



CE09EAD6DBFBD747707D61D6C08A683B



### Justificante de firma de documento

Fecha de generación: 14/04/2020 09:54

Nombre del documento: Memoria Justificativa 26.03

#### Relación de firmantes

Datos del firmante	Grafo de firma manual	Fecha de firma	Información de firma
MIGUEL ANGEL SANCHEZ CASTRO		26/03/2020 15:11	Firma

Este documento es un justificante de firma que permite recuperar el archivo de firma digital original (el único con validez legal) introduciendo el código CSV ubicado en el margen izquierdo en la siguiente dirección: <https://sedempr.gob.es/es/sede/csv>



## MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO MIXTO DE CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN EN EL COMPLEJO DE LA MONCLOA Y DE LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA Y ATENCIÓN DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A DICHA FINALIDAD

### 1.- OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto la contratación de la concesión de los servicios de restauración en el comedor-autoservicio, en las cafeterías y en los espacios destinados a estos fines del Complejo de La Moncloa, incluida la explotación de las máquinas expendedoras de comida y bebida (vending).

Asimismo, en dicha contratación se entiende comprendida la de los servicios de limpieza y atención de los lugares antes mencionados.

### 2.- LOTES

La íntima vinculación entre los servicios objeto de este contrato demanda una gestión coordinada de todos estos servicios a efectos de una mayor eficacia y capacidad de respuesta y propicia el movimiento frecuente del personal asignado a los mismos entre los diferentes lugares antes aludidos, en función de las necesidades concretas que se van produciendo.

En este sentido, la especial configuración de este Complejo, con áreas y zonas de acceso restringido, hace poco conveniente la excesiva rotación de personal externo y es un impedimento para la adjudicación de servicios conexos a diferentes empresas, lo que, por otra parte, incidiría negativamente en la rentabilidad de esos contratos diferenciados.

Las circunstancias anteriormente expresadas hacen improcedente la división en lotes de este contrato.

### 3.- CODIFICACIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

De acuerdo con el Reglamento (CE) 213/2008 de la Comisión Europea, de 28 de noviembre de 2007, relativo al Vocabulario Común de Contratos (CPV), la codificación que corresponde al contrato es la siguiente: 55511000-5. Servicio de cantina y otros servicios de cafetería para clientela restringida.

### 4.- NECESIDADES ADMINISTRATIVAS A SATISFACER

El Complejo de la Moncloa, sede de la Presidencia del Gobierno y del Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática, necesita contar con una serie de servicios de restauración al objeto de atender las necesidades del personal que



CE09EAD6DBFBD747707D61D6C08A683B





presta servicio en el mismo, de las Unidades que integran dichos órganos, así como de los visitantes que reciben todos ellos.

Aparte de por la relevancia institucional de la organización mencionada, que precisa de una atención sin demora, la justificación de llevar a término esta contratación viene fundamentada por la ubicación relativamente alejada del centro de la ciudad, que dificulta y retrasa enormemente el acceso a servicios de restauración exteriores al Complejo.

Para los fines expuestos el Complejo dispone de un comedor autoservicio-cafetería en el edificio de Servicios y de una cafetería en el edificio INIA; además de una cafetería, cuya apertura es ocasional, en el Centro de Prensa de la Secretaria de Estado de Comunicación; de diversos offices en distintos edificios y de otros espacios dedicados a dichas finalidades.

Para la correcta prestación del servicio es necesario, además de la atención personal, la limpieza de estas instalaciones.

Las labores antes enunciadas se llevan a cabo por personal perteneciente al ámbito del Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva (Cocineros, Camareros, Auxiliares de colectividades y Auxiliares de Servicios de Limpieza). Por tanto, es conveniente, para facilitar la correcta ejecución de los servicios, que una misma empresa pueda organizar y desarrollar todas esas funciones.

