



MINISTERIO
DE DEFENSA

EJÉRCITO DE TIERRA
JEFATURA DE LOS SISTEMAS DE
INFORMACIÓN, TELECOMUNICACIONES Y
ASISTENCIA TÉCNICA
SECCIÓN DE ASUNTOS ECONÓMICOS
UNIDAD DE CONTRATACIÓN

ORDEN DE INICIO

Actuando como Órgano de Contratación en virtud de las facultades conferidas a mi Autoridad en la Orden DEF/244/2014, de 10 de febrero, por la que se delegan facultades en materia de contratos, acuerdos técnicos y otros negocios jurídicos onerosos en el ámbito del Ministerio de Defensa y, de acuerdo con las necesidades que se justifican en el expediente administrativo, sírvase proceder a la iniciación del contrato que a continuación se detalla:

FIRMA ELECTRÓNICA
Apellidos y Nombre: GARCIA SANCHEZ, DANIEL
Cargo: JEFE SAECCO JCISAT
Fecha: 17/03/2024 10:29

EXPEDIENTE Nº:	2024/ETSAE0904/00000144E
OBJETO CONTRATO:	CONCESIÓN DEL SERVICIO DE BARES, CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL ACUARTELAMIENTO "ALFONSO X"
PROCEDIMIENTO/ FORMA:	RESTRINGIDO –PLURALIDAD DE CRITERIOS- CONCESIÓN DE SERVICIOS
TEXTO LEGAL:	LEY 9/2017 DE 8 DE NOVIEMBRE DE CONTRATOS DEL SECTOR PÚBLICO
ARTÍCULO:	168.a)1
TRAMITACIÓN:	ORDINARIA
IMPORTE CRÉDITO:	0,00 €

1. MOTIVACIÓN DE LA NECESIDAD

Se inicia la tramitación del presente contrato por ser necesario para el cumplimiento y realización de los fines institucionales de la Administración. A tal efecto, la naturaleza y extensión de las necesidades que pretenden cubrirse mediante el acuerdo proyectado, así como la idoneidad de su objeto y contenido para satisfacerlas, se determinan con precisión en la memoria justificativa de la necesidad, emitida por la unidad proponente del gasto, la cual se incluye en el expediente administrativo.

2. OBJETO DEL CONTRATO – DIVISIÓN EN LOTES.

El objeto del contrato que se pretende formalizar, que se concreta en CONCESIÓN DEL SERVICIO DE BARES, CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL ACUARTELAMIENTO "ALFONSO X", se ha determinado



**MINISTERIO
DE DEFENSA**

EJÉRCITO DE TIERRA

**JEFATURA DE LOS SISTEMAS DE
INFORMACIÓN, TELECOMUNICACIONES Y
ASISTENCIA TÉCNICA
SECCIÓN DE ASUNTOS ECONÓMICOS
UNIDAD DE CONTRATACIÓN**

definiéndolo en atención a las necesidades y funcionalidades concretas que se pretenden satisfacer, sin cerrarse a una solución única.

Toda vez que se trata de un contrato de concesión de servicios mediante el que se transfiere el riesgo operacional al contratista, el presente expediente carece de presupuesto y, por lo tanto, de los documentos contables acreditativos de la existencia de crédito para el mismo.

En atención a lo contemplado en el artículo 99 de la LCSP, el objeto del presente contrato no se divide en lotes al no permitirlo la naturaleza o el objeto del contrato, en el sentido de que, el hecho de la realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato dificultaría la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico.

3. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato se ha calculado de acuerdo con el artículo 101 de la LCSP. Para el cálculo del valor estimado se ha computado, el valor total del negocio objeto de explotación utilizando la estimación de ingresos mínimos a obtener de acuerdo con los precios previstos, por el período de tiempo de que es objeto, incluyendo las aportaciones que pueda hacer la Administración contratante en forma de asunción de gastos de funcionamiento (agua, luz, teléfono) e incluyendo las prórrogas previstas de acuerdo con los pliegos de condiciones.

Teniendo en cuenta lo anterior, se estima un valor estimado del contrato de:

Importe neto del contrato	87.200,41 €
Eventuales prórrogas	261.601,23 €
Eventuales modificaciones de contrato	0,00 €
Otras opciones eventuales	0,00 €
Total, Valor Estimado	348.801,64 €



**MINISTERIO
DE DEFENSA**

EJÉRCITO DE TIERRA

**JEFATURA DE LOS SISTEMAS DE
INFORMACIÓN, TELECOMUNICACIONES Y
ASISTENCIA TÉCNICA
SECCIÓN DE ASUNTOS ECONÓMICOS
UNIDAD DE CONTRATACIÓN**

4. PLAZO DE EJECUCIÓN

4.1. Plazo de Ejecución del Contrato

El plazo de ejecución que se establece para este contrato es de un año natural a contar desde el día siguiente al de su formalización.

