

**INFORME DE VALORACIÓN  
EXPEDIENTE: 083/2023**

**SERVICIOS DE CAFETERÍA Y CATERING PARA EVENTOS EN  
CANAL DE ISABEL II, S.A., M.P.**

Área: **Área de Relación con los Empleados**  
Fecha:

## 1º ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y SUBCONTRATACIÓN

Los licitadores que han presentado oferta en plazo y forma al presente procedimiento de licitación han sido las siguientes empresas:

N.º	LICITADOR	NIF
1	NEVADA 2021, S.L.	B67955922
2	NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L	B83335448

### A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

No aplica.

### B) SUBCONTRATACIÓN

De la documentación presentada en tiempo y forma y, de su análisis se determina que **todas las empresas ofertantes cumplen con los requisitos establecidos en el apartado 5.B del anexo I del PCAP**

## 2º CRITERIOS DE VALORACIÓN

La empresa NEVADA 2021, S.L. no presentó dentro del sobre nº 3 de su oferta el Anexo II Modelo de proposición económica completo, únicamente presentó la parte correspondiente al escenario hipotético de catering, sin incluir el cuadro de precios de cafetería. Asimismo, se comprobó que la licitadora no había incluido en el referido sobre el Anexo II bis del PCAP relativo a los criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas.

De conformidad con lo establecido en el Acta S\_01 y Acta S\_01 bis, se requirió a la referida empresa para que presentara subsanación a la documentación administrativa contenida en el sobre nº 1. Entre la documentación de subsanación presentada, dicha empresa incluyó el cuadro de precios de cafetería del Anexo II del PCAP, así como el Anexo II bis del PCAP relativo a los criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas, cumplimentados. No obstante, dicha documentación fue presentada fuera del plazo establecido para la presentación de ofertas, que finalizó el 23 de octubre de 2023, por lo que su oferta no puede ser tenida en cuenta.

### 2.1 - OFERTAS ECONÓMICAS.

Las ofertas presentadas son las siguientes:

#### A) 1.1 Servicio de cafetería.

Licitador	Importe, IVA excluido
NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L.	3,76 €

## A) 1.2 Servicio de catering.

Licitador	Importe, IVA excluido
NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L.	129.877,00 €

La oferta presentada **cumple con modelo del anexo II del PCAP, tanto en la forma como en los valores unitarios en ella incluidos** conforme a lo establecido en el PCAP

Posteriormente, se calculó conforme a lo previsto en la Cláusula 7 y apartado 7.1 del Anexo I del PCAP, si la oferta del algún licitador se encontraba en presunción inicial de baja anormal o desproporcionada, no encontrándose la oferta de la empresa NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L. en presunción inicial de valor anormal o desproporcionado.

## 2.2 - OFERTAS EN FUNCIÓN DE LOS CRITERIOS CUANTIFICABLES

Según el modelo de proposición relativa a los criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas del Anexo II bis del PCAP se concluye que todos el licitadore cumple con el modelo del Anexo II bis del PCAP.

**Los valores ofertados por el licitador son los siguientes**

**De conformidad con el apartado 7 del Anexo I al PCAP, los criterios que han de servir de base para la adjudicación del Contrato son los siguientes:**

Criterios cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas **100 puntos**

A) Criterios cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas **100 puntos**

A) 1. Valoración económica.....**49 puntos**

A) 1.1 Valoración económica del servicio de cafetería. Hasta 31 puntos.

A) 1.2 Valoración económica del servicio de catering. Hasta 18 puntos.

A) 2. Criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas ....**51 puntos:**

A) 2.1. Reducción del plazo de preaviso general para el encargo de los eventos de catering de 24 horas establecido en el apartado 3.2.B del Pliego de Prescripciones Técnicas. Hasta 8 puntos.

A) 2.2. Mejor clasificación medioambiental del vehículo adscrito al contrato conforme a lo exigido en el apartado 3.1.B.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas, de forma que tenga menor potencial contaminante para limitar las emisiones a la atmósfera. Hasta 3 puntos.

A) 2.3. Incremento del número de camareros a tiempo parcial ofertados para prestar el servicio de cafetería establecido en el apartado 2.2.B.5 del Pliego de Prescripciones Técnicas, durante al menos el horario de mayor afluencia. Hasta 13 puntos.

A) 2.4. Reducción del ratio de comensales/camarero de los eventos establecidos en el apartado 3.2.A del Pliego de Prescripciones Técnicas. Hasta 6 puntos.

A) 2.5. Se valorará la mejora de las características estéticas y medioambientales previstas en el apartado 3.1.A.3 del Pliego de Prescripciones Técnicas mediante la utilización de bandejas reutilizables de pizarra y/o madera y/o cestería en los eventos de catering referidos en el apartado 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas. Hasta 2 puntos.

