

## EXPEDIENTE NÚMERO CEPI 2/2022 INFORME JUSTIFICATIVO DE LA NECESIDAD.

### **1.- OBJETO DEL CONTRATO:**

Contratación de la concesión del servicio de bar-cafetería del Centro de Empresas Pabellón de Italia.

### **2.- DIVISIÓN DEL CONTRATO EN LOTES.**

Como consecuencia del efecto directo del artículo 46.1 y 2 de la Directiva 2014/24/UE, la regla general de los contratos es la división en lotes y, sólo en caso de que el órgano de contratación decida no dividir el contrato, deberá motivarlo.

Para motivar la no división en lotes de este contrato, se recuerda que la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, en su artículo 99 establece lo siguiente:

*“No obstante lo anterior, el órgano de contratación podrá no dividir en lotes el objeto del contrato cuando existan motivos válidos, que deberán justificarse debidamente en el expediente, salvo en los casos de contratos de concesión de obras.*

*En todo caso se considerarán motivos válidos, a efectos de justificar la no división en lotes del objeto del contrato, los siguientes:*

*a) El hecho de que la división en lotes del objeto del contrato conlleve el riesgo de restringir injustificadamente la competencia. A los efectos de aplicar este criterio, el órgano de contratación deberá solicitar informe previo a la autoridad de defensa de la competencia correspondiente para que se pronuncie sobre la apreciación de dicha circunstancia.*

*b) El hecho de que, la realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato dificultara la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico; o bien que el riesgo para la correcta ejecución del contrato proceda de la naturaleza del objeto del mismo, al implicar la necesidad de coordinar la ejecución de las diferentes prestaciones, cuestión que podría verse imposibilitada por su división en lotes y ejecución por una pluralidad de contratistas diferentes. Ambos extremos deberán ser, en su caso, justificados debidamente en el expediente.”*

En este caso se propone la no división en lotes del contrato, apoyándonos en el apartado b) del artículo 99 anteriormente descrito. Esta contratación no contempla la división en lotes, ya que es un servicio de bar-cafetería único, que no incluye prestaciones susceptibles de ser divididas y que se prestan en una única instalación. Este contrato al estar definido como una unidad funcional está configurado para ser realizado por una única empresa concesionaria del servicio.

### **3.- MOTIVACIÓN DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN Y PLAZO ESTIMADO DE EJECUCIÓN:**

#### **3.1.- MOTIVACIÓN DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN:**

La Comunidad de Bienes fue constituida en 1998, siendo sus partícipes la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía (IDEA) y la Empresa Pública de Suelo de Andalucía (EPSA, ahora, la Agencia de la Vivienda y Rehabilitación de Andalucía, AVRA), quienes tienen atribuida su representación a Cartuja 93, S.A., (ahora, “PARQUE CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO CARTUJA, S.A”) en virtud de apoderamiento conferido en la propia escritura pública de su constitución.

La referida Comunidad de Bienes explota en régimen de arrendamiento y a través de “Parque Científico y Tecnológico Cartuja, S.A”, un Centro de Empresas de Tecnologías Avanzadas en el Pabellón que representó a la República de Italia en la Exposición Universal Sevilla 1992, dotado con salas de alquiler con diversa capacidad y tamaño, con una Sala Multimedia “Leonardo Da Vinci” y hall de entrada expositivo de gran tamaño para dar servicios adicionales a las empresas y entidades que se encuentran allí instaladas y que, a fecha del presente informe, alcanzan un total de 14 empresas.

Asimismo, el edificio ha contado desde su puesta en marcha con una cafetería- bar restaurante en su planta -1 y, hasta el pasado 30 de noviembre de 2021, siendo un servicio altamente valorado y demandado por las entidades instaladas en el edificio.

En mayo de 2021 se inició un procedimiento de licitación para la concesión de este servicio de cafetería en el Centro de Empresas Pabellón de Italia (Expediente CEPI 15/2021) que fue declarado desierto mediante Resolución de 19 de julio de 2021, como consecuencia de la falta de presentación de ofertas. En ese momento, el contrato se prestaba bajo condiciones de continuidad hasta la próxima adjudicación del nuevo contrato. Al no producirse la adjudicación por falta de concurrencia en aquel procedimiento y, alcanzada la duración máxima del contrato, el contratista cesó definitivamente su actividad de explotación del servicio el 30 de noviembre de 2021.

Con estos antecedentes, se recomienda iniciar un nuevo procedimiento para la concesión de este servicio, cuyo objeto principal será cubrir el servicio de bar-cafetería para los usuarios y clientes del edificio y su entorno, dado que se trata de un servicio vinculado al tráfico de la Comunidad de Bienes, complementario o auxiliar para la consecución de sus fines de explotación de dicho Centro de Empresas.

