

Serie documental: Q29ZED - Expedientes de contratación

Nº Expediente: 1520/2022

Tipo documental: Informe

Fecha del documento: la de la firma electrónica

Asunto: Informe de juicio de valor Lote 2

Destinatario: Departamento de Contratación.

## I N F O R M E

Objeto: Valoración de la proposición de los licitadores cuya cuantificación dependa de un juicio de valor. LOTE 2 Servicio de cóctel aperitivo para la organización de los Foros Literarios

En relación con el asunto de referencia, por los técnicos que suscriben, en cumplimiento de lo dispuesto en los Arts. 172 y 175 del Reglamento de Organización, Funcionamiento y Régimen Jurídico de las Entidades Locales, aprobado por Real Decreto 2568/1986, de 28 de noviembre, y en cumplimiento de lo establecido en el artículo 159.4 d) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, en fecha 28 de febrero de 2023 se ha remitido por el Servicio de Contratación las ofertas de los licitadores que se han presentado, para su evaluación con arreglo a los criterios de adjudicación cuantificables mediante la mera aplicación de las fórmulas establecidas en la cláusula 6ª del pliego de cláusulas administrativas particulares.

### 1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto es la contratación del LOTE 2 del contrato A5S-424/2022 de Servicios para la organización de los foros literarios 2023, referido a los servicios de organización de dicho acto. Comprende la prestación del cóctel aperitivo para la realización del evento que se celebrará en el ADDA, el MARQ, el Palacio Provincial, u otras instalaciones de la Diputación de Alicante, donde eventualmente pudieran celebrarse los Foros.

### 2.- PROPOSICIONES RECIBIDAS.

Por el Departamento de Contratación, oficina receptora de las ofertas, se ha remitido la documentación presentada por los licitadores siguientes para la valoración de las ofertas.

1.- MAESTRAL, SA.

2.- CATERING LA HACIENDA, SL.

3.- JORGE PEREZ BAYO



PRIMERO. - Antes de proceder a la valoración y revisada la documentación, se ha comprobado que el licitador JORGE PÉREZ BAYO ha incluido datos e informaciones cuya valoración procede realizar mediante valoración de criterios automáticos. En dicha proposición incluye el Anexo II del Pliego de cláusulas administrativas particulares, relativo al CRITERIO A2) “Experiencia del personal responsable de la prestación del servicio de cóctel aperitivo” con la relación de todos los trabajos realizados en los tres últimos años.

Dicho incumplimiento lleva aparejado el rechazo de la proposición por infracción del artículo 26 del RD 217/2009 de 8 de mayo que establece que “La documentación relativa a los criterios cuya ponderación dependa de un juicio de valor debe presentarse, en todo caso, en sobre independiente del resto de la proposición con objeto de evitar el conocimiento de esta última antes de que se haya efectuado la valoración de aquéllos”.

Por lo expuesto, las ofertas ADMITIDAS para su valoración son las siguientes:

Licitador 1º: CATERING LA HACIENDA, SL  
 Licitador 2º: MAESTRAL S.A.

SEGUNDO. - De conformidad con lo establecido en la Cláusula 6 punto 2) del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares para la contratación de que se trata, ha de realizarse el análisis de cada una de las ofertas según el criterio cuya aplicación depende de un juicio de valor y hasta un máximo de 25 puntos:

3.- VALORACIÓN DE LOS ASPECTOS CUYA CUANTIFICACIÓN HA DE REALIZARSE MEDIANTE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR.

Los criterios de valoración establecidos en la Cláusula 6ª del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, cuya aplicación depende de un juicio de valor, son los que se detallan a continuación y por la ponderación que se les atribuye.

<b>B)</b>	<b>Criterios CUALITATIVOS, evaluables mediante juicio de valor acerca del valor técnico y calidad del Servicio ofertado.</b>	Hasta 25 puntos
	<p>B.) Memoria descriptiva: hasta 25 puntos.</p> <p>Comprenderá la propuesta de cóctel aperitivo, valorándose la calidad y variedad de los productos y la ideación de un menú acorde con el Foro en el que primen los productos alicantinos, así como la propuesta de menaje, la adecuación de las mesas y la ratio camarero/comensal.</p> <p>En relación con la valoración de este criterio, no podrá contener información relativa a extremos de la oferta contractual cuya valoración proceda realizar mediante</p>	



	<p>criterios automáticos, esto es, menor precio y mayor experiencia del coordinador responsable de la prestación del servicio de este lote, dado que la información, indebidamente incluida en este sobre, pudiera hacer factible la averiguación de la puntuación que obtendría el licitador en la fase de valoración de criterios automáticos.</p>	
--	--	--

Reunidos los servicios técnicos de este Área, se procede a la valoración de las ofertas presentadas por los licitadores presentados, en función de los criterios descritos en el informe del Pliego de Prescripciones Técnicas del contrato.

