

ANEXO II AL INFORME DE NECESIDAD E IDONEIDAD

JUSTIFICACIÓN DE SOLVENCIA Y COMPARATIVA CON EL PROCEDIMIENTO ANTERIOR

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

EXPEDIENTE N.º: 97/2026

Área: Relación con los empleados

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del Contrato es la prestación del servicio de cafetería en las oficinas centrales de Canal de Isabel II, S.A., M.P. sitas en la C/ Santa Engracia nº 125 para atender las necesidades en las instalaciones de la sede de Canal de Isabel II, S.A., M.P. tanto del personal que desarrolla su actividad en Canal de Isabel II, S.A., M.P., como de aquellas otras personas que, por motivos de colaboración, asistencia a reuniones y otros actos, estén autorizados para acceder a las instalaciones de dicha cafetería en las oficinas centrales, así como los servicios de catering prestados desde la cafetería para eventos organizados por Canal de Isabel II, S.A., M.P. que pueden ser dentro o fuera de las instalaciones de las oficinas centrales, y fuera o dentro del horario de la cafetería (en adelante “los Servicios”).

2. ANTECEDENTES: PROCEDIMIENTO ANTERIOR

El anterior contrato es el 83/2023 “SERVICIOS DE CAFETERÍA Y CATERING PARA EVENTOS EN CANAL DE ISABEL II, S.A., M.P.”

2.1 Licitadores presentados al procedimiento anterior

2 licitadores.

2.2 Cambios en los requisitos de solvencia

En relación con la **solvencia económica y financiera**, en el anterior procedimiento se requirió a los licitadores acreditar una cifra de negocio global en el mejor ejercicio de los últimos 6 años de 90.000 €, lo que suponía aproximadamente el 23% del valor estimado. En el nuevo procedimiento se requiere a los licitadores acreditar en el mismo periodo una cifra de negocio global de 100.000 €, lo que supone aproximadamente el 21% del valor estimado, favoreciendo así la concurrencia.

En relación con la **solvencia técnica y profesional** se mantienen los mismos requisitos del anterior procedimiento.

2.3 Cambios en los criterios de valoración

En el anterior procedimiento se establecieron los siguientes criterios de valoración:

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 fomento de la contratación con las pymes, se valorará el compromiso de ofertar una mesa o *corner*, con la oportuna cartelera 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.**

En el nuevo procedimiento se establecen los siguientes criterios de valoración:

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 **31 puntos**

A) 1.2. Valoración económica del servicio de catering y kit de emergencia **18 puntos**

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

- A) 2.1. Reducción del plazo general de preaviso para el encargo de eventos de catering establecido en el apartado 3.2 B del Pliego de Prescripciones Técnicas **10 puntos**
- A) 2.2 Utilización de un vehículo asignado al contrato de bajo potencial contaminante para limitar las emisiones a la atmósfera.....**5 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..... **5 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.....**4 puntos.**
- A) 2.5. Características estéticas y medioambientales para la prestación del servicio de catering..... **2 puntos.**
- A) 2.6 Mesa o córner con productos que hayan obtenido certificación de calidad diferenciada y de cercanía, autóctonos de la Comunidad de Madrid **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.... **10 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.... **7 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 Técnicas. **4 puntos.**

Por tanto, si bien se mantienen los mismos criterios de valoración del anterior procedimiento, se ha procedido a modificar el peso de varios criterios atendiendo a la importancia de los mismos en la calidad del servicio. En este sentido:

- El peso del criterio de valoración referido al plazo general de preaviso para el encargo de eventos de catering establecido en el apartado 3.2 B del Pliego de Prescripciones Técnicas aumenta de 8 a 10 puntos, ya que se considera que aporta mayor valor a la ejecución del contrato porque permite actuar con mayor agilidad para la celebración de los eventos.
- El peso del criterio de valoración referido a la mejor clasificación medioambiental del vehículo adscrito al contrato aumenta de 3 a 5 puntos. En este sentido, debe tenerse en cuenta que el adjudicatario debe realizar desplazamientos continuos entre los distintos centros de trabajo de Canal de Isabel II, S.A., M.,P., ubicados en toda la Comunidad de Madrid, para la prestación del servicio de catering. Por ello, el impacto ambiental derivado de estos desplazamientos es inherente a la ejecución del contrato y constituye un elemento diferenciador objetivo entre las ofertas
- El peso del criterio del incremento del número de camareros a tiempo parcial durante al menos el horario de mayor afluencia se reduce de 13 a 5 puntos, ya que la experiencia con el actual contrato ha demostrado que su impacto en la calidad general del contrato no es tan alta como lo que representaba el peso en la valoración en el anterior procedimiento.