De conformidad con lo previsto en el artículo 29 de la LCSP, se contemplan para el presente contrato tres posibles prórrogas por período de un año natural cada una de ellas, siempre que las características del contrato permanezcan inalterables durante el período de duración de la misma y ello sin perjuicio de las modificaciones que se puedan introducir en el contrato de conformidad con lo establecido en los artículos 203 a 207 así como en el 290 de la presente Ley.

Las prórrogas se acordarán por el órgano de contratación y serán obligatorias para el empresario, siempre que su preaviso se produzca al menos con dos meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato. En ningún caso podrá producirse la prórroga por el consentimiento tácito de las partes.

Las posibles prórrogas del contrato podrán iniciarse, en función de las necesidades de la unidad técnica proponente del gasto, mediante un único expediente que contemple uno o varios años a prorrogar o mediante expedientes de prórroga individuales para cada año de los tres posibles.

5. PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN Y CRITERIOS DE VALORACIÓN

5.1. Procedimiento de Licitación.- Justificación

Dadas las necesidades a satisfacer y las características del contrato la tramitación se llevara a cabo por el procedimiento RESTRINGIDO y se tramitará de conformidad con lo establecido en el Libro Segundo, Título I, Sección 2ª, Subsección 3ª de la LCSP. La elección del procedimiento se basa en el respeto a los principios de publicidad y concurrencia que conforman la contratación administrativa.

Cualquier persona natural o jurídica, española o extranjera, podrá presentar una solicitud de participación en respuesta a la convocatoria de licitación sin embargo sólo podrán presentar proposiciones aquellas que, a su solicitud y en atención a su solvencia, sean seleccionadas por el Órgano de Contratación. Los licitadores deberán



**MINISTERIO
DE DEFENSA**

EJÉRCITO DE TIERRA

**JEFATURA DE LOS SISTEMAS DE
INFORMACIÓN, TELECOMUNICACIONES Y
ASISTENCIA TÉCNICA
SECCIÓN DE ASUNTOS ECONÓMICOS
UNIDAD DE CONTRATACIÓN**

tener plena capacidad de obrar, no estar incurso en las prohibiciones de contratar que la Ley contempla y acreditar su solvencia económica, financiera y técnica o profesional.

Las solicitudes de participación y las proposiciones de los candidatos seleccionados e invitados se presentarán en la forma, lugar y plazo señalado en el anuncio de licitación publicado en el perfil del contratante. Teniendo la presente licitación carácter electrónico, toda la documentación se presentará a través de la Plataforma de Contratación del Sector Público, a través de la "Herramienta de Preparación y Presentación de Ofertas", siendo la fecha de cierre de admisión de las mismas el día y hora fijados en el anuncio de licitación y en la Plataforma de Contratación del Sector Público.

Cada licitador no podrá presentar más de una solicitud de participación. Tampoco podrá suscribir ninguna solicitud de participación en unión temporal con otros empresarios si lo ha hecho individualmente o figurar en más de una unión temporal. La infracción de estas normas dará lugar a la no admisión de todas las solicitudes de participación por él suscritas.

Concluido el plazo de presentación de solicitud de participaciones, se procederá por la Mesa de Contratación a la apertura de la documentación administrativa presentada por los licitadores en tiempo y forma en el denominado Sobre nº 1, verificándose que constan los documentos, y si observase defectos subsanables, otorgará al empresario un plazo de tres días para que los corrija.

Comprobada la personalidad y solvencia de los solicitantes, el Órgano de Contratación seleccionará a los candidatos que deban pasar a la siguiente fase.

Seleccionados los candidatos, el Órgano de Contratación invitará a los seleccionados a presentar sus proposiciones en el plazo que se les indique.

Todos los licitadores que cumplan con los requisitos previos para contratar con la Administración y la solvencia exigida serán seleccionados por la Mesa de Contratación quien les invitará a presentar sus proposiciones no existiendo otra limitación del número de licitadores a invitar que el incumplimiento de los requisitos anteriormente indicados.