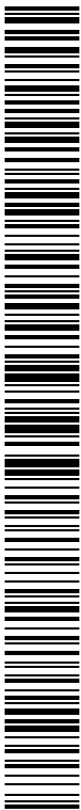
Por otra parte, la deficiente situación financiera de la empresa adjudicataria del anterior contrato ha ocasionado su resolución debido a sucesivos embargos de la Seguridad Social, lo que motiva, asimismo, la presente contratación.

##### **5.- PRECIO DEL CONTRATO**

De acuerdo con los artículos 102.4 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante LCSP), y 197 del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento general de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas (en adelante RGLCAP), el sistema aplicado para la determinación de los precios será el de precios unitarios.

En lo que hace a este aspecto en este contrato han de diferenciarse dos apartados conforme al desarrollo que se realiza en la memoria económica de este expediente:

- a) **El relativo a las prestaciones propias de la concesión de servicios.** En este sentido, el importe de los servicios de restaurante y bar-cafetería y de máquinas automáticas de vending será satisfecho directamente por los usuarios, sin que la Administración destine partida económica a tal fin. En consecuencia, con respecto a este apartado no existe presupuesto base de licitación. Si bien, en cuanto a este punto se ha determinado un valor estimado de 5.845.589,30 € (CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE EUROS CON TREINTA CÉNTIMOS) en base a las siguientes estimaciones:



CE09EAD6DBFBD747707D61D6C08A683B





a) VALOR ESTIMADO LAS PRESTACIONES DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS	
CONCEPTO	IMPORTE €
1º Ingresos totales por ventas	957.737,40 €
2º Gastos de funcionamiento anuales aportados por la Administración	24.807,00 €
3º Superficie del local	186.573,46 €
Total resultado anual = (1º + 2º + 3º)	1.169.117,86 €
<b>VALOR ESTIMADO DE LA CONCESIÓN, 5 AÑOS</b>	<b>5.845.589,30 €</b>

b) **En lo atinente a las prestaciones con naturaleza jurídica de servicios** el importe del valor estimado y del presupuesto base de licitación es, respectivamente, de 2.680.770,95€ (DOS MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL SETECIENTOS SETENTA EUROS CON NOVENTA Y CINCO CÉNTIMOS) y de 2.948.848,05 € (DOS MILLONES NOVECINETOS CUARENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y OCHO EUROS CON CINCO CÉNTIMOS) calculados como sigue, también de acuerdo con el desglose que hace la memoria económica antes indicada:

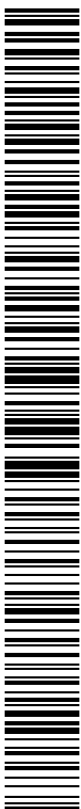
b) VALOR ESTIMADO Y PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN DE LAS PRESTACIONES CON NATURALEZA JURÍDICA DE SERVICIOS	
VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	
(A) SERVICIO ORDINARIO	
1º Costes directos anuales	473.505,34 €
2º Costes indirectos anuales	53.103,40 €
<b>Total costes = (1º+2º) x 5 años de duración del contrato</b>	<b>2.633.043,70 €</b>
(B) EVENTOS	
(Importe máximo por hora x10 personas x 5 horas x10 eventos)x 5 años	47.727,25 €
<b>VALOR ESTIMADO (A+B)</b>	<b>2.680.770,95 €</b>
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN	
<b>(C) Importe total del servicio</b>	<b>2.680.770,95 €</b>
<b>(D) IVA (10%)</b>	<b>268.077,10 €</b>
<b>IMPORTE PRESUPUESTO BASE DE LICITACION (C+D)</b>	<b>2.948.848,05 €</b>

Sumando el valor estimado de cada uno de los dos apartados anteriores resulta un **VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO** de **OCHO MILLONES QUINIENTOS VEINTESEIS MIL TRESCIENTOS SESENTA EUROS CON VEINTICINCO CÉNTIMOS** (8.526.360,25 €).

