

MEMORIA JUSTIFICATIVA PARA LA CONTRATACIÓN MIXTA MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y TRAMITACIÓN ORDINARIA DEL SERVICIO DE DISEÑO, GESTIÓN, COORDINACIÓN, SUMINISTRO, MONTAJE Y DESMONTAJE DEL STAND PARA LA PARTICIPACIÓN EN EL CONGRESO SAN SEBASTIÁN GASTRONÓMIKA AÑO 2024 Y 2025 REF. EXP. 2024/D29902/006-202/00003

La Diputación Provincial de Almería viene fomentando el desarrollo socioeconómico de los municipios del interior de la provincia, entre cuyas líneas de actuación destaca la promoción y fomento de las pequeñas y medianas industrias agroalimentarias, por cuanto son un elemento importante en la creación de empleo y el desarrollo sostenible de nuestra provincia.

El Estatuto de Autonomía de Andalucía en su art. 37.14 establece, entre otros, como principio rector de las políticas públicas el fomento del sector agroalimentario como elemento económico estratégico de Andalucía. Las políticas comunitarias en materia de desarrollo rural plantean entre sus ejes de actuación el aumento de la competitividad del sector agrícola y forestal, la mejora de la calidad de vida en las zonas rurales y la diversificación de la economía rural mediante el apoyo a los sectores productivos que generan empleo.

OBJETO DEL CONTRATO


Es el diseño, suministro, montaje, equipamiento y desmontaje del stand, para la participación de la Diputación de Almería en el Congreso de San Sebastián Gastronomía, a celebrar en 2024 y 2025, en el Palacio Kursaal de San Sebastián.

El objeto de este contrato mixto se materializará en el:

- Suministro en régimen de alquiler de un stand (montaje, equipamiento y desmontaje), para una superficie prevista de 24 m2, con las características enumeradas en el pliego de cláusulas administrativas particulares (en adelante PPT).
- Servicio de diseño, gestión y coordinación de stand, para la participación en el Congreso San Sebastián Gastronomía 2024 y 2025, con las características enumeradas en el PPT.

En virtud del artículo 34.2 de la Ley de Contratos del Sector Público, las prestaciones expresadas anteriormente se fusionan en este contrato mixto porque son prestaciones que se encuentran directamente vinculadas entre si y mantienen relaciones de complementariedad que exigen su consideración y tratamiento como una unidad funcional dirigida a la satisfacción de una determinada necesidad, la participación en el Congreso San Sebastián Gastronomía a celebrar del 7 al 9 de octubre de 2024 y en fechas por determinar en 2025.

Las prestaciones incluidas en los servicios y el suministro del contrato de referencia están íntimamente relacionadas, ya que se trata de una actividad completa e integrada: por una parte, se encuentra el suministro del stand, que incluye el montaje y el propio equipamiento, con unas características físicas y funcionales relacionadas con el evento agroalimentario al que va destinado, y por otra, los servicios de diseño, gestión y coordinación del propio stand, netamente ligados a la morfología del mismo así como su integración en el espacio habilitado a tal efecto, que son clave para favorecer la presencia en dichos eventos a través de la creación de un ambiente atractivo en el stand para el público al que va destinado.

Código Seguro De Verificación	ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Maria del Mar Orus Martin-Maestro - Jefa de Servicio Jurídico y Administrativo de Promocion Agroalimentaria	Firmado	04/07/2024 14:03:07	
Observaciones		Página	1/10	
Url De Verificación	https://ov.dipalme.org/verifirma/code/ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q%3D%3D			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

La motivación de la integración radica en que la mercantil que preste el suministro del stand es la que debe llevar a cabo tanto los servicios de diseño, gestión y coordinación del mismo ya que, al ser la encargada de su montaje y equipamiento, es la única con el grado de conocimiento, tanto del espacio como de los elementos que integran el mismo, para la correcta prestación de dichos servicios.

Todo ello de conformidad con las características descritas en el PPT.

COMPETENCIA

La actividad objeto de esta contratación, es decir, las actividades de promoción agroalimentaria y del medio rural, se viene realizando desde hace más de 20 años. y, por tanto, con anterioridad a la entrada en vigor de la Ley 27/2013 de 27 de diciembre, en virtud del artículo 8 de la Ley 5/2010 de 11 de junio, de Autonomía Local de Andalucía, y del artículo 28 de la Ley 7/1985 de 2 de abril, antes de su supresión por la Ley 27/2013 de 27 de diciembre.