- El peso del criterio referido a la ratio de comensales/camarero de los eventos se reduce de 6 a 4 puntos, ya que la experiencia con el actual contrato ha demostrado que su impacto en la percepción de los asistentes a los eventos no es tan relevante.
- El peso del criterio referido a la elaboración propia, o artesanal no industrializada, de bizcochos y tartas aumenta de 4 a 10 puntos, ya que la experiencia con el actual contrato ha demostrado que es un aspecto que valora el comensal, además de resultar una opción más saludable.
- El peso del criterio referido a la inclusión de un detalle/complemento/aperitivo se reduce de 9 puntos a 7 puntos, ya que la experiencia con el actual contrato ha demostrado que no supone un elemento tan importante para los usuarios de la cafetería.
- El peso del criterio de la tarjeta de fidelización aumenta de 2 a 4 puntos, ya que se considera que es un elemento que, además de ser de interés para los usuarios de la cafetería, permite reforzar el sentimiento de pertenencia a la empresa, implica un mayor uso de la misma y permite interactuar de manera más directa con compañeros de trabajo, reforzando así los objetivos de la línea 6 “Nuestros profesionales” del Plan Estratégico de Canal.

3. JUSTIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS DE SOLVENCIA ESTABLECIDOS EN EL PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES

En relación con la **solvencia económica y financiera**, los licitadores deberán acreditar en el **mejor ejercicio dentro de los seis (6) últimos disponibles** en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas un volumen anual de negocios global por importe igual o superior a 100.000 €. Dicho importe se considera adecuado para garantizar que los licitadores cuenten con la suficiente solvencia económica y financiera para la realización de los trabajos objeto del contrato. En este sentido, la Ley de Contratos del Sector Público (LCSP) permite solicitar hasta 1,5 veces el valor estimado del contrato, y **en este caso el importe requerido supone el aproximadamente 21% del valor estimado**. Para facilitar la concurrencia, **la cifra de negocio requerida es global, por lo que no se exige que la cifra de negocio sea en el ámbito concreto del contrato y, adicionalmente, este requisito de solvencia puede ser integrado con terceros**. Finalmente, también para facilitar la concurrencia, **se permite acreditar la cifra de negocio en el mejor de los últimos seis (6) años en vez de en el mejor de los últimos tres (3) años que establece la LCSP**.

En relación con la **solvencia técnica y profesional**, los licitadores deberán acreditar haber realizado al menos un (1) servicio análogo **a los del presente Contrato en los seis (6) últimos años** anteriores a la fecha de publicación del PCAP en el perfil de contratante de Canal de Isabel II, S.A., M.P., (<https://contratos-publicos.comunidad.madrid/>).

Para facilitar la concurrencia, este requisito de solvencia puede ser integrado con terceros. Finalmente, también para facilitar la concurrencia, se permite acreditar la solvencia técnica y profesional mediante los servicios realizados en los últimos seis (6) años en vez de en los últimos tres (3) años que establece la LCSP como regla general para los servicios.

El artículo 77.1 b) párrafo segundo de la LCSP permite a los licitadores debidamente clasificados como contratistas de servicios acreditar su solvencia económica y financiera, y técnica o profesional indistintamente mediante la aportación de su clasificación en el grupo, subgrupo y categoría correspondiente al contrato, o mediante la

acreditación de los requisitos de solvencia económica y financiera, y técnica o profesional establecidos en los pliegos. Por tanto, los licitadores pueden optar por acreditar su solvencia económica y financiera, y técnica o profesional mediante la presentación de la clasificación del propio licitador como contratista de servicios en el **grupo M subgrupo 6 categoría 2** de conformidad con el Reglamento general de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas (RGLCAP). En este sentido, el grupo y subgrupo requeridos se corresponden con el Código CPV del contrato, de conformidad con lo indicado en el Anexo II del RGLCAP. Finalmente, la categoría solicitada se ha fijado de conformidad con el artículo 38 del RGLCAP atendiendo al valor medio anual del contrato, al tratarse de un contrato de duración superior a un año. En este sentido, la categoría 2 corresponde a contratos cuya anualidad media sea igual o superior a 150.000 euros e inferior a 300.000 euros, tal y como ocurre en el presente caso, en el que la anualidad media asciende a 153.000 euros aproximadamente.

En conclusión, la solvencia requerida es adecuada para la correcta realización de las actuaciones objeto del contrato y se han tomado las medidas oportunas para favorecer la concurrencia.

DEL RÍO CEBALLOS MARÍA TERESA - AUTH M. Teresa del Río Ceballos Jefa de Área de Relación con los Empleados	Firmado digitalmente por DEL RÍO CEBALLOS MARÍA TERESA - AUTH Fecha: 2026.07.29 09:52:53 +02'00'	PEMAU GONZÁLEZ ISABEL (AUTENTICACION) Isabel Pemau González Directora de Recursos	Firmado digitalmente por PEMAU GONZÁLEZ ISABEL · (AUTENTICACION) Fecha: 2026.07.29 14:22:45 +02'00'
---	---	--	--