El crédito destinado por la Administración a financiar el contrato se distribuirá en los siguientes ejercicios y aplicaciones presupuestarias.

APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023	AÑO 2024	AÑO 2025
52.59%- (29.41+23.18) <b>25.01.912M.227.00</b>	129.233,27€	310.159,84€	310.159,84€	310.159,84€	310.159,84€	180.926,57€
32.57%- (23.53+9.04) <b>25.02.912O.227.00</b>	80.036,65€	192.087,96€	192.087,96€	192.087,96€	192.087,96€	112.051,31€
14.84%- (11.76+3.08) <b>25.01.921Q.227.00</b>	36.467,42€	87.521,81€	87.521,81€	87.521,81€	87.521,81€	51.054,39€

\* El importe de las mensualidades de los meses de diciembre se imputarán a los presupuestos de los años siguientes.



CE09EAD6DBFBD74707D61D6C08A683B





Para el cálculo de la imputación del gasto a cada una de las aplicaciones presupuestarias se ha tenido en cuenta el personal de la empresa adjudicataria que presta servicio a cada uno de estas tres unidades, tanto en exclusiva como de forma compartida, como se especifica a continuación:

A **Presidencia del Gobierno** le correspondería el **29,41%**, por los 5 operarios que prestan servicio de forma exclusiva en sus offices.

Al **Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática** le correspondería un **23,53%**, por los 4 operarios que prestan servicio de forma exclusiva en sus offices.

A la **Secretaría de Estado de Comunicación** le correspondería el **11,76%**, por los 2 operarios que prestan servicio de forma exclusiva en sus offices.

El **35,30 %** restante corresponde a los 6 operarios de la empresa adjudicataria que presta servicio en las instalaciones de uso común (comedor, cocina y cafeterías), por lo que su coste se repercutirá proporcionalmente a cada una de estas tres unidades, atendiendo al número de usuario potenciales del comedor y de las cafeterías, dando como resultado los siguientes porcentajes:

A **Presidencia del Gobierno** le correspondería el **23.18%**.

Al **Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática** un **9,04 %**.

A la **Secretaría de Estado de Comunicación** le correspondería el **3,08 %** restante.

Las siguientes tablas recogen los datos empleados para el cálculo de los anteriores porcentajes.

#### EMPLEADOS PÚBLICOS POR DEPARTAMENTOS

DEPARTAMENTO	Nº DE EMPLEADOS
Área de Presidencia del Gobierno (excepto Secretaría de Estado de Comunicación)	560
Departamento de Seguridad	756
Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática	513
Secretaría de Estado de Comunicación (excepto personal en el exterior)	175
<b>TOTAL</b>	<b>2.004</b>

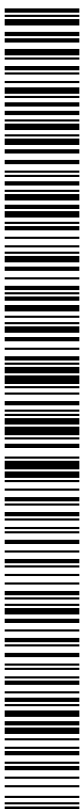
La celebración del contrato se condiciona a la existencia de crédito adecuado y suficiente en cada uno de los ejercicios presupuestarios.

#### **6.- PLAZO Y DURACIÓN DEL CONTRATO**

El contrato se iniciará el día 1 de julio de 2020, o desde su formalización, si esta fuese posterior, y tendrá una duración de **CINCO AÑOS** a contar desde dicha fecha.

#### **7.- PRÓRROGA**

El contrato no es prorrogable.



CE09EAD6DBFBD74707D61D6C08A683B





## **8.- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN**

A efectos de posibilitar la mayor concurrencia de empresas y obtener unas condiciones más ventajosas para la Administración y para los usuarios del servicio se propone la tramitación de un procedimiento abierto, conforme a lo establecido en los arts. 156 y siguientes de la LCSP.

## **9.- SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA**

De acuerdo con el art. 87 de la LCSP, los licitadores deberán acreditar dentro del plazo de presentación de ofertas un volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiera el contrato, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas, de al menos una vez y media del valor anual medio del contrato.