A) 2.6. Al objeto de primar el consumo de los productos con bajo impacto ambiental de las emisiones de gases de efecto invernadero en su producción, fabricación, transporte, comercialización, retirada o reciclaje, dentro de las estrategias europeas de economía circular y de favorecimiento de la contratación con las pymes, se valorará el compromiso de ofertar una mesa o *corner*, con la oportuna cartelería que lo publicite, con productos que hayan obtenido certificación de calidad diferenciada y de cercanía, autóctonos de la Comunidad de Madrid (contar con el sello “M Producto Certificado” o equivalente) en todos los eventos 4) coctel y 5) cena previstos en el apartado 3.2.A. del Pliego de Prescripciones Técnicas, así como en los eventos 3) catering aperitivo cuando sean para más de 50 personas. Los productos incluidos en dicha mesa o *corner* formarán parte del menú ofrecido en el evento y supondrán al menos el 25% del mismo. Hasta 4 puntos.

A) 2.7. Elaboración propia, o artesanal no industrializada, de bizcochos y tartas dentro de la oferta de alimentos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas. Hasta 4 puntos.

A) 2.8. Incluir detalle/complemento/aperitivo en la oferta para bebidas calientes, desayunos y bebidas frías de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas. Hasta 9 puntos.

A) 2.9. Mejora: incluir tarjeta de fidelización: 1 desayuno gratis por cada 10 consumidos según la oferta desayunos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones. Hasta 2 puntos.

**A) Valoración de los criterios cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas 100 puntos**

**A) 2.1. Valoración económica del servicio de cafetería. (Hasta 31 puntos).** En el análisis económico prima en orden decreciente, el precio más bajo teniendo este la valoración máxima, es decir, **31 puntos**. Se establece la siguiente fórmula.

$$V_i = 31 * P_{\min} / P_i$$

Donde:

$V_i$  = Valoración correspondiente a la oferta  $i$

$P_i$  = Precio propuesto por la empresa  $i$ , en €.

$P_{\min}$  = Precio mínimo ofertado, en €

**Justificación de la fórmula empleada para la valoración económica:** la fórmula referida hace que la máxima diferencia de puntuación en la valoración económica dependa de la relación entre la oferta económica más baja y la oferta económica más alta. La oferta más baja obtendrá 31 puntos. La diferencia de puntos entre las ofertas dependerá de la dispersión real entre las ofertas presentadas por los licitadores respecto de la oferta más baja. De modo que la oferta más baja obtendrá 31 puntos y la máxima diferencia de puntuación en la valoración económica dependerá de la relación entre la oferta económica más baja y la oferta económica más alta.

**Los licitadores presentarán su oferta económica conforme al modelo establecido en el Anexo II.**

**A) 2. Valoración económica del servicio de catering. (Hasta 18 puntos).** En el análisis económico prima en orden decreciente, el precio más bajo teniendo este la valoración máxima, es decir, **18 puntos**. Se establece la siguiente fórmula.

$$V_i = 18 * P_{\min} / P_i$$

Donde:

$V_i$  = Valoración correspondiente a la oferta  $i$

$P_i$  = Precio propuesto por la empresa  $i$ , en €.

$P_{\min}$  = Precio mínimo ofertado, en €

**Justificación de la fórmula empleada para la valoración económica:** la fórmula referida hace que la máxima diferencia de puntuación en la valoración económica dependa de la relación entre la oferta económica más baja y la oferta económica más alta. La oferta más baja obtendrá 18 puntos. La diferencia de puntos entre las ofertas dependerá de la dispersión real entre las ofertas presentadas por los licitadores respecto de la oferta más baja. De modo que la oferta más baja obtendrá 18 puntos y la máxima diferencia de puntuación en la valoración económica dependerá de la relación entre la oferta económica más baja y la oferta económica más alta.

**Los licitadores presentarán su oferta económica conforme al modelo establecido en el Anexo II.**

**A) 2. Valoración de los criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas. 51 puntos**

Las fórmulas para la valoración de los criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas indicados en el apartado 8 A) 2 son las siguientes:

**A) 2.1. Reducción del plazo mínimo de preaviso general para el encargo de los eventos de catering de 24 horas establecido en el apartado 3.2.B del Pliego de Prescripciones Técnicas. Hasta 8 puntos.**

Se valorará con hasta 8 puntos el compromiso de reducir el plazo mínimo de preaviso general para el encargo de los eventos de 24 horas establecido en el apartado 3.2.B del Pliego de Prescripciones Técnicas.

Se valorará hasta una reducción de 8 horas en el mencionado plazo de 24 horas.

