

**MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE COCINA Y  
COMEDOR EN DEPÓSITO NORTE Y DEPÓSITO SAN ISIDRO PARA LA EMPRESA MUNICIPAL  
DE TRANSPORTES DE VALÈNCIA S.A.U. (MEDIO PROPIO)  
EXP. 2024/0045**

**De conformidad con lo establecido en el artículo 28 en relación con el artículo 116.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se emite el informe justificativo de los extremos que se indican a continuación.**

- 1.- DETERMINACION DEL OBJETO, CALIFICACIÓN DEL CONTRATO Y DECISIÓN DE NO DIVIDIR EN LOTES**
- 2.- CPV Y CLASIFICACIÓN**
- 3.- ELECCIÓN DEL PROCEDIMIENTO**
- 4.- CRITERIOS DE SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA**
- 5.- CRITERIOS DE SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL**
- 6.- OTROS REQUISITOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO**
- 7.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**
- 8.- DURACIÓN DEL CONTRATO**

**1.- DETERMINACIÓN DEL OBJETO, CALIFICACIÓN DEL CONTRATO Y DECISIÓN DE NO DIVIDIR EN LOTES**

**DETERMINACIÓN DEL OBJETO**

El objeto del contrato es determinado, atendiendo a las exigencias del artículo 52 del RD-L 3/2020, y ha sido definido en el Pliego de Condiciones Administrativas en los siguientes términos:

El objeto del presente Pliego de Condiciones es la contratación, para la Empresa Municipal de Transportes de València, del servicio de cocina y del servicio de comedor, para el personal de EMT, durante los doce meses del año, en los locales designados en el Depósito de San Isidro y en el Depósito Norte, en las siguientes condiciones:

a) El servicio de cocina se llevará a cabo en las instalaciones facilitadas al efecto en el Depósito de San Isidro en los días laborales.

Todas las comidas y cenas se cocinarán, en la mañana de la jornada en que hayan de servirse, en las cocinas de las instalaciones de EMT de Depósito San Isidro, y se servirán en el comedor de Depósito San Isidro y en el comedor de Depósito Norte, siendo el transporte de estas últimas por cuenta y a cargo del adjudicatario. El transporte deberá ser realizado en las condiciones de refrigeración adecuadas.

El servicio en sábado, domingo y/o festivo se llevará a cabo mediante un servicio de catering, elaborado en las instalaciones de la adjudicataria.

b) El Servicio de almuerzo en Depósito San Isidro se realizará de lunes a viernes entre las 09:00 horas y las 11:00 horas.

c) Servicio de comedor en días laborables:

- En Depósito San Isidro: comida entre las 11:00 horas y las 16:00 horas, y cenas entre las 02:00 horas y las 03:00 horas.
- En Depósito Norte: comida entre las 11:30 horas y las 16:00 horas, y las cenas entre las 02:00 horas y las 03:00 horas. Se cocinarán en las cocinas de San Isidro y se transportarán por el adjudicatario, a su cargo, a Depósito Norte.

d) El adjudicatario deberá tener una aplicación telemática de forma que los trabajadores dispongan del menú a mes vista. Podrán solicitar el menú hasta las 11:00 horas del mismo día en que vayan a consumirlo. La cancelación deberá realizarse como máximo la noche anterior a su consumo. Transcurrido ese plazo, el menú se considerará elaborado y facturado a EMT. Esta aplicación deberá estar integrada con el portal del empleado de EMT, con login personal de seguridad para cada trabajador, y capaz de comunicar los comensales diarios y mensuales al Área de Gestión de Personas de EMT al objeto de su imputación en la nómina mensual. La aplicación debe permitir indistintamente solicitar menú a cada trabajador en cualquiera de los dos Depósitos (San isidro y Depósito Norte).

e) No obstante, a pesar de lo indicado en los puntos anteriores, ante peticiones especiales y/o situaciones de cierre temporal de las cocinas ubicadas en las instalaciones de EMT de Depósito San Isidro, la empresa adjudicataria deberá poder ofrecer el mismo tipo de servicio y de las mismas características, mediante un servicio de catering, cocinado en sus propias instalaciones, para posteriormente servirlo en las instalaciones de EMT, corriendo a cargo de la empresa adjudicataria el transporte en condiciones de refrigeración adecuadas.

### CALIFICACIÓN DEL CONTRATO

Se trata de un contrato privado de servicios de conformidad con el artículo 26 de la Ley 9/2017 y con el artículo 2.e) del RD-L 3/2020.

### DECISIÓN DE NO DIVIDIR EN LOTES

El objeto del contrato, esto es los servicios de cocina y comedor en San Isidro y en Depósito Norte, no se ha dividido en lotes.

