MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA ACTIVIDADES PROPIAS DEL PARQUE DEPORTIVO LA GARZA DE LINARES (EXPEDIENTE C101-10AQ-0725-0061), CON PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN DE 68.179,73€ (IVA excluido)

CPV: 55300000-3

1. ANTECEDENTES

La Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, S.A., de acuerdo con sus estatutos (según el Acuerdo de 12 de julio de 2016, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Acuerdo de 27 de julio de 2010, que autorizaba la creación de la «Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, S.A.» y por el que se aprueban los nuevos estatutos de la citada empresa pública para su adaptación a la normativa reguladora de las sociedades de capital), contempla en su objeto social entre otros:

«1. Constituye el objeto de la sociedad la realización de actividades y servicios tendentes a la mejora y crecimiento de la industria turística y del deporte, a cuyo fin desarrolla principalmente las siguientes acciones:

a) La realización de actuaciones orientadas al crecimiento y desarrollo de la industria turística y del deporte en todos sus aspectos.
b) La gestión de las instalaciones turísticas o deportivas, adscritas a la Consejería competente en materia de turismo y de deporte, conforme al régimen de encomiendas previsto en el artículo 106 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, así como la elaboración de planes, ejecución de obras y trabajos que resulten necesarios para la mejor explotación de las mismas.
d) La realización de todo tipo de actuaciones, obras y trabajos para la conservación y transformación de los recursos e instalaciones turísticas, así como la ejecución de obras de instalaciones y equipamientos deportivos.
e) La gestión y explotación de bienes inmuebles y servicios afectos al uso turístico o deportivo.

En este contexto, el servicio de restauración se justifica por varias razones:

Las actividades deportivas organizadas por el Parque Deportivo la Garza son los principales elementos de dinamización de uso de las instalaciones y por ende el vehículo fundamental para la promoción deportiva en el ámbito de actuación de estas instalaciones.

Mediante los diferentes programas de actividad, se llega a un amplio perfil de usuarios tanto del entorno de Linares, como de otras provincias y comunidades autónomas dadas las características de estos programas y la puesta en juego de las cabañas existentes en el PDG, como elemento clave para el desarrollo de estancias deportivas de diferentes entidades y grupos de deportistas.

La estancia y alojamiento en nuestras instalaciones para el desarrollo de programas deportivos de diferente índole, hace imprescindible la prestación del necesario servicio de restauración, ajustado a las necesidades de cada grupo y programa deportivo.

Los diferentes programas son:

- Programa "Garzaventura": Programa de deporte en la naturaleza para escolares, que van desde un día a estancias de una semana.
- Programa "Campus": Estancias de equipos y grupos procedentes de clubes deportivos y federaciones, para el desarrollo de campus deportivos, staffs, etc.
- Programa "Turismo Activo": Para grupos familiares y de amigos, que realizan estancias de fin de semana practicando deporte en la naturaleza.
- Programa "Estancias de golf": Grupos de golfistas que se alijan en nuestras instalaciones para la práctica del golf.
- Programa "Competiciones de golf": Programas de competición amateur de golf, que también demandan servicios de restauración complementarios.

En todos ellos, el servicio de restauración es complemento imprescindible para la estancia y uso del Parque de los citados grupos.

2. FINANCIACIÓN

Según se prevé en el Programa de Actuación, Inversión y Financiación (PAIF) para el ejercicio 2025, los servicios a contratar apuntan al objetivo de *Optimizar la gestión de Instalaciones Deportivas de la Junta de Andalucía*, en aras a incrementar la práctica deportiva.

En este sentido, para las instalaciones deportivas adscritas a la empresa, el Parque Deportivo La Garza la financiación del servicio responde a los créditos generados por recursos propios, los ingresos propios y el Capítulo IV con cargo a la partida presupuestaria 1200010G46A443640001.

El desglose por año es el siguiente (IVA incluido):

ANUALIDAD	PROYECTO	Instalación	IMPORTE
2025	PRY2025-8033	PD La Garza	69.747,86
2026	PRY2026-8033	PD La Garza	5.249,84

3. NATURALEZA Y EXTENSIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE CUBRIR

El objeto de la contratación es la prestación del servicio de manutención para los grupos de usuarios que participan en los distintos programas de actividad organizados y promovidos por el Parque Deportivo La Garza.

Se adjuntan prescripciones técnicas sobre los servicios que se quieren contratar para la ejecución de las acciones previstas, así como los criterios de adjudicación previstos, documentación requerida para la justificación de la solvencia técnica, y documentación técnica a presentar por las empresas licitadoras.

