



Avenida Valhondo, s/n  
Edificio III Milenio  
Módulo 4 – 1ª Planta  
06800 MÉRIDA  
<http://www.juntaex.es>

**INFORME SOBRE LA ELECCIÓN DE LOS CRITERIOS SOLVENCIA Y DE ADJUDICACIÓN EN EL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DE LA RESIDENCIA ESTABLE DE DEPORTISTAS Y DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y BAR DE LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA “CIUDAD DEPORTIVA DE CÁCERES Y PABELLÓN MULTIUSOS “CIUDAD DEPORTIVA DE CÁCERES”. Nº de Expediente RI184D121020**

El expediente que se licita tiene como objeto contratar el SERVICIO DE COMEDOR DE LA RESIDENCIA ESTABLE DE DEPORTISTAS Y DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y BAR DE LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA “CIUDAD DEPORTIVA DE CÁCERES Y PABELLÓN MULTIUSOS “CIUDAD DEPORTIVA DE CÁCERES”, en función de las características técnicas que se especifican en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Atendiendo a lo establecido en el artículo 116.4 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, (LCSP en adelante) se va a proceder a justificar los criterios de solvencia técnica o profesional, y económica y financiera, y los criterios de adjudicación para adjudicar el contrato.

De la Circular 1/2018, de 18 de mayo, de la Junta Consultiva de Contratación Administrativa de la Comunidad Autónoma de Extremadura sobre criterios de solvencia susceptibles de ser utilizados en la contratación pública de servicios por los diferentes órganos de contratación de la Junta de Extremadura se ha optado por utilizar aquellos criterios oportunos por su relación y proporcionalidad con el objeto:

**1.- Solvencia económica y financiera:**

Las empresas que se presenten a la licitación deberán acreditar los siguientes criterios

- Volumen anual de negocios, 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 por importe igual al valor estimado del lote al que se presente.

El volumen anual de negocios se acreditará por medio de sus cuentas anuales 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 ser inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuantas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

El cómputo se efectuará hasta la fecha de finalización del plazo para la presentación de proposiciones u ofertas.

- Justificante de la existencia de un seguro de responsabilidad civil por riesgos profesionales por importe igual al valor estimado del lote al que se presente o compromiso vinculante de suscripción del mismo en caso de resultar adjudicatario, así como aportar el compromiso de su renovación o prórroga que garantice el mantenimiento de su cobertura durante toda la ejecución del contrato.

Se considera apropiado la utilización de este criterio de solvencia dado que los trabajos que se realizarán en las instalaciones de la Administración pueden afectar tanto a los trabajadores de las propias instalaciones como a terceros que usen las mismas.

La acreditación de este requisito se efectuará por medio de certificado expedido por el asegurador, en el que consten los importes y riesgos asegurados y la fecha de vencimiento del seguro, y mediante el documento de compromiso vinculante de suscripción, prórroga o renovación del seguro, en los casos en que proceda.

## **2.- Criterios de solvencia técnica o profesional:**

- Relación de los principales servicios o trabajos realizados 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 y cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior al 70 por ciento de la anualidad media del lote al que se presente. Los servicios deberán ser de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del lote al que se presente.

Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación.

El cómputo se efectuará hasta la fecha de finalización del plazo para la presentación de proposiciones u ofertas.

## **3.- Criterios de adjudicación:**

De la Circular 1/17, de 8 de mayo de 2017, de la Junta Consultiva de Contratación Administrativa de Extremadura, sobre criterios de valoración de ofertas susceptibles de ser utilizados en la contratación pública de servicios por los diferentes órganos de contratación de la Junta de Extremadura, se ha optado por utilizar aquellos que mejor se adaptan a la prestación de los servicios en cuestión, de forma que la valoración final sea lo más objetiva y posibilitar la adjudicación a la oferta con mejor relación calidad-precio atendiendo a dichos criterios.

Al tratarse de un contrato de servicios de los incluidos en el Anexo IV de la LCSP, los criterios relacionados con la calidad deberán representar al menos el 51 % de la puntuación asignable, tal como establece el artículo 145.4 del mismo texto legal.