5.2. Criterios de valoración

Los criterios de valoración de ofertas y la ponderación que se les atribuye, que más se ajustan al objeto del contrato y, por lo tanto, resultan ser los más idóneos a la hora de valorar las proposiciones serán los siguientes:

CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS

CRITERIO Nº 1.- DESCUENTO PRECIO ARTÍCULOS CAFETERÍA (VALOR MÁXIMO: 45 PUNTOS)

Tendrá un valor máximo de CUARENTA Y CINCO PUNTOS.

Para la valoración de este criterio se utilizarán como referencia los precios de la oferta de cada licitador cuyos importes, para cada artículo, no podrán exceder los precios máximos establecidos en el anexo II del PPT ni estar por debajo de los mínimos. Será excluida del procedimiento toda oferta que rebase el precio máximo o no oferte alguno de los artículos señalados, así como aquellas que contengan ofertas inferiores al precio mínimo establecido.

El precio unitario ofertado será con dos decimales (IVA incluido) y los decimales siempre serán múltiplo de 5, de manera que el precio final para el usuario finalice en 0 céntimos o 5 céntimos. Ponderado lo ofertado para cada artículo con el índice de consumo indicado para cada uno de ellos en el anexo II del PPT, se procederá al sumatorio de los valores obtenidos (valor ponderado total de la oferta).

A continuación se aplicará la siguiente fórmula para obtener la puntuación final de cada licitador en este criterio:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO:} \quad \frac{(\text{ISPMAP} - \text{IOL})}{(\text{ISPMAP} - \text{VR})} \times 45$$

ISPMAP= 841,80 € (Importe del sumatorio de precios máximos por artículo ponderados según índice de consumo asignado)

IOL= Importe del sumatorio de los precios ofertados a cada artículo, aplicado su valor de ponderación según índice de consumo asignado, del licitador al que se valora.

IOME= Importe del sumatorio de los precios ofertados a cada artículo, aplicado su valor de ponderación según índice de consumo asignado, de la oferta más económica de entre todas las presentadas.

VR= Valor de referencia que se tomará del menor de estos dos valores: IOME o 80% del ISPMAP



CRITERIO Nº 2.- DESCUENTO PRECIO ARTÍCULOS DE VENDING (MÁXIMO 9 PUNTOS)

Tendrá un valor máximo de NUEVE PUNTOS.

Para la valoración de este criterio se utilizarán como referencia los precios de la oferta de cada licitador cuyos importes, para cada artículo, no podrán exceder los precios máximos establecidos en el anexo III del PPT ni estar por debajo de los mínimos. Será excluida del procedimiento toda oferta que rebase el precio máximo o no oferte alguno de los artículos señalados, así como aquellas que contengan ofertas inferiores al precio mínimo establecido.

El precio unitario ofertado será con dos decimales (IVA incluido) y los decimales siempre serán múltiplo de 5, de manera que el precio final para el usuario finalice en 0 céntimos o 5 céntimos. Ponderado lo ofertado para cada artículo con el índice de consumo indicado para cada uno de ellos en el anexo III del PPT, se procederá al sumatorio de los valores obtenidos (valor ponderado total de la oferta).

A continuación se aplicará la siguiente fórmula para obtener la puntuación final de cada licitador en este criterio:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO:} \quad \frac{(\text{ISPMAP} - \text{IOL})}{(\text{ISPMAP} - \text{VR})} \times 9$$

ISPMAP= 146,00 € (Importe del sumatorio de precios máximos por artículo ponderados según índice de consumo asignado)

IOL= Importe del sumatorio de los precios ofertados a cada artículo, aplicado su valor de ponderación según índice de consumo asignado, del licitador al que se valora.

IOME= Importe del sumatorio de los precios ofertados a cada artículo, aplicado su valor de ponderación según índice de consumo asignado, de la oferta más económica de entre todas las presentadas.

VR= Valor de referencia que se tomará del menor de estos dos valores: IOME o 80% del ISPMAP

CRITERIO Nº 3.- MEJORAS.- OFERTA DE MONTADOS O PULGUITAS. APARTADO "BOCADILLOS CALIENTES" ANEXO II PPT, (MÁXIMO 4 PUNTOS)

Se asignará hasta un máximo de CUATRO PUNTOS al licitador que oferte "MONTADOS O PULGUITAS", apartado "BOCADILLOS CALIENTES" del Anexo II del PPT. Únicamente se podrá ofertar a una de entre las siguientes posibilidades:

- Ofertar entre una y seis variedades de montado o pulguita: 1 punto.