## **10.- SOLVENCIA TÉCNICA Y PROFESIONAL**

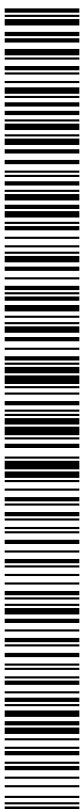
De conformidad con los arts. 91 y 90.1 a) de la LCSP los licitadores acreditarán este tipo de solvencia mediante una relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato en el curso de los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos.

Se considerarán de igual o similar naturaleza los servicios o trabajos realizados por las empresas licitadoras que se correspondan con los dos primeros dígitos de la clasificación CPV de aquellos que constituyen el objeto del contrato.

El importe anual acumulado de los servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, en el año de mayor ejecución de los últimos tres años, deberá ser igual o superior a 1.193.690,44 €.

Además, sin perjuicio de la obligación de subrogación que corresponde a la empresa adjudicataria, de acuerdo con el art. 76.2 y 3 LCSP, las empresas licitadoras deberán comprometerse a adscribir a la ejecución del contrato, como mínimo, los siguientes medios personales a los servicios que se señalan:

SERVICIO	PUESTO	Nº	FRECUENCIA	HORARIO
Responsable Centro	Gerente de Centro	1	Lunes a viernes	08:00 a 16:00
Cafetería INIA	Camarero	2	Lunes a viernes	08:00 a 16:00
Cafetería INIA	Planchista	1	Lunes a viernes	08:00 a 16:00
Cafetería INIA	Cajero/Responsable	1	Lunes a viernes	07:00 a 15:00
Cocina Servicios	Jefe de Cocina	1	Lunes a viernes	07:00 a 15:00
Cocina Servicios	Cocinero	1	Lunes a viernes	07:00 a 15:00
Cocina Servicios	Ayudante de Cocina	1	Lunes a viernes	08:00 a 16:00
Cocina Servicios	Ayudante de Cocina	1	Sábados, domingos y festivos	10:00 a 15:00



CE09EAD6DBFBD747707D61D6C08A683B





SERVICIO	PUESTO	Nº	FRECUENCIA	HORARIO
Autoservicio/Cafetería Servicios	Camarero	2	Lunes a viernes	06:30 a 14:30
Autoservicio/Cafetería Servicios	Camarero de Barra	1	Lunes a viernes	09:00 a 17:00
Autoservicio/Cafetería Servicios	Camarero/Planchista	1	Lunes a viernes	09:00 a 17:00
Autoservicio/Cafetería Servicios	Cajero/Responsable	1/2	Lunes a viernes	13:00 a 16:00
Autoservicio/Cafetería Servicios	Auxiliar de Colectividades	1	Sábados, domingos y festivos	07:00 a 16:00
Seguridad	A.S.L.	1	Lunes a domingo	08:00 a 16:00 (flexible 8h.)
Recorrido Anexos	A.S.L.	1	Sábados, domingos y festivos	08:00 a 16:00 (flexible 8h.)
Servicios	A.S.L.	3	Lunes a viernes	07:30 a 14:30 09:00 a 17:00 10:00 a 18:00 (flexible 8h.)
Cocina Servicios	A.S.L.	3	Lunes a viernes	08:00 a 16:00 09:00 a 17:00 09:00 a 17:00 (flexible 8h.)
Cocina INIA	A.S.L.	1 1/2	Lunes a viernes	09:00 a 17:00 13:00 a 17:00 (flexible 8h.)
Office Vice.	A.S.L.	2	Lunes a viernes	08:00 a 16:00 11:00 a 19:00 (flexible 8h.)
Office INIA	A.S.L.	2	Lunes a viernes	08:00 a 16:00 13:00 a 21:00 (flexible 8h.)
Office Portavoz	A.S.L.	2	Lunes a viernes	07:00 a 15:00 13:00 a 21:00 (flexible 8h.)