Para su cálculo se empleará la siguiente fórmula:

$$V_i = 8 \times \frac{P_i}{8}$$

Donde:

$V_i$  = Valoración correspondiente a la oferta  $i$

$P_i$  = nº de horas que se reduce el plazo general de preaviso hasta un máximo de 8 horas menos. El número de horas ofertado deberá estar expresado en horas enteras, sin decimales. En caso de que el licitador exprese el citado plazo con decimales, se ignorarán dichos decimales tanto a efectos de valoración como a efectos de ejecución del contrato.

El máximo de horas de reducción será de 8 horas. Si los licitadores ofertan más de 8 horas de reducción se tendrá en cuenta a efectos de valoración 8 horas de reducción.

**Justificación de la fórmula empleada para la valoración de la reducción del plazo de preaviso:**

la fórmula referida hace que la máxima diferencia de puntuación en la valoración dependa del número de horas que se reduce de forma efectiva el plazo de preaviso de la fecha exacta del Evento. La oferta en la que el licitador oferte una reducción del plazo de preaviso de 8 horas obtendrá la máxima puntuación (8 puntos). La oferta en la que el licitador no oferte reducción del plazo de preaviso obtendrá 0 puntos, no aplicándose para esos casos la fórmula de valoración. Para el resto de valores, la fórmula atribuye puntos de manera proporcional a la reducción ofertada.

A modo de memoria del establecimiento del umbral en el plazo de preaviso general para el encargo de los eventos de 24 horas, se establece un máximo de 8 horas de reducción, ya que un plazo inferior a este umbral supondría un plazo que no se considera viable para garantizar la correcta prestación del servicio.

**Los licitadores presentarán su proposición relativa a los criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas conforme al modelo establecido en el Anexo II bis.**

**A) 2.2 Mejor clasificación medioambiental del vehículo adscrito al contrato conforme a lo exigido en el apartado 3.1.B.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas, de forma que tenga menor potencial contaminante para limitar las emisiones a la atmósfera. Hasta 3 puntos.**

El licitador debe adscribir un mínimo de un vehículo: coche o furgoneta al contrato con al menos clasificación medioambiental C de conformidad con el apartado 3.1.B.2 del Pliego de

#### Prescripciones Técnicas.

Es una prioridad para Canal de Isabel II, S.A. M.P. reducir la huella de carbono del ciclo integral del agua. Apostar por vehículos de bajas emisiones permite la reducción de las emisiones tanto de efecto invernadero como las nocivas para los ciudadanos (partículas y dióxidos de nitrógeno y azufre), lo que favorece al medio ambiente.

Los vehículos que utilice en ejecución del contrato serán responsabilidad del adjudicatario, que los pondrán a disposición del contrato para la prestación del servicio.

Se valorará la clasificación del vehículo ofertado para realizar el servicio de cafetería y catering. El vehículo asignado será puntuado conforme a la siguiente clasificación:

- 0 puntos para el coche ofertado con Etiqueta C
- 2 puntos para el coche ofertado con Etiqueta ECO
- 3 puntos para el coche ofertado con Etiqueta Cero Emisiones.

Si los licitadores ofertan más de 1 vehículo de los indicados en el referido apartado se tendrá en cuenta a efectos de valoración el vehículo de potencial contaminante más bajo.

#### **Justificación de la fórmula empleada para la valoración de la reducción del plazo de preaviso:**

la fórmula referida es lineal pues está destinada a otorgar la máxima puntuación a la mejor clasificación medioambiental ofertada para el vehículo adscrito al contrato. En efecto, la oferta en la que el licitador proponga la etiqueta cero emisiones, obtendrá la máxima puntuación (3 puntos), la oferta del vehículo con etiqueta ECO obtendrá la siguiente mejor puntuación (2 puntos), y la oferta en la que el licitador oferte el vehículo con etiqueta C, que es el mínimo exigido, obtendrá 0 puntos.

#### **Los licitadores presentarán su proposición relativa al presente criterio técnico cuantificable mediante la mera aplicación de fórmulas conforme al modelo establecido en el Anexo II bis.**

**A) 2.3 Incremento del número de camareros a tiempo parcial ofertados para prestar el servicio de cafetería establecido en el apartado 2.2.B.5 del Pliego de Prescripciones Técnicas, durante al menos el horario de mayor afluencia. Hasta 13 puntos.**

Se valorará con hasta 13 puntos el compromiso incrementar el número de camareros a tiempo parcial para el servicio de cafetería establecido en el apartado 2.2.B.5 del Pliego de Prescripciones Técnicas, durante al menos el horario de mayor afluencia.

Para su cálculo se empleará la siguiente fórmula:

$$V_i = 13 \times N_i / N_{\max}$$

Donde:

$V_i$  = Valoración correspondiente a la oferta  $i$

$N_i$  = Número de camareros adicionales al camarero previsto en el apartado 2.2.B.1) Prestación de los servicios de cafetería y catering para eventos en Canal de Isabel II, S.A., M.P. del Pliego de Prescripciones Técnicas, propuestos por el licitador

$N_{max}$  = Mayor número de camareros adicionales ofertados por los licitadores.