A modo ejecutivo, las prescripciones técnicas son:

Definición de los diferentes menús según el programa de actividad y tipología de usuarios a los que van dirigidos, concretando el número de platos, tipo de servicio, etc.

Igualmente se concretan las características nutricionales y tipología de alimentos que integran los diferentes menús.

Se definen también el tratamiento de los alimentos desde su origen, manipulación, almacenamiento, cocinado y tipo de servicio previsto según grupos y tipología de comensales, así como las condiciones de las instalaciones a utilizar, equipamiento, mobiliario, menaje, etc.

Con todo esto, la empresa adjudicataria se comprometerá a realizar un análisis de los tipos de servicios, así como una propuesta de diseño de menús apropiados en cuanto a su cantidad, composición de alimentos etc., que se ajuste a las demandas nutricionales de los deportistas.

Esta propuesta será supervisada y aprobada por la Dirección del Centro en cada momento, solicitando los ajustes que sean necesarios.

De igual manera, se establecerán elementos de registro y control suficientes para garantizar la correcta ejecución del servicio, así como el control administrativo correspondiente.

Igualmente se exige y se supervisará la adaptación de los menús y los alimentos que os componen a las necesidades especiales que puedan presentar los comensales en cuento a alergias, intolerancias, etc.

En cuanto a los menús y tipo de servicio se contemplan varios tipos:

- Menú tipo A (infantil hasta 10 años): compuesto por un plato, agua mineral y postre.
- Menú tipo B (general, a partir de 10 años): compuesto por dos platos, agua mineral y postre.
- Desayunos y meriendas tipo A (infantil hasta 10 años): compuestos por café, cola-cao o similar, ½ tostada o cereales/granolas/otros.
- Desayunos y meriendas: tipo B (general, a partir de 10 años): compuestos por café, cola-cao o similar, tostada "entera" y/o cereales/granolas/otros.
- Menú eventos: compuesto por 4 entrantes, plato principal, postre y bebidas. (refrescos, agua, vino, cerveza).

  **Este menú es de referencia, si bien podrá sufrir modificaciones en función del tipo de evento, presupuesto disponible, etc., para lo que la adjudicataria realizará alternativas de menú y presupuesto, que será facturado una vez tenga el visto bueno del Parque.*

Todos los menús se servirán en local adecuado, cumpliendo las condiciones higiénico sanitarias exigibles por norma.

El servicio incluirá la elaboración de los menús que serán servidos por camareros profesionales, en número suficiente dependiendo de la dimensión del grupo, dotados de la uniformidad correspondiente e incluirá todo el mobiliario y menaje necesario.

En cuanto al personal, la adjudicataria se encargará de aportar el personal necesario, de la gestión laboral del mismo, de la dotación de uniformidad, EPIs, formación adecuada, tanto técnica con en cuestión de PRL, etc., encargándose igualmente de la realización de los cuadrantes de trabajo, plan de sustituciones, etc.

4. DESGLOSE DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN PREVISTO

El presente contrato tiene un Presupuesto Base de Licitación de SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE EUROS CON SETENTA CENTIMOS € (74.997,70€), IVA incluido. Atendiendo a lo indicado en el artículo 100.2 de la LCSP.

4.1. Importe desglosado:

El citado presupuesto se desglosa según se señala a continuación:

	Concepto	Importe (€)
1	Costes directos (personal+materia prima)	56.346,88
2	Costes indirectos (costes estructura 10%)	5.634,69
3	Total Costes (1+2)	61.981,57
4	Beneficio industrial (10%)	6.198,16
5	Presupuesto de ejecución	68.179,73
6	IVA (10%)	6.817,97
7	Presupuesto base de licitación	74.997,70

1.**Los costes directos** contemplan tanto el coste de personal que presta el servicio, como los alimentos y bebidas necesarias para la confección de los menús.

A. Personal.

Se ha analizado el coste hora tanto de camareros como de cocineros, teniendo como referencia el Convenio Colectivo de Hostelería para la provincia de Jaén. Se extrae el precio hora aplicando todos los costes salariales y de seguridad social.

