

INFORME DE CUESTIONES CONTRACTUALES

En relación con la propuesta para la concesión demanial del espacio destinado a Bar-Cafetería en el Mercado Municipal, de titularidad municipal, para la explotación del dicho servicio, que se tramita con el n.º de expediente 554/2024, la técnica que suscribe emite el siguiente

INFORME:

La propuesta de licitación para la concesión demanial del espacio del edificio del Mercado Municipal destinado a Bar-Cafetería tiene por objeto definir las condiciones para ceder a una tercera persona la gestión y explotación del servicio de Bar-Cafetería, incluido entre las actuaciones de la Estrategia de Desarrollo Urbano Sostenible e Integrado de Ontinyent (EDUSI) para la reactivación del Mercado y su entorno, con la financiación del FEDER, dentro del Programa Operativo Plurirregional de España (POPE 2014-2020).

La persona titular de la concesión prestará el servicio en el local destinado a tal finalidad en el edificio del Mercado Municipal y también podrá hacer uso de la terraza que recae a la fachada de la calle Prol. Purísima, en la superficie situada desde la puerta de acceso al Mercado en esta fachada hasta la esquina frente a la escalera mecánica, dejando libre el espacio necesario para el paso de los peatones. También se contempla la posibilidad de hacer uso del interior del Mercado cuando no haya actividad comercial (tardes, fines de semana y festivos).

La finalidad de esta licitación es ofrecer un servicio complementario a la actividad comercial que tenga capacidad de atracción para conseguir que el Mercado sea un elemento dinamizador y atractivo que contribuirá a la revitalización económica del Centro Urbano.

De acuerdo con la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público (LCSP) en relación a la documentación que tiene que constar en el expediente de contratación, se informa de los aspectos siguientes:

1) Precio o canon de licitación

El precio o canon que tiene que abonar la persona titular de la concesión se establece en cero euros anuales al alza, a fin de compensar la inversión inicial que tendrán que realizar las entidades licitadoras, y que se amortizará durante el periodo de duración del contrato.

El pago del dicho canon será anual, y se realizará de manera anticipada hasta el 31 de enero de cada anualidad durante el periodo que comprenda la presente concesión.

El canon del primer año se pagará durante los 30 días siguientes a la firma del contrato, por el importe proporcional al tiempo restante de la anualidad.



2) Previsión de la realización independiente de cada una de las partes del contrato mediante su división en lotes. (Art. 99.3. LCSP)

Por la propia naturaleza objeto de la concesión **no es posible la división del contrato en lotes para su contratación independiente**. Esta opción se motiva en el Art. 99. 3b) de la LCSP, debido a las características de la concesión, que no se puede dividir al tratarse de la prestación de un único servicio en un único espacio.

“99. 3 b) El hecho de que la realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato dificultara la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico; o bien el riesgo para la correcta ejecución del contrato proceda de la naturaleza del objeto del mismo al implicar la necesidad de coordinar la ejecución de las diferentes prestaciones, cuestión que podría verse imposibilitada por su división en lotes y ejecución por una pluralidad de contratistas diferentes”.

Dada la naturaleza y las características de la concesión no existe la posibilidad técnica de ser dividida en lotes para su contratación independiente, la explotación del servicio debe ser realizada por una única empresa.

3) Códigos CPV en el que se encaja la concesión.

La explotación del servicio objeto de la concesión, encaja en los siguientes códigos CPV:

- 55100000-1: Servicios de hostelería
- 55300000-3: Servicios de restaurante y de suministro de comidas
- 55330000-2: Servicios de cafetería
- 55410000-7: Servicios de gestión de bares

4) Plazo de ejecución del contrato

Dado que se prevé la realización de inversiones por parte del adjudicatario, necesarias para llevar a cabo la explotación del servicio, el plazo de la concesión será aquel que permita recuperar la inversión realizada. Se estima un plazo para la concesión del servicio 5 años iniciales, ampliables a 5 años más, a contar desde el día siguiente a la firma del contrato.