La Comunidad de Bienes, Centro de Empresas Pabellón de Italia, no participará en ninguna forma en la financiación de las inversiones a cargo de la entidad adjudicataria si las hubiera, ni subvencionará la actividad a desarrollar, trasladando el riesgo operacional a la parte adjudicataria. Se entiende por riesgo operacional la posibilidad de que, la parte adjudicataria obtenga pérdidas que no resulten meramente residuales como consecuencia de la exposición a los riesgos del mercado. El riesgo operacional abarca el riesgo de demanda y el riesgo de suministros o ambos a la vez. **En este sentido, la persona licitadora tiene conocimiento y asume el actual contexto de emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19, lo cual puede suponer la adopción de medidas por parte del Gobierno tanto estatal como autonómico y/o municipal que supongan limitaciones o restricciones a los derechos que confiere el actual contrato.**

El alcance principal que se pretende se detalla a continuación:

- a. La adecuación y dotación de medios materiales de las instalaciones y dependencias de la cocina y cafetería-bar, de manera que cumplan con los requisitos establecidos en estos pliegos de contratación y con las calidades y servicios requeridos por la Comunidad de Bienes del Centro de Empresas Pabellón de Italia.
- b. La gestión del aprovisionamiento (definición de productos, cantidades, stocks, calidad, etc.)
- c. La confección de los menús y servicios para la cafetería-bar.
- d. La manipulación y cocinados de las materias primas necesarias para la confección de los menús y servicios previstos y autorizados.
- e. La limpieza general de las instalaciones y locales, incluyendo maquinaria y menaje.
- f. Mantenimiento de equipos e instalaciones.
- g. Disponibilidad para realizar servicios especiales propios de las actividades de restauración (servicio de cóctel, congresos, coffee-breaks, aperitivos para celebraciones, etc.).

Los ingresos y gastos derivados de las consumiciones corresponderán en su totalidad a la persona adjudicataria de este contrato, así como el resto de gastos que se determinan en el Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares.

### 3.2.- INSUFICIENCIA/CARENCIA DE MEDIOS

De acuerdo con lo indicado en el artículo 116.4 letra f) de la Ley 9/2017, de 8 de Noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP) la “Comunidad de Bienes, Centro de Empresas Pabellón de Italia” no dispone de medios personales y materiales suficientes para cubrir las necesidades que se tratan de satisfacer a través del contrato propuesto, al no contar con plantilla alguna de personal y, en consecuencia, al no contar tampoco con profesionales de hostelería, ni contemplarse la posibilidad de contratar trabajadores para atender el bar-cafetería del Pabellón, por lo que resulta necesario iniciar este procedimiento de contratación externa para su cobertura.

### 3.3.- JUSTIFICACIÓN DE LA TIPOLOGÍA DE CONTRATO: CONCESIÓN DE SERVICIOS.

Conviene en primer lugar, indagar en el concreto contenido prestacional del contrato, a fin de determinar su auténtica naturaleza jurídica.

De un lado, es evidente que dado que el poder adjudicador no pretende la adquisición de servicio alguno, se descarta que pueda tratarse de un contrato de servicios.

De otro lado, si bien es cierto que para la ejecución del objeto del contrato es necesario ceder el uso de determinados espacios del Pabellón de Italia, dicha cesión aparece como un elemento necesario para la prestación de la auténtica finalidad del contrato, esto es, el ejercicio de actividades de restauración, dado que las condiciones de este contrato no se limitan sólo a determinar las condiciones de un contrato de alquiler de local o negocio, sino que se exigirá que dicho espacio se destine a una actividad concreta (de restauración) y se regularán algunas de las condiciones en las que debe prestarse la actividad, tales como los horarios de apertura y cierre o la fecha de puesta en funcionamiento, exigiéndose la presentación de obras de reforma y adecuación del local o el mínimo de servicios a prestar.

La adquisición de un servicio tendente a satisfacer las necesidades del personal que acude al centro de negocios Pabellón de Italia bien como visitante del Parque Científico y Tecnológico, o bien como trabajador de cualquiera de las empresas allí instaladas, y la realización de obras y suministro de equipamiento para la prestación de la actividad, excluyen que estemos ante un contrato de contenido patrimonial (ver, en este sentido, la Resolución 091/2016, la Resolución 411/2017 del TRAC y la jurisprudencia del TJUE citada en la misma) y que por ello, nos hallemos ante un contrato concesional.