Convenio Hostelería Jaén (C.C. 23000425011983)	Salario base	Pagas Extra	P.P. sociales	P.Transporte	P. Ansentismo	Seg. Social	Jornada	subtotal	Meses	TOTAL	€/hora (1764)
Cocinero / Camarero	1.421,59	236,93	22,54	110,00	26,57	617,99	1,00	2.435,63	12,00	29.227,52	**16,57 €**

También se han imputado los costes salariales a cada tipo de menú, en función de las ratios de personal/comensal necesarios y nº de unidades estimadas para cada uno de los mismos:

Imputación por Menú Infantil y General	**Nº Horas**	**Nº Menú**	**imputac.**		
Cocinero	3	50	0,99		
Camarero	2	25	1,33	**Nº Serv.**	**Subt. Personal 1 (€)**
Total imputación por menú			**2,32**	7.200,00	**16.701,44**
Imputación por Desayuno/Merienda	Nº Horas	Nº Menú	imputac.		
Cocinero	1	50	0,33		
Camarero	1,5	40	0,62	**Nº Serv.**	**Subt. Personal 2 (€)**
Total imputación por desayuno/merienda			**0,95**	5.000,00	**4.763,56**
Imputación por Menú Eventos	Nº Horas	Nº Menú	imputac.		
Cocinero	4	40	1,66		
Camarero	3	20	2,49	**Nº Serv.**	**Subt. Personal 2 (€)**
Total imputación por menú eventos			**4,14**	400,00	**1.656,89**

TOTAL PERSONAL	**23.121,88**

B. Alimentos y bebidas.

Se ha calculado, de forma estimada, el coste de los alimentos, bebidas y condimentos necesarios para la elaboración de los diferentes menús, tomando como referencia raciones tipo y coste/kg de los alimentos fundamentales que los componen (pasta, arroz, pescado azul, carne de pollo, aceite, etc.), asignando a cada menú el coste en materia prima necesaria por el número de menús estimados en contrato:

Alimentos y bebidas para realización de menús.	**€/Menú**	**Nº Menús**	**Subt. Alimentos**
Menú 1 (infantil)	2,20	1.200,00	2.640,00
Menú 2 (general)	3,70	6.000,00	22.200,00
Desayuno/merienda 1	0,55	3.500,00	1.925,00
Desayuno/merienda 2	1,00	1.500,00	1.500,00
Menú eventos	12,40	400,00	4.960,00
Total Alimentos y bebidas			**33.225,00**

Los precios considerados han sido calculados a partir de la información publicada en:

1. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA):
-Observatorio de Precios de los Alimentos, que ofrece datos actualizados sobre precios en origen, mayorista y destino (https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/observatorio-de-precios-de-los-alimentos)
-Informe semanal de precios, que incluye productos hortofrutícolas, cárnicos, cereales, leche, etc.

2. Mercasa (Mercados Mayoristas de España), que ofrece información detallada y actualizada de precios mayoristas de alimentos en las unidades de Mercas (https://www.mercasa.es)

3. Red de Información Agroalimentaria (RECAN)
Sistema del MAPA que recoge datos de precios en origen para productos agrícolas y ganaderos.
Web: https://servicio.mapama.gob.es/recan/

4. Portales de consumo (Consumo Responde, FACUA, etc.), que ofrecen comparativas de precios minoristas.

La suma de ambos conceptos (personal y materias primas) supone un importe de **56.346,88€** por costes directos del servicio.

2. Los costes indirectos estimados son los siguientes:

Los costes indirectos tenidos en cuenta son los propios de la estructura del servicio donde se incluyen de forma estimada con un 10% sobre los costes directos, conceptos como el uso de locales y su limpieza, la amortización de la maquinaria y equipamiento necesarios para el cocinado, uso de mobiliario y menaje, gastos administrativos, etc.

El importe resultante asciende a los 5.634,69€ indicados en la tabla resumen.

3. Total costes servicio (1+2)

La suma de costes directos e indirectos asciende a 61.981,57€

4. Beneficio Industrial (10% sobre ejecución servicio): 6.198,16€

5. Presupuesto Base de Licitación IVA no incluido.

Sumado a los costes el beneficio industrial, el presupuesto de ejecución de contrata asciende a 68.179,73€

7. IVA (10%): Se aplica el IVA de restauración del 10%

6.817,97€

8. Presupuesto Base de Licitación IVA incluido.

Sumado el IVA al presupuesto de ejecución, el PBL es de 74.997,70€

Adecuación a precios de mercado.

La determinación del PBL se ha basado en un análisis comparativo detallado de los precios de mercado actuales para servicios similares, como son los servicios prestados en granjas escuela, campamentos de verano, etc., sobre todo del entorno de la provincia de Jaén y limítrofes:

-Escuela de naturaleza las Nogueras (Jaén): programas escolares.
-Granja escuela Sierra Mágina (Jaén): programas escolares y campamentos.
-Aula de naturaleza "El Cantalar" (Jaén): programas escolares, campamentos y talleres.
-Cuevas de Píñar (Granada): excursiones para escolares.
-Campamento Alpujarra (Granada): campamentos de verano.
-Parque deportivo la Garza (Jaén): Programas Garzaventura.