5) Criterios de valoración. (Art. 145 LCSP)

Por la naturaleza y características de la finalidad de la concesión, será necesario que los posibles adjudicatarios que acudan a la licitación demuestren el conocimiento que se tiene sobre el sector de la hostelería y restauración y la capacidad para dinamizar la actividad económica en el Mercado Municipal y en el barrio en el que se encuentra. Por ello se propone valorar el estudio y análisis de una memoria-proyecto descriptiva de cómo se pretende prestar el servicio, además del precio, prestando especial atención a aquellos aspectos que contribuyan a la consecución de los objetivos planteados.

Se proponen los siguientes criterios y puntuación para la adjudicación de la concesión, todos ellos vinculados al objeto del contrato:



A) Criterios cuya aplicación dependen de un juicio de valor. Valoración hasta 40,00 puntos.

Se presentará una memoria descriptiva del servicio, con una extensión máxima de 10 páginas (5 hojas A4 a doble cara) que incluirá una descripción detallada de la organización propuesta sobre como se pretende prestar el servicio de Bar-Cafetería, y en la que se deberá mostrar el conocimiento de los aspectos técnicos, de gestión y organizativos de este tipo de servicios, así como la capacidad para contribuir a la dinamización económica del mercado y su entorno. La distribución de los 40 puntos se realizará de acuerdo con los parámetros de concreción, certeza y exposición, será según el cuadro expuesto más abajo,

Valoración	Puntuación
Excelente	40 puntos
Muy buena	35 puntos
Buena	30 puntos
Aceptable	20 puntos
Escaso interés	10 puntos
Rechazable	0 puntos

La puntuación será resultante de la suma de la valoración parcial asignada de acuerdo al análisis que se realice de modo desglosado en los siguientes conceptos, y con el rango de puntuación que en cada uno de ellos a continuación se expone:

- servicios ofrecidos, personal trabajador, horario de apertura, hasta 5 puntos.
- propuesta gastronómica de carta y menú, con detalle de los productos a la venta, variedad y precio. Se tendrá en cuenta la oferta de productos de proximidad y de temporada, hasta 15 puntos.
- estética, calidad y funcionalidad del mobiliario que se aportará para la prestación del servicio, hasta 10 puntos.
- detalle de actividades complementarias que contribuyan a la dinamización del Mercado, hasta 10 puntos.

B) Criterios evaluables de forma automática. Valoración hasta 60,00 puntos.

Se valorará hasta un máximo de 60 puntos en función del canon ofrecido por el licitador y la inversión inicial a realizar, que se distribuirán de la siguiente forma:

B.1) Mayor canon ofrecido, hasta 20 puntos. Obtendrá mayor puntuación la oferta económica que presente el precio de canon anual más alto, sin impuestos. El resto de ofertas serán evaluadas de forma proporcional, de la manera siguiente:

$$P_i = 20 \times (C_i / C_{\max})$$

P_i : puntos obtenidos por el canon de la oferta i

C_i : Canon anual presentado por la oferta i

C_{\max} : Canon más alto admisible sin sobrepasar el importe considerado como desproporcionado, según lo expuesto en el punto 7, calculado de la siguiente forma:



$$C_{\max} = (\sum C_1-C_n / n) \times 1,20$$

B.2) Mayor inversión a realizar, hasta 40 puntos. Obtendrá la máxima puntuación la oferta económica que presente la inversión más alta, sin impuestos. El resto de ofertas serán evaluadas de forma proporcional, de la manera siguiente:

$$P_i = 40 \times (I_i / I_{\max})$$

P_i : puntos obtenidos por la inversión de la oferta i

I_i : Inversión presentada por la oferta i

I_{\max} : Inversión máxima ofertada

La entidad adjudicataria estará obligada a la realización de la totalidad de la inversión propuesta antes de iniciar la actividad, en el plazo de treinta días desde la firma del contrato, como también de las actividades que presente en su oferta. En caso contrario se aplicarán las penalidades correspondientes por incumplimiento del contrato.