**MINISTERIO
DE DEFENSA**

EJÉRCITO DE TIERRA

**JEFATURA DE LOS SISTEMAS DE
INFORMACIÓN, TELECOMUNICACIONES Y
ASISTENCIA TÉCNICA
SECCIÓN DE ASUNTOS ECONÓMICOS
UNIDAD DE CONTRATACIÓN**

- Ofertar entre siete y trece variedades de montado o pulguita: 3 puntos
- Ofertar catorce variedades o más de montado o pulguita: 4 puntos.
- No ofertar variedades de montado o pulguita: 0 puntos.

El precio ofertado para los montados o pulguitas de las variedades de bocadillos especificados en el apartado “BOCADILLOS CALIENTES” del Anexo II del PPT, no podrá superar el 60% del precio del bocadillo ofertado por el licitador, su composición será idéntica y su peso no será inferior al 50%.

CRITERIO Nº 4.- MENÚ DEL DÍA.- APARTADO “MENÚ DIARIO” DEL ANEXO II DEL PPT (MÁXIMO 8 PUNTOS)

Se asignará hasta un máximo de OCHO PUNTOS al licitador que oferte “MENÚ DEL DÍA” apartado “MENÚ DIARIO” del Anexo II del PPT según el siguiente detalle y desglose de puntuación:

Composición de Menú:

- Primer plato: Sopas, pastas, cremas, legumbres, arroces, verduras, ensalada etc.
- Segundo plato: Carnes, pescados huevos y derivados con la correspondiente guarnición, etc.
- Postre: Fruta de temporada, lácteos variados o repostería.
- Bebida/pan: Agua, refresco, cerveza, vino con gaseosa y pan.

En todo caso, los menús ofertados, contemplarán la posibilidad de ser adaptados, previa solicitud con antelación por parte de los usuarios, en las variedades especiales de “menú de dieta blanda” o “menú especial para intolerancias alimenticias” y manteniéndose en todo caso el precio ofertado por el licitador para el menú normal.

- Dieta blanda:
 - Primer plato: Caldo de carne o pescado, arroz blanco etc.
 - Segundo plato: Carnes o pescados a la plancha, huevos en tortilla, fiambre de york o pavo, etc.
 - Postre: Yogur natural, manzana natural, etc.
 - Bebida/pan: Agua y pan.
- Menú especial intolerancias alimenticias (Celiacos, intolerancia lactosa, etc.)
 - Primer plato: Apto para la intolerancia.
 - Segundo plato: Apto para la intolerancia.
 - Postre: Apto para la intolerancia.
 - Bebida/pan: Apto para la intolerancia.



Posibilidades de Oferta:

Se ofertará únicamente a una de las posibilidades de menú que a continuación se detallan:

- Menú básico: Compuesto por primer plato, un segundo plato, postre y bebida. Ofertar únicamente este concepto, sin ofertar menú ampliado, tendrá una puntuación máxima de 2 puntos en función del precio ofertado.
- Menú ampliado: Compuesto por dos o más primeros platos a elegir, dos o más segundos platos a elegir, postre y bebida. Ofertar este concepto supondrá una puntuación máxima de 8 puntos en función del precio ofertado.

Precio menú: **El precio máximo que se podrá ofertar por el menú propuesto por los licitadores (básico o ampliado) será de 10 € (IVA incluido).** Toda proposición cuya oferta supere para este concepto el importe máximo establecido no será tenida en cuenta lo que conllevará la obtención de cero puntos en la totalidad del criterio nº 4.

Se valorará la mejora en el precio del menú ofertado respecto del precio máximo establecido. Se ponderará conforme a la siguiente fórmula:

- Si se oferta menú básico:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMAXMD} - \text{IOL})}{(\text{PMAXMD} - \text{VR})} \times 2$$

- Si se oferta menú ampliado:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMAXMD} - \text{IOL})}{(\text{PMAXMD} - \text{VR})} \times 8$$

PMAXMD= 10,00 € (Precio máximo que se puede ofertar por menú del día)

IOL= Importe de la oferta del licitador al que se valora.

IOME= Importe de la oferta más económica para este concepto de entre todas las presentadas.

VR= Valor de referencia que se tomará del menor de estos dos valores: IOME o 80% del PMAXMD.



CRITERIO Nº 5.- MEJORAS.- OFERTA DE PLATOS COMBINADOS. APARTADO "PLATOS COMBINADOS"
ANEXO II PPT, (MÁXIMO 6 PUNTOS)

Se asignará hasta un máximo de SEIS PUNTOS al licitador que oferte "PLATOS COMBINADOS" apartado "PLATOS COMBINADOS" del Anexo II del PPT.