### **11.- CLASIFICACIÓN**

Siendo el régimen jurídico aplicable al contrato el establecido en el artículo 18 de la LCSP no exigible la clasificación del empresario, de acuerdo con el art.77 LCSP.

No obstante, se establece como clasificación alternativa a la solvencia la correspondiente al Grupo M- Subgrupo 6- Categoría 5.

### **12.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN Y SU PONDERACIÓN**

Los criterios que se utilizarán para la adjudicación del contrato serán los siguientes:

**- Económicos (hasta 49 puntos):**

- 1º El precio (hasta 47 puntos).
- 2º Descuentos en bonos de comidas (hasta 2 puntos).



CE09EAD6DBFBD74707D61D6C08A683B







- **Cualitativos (hasta 51 puntos):**

- 3º La organización del servicio (hasta 15 puntos).
- 4º La programación y composición de los menús, platos combinados y comidas de protocolo (hasta 15 puntos)
- 5º Calidad de los productos (hasta 10 puntos).
- 6º Plan de ahorro y eficiencia energética (hasta 6 puntos).
- 7º Mejoras (hasta 5 puntos).

Las empresas licitadoras podrán alcanzar hasta 100 puntos en la valoración del presente procedimiento. La puntuación final se obtendrá mediante la suma de los puntos alcanzados a través de cada uno de dichos criterios.

Dichos criterios se ponderarán del modo siguiente:

- **Criterios económicos. Hasta 49 puntos.**

1º El PRECIO. Otorgará un máximo de 47 puntos. Está integrado por dos componentes:

- a) El porcentaje de baja ofertado para cada grupo de productos relacionados en el anexo I del pliego de prescripciones técnicas, que permitirá alcanzar hasta 32 puntos. A tal fin los licitadores ofertarán un porcentaje de baja para cada grupo, aplicable a cada uno de los precios máximo que en dicho anexo se señalan, y sin que pueda exceder el porcentaje de baja ofrecido del 20 % para ninguno de dichos grupos.

CRITERIO 1º PRECIO. a) % BAJA GRUPO DE PRODUCTOS PONDERACIÓN TOTAL 32 PUNTOS	
Grupos	Ponderación máxima grupo
Grupo 1: MENÚS Y PLATOS COMBINADOS	8
Grupo 2: DESAYUNOS, CAFÉS, INFUSIONES Y BOLLERÍA	8
Grupo 3: BOCADILLOS, RACIONES Y PINCHOS	6
Grupo 4: BEBIDAS	4
Grupo 5: COMIDAS DE PROTOCOLO	2
Grupo 6: MÁQUINAS DE VENDING	4

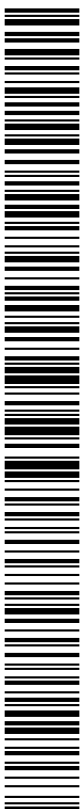
La puntuación que obtendrá cada licitador en este apartado se determinará mediante la suma de los puntos obtenidos con respecto a cada uno de los grupos previamente indicados, teniendo como límite máximo para cada uno de ellos el valor de la columna derecha de la tabla anterior. Se calculará a través de la siguiente fórmula:

$$Pov = \sum Ponderaciónmáximagrupo * \left( \frac{TBov}{TBome} \right)$$

Donde

*Pov*= Puntuación de la oferta a valorar

*TBo*v = Porcentaje de baja de la oferta a valorar



CE09EAD6DBFBD747707D61D6C08A683B







$T_{Bome}$  = Porcentaje de baja de la oferta más económica

- b) El porcentaje de baja ofertado sobre el presupuesto base de licitación de los **servicios ordinarios de limpieza y atención a los espacios destinados a restauración**, cuyas prestaciones tienen la naturaleza jurídica propia del contrato de servicios. Permitirá obtener hasta 14 puntos de acuerdo con la fórmula siguiente.