En el caso que nos ocupa, se estipula como criterios de adjudicación la oferta económica, en conexión con el objetivo de estabilidad presupuestaria y control del gasto, la ampliación de la

garantía, buscando la durabilidad de estas prendas en óptimas condiciones. También se puntuará el precio que oferten las empresas en los productos que se sirvan en la cafetería, para de este modo ofrecer a los usuarios de las instalaciones del CNTD "Ciudad de Cáceres" unos precios competitivos en sus consumiciones.

Este contrato incluye también la explotación de máquinas vending en las instalaciones de la Dirección General de Deportes, por lo que se ha incluido un criterio de mejora en el tiempo de respuesta ante averías en las mismas con el objeto de que estén el menor tiempo posible sin funcionar.

Además se ha considerado oportuno incluir un criterio de mejora automática mediante el cual el adjudicatario tendrá la oportunidad de instalar una máquina de vending más en la Ciudad Deportiva de Cáceres, dedicada exclusivamente a productos saludables, y una máquina en el Centro Internacional de Innovación Deportiva en el Medio Natural "El Anillo", sito en el Pantano de Gabriel y Galán, Polígono 24 de Membrillares, en el Término Municipal de Guijo de Granadilla (Cáceres), que actualmente no cuenta con ninguna máquina de este tipo y debido al impulso del mismo dentro de la estrategia transversal de la Junta de Extremadura cuenta cada vez más con numerosas actividades que hacen oportuna la instalación de una máquina de este tipo allí.

Se ha optado también por incluir un criterio mediante el cual se pueda mejorar y reponer el equipamiento tecnológico de las instalaciones de la cafetería y comedor de la Ciudad Deportiva. Se opta por este criterio porque la empresa adjudicataria utilizará todo el equipamiento de las instalaciones objeto del contrato en la Ciudad Deportiva y entendemos que tiene que responsabilizarse de su mejora o reposición. Con la bolsa económica que oferte la adjudicataria se podrá equipar estas instalaciones con tecnología de cocina, tales como por ejemplo, máquinas deshidratadoras, robots de cocina...

Se han incluido criterios sociales que faciliten a los trabajadores que desarrollen la prestación contratada una conciliación de su vida familiar y profesional. De igual manera y dado el objeto del contrato se puntuará la realización de cursos de formación en materia de prevención, seguridad y salud laboral relacionados con sus puestos de trabajo, con el objeto de complementar los que por disposiciones vigentes se tienen que desarrollar.

Por último se han incluido un criterio de adjudicación con carácter medioambiental para asegurarnos que los productos que se utilicen para la prestación del servicio sean respetuosos con el medioambiente, en atención a lo establecido en los artículos 1.3, 28.2, 35, 122...en los cuales se hace especial referencia a la importancia de velar por que el diseño de los criterios de adjudicación permita obtener servicios de gran calidad mediante la inclusión de aspectos entre otros medioambientales vinculados al objeto del contrato. En este caso se ha optado por la aportación de una etiqueta ecológica que identifique que los alimentos utilizados han sido cultivados o criados con métodos que conservan, cuidan y favorecen el medio ambiente.

De todo esto se desprende, que los criterios elegidos garantizan la elección de la oferta más ventajosa para la Administración, en base a la mejor relación calidad-precio, así como una mayor y mejor eficiencia en la utilización de los fondos públicos.

## **1. CRITERIOS DE VALORACIÓN CUANTIFICABLES MATEMÁTICAMENTE**

- **Evaluación de la oferta económica servicio de restauración: Hasta máximo 48 puntos.**