Del análisis y estudio de la oferta presentada, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 159.4.e) de la Ley de Contratos del Sector Público y de acuerdo con los criterios estipulados en la cláusula 6ª del pliego, podemos resumir la valoración de los criterios cuya aplicación depende de un juicio de valor en los siguientes puntos:

**LICITADOR 1.- MAESTRAL, SA.**

Las propuestas de menú presentados por la licitadora se valoran de forma muy positiva, pues, además de proporcionar lo especificado en el Pliego de Prescripciones Técnicas, ofrece una amplia variedad de platos, teniendo en cuenta la utilización de productos de cercanía (provenientes de la Provincia de Alicante), de primera calidad y contando con la inspiración de la cocina tradicional alicantina. Destacar el vino ofrecido por su calificación de ecológico y el ofrecimiento a cada autor de una edición especial de dicho vino con una etiqueta personalizada del libro que se presente.

Para la correcta ejecución del servicio se contará con mesas de cóctel distribuidas según las necesidades del espacio. Las mesas irán vestidas con manteles de tela gris o blanco.

Por lo que respecta al menaje, ofrece una descripción de los elementos a emplear facilitando las fichas técnicas y de seguridad. En cuanto a la cristalería, se contará con menaje para vino blanco, vino tinto, agua, refrescos y cervezas.

Además, presentan un modelo mixto para la organización del servicio, contando con buffet en las mesas y servicio de camareros.

Se valora de forma muy positiva la clara descripción del total de personal de servicio y la relación de uniformidad de cada uno. Facilitará el listado del personal y seguridad social, especificando que sus operarios están instruidos o formados en diferentes aspectos necesarios para el correcto desempeño de sus funciones.

No ofrecen menú con alternativas para intolerancias, alergias o restricciones alimentarias.



Por todo lo anteriormente expuesto, se considera que la propuesta efectuada por la licitadora MAESTRAL, SL. obtiene un total de 23 puntos.

**LICITADOR 2.- CATERING LA HACIENDA, SL**

Las propuestas de menú efectuadas por esta licitadora, a pesar de que ofrece comida típica española y alicantina con productos de la Comunidad Valenciana, los platos de ambas opciones son los mismos que en otras propuestas presentadas por la misma empresa en anteriores licitaciones a de este departamento. Se incluye un cava, pero, no ofrece licores como especifica el Pliego de Prescripciones Técnicas. El vino ofrecido, como se ha señalado en otras licitaciones a esta empresa, debería ser de mayor relevancia.

En cuanto al menaje y adecuación de las mesas, concreta los elementos materiales a emplear, con propuesta de mantelería, menaje y decoración de las mesas.

En la propuesta están detallados los medios materiales y humanos de los que dispone la licitadora, y su estructura organizativa. Es de resaltar la concreción de uniformidad, pero no especifica el número total del personal que prestará el servicio del cóctel aperitivo.

No ofrecen menú con alternativas para intolerancias, alergias o restricciones alimentarias, aunque sí mencionan que podrían adaptarlo.

Por todo lo anteriormente expuesto, se considera que la propuesta efectuada por la licitadora CATERING LA HACIENDA, SL obtiene un total de 13 puntos.

<b>TOTAL, Valoración criterios cualitativos LOTE 3</b>	
LICITADOR	Valoración (hasta 25 puntos)
1.- MAESTRAL, SA.	23
2.- CATERING LA HACIENDA, SL	13

Atendiendo a la valoración de los criterios cualitativos evaluables mediante juicio de valor, proponemos a la licitadora MAESTRAL, SA. con un total de 23 puntos.

Lo que se traslada al Departamento de Contratación a los efectos oportunos.



En la fecha de la firma electrónica.

LA TÉCNICO DE GESTIÓN CULTURAL  
EL JEFE DE SECCIÓN DE ACTIVIDADES CULTURALES  
LA DIRECTORA DEL ÁREA DE CULTURA

