



MEMORIA JUSTIFICATIVA PARA LA CONTRATACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, DEL SUMINISTRO, MONTAJE E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA INDUSTRIAL Y MOBILIARIO PARA LA CAFETERIA DE LA SEDE DE LA ESCUELA ANDALUZA DE SALUD PÚBLICA, S.A.

1. ANTECEDENTES

La Escuela Andaluza de Salud Pública (EASP), en el marco del desarrollo de su actividad ha iniciado una serie de obras de reforma, acondicionamiento y adecuación de algunas partes del edificio donde se encuentra su sede en Granada, en Cuesta del Observatorio 4 del Campus Universitario de Cartuja. Entre estas zonas se encuentra la cafetería, y en la misma línea de renovación, de la que se pretende reemplazar la maquinaria y el mobiliario de la cafetería que se encuentra en su mayoría obsoleto, deteriorado y/o dañado, en todas sus áreas: cocina, barra, zonas de trabajo y lavado.

2. OBJETO Y DESCRIPCIÓN DE LA CONTRATACIÓN

El objeto del contrato es el suministro de la maquinaria industrial y mobiliario para la zona de cocina, cuarto de lavado, barra y zona de trabajo de la cafetería ubicada en el edificio donde se encuentra la sede de la Escuela Andaluza de Salud Pública, situada en el Campus Universitario de Cartuja, en la Cuesta del Observatorio número 4, código postal 18011 en Granada.

3. NECESIDAD E IDONEIDAD DE LA CONTRATACIÓN

Necesita adquirir esta maquinaria y mobiliario propio para las personas encargadas de la explotación de la cafetería que, por el estado de deterioro y obsolescencia que presentan debido al tiempo transcurrido desde su adquisición, deben ser sustituidos por otros de similares características.

Además, la Escuela debe garantizar que todo puesto de trabajo directo o indirecto cumpla la normativa y las características que aporten a los trabajadores un uso seguro y la adecuada ergonomía para el desarrollo de su actividad.

La maquinaria y mobiliario que actualmente que se encuentra en la cafetería, aunque en determinados casos aislados está aparentemente en funcionamiento, dada la antigüedad de los elementos, la mayoría muestra deterioros y daños significativos, incluso no cumpliendo, algunos de ellos, actualmente con la normativa vigente en materia seguridad alimentaria.

La Escuela Andaluza de Salud Pública no cuenta con maquinaria y mobiliario para la sustitución de estos elementos dañados o deteriorados, requiriendo del suministro por parte de proveedores especializados. Es por ello que se plantea la licitación pública.

4. JUSTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

En base a la naturaleza propia del objeto de esta contratación, calificada de suministro en virtud del artículo 16 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP) y con el objetivo de favorecer la máxima concurrencia, se propone realizar ésta mediante procedimiento abierto.

La decisión de no dividir el suministro de maquinaria industrial para el equipamiento de la cocina y barra de bar de la cafetería en lotes se fundamenta en las siguientes consideraciones:

- La maquinaria seleccionada para la cocina y barra de bar debe operar de manera conjunta y eficiente. La división en lotes podría dar lugar a proveedores que ofrezcan equipos que no sean compatibles entre sí, lo que afectaría la operatividad del conjunto y podría generar problemas en el flujo de trabajo.
- La instalación de los equipos requiere una planificación detallada en cuanto a espacio físico y requisitos técnicos (electricidad, agua, ventilación, etc.). Un solo proveedor será responsable de todo el suministro, lo que asegura que todas las máquinas estén diseñadas para encajar en el espacio disponible y cumplan con las especificaciones técnicas requeridas.
- Al contratar un único proveedor, se garantiza que todos los equipos provengan de una misma línea de producción o fabricante, lo que contribuye a una mayor homogeneidad en la calidad de la maquinaria. Esto es clave para mantener estándares elevados y evitar discrepancias en el rendimiento de los equipos.
- Contar con un único proveedor facilita la gestión del mantenimiento y el soporte técnico durante el periodo de garantía, ya que cualquier necesidad de servicio postventa deberá ser tratada con un solo punto de contacto. Esto simplifica la coordinación y mejora la respuesta ante cualquier problema que pueda surgir.
- La contratación de un solo proveedor puede permitir negociar mejores condiciones comerciales y ofertas más competitivas debido a la adquisición en conjunto. Además, reduce el riesgo de costos ocultos que puedan surgir al interaccionar con múltiples proveedores.
- La realización del suministro por un solo proveedor contribuye a una ejecución más ágil y coordinada del proyecto, minimizando posibles retrasos derivados de la sincronización entre diferentes contratistas.