Asimismo, no se asegura al adjudicatario ni un beneficio mínimo, ni la recuperación del gasto en el que pueda incurrir por la ejecución de las obras de acondicionamiento y equipamiento que, por otra parte, son necesarias para la explotación del servicio de cafetería y restaurante.

El órgano de contratación no garantiza una rentabilidad mínima a la empresa concesionaria dado que existe un riesgo en la demanda, ya que el número de usuarios previsto puede ser variable en el tiempo; debiendo abonar el concesionario un canon mensual a la “Comunidad de Bienes, Centro de Empresas Pabellón de Italia” por la explotación del servicio, al poner a disposición de la adjudicataria las instalaciones, con independencia de que el concesionario tenga que realizar las obras de acondicionamiento correspondientes y, la dotación del equipamiento necesario.

En consecuencia, la modalidad contractual que se propone es la del contrato de concesión de servicios descrito en el artículo 15 de la LCSP desarrollado por los artículos 287 a 297 de la citada Ley, proponiéndose que la adjudicación se realice utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación basados en el principio de mejor relación calidad-precio y, procedimiento abierto mediante tramitación ordinaria.

*“Artículo 15. Contrato de concesión de servicios.*

*1. El contrato de concesión de servicios es aquel en cuya virtud uno o varios poderes adjudicadores encomiendan a título oneroso a una o varias personas, naturales o jurídicas, la gestión de un servicio cuya prestación sea de su titularidad o competencia, y cuya contrapartida venga constituida bien por el derecho a explotar los servicios objeto del contrato o bien por dicho derecho acompañado del de percibir un precio.*

*2. El derecho de explotación de los servicios implicará la transferencia al concesionario del riesgo operacional, en los términos señalados en el apartado cuarto del artículo anterior.”*

Si bien es cierto que no sólo se cede la explotación del servicio de cafetería, sino también el uso parcial del inmueble en el que se ubica, es por lo que concurren prestaciones de contratos regulados en la LCSP (el contrato de concesión de servicios), con prestaciones propias de contratos regulados la legislación patrimonial de Andalucía. En tales supuestos, la determinación del régimen jurídico del contrato debe efectuarse conforme a las reglas de los contratos mixtos. Así, en los supuestos como el que nos ocupa, para determinar las normas aplicables a la adjudicación debe estarse a las previsiones del artículo 18.2 LCSP, en virtud del cual, en el presente supuesto resulta aplicable la LCSP.

En cuanto a la concreta naturaleza jurídica del contrato, al ser PCT CARTUJA, S.A un poder adjudicador que no tiene la consideración de Administración Pública, resulta de aplicación el artículo 26.1 apartado d) de la LCSP, esto es, nos encontramos ante un contrato privado. Este tipo de contratos tiene una regulación especial dentro del articulado de la propia LCSP. Según el artículo 26.3 de la LCSP la preparación y adjudicación de este contrato se regirá por el Título I del Libro Tercero de la misma (Artículos 316 al 320 LCSP).

Los CPV del presente contrato son el 55330000-2 (Servicios de cafetería) y, el 55300000-3 (Servicio de Restaurante y suministro de comidas) por ser los códigos que mejor se ajustan al objeto de la contratación prevista.

#### 3.4.- PLAZO ESTIMADO DE EJECUCIÓN:

Para determinar el plazo estimado de ejecución, se ha tenido en cuenta lo previsto en el artículo 29.6 de la LCSP, en relación con los siguientes hechos:

- La duración de las obras de adecuación y mejora a realizar en la zona del Pabellón de Italia donde se desarrollará la actividad de cafetería y restauración.

En su virtud, el plazo de duración no excederá del tiempo que se calcule razonable para que el concesionario recupere las inversiones realizadas para la explotación del servicio, junto con el rendimiento sobre el capital invertido, teniendo en cuenta las inversiones necesarias para alcanzar los objetivos contractuales.

- El servicio debe comenzar en cuanto sea posible, en función de la complejidad o extensión de las obras a acometer.
- Que la actividad de la “Comunidad de Bienes, Centro de Empresas Pabellón de Italia” y el encargo para que PCT Cartuja, S.A gestione y explote el edificio está prevista expresamente en la escritura de constitución de la Comunidad de Bienes, hasta el 31 de marzo de 2033.
- Que, en todo caso, no podrá exceder de 40 años por tratarse de un contrato que comprende la ejecución de obras y la explotación del servicio.

Con estas premisas, se estima que el **plazo de duración total de este contrato será de 10,5 años, sin posibilidad de prórroga.**

#### 4.- FIJACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO. ESTIMACIÓN DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN Y VALOR ESTIMADO.

