

**INFORME DE VALORACIÓN  
EXPEDIENTE: 180/2023**

**CONTRATO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN PARA  
COMIDA DE NIÑOS DE CAMPAMENTO DE LAS  
INSTALACIONES DEPORTIVAS DEL TERCER DEPÓSITO**

Área: **Parques y Jardines**

Fecha: 24/01/2024

## 1º ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y SUBCONTRATACIÓN

Una vez analizado el contenido de las especificaciones técnicas de los licitadores que se han presentado al contrato 180/2023, se ha apreciado lo siguiente:

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

N.º	LICITADOR	NIF
1	Ecocentro Red S.A.	A78452208

### Especificaciones técnicas:

En el presente contrato no aplican especificaciones técnicas.

### Subcontratación:

La empresa licitadora indica que **NO** tiene la intención de subcontratar.

## 2º CRITERIOS DE VALORACIÓN

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

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

A) 2.1 *Número de platos diarios (para el primer plato y/o el segundo plato) ofertados por el licitador en el menú diario, adicionales a lo exigido conforme al apartado 2.5.1 del PPT (15 puntos)*

A) 2.2 *Disponer de personal de sala/camareros/as dedicadas en exclusiva a prestar el servicio objeto del contrato (15 puntos)*

A) 2.3 *Disponer de sala o zona independiente a la del resto de clientes (15 puntos)*

A) 2.4 *Ofrecer platos con algún alimento ecológico en el menú semanal (6 puntos)*

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

**A) 1. Valoración económica.** En el análisis económico prima en orden decreciente, el precio más bajo teniendo este la valoración máxima, es decir, **49 puntos**. Se establece la siguiente fórmula.

$$V_i = 49 * P_{min} / P_i$$

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 49 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 49 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 7 A) 2 son las siguientes:

**A) 2.1 Número de platos diarios (para el primer plato y/o el segundo plato) ofertados por el licitador en el menú diario, adicionales a lo exigido conforme al apartado 2.5.1 del PPT ..... 15 puntos.**

Se valorará con hasta 15 puntos el compromiso de ampliar el número de platos para poder elegir (al menos de primer plato y/o segundo plato) en el menú diario obligatorio exigido conforme al apartado 2.5.1 del PPT.

La Unidad valorable es: número de platos adicionales al mínimo exigido en el apartado 2.5.1 del PPT.

Para su cálculo se empleará la siguiente fórmula:

$$V_i = 15 \times P_i / 3$$

Donde:

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

$P_i$  = nº de unidades diarias (al menos primer plato, segundo plato) para incluir en el menú diario, adicionales al menú diario obligatorio exigido conforme al apartado 2.5.1 del PPT. Este coeficiente tendrá un valor máximo de 3 a efectos de valoración.

Si el licitador oferta más de 3 unidades diarias adicionales se tendrá en cuenta a efectos de valoración 3 unidades.

El número de unidades (al menos primer plato, segundo plato) adicionales ofertadas debe estar expresada en números enteros, no admitiéndose decimales. En caso de que un licitador aporte el valor referido con decimales, se tomará en cuenta el número entero y se ignorarán los decimales.

**Justificación de la fórmula empleada para la valoración del criterio técnico cuantificable:** Unidades diarias (al menos primer plato, segundo plato) ofertadas por el licitador en el menú diario, adicionales al menú diario obligatorio exigido en el apartado 2.5.1 del PPT: la fórmula referida otorga la máxima puntuación (15 puntos) a aquellas ofertas que incluyan el mayor número de unidades diarias (al menos primer plato, segundo plato) adicionales al menú único mínimo exigido en el apartado 2.5.1 del PPT, hasta un máximo de 3 unidades (al menos primer plato, segundo plato) adicionales, y otorga 0 puntos a aquellas ofertas en las que no se incluya un número de unidades adicionales al menú diario único exigido en el apartado 2.5.1 del PPT, siendo proporcional la valoración de este apartado entre ambos límites.

A modo de memoria del umbral de saciedad establecido en un máximo de 3 unidades diarias adicionales, se ha establecido dicho límite por considerarse que 3 unidades de menú adicionales al menú mínimo que obligatoriamente debe ofertarse, es suficiente y que incluir más opciones puede incluso resultar perjudicial en relación a la calidad o ralentizar el 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. Disponer de personal de sala/camareros/as dedicados en exclusiva a prestar el servicio objeto del contrato .....15 puntos**

Se valorará que se ponga a disposición de la prestación del servicio durante las comidas al menos a una persona de sala o camarero/a, que atienda exclusivamente a los menores de campamento de verano de Canal de Isabel II, S.A., M.P. objeto del contrato, a efectos de aumentar la calidad y agilidad del servicio.

Se establece la siguiente fórmula de valoración:

$$V_i = 15 * N_i / N_{max}$$

Donde:

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

$N_i$  = Nº de personas de dedicación exclusiva ofertadas.

$N_{max}$  = Mayor  $N_i$  ofertada.

Los licitadores indicaran en la oferta el número de personal de sala o camareros/as en números enteros, no admitiéndose decimales. En caso de que el licitador exprese el personal ofertado con decimales, se ignoraran los decimales.