En caso de empate en la puntuación final de las ofertas, se dará prioridad a las ofertas que obtengan mayor puntuación en el apartado B.2. Si persiste el empate se priorizará en segundo lugar las ofertas con mayor puntuación en el apartado B.1. En caso de que continúe el empate se efectuará un sorteo entre las ofertas empatadas para determinar la oferta que resultará adjudicataria.

Los criterios de adjudicación determinados están vinculados al objeto del contrato, en el sentido que se expresa a continuación.

- Han sido formulados de manera objetiva, con pleno respeto a los principios de igualdad, no discriminación, transparencia y proporcionalidad, y no confiere al órgano de contratación una libertad de decisión ilimitada.
- Las ofertas serán evaluadas en condiciones de competencia efectiva, y permitirán comprobar objetivamente la información facilitada por los licitadores, con el fin de valorar que la oferta cumple los criterios de adjudicación.
- La exactitud de la información se comprobará de manera objetiva.

6) Elección de las fórmulas y aplicación de los criterios de adjudicación.

(Art. 146 LCSP)

Se ha utilizado una pluralidad de criterios de adjudicación, dando preponderancia a los que hacen referencia a las características del objeto del contrato que pueden valorarse por cifras o porcentajes obtenidos a partir de la mera aplicación de una fórmula.

La evaluación de las ofertas conforme a criterios cuantificables por mera aplicación de las fórmulas se realizará tras haber efectuado la ponderación de aquellos otros criterios en que no concurre esta circunstancia.

La justificación para la elección de las fórmulas y criterios propuestos obedece a las siguientes premisas:



A) Criterios cuya aplicación dependen de un juicio de valor

Se entiende que una buena propuesta organizativa del servicio donde quede bien definido como se pretende gestionar el Bar-Cafetería en el Mercado Municipal, el modelo de negocio y productos que se ofrecerán, así como la disposición de medios humanos y materiales y la realización de actividades complementarias, redundarán en un mayor volumen de negocio y un mejor funcionamiento de la actividad y por tanto contribuirán en mayor medida a la consecución del objetivo de dinamización económica del Mercado.

Además, se debe tener en cuenta que un mayor y más detallado conocimiento previo del negocio a desarrollar implica que la oferta realizada sea mucho más consciente y apoyada que la que se base en una estimación superficial, con lo que es más realista y será una base más sólida sobre la cual se desarrollará el cumplimiento del contrato.

La puntuación de estos criterios se divide proporcionalmente a la importancia que se considera que cada uno de los aspectos pueda tener en el éxito futuro de la prestación del servicio. Por ello se asignan hasta 15 puntos a la propuesta gastronómica de carta y menú, con detalle de los productos a la venta y su precio, como factor de mayor peso para atraer al público objetivo y fomentar el consumo de productos de proximidad que se venden en el propio mercado. En segundo lugar se asignan hasta 10 puntos tanto a la calidad y estética del mobiliario que se presentará en la oferta, que deberá ser concordante con el diseño de la cafetería; como a la propuesta de actividades complementarias que contribuyan a obtener un mayor volumen de negocio y que posibiliten atraer nuevos clientes al Mercado. Finalmente se otorgan hasta 5 puntos a la propuesta organizativa de personal dedicado al servicio y horario de apertura. Todas estas puntuaciones han sido definidas proporcionalmente a su incidencia a las características objeto del contrato.

Así, se ha diseñado un cuadro de puntuaciones para los criterios dependientes de un juicio de valor, de modo que, manteniendo el peso de cada uno de los criterios evaluados proporcionalmente a la importancia del mismo, muestre el resultado de la puntuación acumulada de cada uno de los criterios.

B) Criterios evaluables de forma automática.

La fórmula utilizada para la valoración de la oferta económica de las empresas concurrentes a la adjudicación del contrato de obras es una operación matemática que pondera cada una de las ofertas económicas presentadas, otorgando la mayor puntuación a la propuesta más ventajosa económicamente para el Ayuntamiento de Ontinyent y el resto de las ofertas de manera proporcional.