Posibilidades de Oferta:

Se ofertará únicamente a una de las siguientes posibilidades:

- Siete variedades o más de platos combinados: tendrá una puntuación máxima de 6 puntos en función del precio ofertado.
- Entre tres y seis variedades de platos combinados: 3 puntos.
- Ofertar entre una y dos variedades de platos combinados: 1 punto.

Precio plato combinado: **El precio máximo que se podrá ofertar por los platos combinados por parte de los licitadores será de 8,5 € (IVA incluido).** Toda proposición cuya oferta supere para este concepto el importe máximo establecido no será tenida en cuenta lo que conllevará la obtención de cero puntos en la totalidad del criterio nº 5.

Se valorará la mejora sobre el precio máximo establecido y se ponderará conforme a la siguiente fórmula:

- Si se ofertan siete variedades o más de platos combinados:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMAXPC} - \text{IOL})}{(\text{PMAXPC} - \text{VR})} \times 6$$

- Si se oferta entre tres y seis variedades de platos combinados:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMAXPC} - \text{IOL})}{(\text{PMAXPC} - \text{VR})} \times 3$$



- Si se oferta entre una y dos variedades de platos combinados:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO:} \quad \frac{(\text{PMAXPC} - \text{IOL})}{(\text{PMAXPC} - \text{VR})} \quad \times 1$$

PMAXPC= 8,50 € (Precio máximo que se puede ofertar por plato combinado)

IOL= Importe de la oferta del licitador al que se valora.

IOME= Importe de la oferta más económica para este concepto de entre todas las presentadas.

VR= Valor de referencia que se tomará del menor de estos dos valores: IOME o 80% del PMAXPC.

CRITERIO Nº 6.- MEJORAS.- TAPA GRATUITA CON LA CONSUMICIÓN (MÁXIMO 5 PUNTOS)

Se asignará hasta un máximo de CINCO PUNTOS al licitador que oferte entregar una tapa gratuita a los usuarios del servicio sin cargo alguno para éstos, con cada pedido de un producto de los artículos de “REFRESCOS Y CERVEZAS” y “VINOS” del Anexo II del PPT, realizado a partir de las 12:00 h. según el siguiente desglose:

- Ofertar tapa básica, (productos procesados, como patatas chip, frutos secos, encurtidos, fiambre etc.): 1 punto.
- Ofertar tapa elaborada de cocina (calientes, canapés, cocinadas o guisadas, etc.) o tapa básica a elegir por el usuario: 5 puntos

CRITERIO Nº 7.- SERVICIOS DE CÁTERING (MÁXIMO 23 PUNTOS)

Se valorará ofertar SERVICIOS CATERING, a prestar en locales distintos al bar.

Para el desarrollo de los servicios de Catering, estará incluido en el precio camareros, menaje, mantelerías, montaje y desmontaje del mismo, así como todo lo necesario para la prestación del servicio.

CONCEPTO 1: SERVICIO CÁTERING CAFÉ-REUNIÓN (Máxima puntuación=5)

Se asignará hasta un máximo de CINCO PUNTOS por este concepto.

Precio máximo de “Cátering Café-Reunión: El precio máximo que se podrá ofertar por parte de los licitadores por este concepto, en relación precio/persona, será de 10,00 €/persona (IVA incluido). El servicio se solicitaría por un mínimo de 6 personas. Toda proposición cuya oferta supere para este concepto el importe máximo establecido no será tenida en cuenta lo que conllevará la obtención de cero puntos en la totalidad del concepto nº 1 del criterio de valoración nº 7. Los licitadores podrán ofertar únicamente por una de las siguientes posibilidades de “CAFÉ REUNIÓN” determinando un precio.

Posibilidades de Oferta:

Se ofertará únicamente a una de las siguientes posibilidades:



MINISTERIO
DE DEFENSA

EJÉRCITO DE TIERRA

JEFATURA DE LOS SISTEMAS DE
INFORMACIÓN, TELECOMUNICACIONES Y
ASISTENCIA TÉCNICA
SECCIÓN DE ASUNTOS ECONÓMICOS
UNIDAD DE CONTRATACIÓN

- Tipo 1: Café, infusiones, pastas, zumo y agua: Máximo 1 punto.
- Tipo 2: Café, infusiones, mini bollería, zumo y agua: Máximo 2 puntos.
- Tipo 3: Café, infusiones, pastas, mini bollería, zumo y agua: Máximo 5 puntos.