En relación al presupuesto base de licitación, debe estarse a que la celebración del contrato no implica gasto alguno para la “Comunidad de Bienes, Centro de Empresas Pabellón de Italia”, en tanto que los servicios son abonados directamente por los usuarios, por lo que no es necesario la certificación de existencia de crédito ni la aprobación de gasto alguno.

Las condiciones estimadas de la prestación serán las siguientes:

- **Volumen de negocio** estimado calculado según estudio de viabilidad: **4.739.422,96 euros**, IVA no incluido.
- **Canon mensual mínimo** a abonar por el concesionario a “Comunidad de Bienes, Centro de Empresas Pabellón de Italia”, como contraprestación por el uso del inmueble cuyo valor mínimo mensual será de 1.200 euros, IVA no incluido.

En relación al valor estimado de este contrato, con unas características tan especiales, la opción más acertada es considerar **el volumen de negocio previsible por la gestión del establecimiento**, conforme señala el Informe 25/2012 de la Junta Consultiva de Contratación Administrativa del Estado, en dónde se indica: *«En su virtud, para el cálculo del valor, debería computarse el valor total del negocio de cafetería objeto de explotación de acuerdo con el contrato (para lo cual puede utilizarse la estimación de ingresos a obtener de acuerdo con los precios previstos), por el período de tiempo de que es objeto, incluyendo las aportaciones que pueda hacer la Administración contratante en forma de asunción de gastos de funcionamiento (agua y luz) e incluyendo las modificaciones previstas de acuerdo con el pliego».*

En relación al presupuesto base de licitación, la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, en su artículo 100 establece la siguiente definición:

*“Artículo 100. Presupuesto base de licitación.*

*1. A los efectos de esta Ley, por presupuesto base de licitación se entenderá el límite máximo de gasto que en virtud del contrato puede comprometer el órgano de contratación, incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido, salvo disposición en contrario.”*

Con esta definición, el presupuesto total estimado anteriormente indicado y, teniendo en cuenta que la tipología de contrato es de concesión de servicios, en el que se decide encomendar a título oneroso la gestión del servicio de explotación integral del bar-cafetería del Centro de Empresas Pabellón de Italia a otra entidad, con la contrapartida del derecho de explotación de dichos servicios, objeto del contrato y el derecho de percibir un precio directamente por los consumidores y usuarios del negocio, el presupuesto base de licitación será el precio que abone el contratista a la “Comunidad de Bienes, Centro de Empresas Pabellón de Italia”, en concepto de canon de explotación y que se fija por un importe mínimo mensual de 1.200,00 euros, IVA no incluido. Este canon, no incluye los suministros por consumo que serán abonados aparte.

Teniendo en cuenta la duración estimada del contrato, de 10,5 años, sin posibilidad de prórrogas, el ingreso total mínimo ascenderá a:

<b>INGRESO TOTAL MÍNIMO – CANON EXPLOTACIÓN</b>	
<b>INGRESO MÍNIMO TOTAL (SIN IVA)</b>	<b>151.200,00 €</b>
IVA (21%)	<b>31.752,00 €</b>
<b>INGRESO MÍNIMO TOTAL (CON IVA)</b>	<b>182.952,00 €</b>

En relación al valor estimado, el artículo 101 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público establece que, en el caso de los contratos de concesión de servicios, *“el órgano de contratación tomará el importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido, que según sus estimaciones, generará la empresa concesionaria durante la ejecución del mismo como contraprestación por las obras y los servicios objeto del contrato, así como de los suministros relacionados con estas obras y servicios.”*

Teniendo en cuenta los datos aportados en el estudio de viabilidad que acompaña este expediente, los ingresos totales estimados que el concesionario obtendrá durante toda la duración del contrato serán:

<b>AÑO</b>	<b>INGRESOS</b>
<b>2022 - 4T</b>	95.067,00 €
<b>2023</b>	427.743,88 €
<b>2024</b>	433.032,35 €
<b>2025</b>	438.386,21 €
<b>2026</b>	443.806,26 €
<b>2027</b>	449.293,31 €
<b>2028</b>	454.848,21 €
<b>2029</b>	460.471,79 €
<b>2030</b>	466.164,90 €
<b>2031</b>	471.928,39 €
<b>2032</b>	477.763,14 €
<b>2033 - 1T</b>	120.917,51 €
<b>TOTAL</b>	<b>4.739.422,96 €</b>

Con esto, el **valor estimado** del contrato determinado conforme a lo previsto en el artículo 101.1, letra b) de la LCSP ascenderá a **4.739.422,96 €, IVA no incluido**. Para su determinación se han considerado también los costes previstos en el apartado 2 del artículo 101 de la LCSP.