En la actividad mencionada no existe participación, asistencia, colaboración y/o financiación por parte de otras administraciones, y por tanto no hay posibilidad de prestación simultánea ni duplicidad de actuaciones.

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN Y DE LA INSUFICIENCIA DE MEDIOS

La finalidad es el fomento y la promoción de los productos adheridos a la marca Sabores Almería, en el evento agroalimentario San Sebastián Gastronomika.

La justificación de la necesidad radica en que estas actividades son necesarias para el respaldo institucional a la marca ya a todos sus productos, al que desde Diputación debe apoyarse, sirviendo en consecuencia para presentar e impulsar la vanguardia culinaria, impulsar el conocimiento gastronómico de la restauración almeriense estableciendo así un puente entre gastronomía y turismo.

Para la presencia de la Diputación de Almería en este tipo de evento es necesario disponer de una serie de servicios técnicos tanto materiales como personales relacionados con el diseño, suministro del stand y asistencia técnica asociada a la coordinación, montaje, equipamiento, puesta en funcionamiento del stand acondicionado para poder realizar cocina en directo.

La insuficiencia de medios personales, materiales y técnicos que existe para cubrir las necesidades que surgen en el desarrollo de este evento únicamente puede suplirse con la celebración de este contrato.

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

El presupuesto base de licitación para la contratación de los servicios anteriormente descritos asciende a treinta y ocho mil setecientos veinte euros (38.720 €): treinta y dos mil euros (32.000 €) de Base Imponible más seis mil setecientos veinte euros (6.720 €) correspondientes al 21 % de IVA, con el siguiente desglose:

Se trata de un contrato mixto, y, por tanto, dentro del presupuesto se distingue:

- El servicio indicado en el objeto del contrato asciende a un importe de 16.698 € IVA incluido.
- El suministro indicado en el objeto del contrato asciende a un importe de 22.022 € IVA incluido.

Código Seguro De Verificación	ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Maria del Mar Orus Martin-Maestro - Jefa de Servicio Jurídico y Administrativo de Promocion Agroalimentaria	Firmado	04/07/2024 14:03:07
Observaciones		Página	2/10
Uri De Verificación	https://ov.dipalme.org/verifirma/code/ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Presupuesto Base de Licitación desglosado por anualidades:

Año	Base Imponible	IVA	Total (IVA incluido)
2024	16.000 €	3.360 €	19.360 €
2025	16.000 €	3.360 €	19.360 €
TOTAL	32.000 €	6.720 €	38.720 €

La oferta de los licitadores no podrá superar este presupuesto base de licitación, ya que en tal caso procedería a su exclusión.

Además, el precio de licitación es similar a otras licitaciones análogas de eventos realizados por Diputación de años anteriores con las mismas características. Se han tenido en cuenta los gastos de servicio del diseño, decoración, suministro, montaje, equipamiento y desmontaje, que se han realizado en el año 2023 en la organización de este espacio por parte de la Diputación. Sirva como referencia el expediente 2023/D29902/006-305/00014.

Por otro lado, teniendo en cuenta las consultas realizadas en el mercado, se considera que el precio es adecuado al mismo. Con referencia a este parámetro de consulta, es necesario tener en cuenta la situación actual cambiante del mercado y la actualización de los precios de las materias primas. La adecuación al precio de mercado se justifica teniendo en cuenta dos variables: una el coste de mano de obras estimado de los trabajos que se han de realizar y otra, la estimación del gasto máximo de las piezas o equipos a suministrar.

Estructura de Costes: Para su cálculo se han utilizado los Ratios Sectoriales de las Sociedades no Financieras de la Central de Balances del Banco de España, para el sector de actividades de diseño especializado (Código CNAE M741) en empresas con cifra neta de negocio inferior a dos millones de euros, obteniéndose los siguientes resultados:

- Costes directos del contrato: 68,87 %
- Costes indirectos del contrato: 24.87 %
- Beneficio industrial del contrato: 6.26%

Igualmente, para el cálculo de los costes se han tenido en cuenta otras licitaciones análogas de eventos realizados por Diputación de años anteriores con las mismas características. Se han tenido en cuenta el desglose de los costes que se han realizado en los últimos años en la organización de ferias similares por parte de la Diputación. Expedientes 2020/D29902/006-305/00014, 2021/D29902/006-305/00012 y 2023/D29902/006-305/00014.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Asciende a 48.000 €, importe que no coincide con el presupuesto de licitación (IVA excluido), al estar contemplada la prórroga por una anualidad.