Se podrá obtener una puntuación máxima de cinco puntos en este concepto y se ponderará conforme a la siguiente fórmula:

- Si se oferta la posibilidad “Tipo 1”:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMAXCCR} - \text{IOL})}{(\text{PMAXCCR} - \text{VR})} \times 1$$

- Si se oferta la posibilidad “Tipo 2”:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMAXCCR} - \text{IOL})}{(\text{PMAXCCR} - \text{VR})} \times 2$$

- Si se oferta la posibilidad “Tipo 3”:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMAXCCR} - \text{IOL})}{(\text{PMAXCCR} - \text{VR})} \times 5$$

PMAXCCR= 10,00 €/persona (Precio máximo que se puede ofertar por este concepto)

IOL= Importe de la oferta del licitador al que se valora.

IOME= Importe de la oferta más económica para este concepto de entre todas las presentadas.

VR= Valor de referencia que se tomará del menor de estos dos valores: IOME o 80% del PMAXCCR

CONCEPTO 2: SERVICIO CÁTERING ALMUERZO-COMIDA TRABAJO (Máxima puntuación=5)

Se asignará hasta un máximo de CINCO PUNTOS por este concepto.

Precio máximo “Cátering Almuerzo-Comida de trabajo: El precio máximo que se podrá ofertar por parte de los licitadores por este concepto, en relación precio/persona, será de 20,00 €/persona (IVA incluido). El servicio se solicitaría por un mínimo de 8 personas. Toda proposición cuya oferta supere para este concepto el



importe máximo establecido no será tenida en cuenta lo que conllevará la obtención de cero puntos en la totalidad del concepto nº 2 del criterio de valoración nº 7. Los licitadores podrán ofertar únicamente por una de las siguientes posibilidades de "CÁTERING ALMUERZO-COMIDA TRABAJO" determinando un precio.

Posibilidades de Oferta:

Se ofertará únicamente a una de las siguientes posibilidades:

- Tipo 1: Menú del día, más un entrante, y vino de calidad reconocida: Máximo 0,5 puntos.
- Tipo 2: Menú del día, más dos entrantes, agua y vino de calidad reconocida: Máximo 2 puntos.
- Tipo 3: Menú especial (según productos de mercado), más dos entrantes, agua y vino de calidad reconocida: Máximo 5 puntos.

Se podrá obtener una puntuación máxima de cinco puntos en este concepto y se ponderará conforme a la siguiente fórmula:

- Si se oferta la posibilidad "Tipo 1":

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMAXCACT} - \text{IOL})}{(\text{PMAXCCR} - \text{VR})} \times 0,5$$

- Si se oferta la posibilidad "Tipo 2":

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMAXCACT} - \text{IOL})}{(\text{PMAXCACT} - \text{VR})} \times 2$$

- Si se oferta la posibilidad "Tipo 3":

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMAXCACT} - \text{IOL})}{(\text{PMAXCACT} - \text{VR})} \times 5$$

PMAXCACT= 20,00 €/persona (Precio máximo que se puede ofertar por este concepto)

IOL= Importe de la oferta del licitador al que se valora.

IOME= Importe de la oferta más económica para este concepto de entre todas las presentadas.

VR= Valor de referencia que se tomará del menor de estos dos valores: IOME o 80% del PMAXCACT



CONCEPTO 3: SERVICIO CÁTERING CÓCTEL (Máxima puntuación=5)

Se asignará hasta un máximo de CINCO PUNTOS por este concepto.

Precio máximo "Catering-Cóctel: **El precio máximo que se podrá ofertar por parte de los licitadores por este concepto, en relación precio/persona, será de 20,00 €/persona (IVA incluido). El servicio se solicitaría por un mínimo de 20 personas.** Toda proposición cuya oferta supere para este concepto el importe máximo establecido no será tenida en cuenta lo que conllevará la obtención de cero puntos en la totalidad del concepto nº 3 del criterio de valoración nº 7. Los licitadores podrán ofertar únicamente por una de las siguientes posibilidades de "SERVICIO CÁTERING CÓCTEL" determinando un precio.

Posibilidades de Oferta:

Se ofertará únicamente a una de las siguientes posibilidades:

- Tipo 1: Cinco productos fríos, vino de calidad reconocida, cerveza, refrescos, agua postre: Máximo 0,5 puntos.
- Tipo 2: Cinco productos fríos, dos productos calientes, vino de calidad reconocida: cerveza, refrescos, agua y postre: Máximo 2,5 puntos.
- Tipo 3: Cinco productos fríos, cuatro productos calientes vino de calidad reconocida, cerveza, refrescos, agua y postre: Máximo 5 puntos.