**Justificación de la fórmula empleada para la valoración de la reducción del plazo de preaviso:**

la fórmula referida hace que la máxima diferencia de puntuación en la valoración dependa mayor incremento en el número de camareros a tiempo parcial ofertados. Para el resto de los valores, la fórmula atribuye puntos de manera proporcional.

**Los licitadores presentarán su proposición relativa a los criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas conforme al modelo establecido en el Anexo II bis.**

**A) 2.4 Reducción del ratio de comensales/camarero de los eventos establecidos en el apartado 3.2.A del Pliego de Prescripciones Técnicas. Hasta 6 puntos.**

Se valorará con hasta 6 puntos el compromiso de reducir el porcentaje del ratio de comensales/camarero de los eventos establecidos en el apartado 3.2.A. del Pliego de Prescripciones Técnicas.

Para su cálculo se empleará la siguiente fórmula:

$$V_i = 6 \times N\% / N\%_{max}$$

Donde:

$V_i$  = Valoración correspondiente a la oferta  $i$

$N\%$  = Porcentaje de reducción ratio de comensales/camarero de los eventos establecidos en el apartado 3.2.A del Pliego de Prescripciones Técnicas, propuestos por el licitador.

$N\%_{max}$  = Mayor número de porcentaje de reducción ofertados.

**Justificación de la fórmula empleada para la valoración de la reducción del plazo de preaviso:**

la fórmula referida hace que la máxima diferencia de puntuación en la valoración dependa de la mayor reducción del ratio entre el número de comensales y los camareros atendiendo los eventos ofertados. Para el resto de los valores, la fórmula atribuye puntos de manera proporcional.

**Los licitadores presentarán su proposición relativa a los criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas conforme al modelo establecido en el Anexo II bis.**

**A) 2.5. Se valorará la mejora de las características estéticas y medioambientales previstas en el apartado 3.1.A.3 del Pliego de Prescripciones Técnicas mediante la utilización de bandejas**



**reutilizables de pizarra y/o madera y/o cestería en los eventos de catering referidos en el apartado 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas. Hasta 2 puntos.**

Se valorará con 2 puntos el compromiso del licitador de utilizar bandejas reutilizables de pizarra y/o madera y/o cestería en los eventos de catering referidos en el apartado 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

Por el contrario, si el licitador no se compromete utilizar las referidas bandejas, o no señala una de las dos opciones establecidas en el Anexo II bis, se obtendrán 0 puntos en este criterio.

En caso de que las dos casillas quedaran en blanco se entenderá que el licitador NO se compromete a utilizar bandejas reutilizables de pizarra y/o madera y/o cestería en los eventos de catering referidos en el apartado 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas. En caso de se marquen las dos casillas se entenderá que el licitador SI se compromete a utilizarlas.

**Justificación de la fórmula empleada para la valoración de la reducción del plazo de preaviso:**

la fórmula empleada en este criterio es lineal y hace que la máxima puntuación en la valoración se obtenga con el compromiso de presentar características estéticas y medioambientales superiores a las previstas en el apartado 3.1.A.3 del Pliego de Prescripciones Técnicas, mediante la aportación bandejas reutilizables de pizarra y/o madera y/o cestería en los eventos de catering referidos en el apartado 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas. La oferta en la que el licitador oferte dichas bandejas obtendrá 2 puntos, y la oferta en la que no se proponga el uso de dichas bandejas obtendrá 0 puntos.

**Los licitadores presentarán su proposición relativa a los criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas conforme al modelo establecido en el Anexo II bis.**

**A) 2.6. Al objeto de primar el consumo de los productos con bajo impacto ambiental de las emisiones de gases de efecto invernadero en su producción, fabricación, transporte, comercialización, retirada o reciclaje, dentro de las estrategias europeas de economía circular y de favorecimiento de la contratación con las pymes, se valorará el compromiso de ofertar una mesa o *corner*, con la oportuna cartelería que lo publicite, con productos que hayan obtenido certificación de calidad diferenciada y de cercanía, autóctonos de la Comunidad de Madrid (contar con el sello “M Producto Certificado” o equivalente) en todos los eventos 4) coctel y 5) cena previstos en el apartado 3.2.A. del Pliego de Prescripciones Técnicas, así como en los eventos 3) catering aperitivo cuando sean para más de 50 personas. Los productos incluidos en dicha mesa o *corner* formarán parte del menú ofrecido en el evento y supondrán al menos el 25% del mismo. Hasta 4 puntos.**

Se valorará con 4 puntos el compromiso del licitador de ofertar una mesa o *corner*, con la oportuna cartelería que lo publicite, con productos que hayan obtenido certificación de calidad diferenciada y de cercanía, autóctonos de la Comunidad de Madrid (contar con el sello “M Producto Certificado” o equivalente) en todos los eventos 4) coctel y 5) cena previstos en el apartado 3.2.A. del Pliego de Prescripciones Técnicas, así como en los eventos 3) catering aperitivo cuando sean para más de 50 personas; siendo dichos productos incluidos en dicha mesa o *corner* parte del menú ofrecido en el evento y que supongan al menos el 25% del mismo.