Dado que la actividad de cocinado de las comidas y las cenas se desarrolla en unas únicas instalaciones, las cocinas de San Isidro, para servir las en los comedores de ambas cocheras, no procede la división en lotes.

Además, la relación material directa y la complementariedad entre las prestaciones objeto del contrato configuran una unidad funcional, de tal forma que su ejecución conjunta presenta mayores garantías de adecuación, eficiencia y coordinación. La realización independiente de las prestaciones comprendidas en el objeto del contrato dificultaría su correcta y pronta ejecución.

Por otra parte, se elevarían innecesariamente los costes, ya que implicaría que cada contratista debería tener sus propios medios materiales y personales en el mismo ámbito del contrato.

Por otra parte, la no división en lotes no se efectúa ni en perjuicio ni en beneficio arbitrarios de algún licitador o tipo de licitador, y tampoco se restringe injustificadamente la competencia.

## **2.- CPV Y CLASIFICACIÓN**

### **CPV**

Se ha dejado constancia en el Pliego de Prescripciones Administrativas de los CPV correspondientes al objeto del contrato, que son los siguientes:

55100000-1 / Servicios de hostelería  
55321000-6 / Servicios de preparación de comidas  
55322000-3 / Servicios de elaboración de comidas  
55330000-2 / Servicio de cafetería  
55510000-8 / Servicios de cantina

### **CLASIFICACIÓN**

De conformidad con el art. 77.1.b) de la Ley 9/2017, no será exigible clasificación.

### **CLASIFICACIÓN SUSTITUTIVA**

En cumplimiento del artículo 77.1.b) de la Ley 9/2017, los licitadores podrán acreditar su solvencia económica y financiera y técnica o profesional, indistintamente, de una de las siguientes formas:

- a) Acreditando su clasificación como contratista de los poderes adjudicadores para el Grupo M “Servicios especializados”, Subgrupo 6 “Hostelería y servicios de comida”, Categoría 3.
- b) Acreditando el cumplimiento de los requisitos de solvencia establecidos en el Pliego de Condiciones Administrativas.

### **3.- ELECCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.**

Dada las características del contrato, por importe y por criterios de adjudicación, se ha seleccionado el procedimiento ABIERTO, pudiendo todo interesado presentar una proposición, quedando excluida toda negociación de los términos del contrato con los licitadores, facilitando la libre concurrencia, más competitividad y mayor calidad en la prestación del servicio.

### **4.- CRITERIOS DE SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA**

De acuerdo con el artículo 55 y concordantes del RD-L 3/2020, se ha optado por exigir la acreditación de la solvencia económica y financiera mediante la presentación de la siguiente documentación:

1º) Declaración Responsable poniendo de manifiesto el volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiere el contrato durante los tres años inmediatamente anteriores a la fecha de publicación de los Pliegos, requiriéndose para cumplir el requisito de solvencia que el volumen de negocios acumulado en el periodo de referencia iguale o supere el 25% del valor estimado del contrato, esto es que iguale o supere QUINIENTOS CINCUENTA MIL DOSCIENTOS SETENTA Y NUEVE EUROS Y TREINTA Y SEIS CÉNTIMOS DE EURO (550.279,36 €).

Este medio está previsto en el RD-L 3/2020 y en la norma a la que se remite, Ley 9/2017 y su umbral se establece como requisito por cuanto permite garantizar una aptitud suficiente por parte de los licitadores interesados al considerarse suficiente y reflejar la capacidad y tamaño que debe tener el adjudicatario para atender con suficiencia las obligaciones derivadas del presente contrato, que supone generar los recursos financieros suficientes para atender sus compromisos de pago. Además, es una cifra proporcional al objeto del contrato que no supone un acceso restrictivo a la licitación.

**La solvencia económica y financiera exigida está vinculadas al objeto del contrato y es proporcional al mismo para garantizar la posibilidad de que las ofertas sean evaluadas en condiciones de competencia efectiva.**

### **5.- CRITERIOS DE SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL**

De acuerdo con el artículo 55 y concordantes del RD-L 3/2020, se ha optado por exigir la acreditación de la técnica o profesional requiriendo la presentación de la siguiente documentación:

**A.** Declaración Responsable con una relación de los principales servicios realizados de igual o similar naturaleza a los que constituyen el objeto del contrato, en el curso de los tres años inmediatamente anteriores a la fecha de publicación de los Pliegos, indicando el objeto, el

importe, la fecha y el destinatario. Los servicios o trabajos se acreditarán mediante los correspondientes certificados de buena ejecución debidamente visados o sellados y firmados por la entidad contratante. La solvencia quedará acreditada cuando el importe acumulado en los tres años sea igual o superior al 25% del valor estimado del contrato, esto es cuando sea igual o superior a QUINIENTOS CINCUENTA MIL DOSCIENTOS SETENTA Y NUEVE EUROS Y TREINTA Y SEIS CÉNTIMOS DE EURO (550.279,36 €).