$$Pov = \left( \frac{TBov}{TBome} \right) * 14$$

- c) El porcentaje de baja ofertado sobre el precio/hora por persona requerida para la atención de un evento. El precio máximo por esta prestación queda establecido en el Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas en 21 euros (IVA Incluido). Permitirá obtener hasta un punto de acuerdo con la fórmula siguiente:

$$Pov = \left( \frac{TBov}{TBome} \right)$$

2º DESCUENTOS EN BONOS DE COMIDAS. Los descuentos ofertados en bonos de menús y desayunos otorgarán hasta 2 puntos, que se distribuirán conforme a los siguientes parámetros y límites, según la fórmula que se expresa a continuación aplicable a cada uno de los apartados de este criterio:

$$Pov = \frac{TDov}{TDome} \times Vmt$$

Donde

$Pov$  = Puntuación de la oferta a valorar.

$TDov$  = Tasa de descuento de la oferta a valorar.

$TDome$  = Tasa de descuento de la oferta más económica.

$Vmt$  = Ponderación máxima por tipo de bono.

CRITERIO 2º DESCUENTOS EN BONOS DE COMIDAS: PONDERACIÓN TOTAL 2 PUNTOS				
Tipo de bono	Tasa de descuento mínima	Tasa de descuento máxima	Tasa de descuento Ofertada	Ponderación máxima por tipo
De 20 comidas del menú ordinario o de régimen	10%	20%		0,4
De 10 comidas del menú ordinario o de régimen	5%	15%		0,2
De 20 comidas del menú reducido opción A	5%	15%		0,4
De 20 comidas del menú reducido opción B	5%	15%		0,4
De 10 desayunos tipo 1	5%	10%		0,2



CE09EAD6DBFD747707D61D6C08A683B





CRITERIO 2º DESCUENTOS EN BONOS DE COMIDAS: PONDERACIÓN TOTAL 2 PUNTOS				
Tipo de bono	Tasa de descuento mínima	Tasa de descuento máxima	Tasa de descuento Ofertada	Ponderación máxima por tipo
De 10 desayunos tipo 2	5%	10%		0,2
De 10 desayunos tipo 3	5%	10%		0,2

- **Criterios cualitativos. Hasta 51 puntos.**

3º LA ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO (hasta 15 puntos).

Para poder valorar la capacidad de gestión de la empresa, se aportará un proyecto básico de la organización y ejecución de los trabajos y servicios a realizar, que comprenderá los medios operativos, apoyo logístico a este contrato, métodos de trabajo e infraestructura, con cuadrantes indicativos de los servicios, horarios y personal destinado en cada tarea, todo ello para un eficaz cumplimiento de la prestación del servicio.

4º LA PROGRAMACIÓN Y COMPOSICIÓN DE LOS MENUS, PLATOS COMBINADOS Y COMIDAS DE PROTOCOLO (hasta 15 puntos)

La puntuación correspondiente a este criterio se atribuirá atendiendo a la composición más adecuada de las distintas opciones, así como a la mayor variedad y cantidad siguiendo los criterios de una dieta equilibrada y saludable.

Con respecto a los menús se tomará en consideración un ciclo de dos semanas.

Los licitadores ofertaran sus propuestas conforme a los modelos contemplados en el Anexo 9 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares

Los puntos se distribuirán de acuerdo con los siguientes apartados:

- De los menús (hasta 8 puntos)
- De los platos combinados (hasta 5 puntos)
- De las comidas de protocolo (hasta 2 puntos).

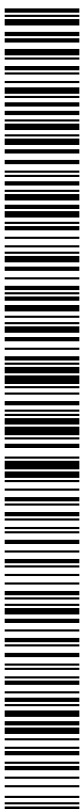
5º CALIDAD DE LOS PRODUCTOS (hasta 10 puntos).

En cuanto a los productos alimenticios, se deberá detallar los proveedores, las calidades de los productos y materias primas a emplear, con especificación de sus características, marcas comerciales o similares y gramajes mínimos de las raciones.