Por el contrario, si el licitador no se compromete a ofertar lo referido anteriormente, o no señala una de las dos opciones establecidas en el Anexo II bis, se obtendrán 0 puntos en este criterio.

En caso de que las dos casillas quedaran en blanco se entenderá que el licitador NO se compromete a ofertar una mesa o *corner*, con la oportuna cartelería que lo publicite, con productos que hayan obtenido certificación de calidad diferenciada y de cercanía, autóctonos de la Comunidad de Madrid (contar con el sello “M Producto Certificado” o equivalente) en todos los eventos 4) coctel y 5) cena previstos en el apartado 3.2.A. del Pliego de Prescripciones Técnicas, así como en los eventos 3) catering aperitivo cuando sean para más de 50 personas; siendo dichos productos incluidos en dicha mesa o *corner* parte del menú ofrecido en el evento y que supongan al menos el 25% del mismo. En caso de se marquen las dos casillas se entenderá que el licitador SI se compromete a ofertar una mesa o *corner*, con la oportuna cartelería que lo publicite, con los productos referidos.

**Justificación de la fórmula empleada para la valoración de la reducción del plazo de preaviso:**

la fórmula empleada en este criterio es lineal, pues persigue el compromiso efectivo de ofertar el tipo de productos descritos en el criterio, por lo que la máxima puntuación en la valoración se obtiene con el compromiso de ofertar la mesa o *corner*, con la oportuna cartelería que lo publicite, con productos que hayan obtenido certificación de calidad diferenciada y de cercanía, autóctonos de la Comunidad de Madrid (contar con el sello “M Producto Certificado” o equivalente) en todos los eventos 4) coctel y 5) cena previstos en el apartado 3.2.A. del Pliego de Prescripciones Técnicas, así como en los eventos 3) catering aperitivo cuando sean para más de 50 personas; siendo dichos productos incluidos en dicha mesa o *corner* parte del menú ofrecido en el evento y que supongan al menos el 25% del mismo. La oferta que incluya dicho compromiso obtendrá los 4 puntos correspondientes a este criterio, y la oferta que no lo incluya, 0 puntos. Con la fórmula establecida se pretende fomentar el consumo de los productos con bajo impacto ambiental de las emisiones de gases de efecto invernadero en su producción, fabricación, transporte, comercialización, retirada o reciclaje, dentro de las estrategias europeas de economía circular y de favorecimiento de la contratación con las pymes.

**Los licitadores presentarán su proposición relativa a los criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas conforme al modelo establecido en el Anexo II bis.**

**A) 2.7. Elaboración propia, o artesanal no industrializada, de bizcochos y tartas dentro de la oferta de alimentos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones. Hasta 4 puntos.**

Se valorará con 4 puntos el compromiso del licitador de elaborar de forma artesanal, en sus propias cocinas o de forma no industrializada, de bizcochos y tartas dentro de la oferta de alimentos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas.

Por el contrario, si el licitador no se compromete elaborar los referidos bizcochos y tartas dentro de la oferta de alimentos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas del Pliego de Prescripciones Técnicas, o no señala una de las dos opciones establecidas en el Anexo II bis, se obtendrán 0 puntos en este criterio, se obtendrán 0 puntos en este criterio.

En caso de que las dos casillas quedaran en blanco se entenderá que el licitador NO se compromete a elaborar de forma artesanal, en sus propias cocinas o de forma no industrializada, de bizcochos y tartas dentro de la oferta de alimentos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones. En caso de se marquen las dos casillas se entenderá que el licitador SI se compromete.

**Justificación de la fórmula empleada para la valoración de la reducción del plazo de preaviso:**

la fórmula empleada en este criterio es lineal y hace que la máxima puntuación en la valoración se obtenga con el compromiso de ofertar la prestación superior dentro de la oferta de alimentos prevista en la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas, consistente en elaborar de forma artesanal, en sus propias cocinas o de forma no industrializada, bizcochos y tartas. La oferta que incluya dicho compromiso obtendrá los 4 puntos correspondientes a este criterio, y la oferta que no lo incluya, 0 puntos.

