL DE LICITACIÓN (IGIC EXCLUIDO)			**5.400,00**	

Al presupuesto base de licitación le corresponde un IGIC que asciende a la cantidad de 378,00 €.

TOTAL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN	5.400,00 €
IGIC	378,00 €
TOTAL PRESUPUESTO IGIC INCLUIDO	5.778,00 €

4. JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE SOLVENCIA Y/O LA CLASIFICACIÓN DE CONTRATISTAS ELEGIDA

El licitador deberá acreditar su capacidad de obrar y solvencia en los siguientes términos:

Capacidad de obrar

Los licitadores españoles individuales podrán acreditar su capacidad de obrar mediante una de las dos opciones siguientes:

a) Certificado de Clasificación de Contratistas expedido por la Junta Consultiva de Contratación Administrativa del Estado, que acredite que el licitador está clasificado para los servicios del Grupo M (Servicios Generales), Subgrupo 6 (Servicios de hostelería y servicios de comida), Categoría 1 o superior. Este certificado deberá acompañarse de declaración responsable suscrita por el representante legal de la empresa que manifieste que las circunstancias reflejadas en el certificado no han experimentado variación.

b) Declaración responsable de cumplimiento de los requisitos mínimos para licitar debidamente cumplimentada (Anexo II).

Solvencia Económica y Financiera

- Para ser admitidos los licitadores deberán acreditar un volumen anual de negocio referido al mejor ejercicio de los últimos tres disponibles no inferior a DIEZ MIL EUROS (10.000,00 €).

Solvencia técnica

- Relación de servicios similares relativos al mismo CPV ejecutadas en los últimos tres años cuyo importe anual acumulado en el año de mejor ejecución no sea menos del valor estimado del contrato para cada lote, en el que se indique la fecha de prestación del servicio, el importe y el destinatario.

5. JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Las ofertas se valorarán con arreglo a los criterios siguientes:

6.1.1.- Criterios coste-eficacia

- **Precio (70%)**: Se otorgarán **setenta (70) puntos** a la oferta más económica, valorándose las demás conforme al resultado de la fórmula:

$$P_x = P_{max} - 100 \cdot \left[\frac{O_x - O_{mb}}{O_{mb}}\right]$$

Siendo $\boldsymbol{P_x}$ la puntuación del ofertante, con un mínimo de cero puntos, $\boldsymbol{P_{max}}$ la puntuación máxima, $\boldsymbol{O_x}$ el importe de la oferta del licitador, y $\boldsymbol{O_{mb}}$ el importe de la oferta más económica.

6.1.2. Criterios cualitativos

Se valorarán las mejoras en la explotación del servicio sobre las establecidas en los pliegos.

- **Camareros que atiendan a los clientes en más de un idioma distinto al español (8%):** se valorarán las ofertas de aquellas empresas que pongan a disposición del servicio camareros que atiendan a los clientes en uno o más idiomas, además del español:
    - **Camareros que atiendan solo en un idioma adicional**: se otorgará un punto por cada camarero que atienda a los clientes en cualquiera de los siguientes idiomas, además del español: inglés, alemán y francés, hasta un máximo de 2 camareros (puntuación total: 2 puntos).
    - **Camareros que atiendan en dos idiomas adicionales:** se otorgarán 2,5 puntos por cada camarero que atienda a los clientes en dos de los siguientes idiomas, además: inglés, alemán y francés, hasta un máximo de 2 camareros (puntuación total: 5 puntos).
    - **Camareros que atiendan en tres idiomas adicionales:** se otorgarán 4 puntos por cada camarero que atienda a los clientes en tres de los siguientes idiomas, además: inglés, alemán y francés, hasta un máximo de 2 camareros (puntuación total: 8 puntos).
- **Mejoras en el equipamiento para la prestación del servicio (7%):** se valorará la puesta a disposición del servicio de equipamiento o maquinaria adicional (distinta a la existente en cada cafetería), otorgándose un punto por cada máquina adicional, por ejemplo, máquina de zumos, horno para bollería, pan y pizzas y similares, hasta un máximo de 7 puntos.
- **Incremento del número de platos entre los que elegir el menú del día (4%):** se otorgará 1 punto por cada plato adicional que se incluya en el menú del día, hasta un máximo de 4 platos adicionales (puntuación máxima 4 puntos).

- **Inclusión de productos locales en la elaboración de los platos (5%):** se valorará el empleo de productos locales en la elaboración de platos hasta con 5 puntos, otorgándose un punto por cada producto local que se incluya en la carta.
- **Inclusión de menús sin gluten (2%):** se valorará las propuestas que incluyan menús sin gluten para los clientes con 2 puntos. Las empresas que no lo incluyan recibirán 0 puntos.
- **Porcentaje de descuento para el personal que trabaja en el Centro (4%):** la empresa que proponga un mayor descuento para el personal que trabaja en el centro recibirá 4 puntos, el resto de ofertas se valorarán de manera proporcional al descuento ofertado. Las ofertas que no incluyan descuento para estos trabajadores, recibirán 0 puntos.

6. JUSTIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

Se establecen las siguientes condiciones especiales de ejecución de los trabajos:

- Con el fin de garantizar que durante la prestación del servicio se tienen en cuenta consideraciones de tipo social, según establece el artículo 202.2 de la LCSP, la empresa prestataria deberá dar cumplimiento al Convenio Colectivo de Hostelería de Santa Cruz de Tenerife vigente.

7. JUSTIFICACIÓN DE LA INSUFICIENCIA DE MEDIOS

Tragsa no dispone actualmente de medios para llevar a cabo la prestación del servicio de bar-cafetería en estos centros.

05 de marzo de 2020