

ANEXO II AL INFORME DE NECESIDAD E IDONEIDAD

COMPARATIVA CON EL PROCEDIMIENTO ANTERIOR

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

Área: Parques y Jardines

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del Contrato es la prestación de los Servicios de restauración para la comida de los niños que participan en los campamentos de verano que celebre Canal de Isabel II, S.A., M.P. en las instalaciones deportivas ubicadas en el recinto del Parque Tercer Depósito en la calle Islas Filipinas esquina con avenida de Pablo Iglesias.

2. ANTECEDENTES: PROCEDIMIENTO ANTERIOR

CONTRATO DE SERVICIO DE RESTAURANTE PARA COMIDA DE NIÑOS DE CAMPAMENTO DE LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS DEL TERCER DEPÓSITO. EXPEDIENTE N.º: 180/2023

2.1 Licitadores presentados al procedimiento anterior

Al procedimiento anterior se presentó un licitador.

2.2 Cambios en los requisitos de solvencia

Tanto el procedimiento anterior como el actual se han tramitado mediante procedimiento abierto simplificado abreviado y, en consecuencia, se exige a los licitadores de la acreditación de la solvencia económica y financiera y técnica o profesional de conformidad con el artículo 159.6 letra b) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público.

2.3 Cambios en los criterios de valoración

Respecto al anterior procedimiento se han producido los siguientes cambios en los criterios de valoración:

Aspecto	Procedimiento anterior	Expediente actual	Justificación del cambio
Modelo de prestación del servicio	Comida en restaurante externo	Servicio de catering in situ en instalaciones deportivas	El cambio de modalidad del servicio exige redefinir los criterios para adaptarlos a la nueva operativa.
Ponderación del precio	49 puntos	49 puntos	Similar al procedimiento anterior. Servicio especial incluido en el Anexo IV de la LCSP, el artículo 145.4 exige que los criterios relacionados con la calidad deben representar al menos el 51% de la puntuación asignable.
Ponderación de criterios técnicos	51 puntos	51 puntos	
Criterios técnicos principales	<ul style="list-style-type: none"> Nº platos diarios adicionales Personal de sala exclusivo Sala independiente del resto de clientes Platos con alimentos ecológicos 	<ul style="list-style-type: none"> Reducción del tiempo de montaje/retirada Uso de vajilla reutilizable o compostable Platos con alimentos ecológicos Mobiliario plegable 	Se eliminan criterios ligados a la existencia de restaurante (sala independiente, camareros exclusivos) y se incorporan otros directamente relacionados con el catering in situ.
Uso de juicio de valor	No	No	Se mantiene la valoración 100 % objetiva mediante fórmulas, evitando subjetividad.

MANUEL
HERNÁNDEZ
(R:A86488087)

Firmado digitalmente por
MANUEL HERNÁNDEZ
(R:A86488087)
Fecha: 2026.05.11 09:48:39 +02'00'

Manuel Hernández Polo
Jefe de Área de Parques y Jardines