Los costes de personal se han calculado teniendo en cuenta el convenio del sector de hostelería en la provincia C.C. 23000425011983, así como las correspondientes imputaciones de horas de servicio estimadas según el tipo de menú y grupo.

Igualmente se han tenido en cuenta la puesta a disposición de equipamiento específico, locales, menaje y otros gastos vinculados, teniendo en cuenta que estos no son de uso exclusivo para el servicio objeto de la licitación.

4.2. Sistema de determinación del precio.

El precio se determina en términos de precios unitarios referidos a los distintos menús que se requieren.

a. Menú infantil - Estimación de 1.200 uds./año. Precio máximo de licitación: 5,47€+ IVA, por unidad.
b. Menú general grupos - Estimación de 6.000 uds./año. Precio máximo de licitación 7,28€ +IVA, por unidad
c. Desayuno/merienda tipo "A" - Estimación de 3.500 uds./año. Precio máximo de licitación 1,82€ IVA, por unidad
d. Desayuno/merienda tipo "B" - Estimación de 1.500 uds/año. Precio máximo de licitación 2,36€ + IVA, por unidad.
e. Menú "evento" - Estimación de 400 unidades. Precio máximo de licitación 20,02€ + IVA, por unidad.

5. DISPONIBILIDAD Y RESERVA DE CRÉDITO:

El Director responsable PAIF de los trabajos objeto del contrato que suscribe la presente memoria acredita la existencia de crédito y su reserva para llevar a cabo la licitación solicitada por importe total de 74.997,70 € IVA incluido con la generación y codificación en el ERP-Navision del expediente de contratación EC25T-00135, según el siguiente detalle de anualidades:

ANUALIDAD	PROYECTO	Importe (€, IVA incluido)
2025	PRY2025-8033	69.747,86
2026	PRY2024-8033	5.249,84

6. PLAZO DE EJECUCIÓN Y POSIBLES PRÓRROGAS PREVISTAS

El plazo de ejecución del contrato es de 12 meses. No está prevista la prórroga del contrato.

7. CAUSAS DE MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

1.- En el caso de que, dentro de la vigencia del contrato, conforme a la DA33ª de la LCSP, las necesidades reales fuesen superiores a las estimadas inicialmente, se tramitará la correspondiente modificación que podrá alcanzar hasta como máximo un 20% del precio inicial.

La citada modificación se tramitará antes de que se agote el presupuesto máximo inicialmente aprobado, reservándose a tal fin el crédito necesario para cubrir el importe máximo de las nuevas necesidades.

Para la tramitación será necesaria la redacción de una memoria detallada y justificativa de las causas del incremento de las necesidades que incluirá el número de menús nuevos a contratar y su

coste desglosado. Dicha justificación se pondrá en conocimiento del contratista para que preste su conformidad en el plazo de cinco días hábiles a contar desde el siguiente a su notificación.

La modificación no supondrá el establecimiento de nuevos precios unitarios no previstos en el contrato.

2.-Disposición adicional cuarta de la Ley 3/2012, de 21 de septiembre, de Medidas Fiscales, Administrativas, Laborales y en materia de Hacienda Pública para el reequilibrio económico-financiero de la Junta de Andalucía.

Será causa de modificación del presente contrato la aplicación de medidas de estabilidad presupuestaria, acordadas por los órganos de gobierno o legislativos competentes, que provoquen la reducción de la financiación prevista en el documento contractual hasta un 19,99%.

8. DESCRIPCIÓN DE LOTES O JUSTIFICACIÓN, EN SU CASO, DE NO DIVIDIR EN LOTES

El servicio no se divide en lotes dado que:

- El servicio de comidas debe entenderse como una prestación global y homogénea, que no es susceptible de fraccionamiento sin poner en riesgo su eficacia. El servicio comprende planificación nutricional, elaboración de menús, suministro de alimentos, personal de cocina, limpieza y control sanitario. Fraccionarlo supondría una pérdida de control de calidad y coordinación entre responsables.

- Una única empresa adjudicataria garantiza coherencia operativa y responsabilidad única, lo que evita conflictos de coordinación y mejora la trazabilidad de incidencias. El servicio debe prestarse de forma continua y con estándares uniformes, lo que exige una gestión centralizada, especialmente en eventos deportivos de alto volumen de asistencia.