- Un único proveedor facilita la verificación del cumplimiento normativo de todos los equipos instalados.

En base a estas razones, se concluye que la no división del suministro en lotes es la opción más adecuada para garantizar la correcta adecuación de la maquinaria y las instalaciones, asegurando así una operación eficiente y efectiva en la nueva cocina y barra de bar de la cafetería.

La contratación es imprescindible para el mantenimiento de las condiciones que requiere el normal funcionamiento de los servicios que presta la Escuela, como son el de cafetería y catering para eventos, tal y como establece el art. 28.1 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público (en adelante LCSP).

5. JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE VALORACIÓN EMPLEADOS

Los criterios de adjudicación se valorarán mediante un juicio de valor y la aplicación de fórmulas:

5.1 Criterios ponderables en función de un juicio de valor:

5.1.1. Calidad Técnica del Producto (20 puntos)

Se valorará la calidad y durabilidad de la maquinaria y mobiliario propuestos. Este criterio garantiza que los productos adquiridos cumplan con estándares adecuados de eficiencia, seguridad y funcionalidades específicas que se adapten a las necesidades operativas de la cafetería. Se evaluarán los materiales, diseño, funcionalidad, eficiencia, cumplimiento de normativas (sanitarias, seguridad, etc.), capacidad productiva, estableciendo criterios específicos para cada tipo de equipo (ej: tipo de acero inoxidable, potencia del horno, sistema de filtrado del lavavajillas) y se asignará la puntuación en base a la documentación aportada (fichas técnicas, catálogos, memoria, etc.)

5.1.2. Adecuación de la propuesta a las necesidades específicas (20 puntos)

Con este criterio se puntuará el grado en el que se adapta la propuesta del licitador a lo recogido en los pliegos, y planos que se incluirán como anexos, en cuanto a las características técnicas de las alternativas y/o ventajas aportadas que mejor se adapten al espacio de la instalación, por su ergonomía, funcionalidad, comodidad, operatividad, optimización de espacio, rendimientos de las instalaciones, protección de las instalaciones, personas y edificios, etc.

También se valorará la justificación de la solución propuesta, en cuanto a la descripción de las soluciones, coherencia con la instalación eléctrica, de gases, conexiones, evacuación de humos, etc.

Para poder valorar estos criterios, los licitadores habrán de incluir en sus ofertas una memoria descriptiva y técnica, en la que se justifique el cumplimiento del equipo ofertado de cada una de las características señaladas en el PPT, debiendo, si lo hubiera, mantener el orden y numeración establecidos. Las empresas licitadoras podrán presentar otro tipo de diseño y de equipamiento similar, siempre que cumplan los requisitos exigidos en el PPT, se adecúe exactamente a los planos publicados, y se justifique adecuadamente. Se detallará la elección de las actividades a implementar, los métodos operativos de seguimiento, control y coordinación, así como las inspecciones y trazabilidad de la ejecución.

En todo caso, deberá especificar las tareas que llevará a cabo para realizar los registros, inscripciones, legalizaciones o cualquier otro trámite que exija la normativa vigente, concretando la empresa que, en su caso, vaya a ser subcontratada para llevarlas a cabo.

En los pliegos se establecerá una metodología clara para la puntuación de cada criterio, especificando cómo se asignarán los puntos y asegurando que todos los licitantes tengan la misma oportunidad de ser evaluados. Este enfoque equilibrado permite una selección basada en múltiples factores cruciales para el éxito del proyecto de equipamiento de la cafetería.

5.2 Criterios de adjudicación valorados mediante la aplicación de fórmulas.

5.2.1. Precio (40 puntos)

El coste total es un factor determinante en el proceso de contratación del suministro. Buscar un equilibrio entre calidad y precio es fundamental para la sostenibilidad económica del servicio de cafetería en la entidad a largo plazo.