El presente contrato no está sujeto a una regulación armonizada dado que su valor estimado es inferior a 5.382.000 euros, correspondiente al nuevo umbral fijado para el ejercicio 2022 para los contratos de concesión de servicios sujetos a regulación armonizada; artículo 20.1 de la LCSP.

La licitación se realizará mediante procedimiento abierto, ajustándose a tramitación ordinaria, en virtud de lo dispuesto en los artículos 131.2 y 156 de la LCSP.

## **5. JUSTIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES: SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA Y TÉCNICA O PROFESIONAL.**

La solvencia económica y financiera y técnica o profesional se acreditará por los medios que se establezcan en el pliego de cláusulas administrativas particulares que se definen a continuación, junto con las condiciones especiales de ejecución del contrato, de conformidad con el artículo 202 de la LCSP.

La **clasificación exigida a los licitadores no es obligatoria**, sin perjuicio de la posibilidad de acreditar la solvencia económica y financiera y técnica o profesional mediante la aportación de la relativa:

<b>GRUPO M, SUBGRUPO 6 HOSTELERÍA Y SERVICIOS DE COMIDA, CATEGORÍA 3.</b>
---

### **CRITERIOS DE SOLVENCIA ECONÓMICA O FINANCIERA:**

La solvencia económica y financiera del empresario deberá acreditarse **ACUMULATIVAMENTE** por los dos medios siguientes, de conformidad con lo previsto en el artículo 87 de la LCSP. Los mismos se consideran proporcionales respecto al objeto del contrato y que no suponen un obstáculo a la participación de pequeñas y medianas empresas:

- 1.- Certificado firmado por un responsable de una entidad bancaria** en el que se manifieste, bien que el licitador *“dispone de capacidad financiera para acometer las obras de acondicionamiento y mejora de las instalaciones del Bar-Cafetería del Centro de Empresas Pabellón de Italia por importe igual o superior a 35.000 euros”*, o bien que la entidad bancaria *“está dispuesta a*

*conceder una línea de financiación en favor de \_\_\_\_\_ (licitador) para la puesta la ejecución de obras de acondicionamiento y mejora de las instalaciones del Bar-Cafetería del Centro de Empresas Pabellón de Italia por importe igual o superior a 35.000 euros”.*

**2.- Declaración del empresario indicando el volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiere el presente contrato** referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario, que deberá ser igual o superior al 50% del valor anual medio del contrato, esto es, que el volumen de negocios referido al año de mayor volumen de los tres últimos disponibles sea, al menos, de 225.686,81 euros.

A esta declaración se le acompañará para su acreditación: las cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil (o Registro Oficial correspondiente), de las que se deduzca que el volumen anual de negocios referido al año de mayor volumen de los tres últimos disponibles es igual o superior al 50% del valor anual medio del contrato (225.686,81 euros). Los **empresarios individuales**, no inscritos en el Registro Mercantil, lo acreditarán mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro

**En todo caso, la inscripción en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas de las Administraciones Públicas acreditará frente a todos los órganos de contratación del sector público, a tenor de lo en él reflejado y salvo prueba en contrario, las condiciones de solvencia económica y financiera de la/el empresaria/o.**

### **CRITERIOS DE SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL:**

La solvencia técnica o profesional del empresario deberá acreditarse por los siguientes medios incluidos entre los establecidos en los artículos 90 y 91 de la LCSP. Los mismos se consideran proporcionales respecto al objeto del contrato y que no suponen un obstáculo a la participación de pequeñas y medianas empresas:

**1.- Relación de los principales servicios** de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, esto es, hostelería y servicios de comidas, en el año de mayor ejecución de los tres últimos años disponibles, por un importe superior al 50% del valor estimado anual medio del contrato: 225.686,81€.

En dicha relación se indicará: el importe del volumen anual de negocio, fechas de duración de la actividad que ha explotado el licitador tanto en régimen de concesión como de franquicia, alquiler o en propiedad y, destinatario, público o privado de los mismos.

Para determinar la correspondencia entre los servicios acreditados y los que constituyen el objeto del contrato, se atenderá a la coincidencia entre los tres primeros dígitos con el código CPV =553 o CNAE = 156, es decir, la gestión empresarial de cafeterías, restaurantes o bares.

Se acreditará mediante:

- **Certificados de buena ejecución de la explotación de estos negocios** expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público o, cuando el destinatario sea una entidad privada, mediante un certificado expedido por el representante de ésta, o a falta de certificado, mediante declaración del licitador.
- En el caso de tratarse de **empresarios/as individuales o profesionales autónomos**, además deberán acreditar que están o han estado dados de alta como autónomos/as, así como en el Impuesto de Actividades Económicas en el epígrafe correspondiente a actividades similares al objeto de esta concesión, en el periodo correspondiente a las contrataciones que a estos efectos aporten.