**Justificación de la fórmula empleada para la valoración del criterio técnico cuantificable:** la fórmula referida hace que la máxima diferencia de puntuación en la valoración del presente criterio dependa de la relación entre la oferta en la que se presente el mayor número de personal dedicado en exclusiva al servicio objeto del contrato y la oferta en la que se presente el menor número de personal dedicado en exclusiva a prestar el servicio. La oferta en la que el licitador presente el mayor número de personal dedicado en exclusiva a prestar el servicio de comida obtendrá 15 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. Disponer de sala o zona independiente a la del resto de clientes para la prestación del servicio.....15 puntos**

Se valorará que los licitadores dispongan de una sala o zona separada físicamente del resto de clientes con elemento efímero y/o permanente, disponiendo así de una zona acotada para el servicio de comida de los participantes del campamento, favoreciendo la seguridad y el control sobre ellos.

El licitador que disponga de la citada sala o zona obtendrá 15 puntos; el licitador que no disponga de ella obtendrá 0 puntos.

**Justificación de la fórmula empleada para la valoración del criterio de disponer de sala o zona independiente al resto de clientes para la prestación del servicio:** la fórmula referida otorga la máxima puntuación (15 puntos) a aquellas ofertas que cuenten con una sala o zona separada físicamente del resto de clientes con elemento efímero y/o permanente, disponiendo así de una zona acotada para el servicio de comida de los participantes del campamento, y otorga 0 puntos a aquellas ofertas en las que no se incluya una sala o zona separada físicamente del resto de clientes con elemento efímero y/o permanente, tratándose de una fórmula lineal.

**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. Asimismo, los licitadores aportarán plano con indicación del modo de llevar a cabo la citada separación física.**

**A) 2.4. Ofrecer platos con algún alimento ecológico en el menú semanal.....6 puntos**

Se valora la cantidad de platos con algún alimento o ingrediente con etiqueta ecológica introducido en los menús semanales.

Se establece la siguiente fórmula de valoración:

$$V_i = 6 * N_i / N_{max}$$

Donde:

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

$N_i$  = Nº de platos con algún alimento ecológico en el menú semanal

$N_{max}$  = Mayor  $N_i$  acreditada

Los licitadores indicaran en la oferta el número de platos con algún alimento o ingrediente ecológico en números enteros, no admitiéndose decimales. En caso de que el licitador exprese el número de platos con decimales, se ignoraran los decimales.

**Justificación de la fórmula empleada para la valoración del criterio técnico cuantificable:** la fórmula referida hace que la máxima diferencia de puntuación en la valoración del presente criterio dependa de la relación entre la oferta en la que el licitador oferte un mayor número de platos con algún alimento o parte del plato con etiqueta ecológica en su menú semanal, y la oferta en la que el licitador oferte un menor número de platos con algún alimento o ingrediente con etiqueta ecológica en su menú semanal. La oferta en la que el licitador presente el mayor número de platos con algún alimento o ingrediente con etiqueta ecológica en su menú semanal obtendrá los 6 puntos. Aquel licitador que en su oferta no presente ningún plato con alimento o ingrediente con etiqueta ecológica en su menú semanal 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.**

### 3º OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS

La oferta presentada por ECOCENTRO RED S.A. no está incurso en presunción de anomalía.

### 4º ACLARACIONES

Se solicitaron aclaraciones sobre la documentación acreditativa de los valores ofertados para los criterios técnicos cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas aportada por el licitador ECOCENTRO RED S.A.

Según el criterio A) 2.3 ) **2.3. Disponer de sala o zona independiente a la del resto de clientes para la prestación del servicio.....15 puntos**

Se valorará que los licitadores dispongan de una sala o zona separada físicamente del resto de clientes con elemento efímero y/o permanente, disponiendo así de una zona acotada para el servicio de comida de los participantes del campamento, favoreciendo la seguridad y el control sobre ellos.

Aportó plano puntuando por ello.

## 5º CLASIFICACIÓN DE LAS OFERTAS

EMPRESAS	PRECIO OFERTADO	BAJA	A.1 Puntuación Valoración Económica	PLATOS ADICIONALES		A.2.1 N° platos adicionales diarios	CAMAREROS EXCLUSIVOS		A.2.2 Camareros o personal de sala exclusivos	ZONA INDEPENDIENTE		A.2.3 Dispones Sala o Zona independiente a otros clientes	ALIMENTOS ECOLOGICOS		A.2.4 Platos con alimentos ecológicos	TOTAL PUNTOS
				valor ofertado	valor acreditado		valor ofertado	valor acreditado		valor ofertado	valor acreditado		valor ofertado	valor acreditado		
PUNTUACION MÁXIMA	% Baja Tem.		49			15			15			15			6	100
ECOCENTRO RED S.A	5.470,91 €	22,73	49	0	0	0	2	2	15	si	si	15	10	10	6	85

CLASIFICACIÓN		
Orden	Licitador	Puntos
1	ECOCENTRO RED S.A	85

ALONSO PERERA MARTA  
 - 28765658H  
 (AUTENTICACION)  
 Firmado digitalmente por ALONSO PERERA MARTA - 28765658H (AUTENTICACION)  
 Fecha: 2024.02.07 10:40:02 +01'00'

Marta Alonso Perera  
 Responsable de Administración y RRHH  
 Instalaciones Deportivas OYD Canal

HERNÁNDEZ POLO MANUEL  
 - 31645464V  
 AUTH  
 Firmado digitalmente por HERNÁNDEZ POLO MANUEL - 31645464V AUTH  
 Fecha: 2024.02.07 13:28:02 +01'00'

Manuel Hernández Polo  
 Jefe Área Parques y Jardines