Concepto	Importe
Base inicial (2 años)	32.000,00 €

Código Seguro De Verificación	ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Maria del Mar Orus Martin-Maestro - Jefa de Servicio Jurídico y Administrativo de Promocion Agroalimentaria	Firmado	04/07/2024 14:03:07
Observaciones		Página	3/10
Url De Verificación	https://ov.dipalme.org/verifirma/code/ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Prórroga (1 año)	16.000,00 €
Total V.E.	48.000,00 €

JUSTIFICACIÓN SOLVENCIA

En la presente contratación se exige la solvencia que a continuación se indica por considerarse la más adecuada, teniéndose en cuenta las prestaciones a realizar y el objeto del contrato.

Solvencia económica y financiera: Deberá acreditarse mediante la **cifra anual de negocios del licitador de los tres (3) últimos años:**

- **Solvencia mínima exigida:** El año de mayor ejecución deberá ser, al menos, equivalente al 15% valor estimado del contrato.

- **Medios acreditativos de la solvencia:** Junto a la **declaración de cifra anual de negocios** del licitador de los tres últimos años, se remitirán sus cuentas anuales de dichos tres últimos años aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y, en caso contrario, por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil o bien, mediante la presentación de las declaraciones de IRPF (modelo 100), de los tres últimos años, debidamente presentados, en los que se comprobarán el total de ingresos obtenidos, con sujeción al importe mínimo establecido anteriormente.

La remisión de las cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil o el que proceda, se realizará de forma telemática, admitiéndose copias electrónicas recibidas directamente del Registro Mercantil, para lo cual la sociedad puede dirigirse a la web del Registro Mercantil (www.registradores.org), cumplimentando directamente desde dicha web como lugar de envío de las mismas la siguiente dirección de correo electrónico: sj.agrointerior@dipalme.org

En caso de no ser posible, se aportará una certificación original del Registro Mercantil de depósito y contenido completo de dichas cuentas.

Empresas de nueva creación: (con base en el fundamento 9 de la resolución 1206/2018 del Tribunal Administrativo central de recursos contractuales) en los contratos no sujetos a regulación armonizada, cuando el contratista sea una empresa de nueva creación, entendiéndose por tal aquella que tenga antigüedad inferior a cinco (5) años, la solvencia económica se acreditará mediante una póliza de seguro de responsabilidad civil por riesgos profesionales equivalente, o por cuantía superior, al del valor estimado del contrato.

Solvencia técnica o profesional:

Deberá acreditarse mediante una **relación debidamente firmada, de los principales servicios realizados durante los tres (3) últimos años**, que sean de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, indicando su descripción, importe, fechas y destinatario público o privado de los mismos, adjuntando los certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público o cuando el destinatario sea un ente o

Código Seguro De Verificación	ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Maria del Mar Orus Martin-Maestro - Jefa de Servicio Jurídico y Administrativo de Promocion Agroalimentaria	Firmado	04/07/2024 14:03:07
Observaciones		Página	4/10
Uri De Verificación	https://ov.dipalme.org/verifirma/code/ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste, o a falta de certificado, mediante una declaración del empresario, acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación. Deberá acreditar, como solvencia mínima exigida, que el año de mayor ejecución asciende, al menos, a una cantidad equivalente al **15% del valor estimado del contrato**.

Empresas de nueva creación: En los contratos no sujetos a regulación armonizada, cuando el contratista sea una empresa de nueva creación, entendiéndose por tal aquella que tenga antigüedad inferior a cinco (5) años, su solvencia técnica se acreditará por el mecanismo previsto en el artículo 90.1.e): títulos académicos o profesionales del empresario y de los directivos de la empresa, y en particular del responsable o responsables de la ejecución del contrato, siempre que no se evalúen como un criterio de adjudicación: se acreditará mediante la presentación de titulación de arquitecto técnico o ingeniero técnico del responsable de la ejecución del contrato.

JUSTIFICACIÓN DE LA CONVENIENCIA DE NO DIVIDIRLO EN LOTES DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN ART.99,3 DE LCSP.