**Los licitadores presentarán su proposición relativa a los criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas conforme al modelo establecido en el Anexo II bis.**

**A) 2.8. Incluir detalle/complemento/aperitivo en la oferta para bebidas calientes, desayunos y bebidas frías de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas. Hasta 9 puntos.**

- 3 puntos si se incluye Bollería mini, galleta o bombón para acompañar las bebidas calientes.
- 3 puntos si se incluye chupito (30ml) de zumo natural de naranja con el desayuno
- 3 puntos si se incluye Mini saladito/montadito, tapa o aperitivo para acompañar las bebidas frías

Se valorará con 3 puntos el compromiso del licitador de incluir detalle/complemento/aperitivo en la oferta para **bebidas calientes**, otros 3 puntos para los desayunos y otros 3 puntos para las bebidas frías de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas. Por el contrario, si el licitador no se compromete a incluir un detalle/complemento/aperitivo, se valorará con 0 puntos en el apartado correspondiente (bebidas calientes, desayuno y bebidas frías).

En caso de que las dos casillas quedaran en blanco se entenderá que el licitador NO se compromete a incluir el correspondiente detalle/complemento/aperitivo para acompañar las bebidas calientes, desayunos y bebidas frías de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas. En caso de se marquen las dos casillas se entenderá que el licitador SI se compromete a su inclusión.

**Justificación de la fórmula empleada para la valoración de la reducción del plazo de preaviso:**

la fórmula empleada en este criterio persigue que se complete la oferta de productos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas, por lo que otorga la máxima puntuación a aquellas ofertas que incluyan el compromiso de ofertar los tres tipos de detalle/complemento/aperitivo en la oferta para bebidas calientes, desayunos y bebidas frías de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas, de forma que por cada uno de ellos se obtienen 3 puntos, siendo el máximo que se puede obtener en este criterio si una oferta incluye el compromiso de ofertar los tres tipo, de 9 puntos, y si no ofertara ninguno de ellos, de 0 puntos.

**Los licitadores presentarán su proposición relativa a los criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas conforme al modelo establecido en el Anexo II bis.**

**A) 2.9. Mejora: incluir tarjeta de fidelización: 1 desayuno gratis por cada 10 consumidos según la oferta desayunos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones. Hasta 2 puntos.**

Se valorará con 2 puntos el compromiso del licitador de incluir un sistema de fidelización por el que, por cada 10 desayunos, se regale uno (bebida caliente + pan/bollería/churrería), según la oferta desayunos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones.

Por el contrario, si el licitador no se compromete incluir un sistema de fidelización dentro de su oferta de alimentos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas, se obtendrán en este criterio 0 puntos.

En caso de que las dos casillas quedaran en blanco se entenderá que el licitador NO se compromete a incluir un sistema de fidelización por el que, por cada 10 desayunos, se regale uno (bebida caliente + pan/bollería/churrería), según la oferta desayunos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas. En caso de se marquen las dos casillas se entenderá que el licitador SI se compromete a incluir el referido sistema.

**Justificación de la fórmula empleada para la valoración de la reducción del plazo de preaviso:**  
la fórmula empleada en este criterio es lineal y valora la efectiva oferta de la mejora, otorgando la máxima puntuación a las ofertas que propongan el compromiso de incluir como mejora la tarjeta de fidelización en los términos referidos en este apartado. La oferta que incluya dicho compromiso obtendrá los 2 puntos correspondientes a este criterio, y la oferta que no lo incluya, 0 puntos.

**Los licitadores presentarán su proposición relativa a los criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas conforme al modelo establecido en el Anexo II bis.**

### 3º CLASIFICACIÓN DE LAS OFERTAS

#### 3.1 PUNTUACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA (MÁXIMO 49 PUNTOS).

La puntuación de la oferta económica de conformidad con la fórmula establecida en el apartado 7

A) 1 del Anexo I al PCAP es la siguiente:

**A) 1.1 Valoración económica del servicio de cafetería. Hasta 31 puntos.**

Licitador	Oferta económica	Puntuación de la oferta económica $V_i = 31 * P_{min} / P_i$
NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L.	3.76 €	31,00

**A) 1.2 Valoración económica del servicio de catering. Hasta 18 puntos.**

Licitador	Oferta económica	Puntuación de la oferta económica $V_i = 18 \times P_{min} / P_i$
NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L.	129.877,00 €	18,00

**TOTAL PUNTUACIÓN VALORACIÓN ECONÓMICA**

**NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L. .... 49 PUNTOS**

**3.2 VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS TÉCNICOS CUANTIFICABLES MEDIANTE LA MERA APLICACIÓN DE FÓRMULAS. 51 PUNTOS**

La puntuación de la oferta técnica de conformidad con la fórmula establecida en el apartado 7 A) 2.1 del Anexo I al PCAP es la siguiente:

- A) 2.1. Reducción del plazo mínimo de preaviso general para el encargo de los eventos de catering de 24 horas establecido en el apartado 3.2.B del Pliego de Prescripciones Técnicas. Hasta 8 puntos.**

Se valorará con hasta 8 puntos el compromiso de reducir el plazo mínimo de preaviso general para el encargo de los eventos de 24 horas establecido en el apartado 3.2.B del Pliego de Prescripciones Técnicas.

$$\text{Fórmula} \quad V_i = 8 \times \frac{P_i}{8}$$

LICITADOR	Criterio	Valor ofertado por el licitador	Puntuación
NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L.	A 2.1	8	8

- A) 2.2 Mejor clasificación medioambiental del vehículo adscrito al contrato conforme a lo exigido en el apartado 3.1.B.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas, de forma que tenga menor potencial contaminante para limitar las emisiones a la atmósfera. Hasta 3 puntos.**

El licitador debe adscribir un mínimo de un vehículo: coche o furgoneta al contrato con al menos clasificación medioambiental C de conformidad con el apartado 3.1.B.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

- 0 puntos para el coche ofertado con Etiqueta C
- 7,25 puntos para el coche ofertado con Etiqueta ECO
- 14,5 puntos para el coche ofertado con Etiqueta Cero Emisiones.

LICITADOR	Criterio	Valor ofertado por el licitador	Puntuación
NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L.	A 2.2	Etiqueta Cero	3

- A) 2.3 Incremento del número de camareros a tiempo parcial ofertados para prestar el servicio de cafetería establecido en el apartado 2.2.B.5 del Pliego de Prescripciones Técnicas, durante al menos el horario de mayor afluencia. Hasta 13 puntos.**

Se valorará con hasta 13 puntos el compromiso incrementar el número de camareros a tiempo parcial para el servicio de cafetería establecido en el apartado 2.2.B.5 del Pliego de Prescripciones Técnicas, durante al menos el horario de mayor afluencia

$$\text{Formula Vi} = 13 \times \text{Ni} / \text{Nmax}$$

LICITADOR	Criterio	Valor ofertado por el licitador	Puntuación
NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L.	A 2.3	0	0

- A) 2.4. Reducción del ratio de comensales/camarero de los eventos establecidos en el apartado 3.2.A del Pliego de Prescripciones Técnicas. Hasta 6 puntos.**

Se valorará con hasta 6 puntos el compromiso de reducir el porcentaje del ratio de comensales/camarero de los eventos establecidos en el apartado 3.2.A. del Pliego de Prescripciones Técnicas.

$$\text{Fórmula Vi} = 6 \times \text{N\%} / \text{N\%max}$$

LICITADOR	Criterio	Valor ofertado por el licitador	Puntuación
NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L.	A 2.4	10%	6

- A) 2.5. Se valorará la mejora de las características estéticas y medioambientales previstas en el apartado 3.1.A.3 del Pliego de Prescripciones Técnicas mediante la utilización de bandejas reutilizables de pizarra y/o madera y/o cestería en los eventos de catering referidos en el apartado 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas. Hasta 2 puntos.**

Se valorará con 2 puntos el compromiso del licitador de utilizar bandejas reutilizables de pizarra y/o madera y/o cestería en los eventos de catering referidos en el apartado 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

Por el contrario, si el licitador no se compromete utilizar las referidas bandejas, o no señala una de las dos opciones establecidas en el Anexo II bis, se obtendrán 0 puntos en este criterio.

LICITADOR	Criterio	Valor ofertado por el licitador	Puntuación
NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L.	A 2.5	SI	2

**A) 2.6.** Al objeto de primar el consumo de los productos con bajo impacto ambiental de las emisiones de gases de efecto invernadero en su producción, fabricación, transporte, comercialización, retirada o reciclaje, dentro de las estrategias europeas de economía circular y de favorecimiento de la contratación con las pymes, se valorará el compromiso de ofertar una mesa o corner, con la oportuna cartelería que lo publicite, con productos que hayan obtenido certificación de calidad diferenciada y de cercanía, autóctonos de la Comunidad de Madrid (contar con el sello “M Producto Certificado” o equivalente) en todos los eventos 4) coctel y 5) cena previstos en el apartado 3.2.A. del Pliego de Prescripciones Técnicas, así como en los eventos 3) catering aperitivo cuando sean para más de 50 personas. Los productos incluidos en dicha mesa o corner formarán parte del menú ofrecido en el evento y supondrán al menos el 25% del mismo. Hasta 4 puntos.

