



Expte.: 5/20

**ACTA DE APERTURA DE DOCUMENTACION DE CAPACIDAD Y  
SOLVENCIA (SOBRE Nº 1)**

**PRESIDENTE:**

El Secretario General

D. Víctor Martínez Muñoz

**INTERVENTORA DELEGADA:**

D<sup>a</sup>. Encarnación Matencio Hernández

**ASESORA JURIDICA:**

D<sup>a</sup>. María Gomariz Marín

**VOCAL:**

D. Andrés Muñoz Corbalán

Técnico Resp. D. Gral. Medio Natural

**SECRETARIO:**

D. Javier Falcón Ferrando

Jefe de Servicio de Contratación

En Murcia, siendo las 09:30 horas del día seis de marzo de dos mil veinte, se reúne en las dependencias de la Secretaría General, sita en la Plaza de Juan XXIII, la Mesa de Contratación, compuesta por las personas relacionadas al margen, para el examen de la documentación de los licitadores que han solicitado participar en el contrato de concesión de servicios **“CONCESIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE LOS DONCELES EN EL PARQUE REGIONAL DE SIERRA ESPUÑA”** mediante procedimiento restringido y varios criterios de adjudicación valorables mediante fórmula y juicio de valor.

Indicar que ninguno de los miembros de esta Mesa tiene algún motivo que haga incompatible su presencia en la misma.

Iniciado el acto por el Sr. Presidente, se procede a la apertura y examen de las solicitudes de participación (sobre único) presentadas por cada uno de los interesados, que han sido los siguientes:

Nº	SOLICITANTE
1	D <sup>a</sup> . M <sup>a</sup> FUENSANTA LÓPEZ CASCALES
2	D <sup>a</sup> JOSEFA MARTÍNEZ CÁNOVAS
3	ECOESPUÑA LA HOJARASCA, S.L.
4	D. PEDRO JESÚS MARTÍNEZ PÉREZ
5	ACIERTA GLOBAL, S.L.

Del examen de los sobres de los solicitantes se obtiene el siguiente resultado:

06/03/2020 12:15:16 | MATENCIO HERNANDEZ, ENCARNACION  
06/03/2020 12:38:21 | MARTINEZ MUÑOZ, VICTOR  
06/03/2020 12:38:18 | GOMARIZ MARIN, MARIA PILAR  
06/03/2020 12:12:50 | FALCON FERRANDO, JAVIER  
06/03/2020 12:38:18 | MUÑOZ CORBALAN, ANDRES

Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-06671951-59F-1194-2bb8-0050569b34e7



**-Interesados que han presentado la solicitud dentro del plazo, lugar y hora señalados en el anuncio de contratación.**

Todos, según se desprende del certificado expedido por la Oficina de Registro receptora, incorporado al expediente.

**-Solicitantes cuya documentación incurre en defectos subsanables, de acuerdo con el PCAP:**

- D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Fuensanta López Cascales, no acredita la solvencia técnica en la forma especificada en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

- Ecoespuña La Hojarasca, S.L., no acredita la solvencia económica en la forma especificada en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, ni declara aportar un lavavajillas que se exige en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

- D. Pedro Jesús Martínez Pérez no acredita la solvencia económica ni técnica en la forma especificada en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

- Acierta Global, S.L., no acredita la solvencia económica ni técnica en la forma especificada en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

A estos cuatro interesados se les concederá tres días para que puedan subsanar las deficiencias señaladas.

**-Empresas cuya declaración de pertenencia a grupo de empresas lo declaran, según el Artº.86.3 RGLCAP:**

Ninguna.

**-Interesados cuya no admisión al procedimiento de licitación se propone al órgano de contratación, por incurrir la documentación presentada en defectos insubsanables.**

Ninguna.

No teniendo más asuntos que tratar y siendo las 10:30 horas, se levanta la sesión.





Expte.: 9/20

**ACTA DE COMPROBACIÓN DE LA SUBSANACIÓN DE LAS DEFICIENCIAS  
ENCONTRADAS EN LA DOCUMENTACIÓN CONTENIDA EN EL SOBRE  
ÚNICO DE CAPACIDAD Y SOLVENCIA**

**PRESIDENTE:**

El Secretario General

D. Víctor Martínez Muñoz

**INTERVENTORA DELEGADA:**

D<sup>a</sup>. Encarnación Matencio Hernández

**ASESORA JURIDICA:**

D<sup>a</sup>. María Dolores Bermejo López-  
Matencio

Jefa del Servicio Jurídico

**VOCAL:**

D. Andrés Muñoz Corbalán

Técnico Resp. D. Gral. Medio Natural

**SECRETARIO:**

D. Javier Falcón Ferrando

Jefe de Servicio de Contratación

En Murcia, siendo las 09:45 horas del día ocho de junio de dos mil veinte, se reúne en las dependencias de la Secretaría General, sita en la Plaza de Juan XXIII, la Mesa de Contratación, compuesta por las personas relacionadas al margen, para el examen de la documentación de la subsanación realizada por los licitadores que han solicitado participar en el contrato de concesión de servicios **“CONCESIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE LOS DONCELES EN EL PARQUE REGIONAL DE SIERRA ESPUÑA”** mediante procedimiento restringido y varios criterios de adjudicación valorables mediante fórmula y juicio de valor.