La selección de esta fórmula se basa en el importe de las ofertas económicas aportadas por los licitadores en comparación entre ellas, no dependiendo de cifras preconcebidas, y por tanto facilitando la libre competencia entre licitadores.

Al no haber un presupuesto base de licitación, las variables de la fórmula se basan únicamente en el valor ofertado por las empresas que resulte económicamente más ventajoso para el Ayuntamiento, tanto en lo que se refiere al canon como a la inversión propuesta.

Los puntos a atribuir a cada uno de los licitadores será un acto automático resultado de aplicar la fórmula propuesta, y proporcional al valor ofertado. La



puntuación mayor la obtendrá el licitador que haya ofrecido la oferta económica más ventajosa al Ayuntamiento de Ontinyent.

La valoración final de las ofertas será la suma de la puntuación obtenida por la aplicación de los criterios dependientes de un juicio de valor, sumada a la puntuación obtenida por la aplicación de los criterios evaluables de forma automática, y dará como resultado una expresión numérica que permitirá listar en orden decreciente las ofertas recibidas con respecto a una mejor relación calidad-precio para la resolución del objeto final del contrato.

7) Ofertas con valores anormales o desproporcionados (Art. 149.1b) LCSP).

El órgano de contratación identificará las ofertas que se encuentran incursas en presunción de anormalidad, con sujeción a los siguientes criterios:

Cuando se utilicen una pluralidad de criterios de adjudicación, se estará a lo establecido en los pliegos que rigen el contrato, en los cuales se han de establecer los parámetros objetivos que deberán permitir identificar los casos en que una oferta se considere anormal, referidos a la oferta considerada en su conjunto.

En este sentido, los parámetros objetivos que deberán permitir identificar los casos en que una oferta se considere anormal o desproporcionada son:

Se considerarán ofertas anormales aquellas en las cuales no se corresponda la descripción de las inversiones que constan en la memoria cualitativa con la oferta económica presentada.

Se considerarán desproporcionadas aquellas ofertas que presenten un canon que supere en más de un 20% la media de las ofertas presentadas, quedando por tanto fuera de la fórmula expuesta aquellas que así queden definidas y que no hayan sido debidamente justificadas según lo previsto en el artículo 149 de la LCSP.

8) Condiciones especiales de ejecución del contrato de carácter social, ético, medioambiental o de otro orden. (Art. 202 LCSP)

De acuerdo con lo establecido en el artículo 202 de la Ley de Contratos del Sector Público se propone la inclusión de las siguientes cláusulas de tipo medioambiental y/o social:

- La entidad adjudicataria estará obligada a responsabilizarse de realizar una recogida selectiva de los residuos generados durante la ejecución del contrato. Así mismo deberá retirar los embalajes y envases vacíos, para depositarlos en los contenedores correspondientes o, en su caso, en el punto limpio u otro sistema de recogida selectiva de residuos.
- Se realizará la limpieza de maquinaria y del espacio destinado a la concesión con productos no contaminantes y a ser posible ecológicos.
- Se adoptarán las medidas necesarias para minimizar los residuos y reducir la utilización de elementos desechables.



El cumplimiento de estas condiciones se acreditará mediante declaración responsable que se aportará junto a la memoria anual que presente la empresa antes del 31 de enero de cada anualidad.

9) Gastos que generará la concesión del servicio.

El servicio objeto de concesión no prevé generar nuevos gastos al Ayuntamiento. No obstante, cuando se utilicen los espacios comunes del interior del Mercado durante los fines de semana y festivos, se deberá hacer frente al gasto por consumo de energía eléctrica derivada de este uso fuera del horario habitual del mercado, ya que este consumo no está incluido en el suministro de electricidad correspondiente a la Cafetería.

Se deberá realizar el cálculo del consumo realizado en exceso que sea imputable a la cafetería.

Es lo que se informa a los efectos oportunos.

Ontinyent,

Documento firmado electrónicamente al margen

La técnica de Promoción Económica.