Se podrá obtener una puntuación máxima de cinco puntos en este concepto y se ponderará conforme a la siguiente fórmula:

- Si se oferta la posibilidad "Tipo 1":

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMAXCC} - \text{IOL})}{(\text{PMAXCC} - \text{VR})} \times 0,5$$

- Si se oferta la posibilidad "Tipo 2":

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMAXCC} - \text{IOL})}{(\text{PMAXCC} - \text{VR})} \times 2,5$$

- Si se oferta la posibilidad "Tipo 3":

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMAXCC} - \text{IOL})}{(\text{PMAXCC} - \text{VR})} \times 5$$



PMAXCC = 20,00 €/persona (Precio máximo que se puede ofertar por este concepto)

IOL= Importe de la oferta del licitador al que se valora.

IOME= Importe de la oferta más económica para este concepto de entre todas las presentadas.

VR= Valor de referencia que se tomará del menor de estos dos valores: IOME o 80% del PMAXCC

CONCEPTO 4: SERVICIO CÁTERING VINO ESPAÑOL (Máxima puntuación=5)

Se asignará hasta un máximo de CINCO PUNTOS por este concepto.

Precio máximo “Catering-Vino Español: El precio máximo que se podrá ofertar por parte de los licitadores por este concepto, en relación precio/persona, será de 35,00 €/persona (IVA incluido). El servicio se solicitaría por un mínimo de 50 personas. Toda proposición cuya oferta supere para este concepto el importe máximo establecido no será tenida en cuenta lo que conllevará la obtención de cero puntos en la totalidad del concepto nº 4 del criterio de valoración nº 7. Los licitadores podrán ofertar únicamente por una de las siguientes posibilidades de “SERVICIO CÁTERING VINO ESPAÑOL” determinando un precio.

Posibilidades de Oferta:

Se ofertará únicamente a una de las siguientes posibilidades:

- Tipo 1: Cinco productos fríos, dos productos calientes, vino de calidad reconocida, cerveza, refrescos, agua pastelitos: Máximo 0,5 puntos.
- Tipo 2: Cinco productos fríos, cuatro productos calientes vino de calidad reconocida, cerveza, refrescos, agua y pastelitos: Máximo 2,5 puntos.
- Tipo 3: Siete productos fríos, cinco productos calientes vino de calidad reconocida, cerveza, refrescos, agua, pastelitos, copa de cava: Máximo 5 puntos.

Se podrá obtener una puntuación máxima de cinco puntos en este concepto y se ponderará conforme a la siguiente fórmula:

- Si se oferta la posibilidad “Tipo 1”:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMAXCVE} - \text{IOL})}{(\text{PMAXCVE} - \text{VR})} \times 0,5$$

- Si se oferta la posibilidad “Tipo 2”:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMAXCVE} - \text{IOL})}{(\text{PMAXCVE} - \text{VR})} \times 2,5$$



MINISTERIO
DE DEFENSA

EJÉRCITO DE TIERRA

JEFATURA DE LOS SISTEMAS DE
INFORMACIÓN, TELECOMUNICACIONES Y
ASISTENCIA TÉCNICA
SECCIÓN DE ASUNTOS ECONÓMICOS
UNIDAD DE CONTRATACIÓN

- Si se oferta la posibilidad “Tipo 3”:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO:} \quad \frac{(\text{PMAXCVE} - \text{IOL})}{(\text{PMAXCVE} - \text{VR})} \quad \times 5$$

PMAXCVE = 35,00 €/persona (Precio máximo que se puede ofertar por este concepto)

IOL= Importe de la oferta del licitador al que se valora.

IOME= Importe de la oferta más económica para este concepto de entre todas las presentadas.

VR= Valor de referencia que se tomará del menor de estos dos valores: IOME o 80% del PMAXCVE

CONCEPTO 5: SERVICIO CÁTERING MENÚ DE GALA (Máxima puntuación=3)

Se asignará hasta un máximo de TRES PUNTOS por este concepto.

Precio máximo “Catering-Menú de Gala”: El precio máximo que se podrá ofertar por parte de los licitadores por este concepto, en relación precio/persona, será de 45,00 €/persona (IVA incluido). El servicio se solicitará por un mínimo de 30 personas. Toda proposición cuya oferta supere para este concepto el importe máximo establecido no será tenida en cuenta lo que conllevará la obtención de cero puntos en la totalidad del concepto nº 4 del criterio de valoración nº 7. Los licitadores podrán ofertar únicamente por una de las siguientes posibilidades de “SERVICIO CÁTERING MENÚ DE GALA” determinando un precio.