Indicar que ninguno de los miembros de esta Mesa tiene algún motivo que haga incompatible su presencia en la misma.

Iniciado el acto por el Sr. Presidente, se procede al examen de la documentación presentada por los interesados a los que se les solicitó dicha subsanación, que han sido los siguientes:

Nº	SOLICITANTE
1	D <sup>a</sup> . M <sup>a</sup> FUENSANTA LÓPEZ CASCALES
2	ECOESPUÑA LA HOJARASCA, S.L.
3	D. PEDRO JESÚS MARTÍNEZ PÉREZ
4	ACIERTA GLOBAL, S.L.

08/06/2020 14:36:34 | BERNARDO LOPEZ MATENCIO, MARIA DOLORES

08/06/2020 14:31:00 | MUÑOZ CORBALAN, ANDRES

08/06/2020 08:40:33

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los sellos de firma se muestran en los recuadros.

Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-566df1b8-aae5-f064-b656-0050569b6280



Del examen de los sobres de los solicitantes se obtiene el siguiente resultado:

**-D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Fuensanta López Cascales**

Ha presentado documentación acreditativa de capacidad técnica, consistente en un certificado de manipulador de alimentos.

Es admitida a la licitación.

**-ECOESPUÑA & LA HOJARASCA, S.L.**

Acredita la solvencia económica en la forma especificada en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y declara aportar un lavavajillas

Es admitida a licitación.

**- D. Pedro Jesús Martínez Pérez**

No ha presentado documentación alguna que acreditase su solvencia económica ni técnica tras haber sido requerido para ello en varias ocasiones, tanto por correo electrónico, como por telefono.

La Mesa acuerda su exclusión de este procedimiento.

**- Acierta Global, S.L.,**

Acredita la solvencia económica y técnica en la forma especificada en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Es admitida a licitación.

No teniendo más asuntos que tratar y siendo las 10:00 horas, se levanta la sesión.

FALCON FERRANDO, JAVIER 08/06/2020 14:31:00 | MINOZ COBRALAN, ANDRES 08/06/2020 14:34:19 | BERNEDO LOPEZ, MATENCIO, MARIA DOLORES 08/06/2020 14:38:34  
MARTINEZ MINOZ, VICTOR, MANUEL 08/06/2020 16:45:41 | MATENCIO HERNANDEZ, ENCARNACION 10/06/2020 08:40:33

Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-566df1b8-aae5-f064-b656-0050569b6280





Expte.: 9/20

**ACTA DE APERTURA DEL SOBRE Nº 2 DE DOCUMENTACION**  
**ACREDITATIVA DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN SUSCEPTIBLES DE UN**  
**JUICIO DE VALOR**

**EL PRESIDENTE:**

D. Víctor Martínez Muñoz  
Secretario General

**INTERVENTORA:**

D<sup>a</sup>. Encarnación Matencio Hernández

**ASESORA JURÍDICA:**

D<sup>a</sup> María de Castillo Elejabeytia-Gómez

**VOCAL:**

D. Andrés Muñoz Corbalán  
Técnico Responsable D. Gral Medio Natural

**EL SECRETARIO:**

D. Javier Falcón Ferrando  
Jefe de Servicio de Contratación

En Murcia, siendo las 09:30 horas del día dos de julio de dos mil veinte, se reúne en las dependencias de la Secretaría General, la Mesa de Contratación, compuesta por las personas relacionadas al margen, para la apertura y examen del sobre nº 2, conteniendo la documentación acreditativa de los criterios de adjudicación susceptibles de un juicio de valor, presentado por los cuatro invitados a ello, al contrato de concesión de servicios por procedimiento restringido **“CONCESIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE LOS DONCELES EN EL PARQUE REGIONAL DE SIERRA ESPUÑA”**, con varios criterios de adjudicación susceptibles de valoración mediante fórmula y juicio de valor. Señalar en este momento que todos los integrantes de la Mesa declaran que no concurre en ellos ninguna circunstancia que haga incompatible su presencia en la Mesa.