Cuando el licitador sea una **EMPRESA DE NUEVA CREACIÓN (ANTIGÜEDAD INFERIOR A CINCO AÑOS)**, la solvencia técnica o profesional se acreditará por cualquiera de los siguientes **MEDIOS ACUMULATIVOS**, sin que en ningún caso sea aplicable lo establecido en el apartado a) del artículo 90. 1 de la LCSP relativo a la ejecución de un número determinado de servicios:

**1.- Experiencia de al menos un año ininterrumpido** en los tres últimos años en la explotación de bares, cafeterías, restaurantes o similares como empresario individual o bien, experiencia de al menos un año ininterrumpido en los tres últimos años como trabajador por cuenta ajena en el sector de la hostelería y restauración, en puestos de trabajo de cierto nivel de gestión que se corresponda como mínimo, con el encuadramiento en el Grupo profesional correspondientes a Nivel 1 o Nivel 2 que figuran en el Anexo I del Convenio Colectivo del Sector de Hostelería de Sevilla.

En el supuesto de que la solvencia técnica aportada consista en la experiencia en la explotación de bares, cafeterías, restaurantes o similares como empresario individual, deberá aportar certificados de buena ejecución de la explotación de estos negocios expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público o, cuando el destinatario sea una entidad privada, mediante un certificado expedido por el representante de ésta, o a falta de certificado, mediante declaración del licitador.

En el supuesto de que la solvencia técnica aportada consista en la experiencia en el sector en puestos de cierto nivel de gestión, deberá aportarse el contrato de trabajo donde conste el momento y duración de la contratación, puesto y encuadramiento en el Grupo Profesional correspondiente, así como la certificación o declaración del empresario donde conste que el o los contratos aportados fueron llevados a término, o en su caso la vida laboral que acredite esta experiencia.

2.- Estar en posesión de al menos una de los siguientes títulos académicos o profesionales, lo que se acreditará mediante la aportación del título original o copia compulsada:

a) Titulaciones Académicas:

- Formación Profesional Básica (Cocina y restauración)
- Formación Profesional de Grado Medio (Cocina y Gastronomía) (LOE) o Servicios de Restauración (LOE)
- Formación Profesional de Grado Superior (Dirección de Cocina (LOE)

b) Certificados de Profesionalidad:

- HOT 092: Operaciones básicas de restaurante y bar – cafetería.
- HOT 327: Servicios de bar y cafetería.
- HOT 328: Servicios de restaurante
- HOT 331: Dirección de restaurante.
- HOT 332: Dirección y producción de cocina.

En todo caso, será necesario que todo licitador acredite además, contar con **habilitación profesional** con la formación necesaria como manipulador de alimentos conforme a la normativa de aplicación, mediante la aportación del correspondiente Certificado o Carnet de Manipulador de Alimentos.

Y, compromiso de adscripción de medios materiales y personales y/o materiales suficientes para la ejecución.

### **Condiciones especiales:**

De conformidad con el artículo 202 de la LCSP, se establecen las siguientes condiciones especiales para esta contratación:

-Condiciones medioambientales: La promoción del reciclado de productos. La persona adjudicataria vendrá obligada a responsabilizarse de realizar una recogida selectiva de los residuos generados durante la ejecución del contrato. De igual modo deberá retirar

los embalajes y envases vacíos, para depositarlos en los contenedores correspondientes o, en su caso, en el punto limpio u otro sistema de gestión de residuos autorizado.

Se preverá en el PCA que para el caso de incumplimiento de estas condiciones especiales, se establezcan penalidades considerándose como infracciones graves a los efectos del apartado 2, letra c) del artículo 71 de la LCSP.

## **6.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.**

Se valorará con criterios de adjudicación ponderables mediante juicios de valor, la **PROPUESTA TÉCNICA PARA EL DESARROLLO DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA EN EL CENTRO DE EMPRESAS PABELLÓN DE ITALIA**, que incluirá y definirá, con el mayor grado de concreción posible, al menos, los siguientes aspectos que serán valorados conforme se especifica a continuación:

### **CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN PONDERABLES MEDIANTE JUICIOS DE VALOR \_\_\_\_\_ (MÁXIMO 20 PUNTOS).**

**UMBRAL MÍNIMO DE PUNTUACIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR: 10 PUNTOS.** Las propuestas que no alcancen el umbral mínimo previsto no serán objeto de valoración, quedando excluidas del procedimiento sin posibilidad de apertura del siguiente sobre.