La máxima puntuación (40 puntos) la obtendrá la oferta económica más baja de las admitidas, y la mínima puntuación (0 puntos) la obtendrá la oferta económica que coincida con el presupuesto de licitación. Las ofertas intermedias tendrán la puntuación que les corresponda de acuerdo con un criterio de proporcionalidad lineal entre los valores máximos (máxima puntuación), y mínimos (mínima puntuación) indicados anteriormente.

Se aplicará la siguiente fórmula para la obtención de la puntuación (X) de cada oferta económica (Of) admitida:

$$X = \frac{Max \times (PL - Of)}{PL - OMB}$$

siendo,

PL= Presupuesto de Licitación (en euros)

Max= Puntuación máxima de la proposición económica

OMB= Oferta Más Baja (en euros)

Of= Oferta económica de la empresa (en euros)

5.2.2. Plazo de Entrega (10 puntos)

La rapidez en el suministro de la maquinaria y mobiliario impacta directamente en la puesta en marcha de la cafetería. Un plazo de entrega corto puede traducirse en una apertura más temprana y, por lo tanto, anticipa el inicio en la prestación del servicio de cafetería a los usuarios. Se valorará el número de días hábiles (Nd) que se reduzca el plazo establecido para realizar la entrega e instalación completa del equipamiento. La puntuación será de un punto por cada día hábil que se reduzca el plazo de entrega, hasta un máximo de 10 puntos.

5.2.3 Servicio Postventa y Garantía (4 puntos)

Evaluar el servicio postventa y la duración de la garantía ofrecida es esencial para asegurar que se podrá contar con asistencia técnica y reparaciones cuando sea necesario. Esto minimiza el riesgo de inactividad y posibles pérdidas económicas.

Considerando la garantía mínima de 24 meses, se otorgará la siguiente puntuación a la ampliación del plazo de la misma:

- 36 meses (24 meses correspondientes a la garantía mínima + 12 meses garantía adicional): 2 puntos
- 48 meses (24 meses correspondientes a la garantía mínima + 24 meses garantía adicional): 4 puntos

5.2.4 Sistemas de calidad y de gestión medioambiental (6 puntos)

Se valorará, además, que el fabricante e instalador de la maquinaria y elementos de mobiliario, disponga de certificación expedida por organismos independientes acreditativos del cumplimiento de normas de garantía de la calidad o de gestión medioambiental siguientes:

- ISO 9001: Sistema de gestión de la calidad – 2 puntos
- ISO 14001: Sistema de gestión medioambiental – 2 puntos
- ISO 45001: Sistema de seguridad y salud en el trabajo – 2 puntos

Las certificaciones requeridas deberán de ser aportadas junto con la oferta.

En los pliegos se establecerá una metodología clara para la puntuación de cada criterio, especificando cómo se asignarán los puntos y asegurando que todos los licitantes tengan la misma oportunidad de ser evaluados. Este enfoque equilibrado permite una selección basada en múltiples factores cruciales para el éxito del proyecto de equipamiento de la cafetería.

6. CUANTIFICACIÓN DEL CONTRATO

La Junta de Andalucía no tiene establecido ningún régimen de tarifas públicas para la contratación estos suministros requeridos por lo que la determinación del precio se realiza mediante un ejercicio de estimación en lo que se refiere a los “precios de mercado” en el momento al que se ha de referir ese concepto (LCSP, art. 100.2). Para su cálculo se ha estimado en base a los precios habituales del mercado a partir de los datos consultados a través de los recursos informativos publicados sobre los productos de las diversas marcas del sector que cumplen con las especificaciones mínimas establecidas

7. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, ANUALIDADES Y PLAZOS DE EJECUCIÓN.

El presupuesto base de licitación es de ochenta mil euros (80.000,00 €), IVA excluido.

La actividad está sujeta y no exenta al Impuesto sobre el Valor Añadido, aplicándose el tipo impositivo general, actualmente del 21% según la Ley 37/1992 de 28 de diciembre del Impuesto.

Firmado en Granada a fecha de 3 de abril 2024

Fdo. José Rodríguez Ocaña