No se dividirá el objeto de contrato en lotes, ya que las distintas prestaciones se deben de desarrollar por el personal de la misma empresa para una correcta ejecución del objeto del contrato desde el punto de vista técnico, debido a que el diseño y el montaje del stand se irá adaptando a las distintas pretensiones y necesidades especiales de los chefs.

La existencia de un único proveedor para las labores de montaje, equipamiento y coordinador de los trabajos para que se ajuste al diseño propuesto para el local, simplifica el proceso de puesta a punto del mismo, mientras que la contratación de las distintas prestaciones por separado, implicaría la necesidad de coordinar la ejecución de las diferentes prestaciones por una pluralidad de contratistas diferentes, lo que podría comprometer la correcta ejecución del contrato. La prestación del servicio y el suministro forman una unidad funcional, ya que son actuaciones vinculadas directamente entre sí para el desarrollo de un evento promocional. Sería ilógico y carente de sentido dividir por un lado el suministro (stand para show cooking) y por otro el servicio (montadores, electricistas, técnicos de sonido...). En definitiva, no es una mera ejecución de un trabajo, sino que requiere de esfuerzos conjuntos en el mismo tiempo y deben de estar todos coordinados para alcanzar el fin propuesto. Hacer un lote por cada prestación supondría un incremento de costes no razonable, y haría que la gestión de dicho stand se dificultase notablemente también de forma no razonable.

DURACIÓN DEL CONTRATO/PLAZO DE EJECUCIÓN

La duración del contrato será desde su formalización y tendrá una duración de dos años, con posibilidad de prórroga por otra anualidad más.

En caso de prórroga, las prestaciones a realizar serían las mismas que las previstas para la duración principal del contrato referidas al evento agroalimentario previsto en el objeto del contrato.

RESPONSABLE DEL CONTRATO

El responsable del contrato será la persona Responsable de la Oficina de Gestión de la Marca "Sabores Almería" del Área de Promoción Agroalimentaria, Comercio y Consumo, o su superior jerárquico del servicio, que será la persona encargada de

Código Seguro De Verificación	ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Maria del Mar Orus Martin-Maestro - Jefa de Servicio Jurídico y Administrativo de Promocion Agroalimentaria	Firmado	04/07/2024 14:03:07
Observaciones		Página	5/10
Uri De Verificación	https://ov.dipalme.org/verifirma/code/ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



coordinar, controlar y velar por la ejecución del contrato, en especial de su exacto cumplimiento, de conformidad con el pliego de cláusulas administrativas particulares, prescripciones técnicas y oferta del adjudicatario, incluidas las mejoras; prestar la conformidad de las facturas que se generen; recepción del contrato, informe de su cumplimiento para la devolución de la garantía definitiva constituida, etc.

La persona responsable del contrato estará facultada para inspeccionar y controlar, cuantas veces resulte conveniente, la calidad de los acabados y el proceso de fabricación de todos aquellos materiales que vayan a ser empleados en el montaje del stand. La empresa adjudicataria estará obligada a atender cuantas instrucciones, correcciones y modificaciones le sean cursadas por ella.

PENALIDADES

Además de las penalidades legalmente previstas, y sin perjuicio de lo dispuesto en los apartados "obligaciones salariales" y "condiciones especiales de adjudicación" se considerará cumplimiento defectuoso del contrato con la posible imposición las siguientes penalidades:

- El incumplimiento del horario de entrega de la instalación del stand que deberá estar entregada a las 14:00 horas del día anterior a la inauguración oficial o inicio del certamen. Se podrá aplicar una penalidad de 1.000 € por cada retraso de una hora en la entrega.
- Adscripciones de trabajadores con experiencia al contrato: En el caso de valorarse este criterio, el incumplimiento de la adscripción de un trabajador al contrato, o el incumplimiento de los requisitos de sustitución: Se podrá aplicar una penalidad de 1.000 € por cada uno de los supuestos expresados.
- El retraso en la asistencia del servicio técnico para la conservación y mantenimiento completo del stand para los supuestos en que sucedan averías, de cualquier índole, asumiendo el coste de la reparación y/o reposición, en el plazo de 30 min desde la comunicación mediante correo electrónico de la avería o necesidad de reparación se podrá aplicar una penalidad de 1.000 € por cada retraso.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 192 LCSP, cuando la totalidad de las penalidades impuestas por dichos incumplimientos superen el cincuenta (**50%**) por ciento del precio del contrato, IVA excluido, se procederá a resolver el contrato.

CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

En aplicación de lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 202 LCSP se establece la siguiente condición especial de ejecución.

En toda la documentación o imágenes necesarias para la ejecución del contrato, el contratista deberá hacer un uso no sexista del lenguaje y evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas.

Su incumplimiento dará lugar a la imposición de una penalidad del 5% del importe de adjudicación del contrato, IVA excluido.

FORMA DE PAGO

El pago se realizará a la finalización del evento agroalimentario y previa presentación de la correspondiente factura una vez acreditada la efectiva y correcta ejecución de los servicios y suministros, y con la conformidad del órgano contratante.

Código Seguro De Verificación	ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Maria del Mar Orus Martin-Maestro - Jefa de Servicio Jurídico y Administrativo de Promocion Agroalimentaria	Firmado	04/07/2024 14:03:07
Observaciones		Página	6/10
Uri De Verificación	https://ov.dipalme.org/verifirma/code/ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Las facturas deberán presentarse mediante formato de factura electrónica a través de la plataforma "FACE".

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Son criterios que han de servir de base para la adjudicación, por orden decreciente de importancia y con arreglo a la siguiente ponderación: **máximo 100 puntos**.

PRIMERO: Criterios evaluables de forma automática mediante cifras o porcentajes que puedan obtenerse mediante la aplicación de fórmulas: máximo 70 puntos.

1. PRECIO: máximo de 50 puntos.

Se aplicará la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación} = X * ((A - B) / (A - C))$$

Donde:

- X es la puntuación máxima a otorgar por el criterio del precio.
- A es el presupuesto base de licitación.
- B es el precio ofertado que se va a puntuar.
- C es el menor de los siguientes valores:

Precio más bajo ofertado, excluyéndose el de las ofertas rechazadas por ser anormalmente bajas.

Precio límite para no incurrir en presunción de anormalidad, conforme a lo que se indica en el apartado "ofertas incursas en presunción de anormalidad".

NOTA 1: La puntuación obtenida se redondeará a 2 decimales. No obstante, en el hipotético caso de que 2 o más precios ofertados que sean distintos sean tan sumamente cercanos que, de la aplicación de la fórmula anterior, resultase que las ofertas correspondientes a los mismos obtuvieran la misma puntuación por este criterio debido al redondeo a 2 decimales, se aumentará en este criterio, para todas las ofertas a valorar, el número de decimales para dicho redondeo a tantos como sean necesarios para dirimir el/los empate/es.

NOTA 2: En cualquier caso, serán inadmitidas las ofertas cuyo precio supere el presupuesto base de licitación.

NOTA 3: Ésta es una fórmula en la que los puntos del criterio del precio se otorgan de forma proporcional pura, dentro de un rango que abarca:


Desde 0 puntos, que los obtendría la oferta que ofreciera un precio igual al presupuesto base de licitación.

Hasta la puntuación máxima a otorgar por el criterio del precio, que la obtendría la oferta que ofreciera el precio límite para no incurrir en presunción de anormalidad.

No obstante, en caso de que existieran ofertas incursas en presunción de anormalidad que no hubiesen sido rechazadas por ser anormalmente bajas, la máxima puntuación del criterio del precio la obtendría la que ofreciera el precio más bajo de entre éstas.

- OFERTAS INCURSAS EN PRESUNCIÓN DE ANORMALIDAD:

Estarán incursas en presunción de anormalidad las ofertas que se indican en los siguientes supuestos, en relación con el criterio del precio:

Código Seguro De Verificación	ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Maria del Mar Orus Martin-Maestro - Jefa de Servicio Jurídico y Administrativo de Promocion Agroalimentaria	Firmado	04/07/2024 14:03:07	
Observaciones		Página	7/10	
Url De Verificación	https://ov.dipalme.org/verifirma/code/ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q%3D%3D			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			

- a) Cuando concorra un solo licitador: la oferta de éste, en caso de que sea inferior al presupuesto base de licitación en más de 30 unidades porcentuales. Por tanto, en este supuesto, el precio límite para no incurrir en presunción de anormalidad (en adelante, PL) será:

$$PL = PBL - PBL * 30/100$$

Donde PBL es el presupuesto base de licitación.