#### **1. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO \_\_\_\_\_ (Máximo 10 puntos).**

El licitador deberá incluir:

- Descripción de productos/servicios relacionados con los desayunos: variedad de pan, variedad de zumos naturales, cafés, infusiones... etc.
- Descripción de productos/servicios relacionados con almuerzos: existencia y variedad de menús diarios, platos combinados, tapas, raciones, bocadillos, bebidas, etc.
- Descripción de otros productos/servicios: existencia de servicio de catering, servicio a domicilio, otros servicios.

Y, se valorarán los siguientes aspectos:

- Oferta detallada y variedad de productos y servicios \_\_\_\_\_ **hasta 5 puntos.**
- Información que se proporcione a los clientes sobre la composición de los productos (alérgenos, aportación calórica, etc.) \_\_\_\_\_ **hasta 2 puntos.**

- Variedad de alimentos específicos para cubrir alergias o intolerancias alimenticias comunes (celíacos, intolerantes a la lactosa...) \_\_\_\_\_ **hasta 2 puntos.**
- Inclusión de opciones veganas/vegetarianas incluidos en su propuesta \_\_\_\_\_ **hasta 1 punto.**

## **2. ORGANIZACIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO \_\_\_\_\_ (Máximo 5 puntos).**

En este punto, el licitador deberá describir la organización del servicio en cuanto al personal (su distribución horaria y su formación) y a los sistemas de pago que incluirá en su propuesta y, se valorarán los siguientes aspectos:

- Que la propuesta general, y los sistemas de pago en concreto, esté orientada a la reducción de colas en horas de mayor afluencia \_\_\_\_\_ **hasta 2 puntos.**
- Que la distribución horaria del personal sea acorde con el horario fijado para el servicio de Bar-Cafetería, teniendo en cuenta las horas de mayor afluencia del centro \_\_\_\_\_ **hasta 2 puntos.**
- Que la propuesta incluya cursos de formación inicial y de reciclaje al personal en aspectos como atención al cliente, seguridad alimentaria u otras relacionadas con el servicio \_\_\_\_\_ **hasta 1 punto.**

## **3. PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES \_\_\_\_\_ (Máximo 5 puntos)**

En este punto, el licitador deberá describir los protocolos de limpieza y mantenimiento de las instalaciones que llevarán a cabo durante la concesión del servicio, debiendo abarcar instalaciones (zona interior de bar-cafetería, cocina, aseos, patio-terraza) equipos, mobiliario y enseres. Se valorarán los siguientes aspectos:

- Que el protocolo de limpieza sea completo y adecuado para mantener en condiciones óptimas de limpieza e higiene todas las instalaciones (zona interior de bar-cafetería, cocina, aseos, patio-terraza), equipos, mobiliario y enseres, durante toda la prestación del servicio, y acorde a las indicaciones expuestas en el PPT al respecto \_\_\_\_\_ **hasta 2,5 puntos.**
- Que el protocolo de mantenimiento sea completo y adecuado para conservar en condiciones óptimas de funcionamiento y uso todas las instalaciones, equipos, mobiliario y enseres, durante toda la prestación del servicio, y acorde a las indicaciones expuestas en el PPT al respecto \_\_\_\_\_ **hasta 2,5 puntos.**

## **CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN PONDERABLES DE FORMA AUTOMÁTICA \_\_\_\_\_ (MÁXIMO 80 PUNTOS).**

### **1. INCREMENTO DEL CANON ESTABLECIDO \_\_\_\_\_ (Hasta 65 puntos)**

Se otorgarán 65 puntos al licitador que oferte un mayor incremento sobre el canon anual mínimo establecido en el pliego de cláusulas administrativas particulares, de 14.400 € / año (IVA excluido). El resto de los incrementos ofertados se valorarán proporcionalmente, conforme a la siguiente fórmula:

$$P = \frac{I_i}{I_0} \times K$$

Siendo:

*P*: Puntuación

*I*<sub>0</sub>: Incremento de canon anual mayor entre los presentados.

*I*<sub>i</sub>: Incremento de canon anual ofertado por el licitador

*K*: Constante de 65 puntos.

## **2. MEJORAS\_\_\_\_\_ (Hasta 15 puntos)**

### **Mejora 1) Ejecución de obras adicionales.....hasta 14 puntos**

Se valorará la ejecución de obras de acondicionamiento y mejora de las instalaciones, que respeten los principios de sobriedad, luminosidad y máximo aprovechamiento de los espacios, adicionales a las requeridas como mínimo en las actuaciones descritas en el Anexo II del PPT.