Esta exigencia resulta adecuada al objeto del contrato y proporcional al valor estimado y presupuesto del contrato. Estos proyectos demuestran la experiencia real de las licitadoras en la prestación de servicios de cocina y comedor de las características y envergadura de los que son objeto de licitación, y su importe resulta equilibrado entre los intereses de las licitadoras y las necesidades de EMT.

**La solvencia técnica y profesional exigidas está vinculada al objeto del contrato y es proporcional al mismo para garantizar la posibilidad de que las ofertas sean evaluadas en condiciones de competencia efectiva.**

## **6.- OTROS REQUISITOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO**

Como acreditación del cumplimiento de **otros requisitos previos de obligado cumplimiento**, se ha exigido:

1º) Acreditación de tener contratado y en vigor un Seguro de Responsabilidad Civil por riesgos profesionales con un capital mínimo asegurado de TRESCIENTOS MIL EUROS (300.000,00 €) mediante la aportación de Certificado emitido por compañía en el que se establezca el período de vigencia del seguro. El adjudicatario deberá tener el seguro en vigor durante toda la vigencia del contrato.

Este requisito es proporcional al objeto del contrato y no supone en absoluto un obstáculo a la participación de las pequeñas y medianas empresas: efectivamente, puesto que el seguro de responsabilidad profesional tiene por objeto cubrir los riesgos que apareja la ejecución del contrato y los perjuicios que puedan derivarse de acciones fortuitas ocurridas durante la ejecución del mismo, se considera que el importe del capital mínimo exigido es proporcional al valor estimado del contrato.

Además, partiendo del hecho de que no existe norma legal ni método o procedimiento que establezca la determinación de la proporcionalidad del seguro de manera automática y teniendo en cuenta la relación existente entre el coste previsible del seguro y los riesgos a los que se pretende hacer frente con él, no se aprecia que esta exigencia se convierta en un elemento disuasorio y distorsionador de la competencia ni pueda ser considerado desproporcionado.

2º) Declaración Responsable poniendo de manifiesto el compromiso de poner a disposición del contrato los recursos personales, técnicos y materiales suficientes y adecuados para la correcta ejecución del mismo.

De esta forma se obtendrá el compromiso y la responsabilidad de que para ejecutar el contrato se dispone de los recursos necesarios para obtener un correcto resultado.

## **7.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

Las proposiciones presentadas por las licitadoras serán valoradas con el fin de obtener la oferta más ventajosa, tanto desde un punto de vista económico como cualitativo para conseguir una mayor eficiencia en los resultados.

**Se ha otorgado una menor ponderación a los criterios sujetos a juicio de valor, con un 25% del total, y una mayor ponderación a los criterios cuantificables mediante la aplicación de fórmulas, con un 75%, atendiendo así a la preferencia prevista con carácter general en el artículo 66.9 del RD-L 3/2020**

**Respecto de los criterios ponderables mediante juicios de valor, se valora:**

Con puntuación de 0 a 4 puntos, atendiendo a criterios de eficacia y eficiencia, el plan de organización del servicio, la planificación y organización de trabajo y la asignación de funciones.

Con puntuación de 0 a 2 puntos, atendiendo a criterios de eficacia y eficiencia el plan de gestión de incendios, las medidas y medios de detección y la capacidad de respuesta.

Con puntuación de 0 a 2 puntos, atendiendo a criterios de eficacia y eficiencia, el plan de cobertura de ausencias imprevistas, el tiempo de relevo y la similitud de categoría profesional y experiencia del personal de sustitución.

Con puntuación de 0 a 1,5 puntos, atendiendo a criterios de eficacia y eficiencia, el contenido y detalle de las inspecciones mensuales.

Con puntuación de 0 a 0,5 puntos, atendiendo a criterios de eficacia y eficiencia el contenido y detalle que se elaboren con ocasión de las inspecciones mensuales y las medidas correctoras a aplicar en base al resultado obtenido de las inspecciones.

Con puntuación de 0 a 5 puntos, atendiendo a criterios de eficacia y eficiencia la mayor medida en que el proceso de producción de los alimentos básicos y principales haya sido respetuoso con el medio ambiente.

Con puntuación de 0 a 5 puntos, atendiendo a criterios de eficacia y eficiencia la mayor medida en que el proceso de producción de los alimentos básicos y principales se haya realizado mediante agricultura ecológica u orgánica.