Las empresas licitadoras presentarán un plan en el que se establezca la implantación de los controles periódicos de calidad, comidas testigo, análisis bacteriológicos y estudios bromatológicos que, con cargo a la empresa, vayan a realizar.

La asignación de estos puntos se efectuará del modo siguiente:

- Hasta 2 puntos por la utilización de productos de agricultura o ganadería ecológica.
- Hasta 2 puntos en consideración a la frescura de los productos utilizados.
- Hasta 1 punto en base a la categoría de los productos ofertados.
- Hasta 1 puntos por la utilización de productos de comercio justo.



CE09EAD6DBFBD74707D61D6C08A683B





- e) Hasta 1 punto por la aportación de certificados de calidad en relación con los productos utilizados.
- f) Hasta 1 punto teniendo en cuenta la trazabilidad de los productos.
- g) Hasta 1 punto valorando el procedimiento de tratamiento, almacenamiento y conservación.
- h) Hasta 1 punto en atención al adecuado gramaje.

#### 6º PLAN DE AHORRO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA (hasta 6 puntos).

Las empresas licitadoras habrá de ser especialmente respetuosa con la protección del medioambiente, a tal fin utilizará productos tanto de limpieza como en la preparación, en la manipulación y en la conservación de los alimentos que minimicen al máximo el impacto medioambiental. Se valorará el envasado en recipientes hechos con materiales reciclables.

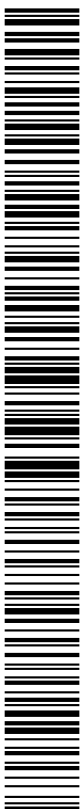
A efectos de garantizar dicho extremo y de avanzar en la reducción de la huella de carbono, las empresas habrán de presentar un **protocolo de ahorro energético**, así como un **plan de reciclado de envases** y del adecuado tratamiento de residuos y un documento que detalle los productos a que se hace alusión en el párrafo anterior.

Se deberá igualmente presentar la documentación necesaria para la comprobación de los productos de limpieza que vaya a utilizar para la ejecución del servicio, siendo especialmente importante el uso de materiales de bajo impacto ambiental, debiendo estar todos ellos debidamente etiquetados e informando claramente de los productos peligrosos que contengan, de manera que cualquier persona pueda identificar el producto y tomar las medidas necesarias.

#### 7º MEJORAS (hasta 5 puntos).

Se valorarán las mejoras ofertadas en cuanto a la cantidad de platos adicionales de los menús ordinarios del comedor autoservicio, conforme a la siguiente tabla:

Ofertas adicionales de:	Valoración	Puntuación máxima
Primeros platos en menú ordinario	Por cada plato adicional 0,5 puntos	1 punto
Segundos platos en menú ordinario	Por cada plato adicional 0,5 puntos	1 punto
Primeros platos menú de régimen	Por cada plato adicional 0,25 puntos	0,50 puntos
Segundos platos menú de régimen	Por cada plato adicional 0,25 puntos	0,50 puntos
Platos combinados	Por cada plato adicional 0,5 puntos	1 punto



CE09EAD6DBFBD7477D61D6C08A683B





Ofertas adicionales de:	Valoración	Puntuación máxima
Comidas de protocolo	Por cada menú adicional 0,5 puntos	1 punto

### **13.- PARÁMETROS OBJETIVOS QUE PERMITAN IDENTIFICAR UNA OFERTA COMO ANORMALMENTE BAJA**

Al objeto de identificar una oferta como anormalmente baja se estará a lo previsto por el art. 149 de la LCSP y en el art. 85 del RGLCAP.

### **14.- GARANTÍA**

De acuerdo con lo dispuesto en el art. 106.1 LCSP no se exigirá garantía provisional a los licitadores.