Se asignará la máxima puntuación (14 puntos) a la propuesta que presente el mayor presupuesto de ejecución material de obras totales (mínimas exigidas más las adicionales de acondicionamiento y mejora de las instalaciones), y se puntuará al resto que presente presupuestos menores, de manera proporcional.

Para su valoración deberá presentarse propuesta, conforme a los modelos del pliego de cláusulas administrativas particulares y breve documentación descriptiva adjunta.

Se puntuará con 0 puntos a las propuestas que no lo presenten.

### **Mejora 2.A) Compromiso de uso de materiales reciclables.....hasta 0,5 puntos**

Se valorará el compromiso del licitador para minimizar el uso de materiales plásticos.

Se asignará la puntuación de 0,5 puntos a la propuesta del licitador que presente este compromiso, y, se puntuará con 0 puntos a las propuestas que no lo presenten.

Para su valoración deberá presentarse propuesta, conforme a los modelos del pliego de cláusulas administrativas particulares.

**Mejora 2.B) Compromiso de ofertar de forma permanente productos de procedencia ecológica..... 0,5 puntos.**

Se valorará el compromiso del licitador para aportar de forma permanente productos de procedencia ecológica.

Se asignará la puntuación de 0,5 puntos a la propuesta del licitador que presente este compromiso, y, se puntuará con 0 puntos a las propuestas que no lo presenten.

Para su valoración deberá presentarse propuesta, conforme a los modelos del pliego de cláusulas administrativas particulares.

**7.- JUSTIFICACIÓN DE LOS MEDIOS ELECTRÓNICOS EN ESTA CONTRATACIÓN.**

La LCSP apuesta decididamente por la utilización de medios electrónicos fomentando la contratación electrónica. Así, prevé el acceso electrónico a los pliegos y a la documentación complementaria a través del perfil de contratante, extendiéndose incluso a la presentación electrónica de las ofertas y a las comunicaciones con los licitadores en todos los procedimientos de adjudicación de contratos incluyendo por tanto, los procesos de adjudicación de contratos menores.

Así, el artículo 347.3 de la LCSP establece la obligación de que las entidades adscritas a una Comunidad Autónoma tengan que alojar sus perfiles de contratante de manera obligatoria en la Plataforma de Contratación del Sector Público de la Comunidad a la que pertenecen y, que exclusivamente a través de ellos deberán difundir y gestionar los servicios de información como un punto de acceso único.

El artículo 40 del Decreto-ley 13/2020, de 18 de mayo, aprueba la implantación del sistema de información de relaciones electrónicas en materia de contratación (SiREC), en cumplimiento de lo establecido en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, que garantiza la confidencialidad, integridad y no repudio de las comunicaciones y, el artículo 41 establece que los órganos de contratación de las entidades del sector público andaluz cuyos perfiles de contratante estén alojados en la Plataforma de Contratación de la Comunidad Autónoma de Andalucía gestionarán obligatoriamente las relaciones electrónicas en materia de contratación que mantengan con los operadores económicos que tengan capacidad para contratar, en el ámbito de los procedimientos de contratación modelados en el sistema de información, **a través de SiREC.**

De conformidad con lo previsto en el artículo primero, letra c) de la Resolución de 22 de mayo de 2020, conjunta de la Dirección General de Transformación Digital y de la Dirección General de Patrimonio, por la que se concretan los procedimientos modelados en el Sistema de información de relaciones electrónicas en materia de contratación (SiREC), será obligatorio el uso del sistema de información de relaciones electrónicas en materia de contratación (SiREC) para los órganos de contratación de las entidades del sector público andaluz entre otros, en los procedimientos abiertos simplificados.

En consecuencia con todo lo anterior, **se establece la tramitación electrónica obligatoria en la presente licitación** y se indicará en los pliegos de cláusulas administrativas particulares la **obligación de utilizar el sistema de información de relaciones electrónicas en materia de contratación (SiREC) por parte de las personas licitadoras, adjudicatarias y contratistas así como la información necesaria sobre la utilización del mismo**. SiREC sustentará el sistema de la relación con el alcance que se determina en el artículo 43 del Decreto-ley 13/2020, de 18 de mayo.

Por todo lo expuesto, entendemos justificada la iniciación de un nuevo expediente para la contratación de la concesión del servicio para la explotación de la cafetería-bar del Centro de Empresas Pabellón de Italia.

En Sevilla, a 25 de enero de 2022



Fdo: Eva Martín Ruiz  
**Técnico del departamento Innovación y Proyectos**  
**PCT Cartuja, S.A**



Fdo.: Mª Ángeles Cansino Alcaide.  
**Técnico del departamento de Asesoría Jurídica**  
**PCT Cartuja, S.A**