<b>Oferta económica más baja, evaluada en base a la formula A:</b>	<b>PUNTOS</b>
$P_i = P_{eco} \left[ \frac{B_{max}}{B_i} \right]$ <p>Donde:  <b>P<sub>i</sub></b>= Puntos obtenidos.  <b>P<sub>eco</sub></b>= Puntuación del criterio económico. <b>48 puntos.</b>  <b>B<sub>max</sub></b>= Baja de la oferta más barata. Medida en % con relación al presupuesto de licitación.  <b>B<sub>i</sub></b>= Baja de cada uno de los licitadores. Medida en % con relación al presupuesto de licitación.                      Procedimiento:</p> <p>α) Se calcularán los porcentajes de baja de cada una de las ofertas. (<b>B<sub>i</sub></b>).                      β) La oferta más barata (<b>B<sub>max</sub></b>) obtendrá el máximo de puntos asignado al criterio económico. (<b>P<sub>eco</sub></b>)                      γ) En el caso de que todas las ofertas fueran al tipo de licitación, la puntuación de todas ellas será igual a la puntuación máxima del criterio económico. (<b>P<sub>eco</sub></b>).                      δ) La puntuación de cada una de las ofertas se calculará aplicando la fórmula indicada anteriormente.</p>	48

Se valoran las ofertas de los licitadores para el servicio de restauración de los usuarios deportistas y para los productos a ofertar en la cafetería.

Cada licitador deberá desglosar su oferta en los precios correspondientes a desayunos, Se valoran las ofertas de los licitadores para el servicio de restauración y cafetería de los usuarios deportistas.

Cada licitador deberá desglosar su oferta en los cuatro precios del servicio de restauración correspondientes a desayunos, bocadillos, almuerzos y cenas que integran el menú diario, no pudiendo superar los importes máximos de licitación establecidos para cada tipo de comida prevista, así como la reducción de los precios máximos de venta al público de los artículos del servicio de cafetería que a continuación se indican.

El valor total de la oferta resultará de la suma de las puntuaciones obtenidas en cada apartado, conforme a lo establecido en el siguiente cuadro:

CONCEPTO	Importe máximo licitación	Puntuación del criterio económico <i>P<sub>eco</sub></i>
ALMUERZOS	6,15 euros	14 puntos
CENAS	6,15 euros	14 puntos
DESAYUNOS	2,40 euros	7 puntos
BOCADILLOS	1,30 euros	3 puntos
Cafés, infusiones y chocolates	1,00 euros	1 punto

Tostadas desayuno estándar	1,00 euros	1 punto
Tostadas desayuno superior	1,20 euros	1 punto
Bollería/pastelería tamaño grande	1,20 euros	1 punto
Latas de 33 cl. de refrescos y zumos envasados	1,20 euros	1 punto
Latas de 33 cl. de cerveza o vinos que no excedan de 14 grados alcohólicos (14cc/100cc) y mostos	1,20 euros	1 punto
Zumos naturales de 200 cl	1,20 euros	1 punto
Agua mineral de 33 cl	1,20 euros	1 punto
Bolsas grandes de Snack	1,50 euros	1 punto
Bocadillos/sandwich	2,00 euros	1 punto

Este criterio de precio se valorará en función de los precios del servicio de restauración y en función de los precios de venta al público de los artículos de cafetería.

## 2. OTROS CRITERIOS DE VALORACIÓN CUANTIFICABLES MATEMÁTICAMENTE (Hasta 52 puntos):

### o Tiempo máximo de respuesta en caso de averías en las máquinas de vending: (hasta 10 puntos)

Se puntuará el tiempo máximo de respuesta al que se compromete el licitador en caso de aviso de avería o incidencia en las máquinas de vending.

Se otorgará la máxima puntuación a la oferta con el plazo más reducido, debiendo ser inferior en cualquier caso al establecido en el PPT y aparecer indicado en las mismas unidades de tiempo que en el mismo, y proporcionalmente al resto. El umbral de sociedad se establece en 12 horas.

$$P = "X" \text{ puntos} \times \text{plazo mínimo} / \text{plazo oferta}$$

### o Mejoras sobre la cantidad de máquinas de vending en las instalaciones deportivas de la Dirección General de Deportes: (hasta 7 puntos)

- Por la instalación de instalación en el Centro Nacional de Tecnificación Deportiva "Ciudad de Cáceres" de una máquina de vending adicional a las existentes, dedicada en exclusiva a productos saludables: 2 puntos
- Por la instalación de una máquina de vending adicional en el Centro Internacional de Innovación Deportiva en el Medio Natural "El Anillo", sito en el Pantano de Gabriel y Galán, Polígono 24 de Membrillares, en el Término Municipal de Guijo de Granadilla (Cáceres), en las mismas condiciones que las establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas para las máquinas de la Ciudad Deportiva y del Pabellón Multiusos: 5 puntos

### o Bolsa económica para mejora del equipamiento (hasta 10 puntos)

Porcentaje de reinversión de la facturación anual en equipamiento directamente relacionado con la prestación del servicio vinculado con el objeto del contrato, según la necesidad y previa validación de la Administración.