Con puntuación de 0 a 5 puntos, atendiendo a criterios de eficacia y eficiencia la mayor medida en que las condiciones sociales y laborales durante el proceso de obtención de los alimentos hayan sido adecuadas y respetuosas con la normativa social vigente.

De esta forma se valorarán criterios específicos directamente relacionados con el objeto del contrato, esto es el detalle técnico de la forma en que se ejecutará el contrato y en que se dará cumplimiento a los requerimientos de EMT, la capacidad y preparación para hacer frente a la contingencia de incendios por ser uno de los accidentes más habituales en las cocinas, la frecuencia y el contenido de las inspecciones y el respeto por el medioambiente en los procesos de obtención y de producción de los alimentos que se cocinarán y consumirán en la cocina y el comedor de EMT, todo ello con el objetivo de obtener la mejor calidad en los y servicios a prestar.

De esta forma se valorarán criterios específicos, todos ellos relacionados con el objeto del contrato, en los que se determinará una ponderación de los mismos, con el fin de conseguir la máxima objetividad en la adjudicación. Con ello las licitadoras conocerán de antemano qué se va a valorar en las ofertas presentadas, intentando asegurar la mejor calidad en los servicios a prestar y el cuidado del origen social y medioambiental de los alimentos a servir en dichos servicios.

Además, al indicar los márgenes de puntuación de cada apartado los licitadores conocerán de antemano qué se va a valorar en las ofertas presentadas y se garantizará que el proceso de valoración se realiza con la máxima objetividad posible.

**Respecto a los criterios cuantificables de forma automática**, se valorará:

Con puntuación de 0 a 60 puntos, el menor precio estimado para la duración máxima del contrato.

La valoración se realizará asignando 60 puntos a la mejor oferta, evaluando las restantes de forma inversamente proporcional a su precio, de acuerdo con la fórmula "Puntos OA =  $60 \times (MO) / (OA)$ " donde MO representa la oferta de menor precio entre las presentadas y OA la Oferta analizada.

Se ha advertido expresamente que cualquier oferta que supere el precio máximo unitario del canon mensual fijo de 23.673,43 euros, IVA no incluido, y/o el precio máximo unitario de servicio de catering para sábados, festivos y menús especiales de 18,83 euros/servicio, IVA no incluido, y/o el precio máximo unitario de servicio de cena de Navidad/cena de Fin de Año de 30,00 euros/servicio, IVA no incluido, quedará automáticamente excluida del procedimiento.

Mediante esta fórmula la valoración de cada oferta se realizará comparativamente con la mejor oferta, con los límites indicados, aplicándose además el procedimiento previsto en el artículo 69 del RD-L 3/2020 y en el Pliego de Condiciones Administrativas Particulares para el supuesto de ofertas incursas en presunción de anormalidad.

Mediante este criterio se obtendrán precios más ajustados, con el consiguiente beneficio para EMT.

Con puntuación de 0 a 15 puntos, el mayor porcentaje de productos alimenticios frescos, en peso y sumados, de las categorías cárnicas (carne, ave, fiambre, embutidos...), de pescadería y de verdura.

La valoración se realizará asignando la siguiente puntuación a cada rango de porcentaje de alimentos frescos:

- 15 puntos si el 100% de los alimentos son frescos
- 13 puntos si entre el 90% y el 100% de los alimentos son frescos
- 10 puntos si entre el 80% y el 90% de los alimentos son frescos
- 7 puntos si entre el 70% y el 80% de los alimentos son frescos
- 5 puntos si entre el 60% y el 70% son frescos.
- 0 puntos si menos del 70% de los alimentos son frescos.

De esta forma se obtendrá un servicio con mayor porcentaje de alimentos frescos, repercutiendo positivamente en la calidad del resultado del contrato.

## **8.- DURACIÓN DEL CONTRATO**

La vigencia del contrato será de dos años a partir de la fecha que se indique en el mismo, con posibilidad de tres prórrogas anuales. Las prórrogas serán facultativas para EMT, previo acuerdo por parte del Órgano de Contratación, comunicadas con una antelación mínima de dos meses antes del vencimiento. Las prórrogas serán obligatorias para el adjudicatario.

La decisión acerca de la duración del contrato se ciñe a la consideración del tiempo para el que, a fecha actual, EMT puede prever sus necesidades, manteniendo la posibilidad de hacer efectiva o no la prórroga en función, entre otras cuestiones, del grado de satisfacción de los resultados.

En Valencia, a 2 de agosto de 2024

Directora del Área de Contratación y Adquisiciones