Composición de Menú de Gala:

- Coctel Recibimiento:
- Primer plato o entrante individual: Sopas, pastas, cremas, legumbres, arroces, verduras, ensalada etc.
- Plato Principal: Carnes, pescados huevos y derivados con la correspondiente guarnición, etc.
- Postre: Fruta de temporada, lácteos variados o repostería.
- Bebida/pan: Agua, refrescos, cervezas, vino de calidad reconocida y pan.
- Café o infusiones y licor

Posibilidades de Oferta:

Se ofertará únicamente a una de las siguientes posibilidades:

- Tipo 1: Ofertar una o dos variedades de menú de gala: Máximo 0,25 puntos.
- Tipo 2: Ofertar entre tres y cuatro variedades de menú de gala: Máximo 0,75 puntos.
- Tipo 3: Ofertar cinco o más variedades de menú de gala: Máximo 3 puntos.

Se podrá obtener una puntuación máxima de tres puntos en este concepto y se ponderará conforme a la siguiente fórmula:



- Si se oferta la posibilidad “Tipo 1”:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMA XCMG} - \text{IOL})}{(\text{PMA XCMG} - \text{VR})} \times 0,25$$

- Si se oferta la posibilidad “Tipo 2”:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMA XCMG} - \text{IOL})}{(\text{PMA XCMG} - \text{VR})} \times 0,75$$

- Si se oferta la posibilidad “Tipo 3”:

$$\text{PUNTUACIÓN CRITERIO: } \frac{(\text{PMA XCMG} - \text{IOL})}{(\text{PMA XCMG} - \text{VR})} \times 3$$

PMA XCMG = 45,00 €/persona (Precio máximo que se puede ofertar por este concepto)

IOL= Importe de la oferta del licitador al que se valora.

IOME= Importe de la oferta más económica para este concepto de entre todas las presentadas.

VR= Valor de referencia que se tomará del menor de estos dos valores: IOME o 80% del PMA XCMG

6. CLASIFICACIÓN EXIGIDA A LOS LICITADORES

No procede.

7. CRITERIOS DE SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA Y TÉCNICA O PROFESIONAL

Conforme a lo establecido en el artículo 92 de la LCSP, la clasificación de los licitadores en un determinado grupo o subgrupo se tendrá por prueba bastante de su solvencia siempre y cuando el objeto definido para el presente contrato se corresponda con el ámbito de actividades de dicho grupo o subgrupo, y cuyo importe anual medio sea igual o inferior al correspondiente a su categoría de clasificación en el grupo o subgrupo. A tal efecto, el código o códigos del “Vocabulario Común de los Contratos Públicos” (CPV) que figuren en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) del presente contrato, determinarán el grupo o subgrupo de clasificación, si lo hubiera, en que se considera incluido el contrato.



**MINISTERIO
DE DEFENSA**

EJÉRCITO DE TIERRA

**JEFATURA DE LOS SISTEMAS DE
INFORMACIÓN, TELECOMUNICACIONES Y
ASISTENCIA TÉCNICA
SECCIÓN DE ASUNTOS ECONÓMICOS
UNIDAD DE CONTRATACIÓN**

La solvencia de aquellos licitadores que se presenten al procedimiento con clasificación no acorde al objeto del contrato, habrá de acreditarse del siguiente modo:

7.1. Solvencia económica y financiera:

Declaración responsable del licitador de compromiso de suscribir, caso de resultar adjudicatario, la póliza de seguro de responsabilidad civil exigida en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

7.2. Solvencia técnica:

Principales servicios 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. Los servicios efectuados 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. Cuando el contratista sea una empresa de nueva creación, entendiéndose por tal aquella que tenga una antigüedad inferior a cinco años, su solvencia se acreditará mediante declaración responsable en la que se expondrá indicación del personal técnico o unidades técnicas, integradas o no en la empresa, de los que se disponga para la ejecución del contrato, especialmente los encargados del control de calidad.

8. MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

No se contempla previsión expresa de modificación sobre el precio final del acuerdo marco. Una vez perfeccionado el contrato, el órgano de contratación podrá introducir modificaciones en los elementos que lo integran por razones de interés público, en los casos y en la forma prevista en los artículos 203 y ss de la LCSP.

EL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN

CSV: 203001MZgDIn+of3iuJ+G6OTbGYzwmUnk= - <http://sede.defensa.gob.es>