Se otorgará 10 puntos a la empresa que oferte el porcentaje máximo de reinversión, que será de un 5 % del importe de la facturación del contrato por anualidad, y al resto de forma directamente proporcional.

En el PPT se detallará la aplicación y validación de este criterio.

o ***Flexibilización, adaptación o reasignación de servicios y horarios en función de las necesidades de conciliación (hasta 10 puntos)***

Las empresas licitadoras ofertarán a los trabajadores que van a prestar el servicio, una serie de mejoras u opciones, destinadas a potenciar la flexibilización, adaptación o reasignación de las funciones del puesto de trabajo y horario, atendiendo a las circunstancias o necesidades particulares de cada uno, en aras de la conciliación familiar.

Las empresas deberán indicar el importe económico total que van a destinar a financiar la ejecución de esta medida durante la vigencia del contrato, que podrá alcanzar hasta un máximo del 0,2% del presupuesto base de licitación, IVA excluido.

Se otorgará el máximo de puntos a la oferta económica, expresada en euros, de mayor cuantía presentada por las empresas licitadoras. Al resto se les asignará la puntuación con dos decimales que corresponda proporcionalmente.

o ***Cursos de formación en materia de prevención, seguridad y salud laboral relacionados con el puesto de trabajo (hasta 10 puntos)***

Las empresas licitadoras ofertarán a los trabajadores que van a prestar el servicio, la impartición de cursos de formación específicos en materia de prevención, seguridad y salud laboral relacionados con los puestos de trabajo y funciones que desempeñan en el centro de trabajo objeto del contrato, que tendrá carácter complementario respecto de la formación básica que el empresario está obligado a proporcionar de acuerdo con las disposiciones vigentes aplicables; en particular en todos aquéllos que puedan calificarse como potencialmente peligrosos o cuya función implique un riesgo laboral elevado.

Las empresas deberán indicar el importe económico total que van a destinar a financiar la ejecución de esta medida durante la vigencia del contrato, que podrá alcanzar hasta un máximo del 0,2% del presupuesto base de licitación, IVA excluido.

Se otorgará el máximo de puntos a la oferta económica, expresada en euros, de mayor cuantía presentada por las empresas licitadoras. Al resto se les asignará la puntuación con dos decimales que corresponda proporcionalmente.

o ***Cumplimiento de etiqueta de alimentos ecológico (5 puntos)***



Se otorgará 5 puntos a la propuesta que acredite que los alimentos objeto del servicio de comedor tienen alguna etiqueta que identifique que han sido cultivados o criados con métodos que conservan, cuidan y favorecen el medio ambiente, garantizando, de paso, el bienestar de los animales y el rechazo de plaguicidas, fertilizantes o antibióticos, como por ejemplo la hoja verde de la UE, sello oficial de la Unión Europea para los alimentos ecológicos.



<p>Firmado por: JEFE/A DE SERVICIO DE GESTIÓN Y FORMACIÓN DEPORTIVA – Arturo Fernandez D.Los Rios Mesa Fecha: 03/08/2018 09:50</p> <p>Validez: Copia Electrónica Auténtica; Autoridad de certificación: FNMT-RCM Certificado validado por la plataforma @firma. <i>Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.</i> Código de verificación: PFJE1532670757690 URL verificación: <a href="http://sede.gobex.es/SEDE/csv/codSeguroVerificacion.jsf">http://sede.gobex.es/SEDE/csv/codSeguroVerificacion.jsf</a></p>	
	