- b) Cuando concurren dos licitadores: la oferta que sea inferior en más de 30 unidades porcentuales a la otra. Por tanto, en este supuesto, PL será:

$$PL = PMAO - PMAO * 30/100$$

Donde PMAO es el precio más alto ofertado.

- c) Cuando concurren tres o más licitadores: las ofertas que sean inferiores en más de 30 unidades porcentuales a la media aritmética de las presentadas. Por tanto, en este supuesto, PL será:

$$PL = MAPO - MAPO * 30/100$$

Donde MAPO es la media aritmética de los precios ofertados.

PL se calcula antes de la tramitación del procedimiento de aceptación o rechazo de ofertas incursas en presunción de anormalidad, y para tal cálculo se tendrán en cuenta todas las ofertas admitidas a licitación. Por lo tanto, PL se mantendrá y no se volverá a calcular si una o más ofertas admitidas a licitación resultan posteriormente rechazadas en dicho procedimiento por ser anormalmente bajas.

Sin perjuicio de lo indicado en relación con el criterio del precio, en caso de que haya más criterios, también estarán incursas en presunción de anormalidad las ofertas que obtengan una puntuación superior al 95% de los puntos máximos a otorgar por todos los criterios de adjudicación.

- NOTA COMÚN A LOS DOS APARTADOS ANTERIORES RELATIVOS AL CRITERIO DEL PRECIO Y A OFERTAS INCURSAS EN PRESUNCIÓN DE ANORMALIDAD:

En caso de que el contrato esté dividido en lotes, dado que la licitación se produciría lote por lote, el presupuesto base de licitación a que se hace referencia en esos dos apartados es el correspondiente únicamente al lote de cuya licitación se trate.

- ACEPTACIÓN O RECHAZO DE OFERTAS INCURSAS EN PRESUNCIÓN DE ANORMALIDAD:

Siguiendo el criterio adoptado en el informe 6/2019, de 18 de diciembre de 2019, de la Comisión Consultiva de Contratación Pública de la Junta de Andalucía (solicitado por la Diputación de Almería), a las ofertas que estén incursas en presunción de anormalidad se les aplicará el procedimiento del artículo 149.4, .5 y .6 de la LCSP, con objeto de aceptarlas o rechazarlas.

Una vez seguido el indicado procedimiento, se realizará la clasificación de las ofertas, excluyéndose de la misma las ofertas rechazadas por ser anormalmente bajas.

1. ADSCRIPCIÓN DE TRABAJADORES CON EXPERIENCIA en este tipo de contrato: Hasta un máximo de 20 puntos.

Experiencia de cada trabajador que se adscriba al contrato, que haya prestado servicios de gestión y diseño de stand para eventos agroalimentarios.

- o 1 servicio de gestión y diseño de stand para eventos agroalimentarios: 5 puntos.

Código Seguro De Verificación	ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Maria del Mar Orus Martin-Maestro - Jefa de Servicio Jurídico y Administrativo de Promoción Agroalimentaria	Firmado	04/07/2024 14:03:07
Observaciones		Página	8/10
Url De Verificación	https://ov.dipalme.org/verifirma/code/ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



- 2 o 3 servicios de gestión y diseño de stand para eventos agroalimentarios: 10 puntos.
- Más de 3 servicios de gestión y diseño de stand para eventos agroalimentarios: 20 puntos.

Por este criterio se puede obtener un máximo de 20 puntos.

Este criterio se acreditará mediante la presentación de toda la documentación expresada a continuación:

- a) Una declaración responsable de cada trabajador que vaya a estar adscrito al contrato en la que indique los eventos en los que ha prestado los servicios referidos, bien como autónomo o por cuenta ajena (según modelo del Anexo V del PCAP). En todo caso, la declaración responsable indicada los eventos donde el trabajador haya prestado los servicios referidos (por ejemplo, con la denominación del evento, fecha del mismo, número de expediente...).
- b) Un certificado de la Administración o una declaración responsable de la entidad privada, válidamente emitidos, donde conste la realización de los eventos en los que el trabajador o trabajadores que vayan a estar adscritos al contrato han prestado los servicios referidos. En todo caso, el certificado o declaración responsable indicados identificará los eventos donde el trabajador o trabajadores hayan prestado los servicios referidos (por ejemplo, con la denominación del evento, fecha del mismo, número de expediente...), sin que sea necesario que, en dichos documentos, se identifique al trabajador o trabajadores.