Se valorará con 4 puntos el compromiso del licitador de ofertar una mesa o corner, con la oportuna cartelería que lo publicite, con productos que hayan obtenido certificación de calidad diferenciada y de cercanía, autóctonos de la Comunidad de Madrid (contar con el sello “M Producto Certificado” o equivalente) en todos los eventos 4) coctel y 5) cena previstos en el apartado 3.2.A. del Pliego de Prescripciones Técnicas, así como en los eventos 3) catering aperitivo cuando sean para más de 50 personas; siendo dichos productos incluidos en dicha mesa o corner parte del menú ofrecido en el evento y que supongan al menos el 25% del mismo.

Por el contrario, si el licitador no se compromete a ofertar lo referido anteriormente, o no señala una de las dos opciones establecidas en el Anexo II bis, se obtendrán 0 puntos en este criterio.

LICITADOR	Criterio	Valor ofertado por el licitador	Puntuación
NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L.	A 2.6	SI	4

**A) 2.7.** Elaboración propia, o artesanal no industrializada, de bizcochos y tartas dentro de la oferta de alimentos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones. Hasta 4 puntos.

Se valorará con 4 puntos el compromiso del licitador de elaborar de forma artesanal, en sus propias cocinas o de forma no industrializada, de bizcochos y tartas dentro de la oferta de alimentos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas.

Por el contrario, si el licitador no se compromete elaborar los referidos bizcochos y tartas dentro de la oferta de alimentos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas del Pliego de

Prescripciones Técnicas del Pliego de Prescripciones Técnicas, o no señala una de las dos opciones establecidas en el Anexo II bis, se obtendrán 0 puntos en este criterio, se obtendrán 0 puntos en este criterio.

LICITADOR	Criterio	Valor ofertado por el licitador	Puntuación
NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L.	A 2.7	SI	4

**A) 2.8. Elaboración propia, o artesanal no industrializada, de bizcochos y tartas dentro de la oferta de alimentos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones. Hasta 4 puntos.**

Incluir detalle/complemento/aperitivo en la oferta para bebidas calientes, desayunos y bebidas frías de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas. Hasta 9 puntos.

- a) 3 puntos si se incluye Bollería mini, galleta o bombón para acompañar las bebidas calientes.
- b) 3 puntos si se incluye chupito (30ml) de zumo natural de naranja con el desayuno
- c) 3 puntos si se incluye Mini saladito/montadito, tapa o aperitivo para acompañar las bebidas frías

Se valorará con 3 puntos el compromiso del licitador de incluir detalle/complemento/aperitivo en la oferta para bebidas calientes, otros 3 puntos para los desayunos y otros 3 puntos para las bebidas frías de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas. Por el contrario, si el licitador no se compromete a incluir un detalle/complemento/aperitivo, se valorará con 0 puntos en el apartado correspondiente (bebidas calientes, desayuno y bebidas frías).

LICITADOR	Criterio	Valor ofertado por el licitador	Puntuación
NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L.	A 2.8 a	SI	3
	A 2.8 b	NO	0
	A 2.8 c	SI	3
TOTAL PUNTUACIÓN CRITERIO A 2.8			6

**A) 2.9. Mejora: incluir tarjeta de fidelización: 1 desayuno gratis por cada 10 consumidos según la oferta desayunos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones. Hasta 2 puntos.**

Se valorará con 2 puntos el compromiso del licitador de incluir un sistema de fidelización por el que, por cada 10 desayunos, se regale uno (bebida caliente + pan/bollería/churrería), según la oferta desayunos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones.

Por el contrario, si el licitador no se compromete incluir un sistema de fidelización dentro de su oferta de alimentos de la tabla del Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas, se obtendrán en este criterio 0 puntos.



licitador	Criterio	Valor ofertado por el licitador	Puntuación
NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L.	A 2.9	NO	0

### 3.4. CLASIFICACIÓN DE LAS OFERTAS EN FUNCIÓN DE LOS CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE LA MERA APLICACIÓN DE FÓRMULAS

En consecuencia, aplicando los criterios establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, se obtienen las siguientes puntuaciones:

Puntuación Nuevo Encinar Restauración SL										
CRITERIOS TÉCNICOS									CRITERIO	
CRITERIO A)	CRITERIO A)	CRITERIO A)	CRITERIO A)	CRITERIO A)	CRITERIO A)	CRITERIO A)	CRITERIO A)	CRITERIO A)	ECONÓMICO	TOTAL
2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	2.9		
8	3	0	6	2	4	4	6	0	49	82

CLASIFICACIÓN
1º NUEVO ENCINAR RESTAURACION, S.L.

Lo cual se informa a los efectos oportunos.

DEL RÍO CEBALLOS  
MARÍA TERESA -  
FIRMA

Firmado digitalmente por  
DEL RÍO CEBALLOS MARÍA  
TERESA -  
FIRMA  
Fecha: 2023.11.08 15:01:33  
+01'00'

Firma: María Teresa del Río Ceballos  
JEFA DEL AREA DE RELACIÓN CON LOS EMPLEADOS