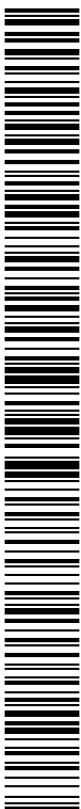
Conforme al art. 107 LCSP el licitador que presente la mejor oferta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 145, deberán constituir a disposición del órgano de contratación una garantía de un 5 por 100 del precio final ofertado por aquellos, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.

La empresa adjudicataria deberá garantizar durante todo el periodo de duración del contrato la calidad de los servicios así como el buen estado de las instalaciones, mobiliario y menaje que figuran en el inventario, en la medida que dependa de su actuación. Siendo, en otro caso, responsable del deterioro o menoscabo que se produzca en los mismos.

Cuando por motivo de la empresa contratista esas deficiencias tengan carácter grave serán, asimismo, causas de resolución del contrato, sin perjuicio de la responsabilidad mencionada anteriormente.

### **15.- FORMA DE PAGO**

- a) El pago de los productos y servicios correspondientes a los servicios de restaurante y bar-cafetería y máquinas de vending se efectuará directamente por los usuarios al personal de la empresa adjudicataria pudiéndose realizar el mismo tanto en metálico como a través de medios de pago electrónicos (tarjeta bancaria o teléfono móvil). A estos efectos la empresa deberá disponer de los terminales correspondientes, siendo de su cargo los gastos de instalación de los mismos. La Administración facilitará la implantación de estos medios de pago electrónico.
- b) El pago de los productos y servicios referentes a las comidas de protocolo requerirá de presupuesto previo de la empresa contratista elaborado conforme a los precios de adjudicación aceptado por la Administración. Una vez consumidos los mismos será precisa, asimismo, la conformidad del correspondiente órgano gestor de la Administración con los productos y servicios facturados y la factura presentada.



CE09EAD6DBFBD747707D61D6C08A683B





- c) El pago de los servicios ordinarios de limpieza y atención a los espacios destinados a restauración, cuyas prestaciones tienen la naturaleza jurídica propia del contrato de servicios se efectuará mensualmente previa presentación de la correspondiente factura por la empresa adjudicataria y certificación de conformidad por la Oficialía Mayor del Ministerio.

Las facturas correspondientes a este apartado se emitirán mensualmente, a mes vencido, a nombre del Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática, NIF ESS2811001C, Av. Puerta de Hierro s/n, 28071 Madrid. Deberán presentarse a través del punto general de entrada de la factura electrónica en la AGE, "FACE" (<https://face.gob.es/es>) y en ellas deberán indicarse los siguientes códigos:

OFICINA CONTABLE	I.D. en el Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática	GE0014050
UNIDAD TRAMITADOR A	Oficina Presupuestaria y de Gestión Económica	EA0022242
ÓRGANO GESTOR	Oficialía Mayor	EA0022240

- d) El pago de los servicios de atención de eventos y su posterior limpieza de los espacios utilizados se efectuará por cada evento celebrado previa presentación de la correspondiente factura por la empresa adjudicataria en donde se indicara el número de horas y personas que han prestado el servicio, y certificación de conformidad por el correspondiente órgano gestor de la Administración.

#### **16.- REVISIÓN DE PRECIOS**

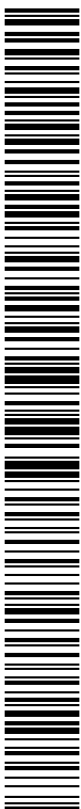
Conforme a lo dispuesto por el art. 103 de la LCSP, en este supuesto no procede la revisión de precios.

#### **17.- RESPONSABLE DEL CONTRATO**

Será la persona titular del puesto de Subdirector Adjunto del Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática; y, en su defecto, quien legalmente la sustituya.

Madrid, 26 de marzo de 2020  
EL SUBDIRECTOR GENERAL ADJUNTO DE LA OFICIALÍA MAYOR

Miguel Ángel Sánchez Castro



CE09EAD6DBFBD747707D61D6C08A683B