Para la correcta acreditación de este criterio (y su consecuente valoración), los eventos identificados en la declaración responsable indicada en el apartado a) anterior deberán coincidir con los eventos identificados en la documentación indicada en el apartado b) anterior.

De valorarse este criterio, al formar parte de la propuesta presentada de los licitadores y, por lo tanto, del contrato que se firme con el adjudicatario, los trabajadores adscritos al contrato deberán ser mantenidos por el contratista durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

Cualquier sustitución de dicho personal deberá reunir la experiencia valorada y ser comunicada a esta Administración, a cuyo efecto se deberá remitir la declaración responsable firmada por el nuevo trabajador y los justificantes correspondientes (documentación indicada en los apartados a) y b) anteriores). El contratista dispone de un plazo de dos (2) días hábiles, a contar desde que el trabajador deje de estar adscrito al contrato, para la sustitución del mismo y presentar la documentación indicada.

En el caso de que, durante el plazo concedido, no se comunique dicha sustitución y/o el trabajador no reúna la experiencia valorada, podrá imponerse la penalidad indicada en el apartado de penalidades.

SEGUNDO: Criterios NO evaluables de forma automática mediante la aplicación de fórmulas: máximo 30 puntos.

La elección de estos criterios se basa en la necesidad de que el diseño del espacio sea moderno y con elementos originales, con el fin de que el stand de Sabores Almería destaque del resto de stands presentes en el evento.

Código Seguro De Verificación	ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Maria del Mar Orus Martin-Maestro - Jefa de Servicio Jurídico y Administrativo de Promocion Agroalimentaria	Firmado	04/07/2024 14:03:07
Observaciones		Página	9/10
Uri De Verificación	https://ov.dipalme.org/verifirma/code/ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Para la valoración de estos criterios, en el sobre B se incluirá una memoria descriptiva que se ajuste a las indicaciones incluidas en el PPT y que contenga todos los aspectos objeto de valoración que son los que se indican a continuación.

Se valorarán los siguientes aspectos:

Concepto	Total Valoración (máx. 30 puntos)
Claridad, precisión y nivel de detalle de la memoria descriptiva.	Hasta 8 puntos
Diseño e imagen global del stand: Se valorará la originalidad, creatividad: acabados, innovaciones y tendencias que integre la imagen corporativa de la marca "Sabores Almería" y las gráficas indicadas en el PPT.	Hasta 22 puntos

Para esta valoración, la memoria descriptiva debe incluir:

- Descripción detallada del diseño del stand.
- Documentos gráficos necesarios (planos, perspectivas, detalles) que deberán remitirse mediante archivos informáticos correspondientes.
- Identificación de unidades, cantidades, materiales y calidades a emplear en el montaje y diseño del stand.
- Imágenes de cada uno de los elementos enumerados.

La memoria descriptiva (criterios NO evaluables de forma automática mediante cifras o porcentajes que no puedan obtenerse mediante la aplicación de fórmulas) se valorará en un informe técnico realizado por la comisión de valoración, de la que formarán parte los siguientes funcionarios:

- Responsable de la Oficina de Gestión de la marca "Sabores Almería".
- Jefe de Sección de Actividades Institucionales y Protocolo.
- Jefe Departamento de Promoción Agroalimentaria, o quien lo sustituya.


JUSTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN Y DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

El procedimiento para la tramitación del presente contrato es el procedimiento abierto. La elección de este procedimiento se justifica en que no hay ninguna especialidad en el mismo para la utilización de los procedimientos restringidos o con Negociación previsto en la LCSP.

Los criterios de adjudicación son objetivos y subjetivos y se basan en el principio de mejor relación calidad-precio. Para ello se valorará la oferta económica, el diseño del stand para lograr un mayor diseño e impacto visual del stand y la experiencia de los trabajadores.

CÓDIGO DEL ÓRGANO PROPONENTE

D2900200 (Promoción Marca Sabores Almería)

Código Seguro De Verificación	ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Maria del Mar Orus Martin-Maestro - Jefa de Servicio Jurídico y Administrativo de Promocion Agroalimentaria	Firmado	04/07/2024 14:03:07	
Observaciones		Página	10/10	
Uri De Verificación	https://ov.dipalme.org/verifirma/code/ZHZ4IEAZguenuFVVqVUc2Q%3D%3D			
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).			