- Dividir en lotes puede incrementar costes globales, tanto para la Administración como para los licitadores (duplicidad de estructuras, equipos, inspecciones, etc.). La separación en lotes obligaría a duplicar cocinas móviles, personal de seguridad alimentaria y recursos logísticos, encareciendo la prestación sin mejora del servicio.

9. PROPUESTA DE CRITERIOS DE SOLVENCIA Y ADJUDICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

Los criterios de solvencia económica y técnica serán los establecidos en los Pliegos de Cláusulas Particulares.

9.1. Criterios de adjudicación.

9.1.1. Criterios por juicio de valor.

Propuesta técnica (40 puntos): Se considerarán APTAS O TÉCNICAMENTE ACEPTABLES aquellas ofertas que alcancen 20 puntos de los 40 puntos máximos posibles de la proposición técnica. No alcanzar esta puntuación mínima, supondrá no avanzar hasta la siguiente fase de valoración.

Dentro de los criterios de adjudicación, se establecen criterios de valoración subjetiva, dicha criterio se establece por la importancia de que los licitadores trasladen su conocimiento en la ejecución de los trabajos objeto de la licitación, debido a la especificidad y necesidades concretas que requiere el Parque Deportivo La Garza, instalación objeto de la ejecución de los trabajos.

a. Propuesta tipo de servicio de grupos detallando la disposición de mesas, menaje empleado, recibimiento y distribución de mesas, dinámica de servicio de comidas, recogida de mesas, control de comensales y servicios, etc. Máximo 10 puntos.

Se valorará considerando que la propuesta se adecúe al número de niños por grupo, espacio disponible en los salones, perfil de los comensales (niños, jóvenes, etc.), tipología de menaje usado, etc.

b. Propuesta de menús, del menú infantil para grupos de menores hasta 10 años, consistente en un plato único o combinado, pan, bebida (agua mineral) y postre. Máximo 10 puntos

   Se valorará considerando la idoneidad de los menús a la tipología de comensal, cantidad de alimento, variedad de la oferta, ingredientes y su procedencia, tipo de cocción, etc., según lo estipulado en pliego.

c. Propuesta de menús, del menú general para grupos, consistente en dos platos, pan, bebida (agua mineral) y postre. Máximo 10 puntos

   Se valorará considerando la idoneidad de los menús a la tipología de comensal, cantidad de alimento, variedad de la oferta, ingredientes y su procedencia, tipo de cocción, etc., según lo estipulado en pliego.

d. Propuesta de menú para eventos golf, con 4 entrantes, plato principal, pan, postre y bebida. Máximo 10 puntos

   Se valorará considerando la idoneidad de la propuesta al tipo de comensal (jugador de golf y acompañantes), presentación de platos y calidad de los mismos, variedad para elección y diseño de los menús, etc.

9.1.2. Criterios por aplicación de fórmulas.

Oferta económica 60%: Máximo 60 puntos, según el siguiente desglose:

Modalidad Menú	**Precio max unitario menú (IVA excluido)**	**Puntuación Máxima**
Menú infantil	5,47 €	6 puntos
Menú general grupos	7,28 €	40 puntos
desayuno/merienda tipo "A"	1,82 €	6 puntos
desayuno/merienda tipo "B"	2,36 €	3 puntos
Menú Eventos	20,02 €	5 puntos

Las empresas licitadoras han de ofertar todos los productos. En caso contrario, se procederá a su exclusión del procedimiento.

Para cada menú, se aplicará la máxima puntuación a la oferta económica más baja, puntuando el resto de forma proporcional mediante regla de tres inversa.

10. PARÁMETROS OBJETIVOS PARA CONSIDERAR UNA OFERTA ANORMALMENTE BAJA

Para considerar una oferta anormalmente baja en los términos del artículo 149.2.a) LCSP se aplicarán los parámetros incluidos en el artículo 85 del Reglamento general de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas (RD 1098/2001, de 12 de octubre).

11. TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

No aplica.

12. CONCLUSIÓN

Por todo lo anteriormente descrito, se concluye que se hace necesaria la contratación del **SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA ACTIVIDADES PROPIAS DEL PARQUE DEPORTIVO LA GARZA,** por un importe de SESENTA Y OCHO MIL CIENTO SETENTA Y NUEVE EUROS CON SETENTA Y TRES CÉNTIMOS (68.179,73€, IVA excluido).

Técnico/a Responsable:

Fdo:

Director/a Responsable PAIF

Fdo:
Subdirector de IIDD
Fecha: 28 de julio de 2025