Iniciado el acto por el Sr. Presidente se procede a la apertura del sobre nº 2 de los cuatro licitadores invitados y presentados:

Nº	LICITADOR
1	D <sup>a</sup> MARIA FUENSANTA LOPEZ CASCALES
2	D <sup>a</sup> JOSEFA MARTINEZ CÁNOVAS
3	ECOESPUÑA & LA HOJARASCA, S.L.
4	ACIERTA GLOBAL, S.L.

Realizada la apertura, se comprueba que el sobre nº 2 presentado por D<sup>a</sup> Josefa Martínez Cánovas contiene la documentación que debía figurar únicamente en el sobre nº 3, esto es, el canon ofrecido y la mejora en el régimen de apertura, lo que determina la exclusión de la licitadora, de conformidad a lo establecido en la cláusula 9.1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige esta contratación y así se acuerda por la Mesa en este acto.

Respecto de los otros tres licitadores, se comprueba que su forma de presentación es la correcta y se entrega toda esta documentación al Vocal de la Mesa para que estudie la misma y realice el preceptivo informe valorando, de conformidad a lo establecido en el Pliego de Cláusulas



Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-8ae7033c-bcfb-bc68-7752-0050569b54e7

Administrativas, las ofertas realizadas; dicha valoración será leída al comienzo del acto público de apertura del sobre nº 3.

No teniendo más asuntos que tratar y siendo las 10:00 horas, se levanta la sesión.





## INFORME

Asunto: **INFORME TÉCNICO SOBRE Nº 2: CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR**

CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL RESTAURANTE “LOS DONCELES” EN EL PARQUE REGIONAL DE SIERRA ESPUÑA

Nº Expediente: 9/20

Visto el procedimiento de contratación del EXPTE 9/20 CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL RESTAURANTE “LOS DONCELES” EN EL PARQUE REGIONAL DE SIERRA ESPUÑA.

Visto el punto K (CRITERIOS DE LICITACIÓN Y ADJUDICACIÓN) del Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares del referido expediente de contratación, según el cual se establece lo siguiente:

**“2.- VALORABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR. Hasta 35 puntos.**

***Gestión y Mantenimiento del equipamiento. Hasta 35 puntos:***

a) *Catálogo de menús y productos a ofertar, con especial atención a productos locales y de producción sostenible. Hasta 9 puntos.*

b) *Proyecto decorativo del equipamiento, con especial atención a la aplicación de la imagen corporativa del Parque en todos los elementos del equipamiento. Hasta 9 puntos.*

c) *Organización y desarrollo de jornadas especiales (voluntariado ambiental, jornadas gastronómicas, etc.), acordes a los objetivos de conservación del Parque Regional. Hasta 9 puntos.*

d) *Plan de mantenimiento del equipamiento. Hasta 8 puntos.*

### **Parámetros de puntuación**

*Para cada uno de los 4 puntos anteriores, la puntuación se otorgará de acuerdo con los siguientes parámetros:*

- *Descripción exhaustiva de los aspectos a abordar, completa identificación y exposición de los mismos: 100% puntuación.*
- *Descripción adecuada, pero incompleta en algunos aspectos: 70% puntuación.*
- *Descripción poco detallada en cuanto a las necesidades a satisfacer: 40% puntuación.*
- *La no referencia de los aspectos a abordar o referencia a éstos con errores manifiestos: 0% puntuación.*

Vista la documentación aportada por los licitadores en el SOBRE Nº 2: CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR.

En primer lugar, se observa que, el licitador **D<sup>a</sup>. JOSEFA MARTINEZ CANOVAS**, ha incluido en el sobre nº 2 la documentación que debía ser incorporada en el sobre nº 3, por lo que siguiendo lo establecido en el punto 9.1 del Pliego de Cláusulas Administrativas (“Se excluirá del procedimiento de licitación a aquellos licitadores que incorporen en el Sobre nº 2 documentación que deba ser objeto de evaluación posterior y que deba ser incorporada en el Sobre nº 3”), **se propone la exclusión de éste licitador.**





Respecto al resto de licitadores, para la valoración de las ofertas presentadas, se emite el siguiente **INFORME TÉCNICO**:

**CRITERIO. Gestión y Mantenimiento del equipamiento. Hasta 35 puntos**

Para su valoración se establecen los siguientes subcriterios, con la valoración que a continuación se detalla:

**a) Catálogo de menús y productos a ofertar, con especial atención a productos locales y de producción sostenible. Hasta 9 puntos.**

LICITADOR	OFERTA	PUNTUACIÓN
<b>Ma FUENSANTA LÓPEZ CASCALES</b>	<p>Desarrolla un completo catálogo de menús a ofertar, a través de la Carta del Restaurante (Aperitivos fríos, Aperitivos calientes, Tapas, etc.), incluyendo menú del día, fotos de algunos platos, y carta del restaurante en inglés.</p> <p>Contiene un apartado específico para Platos tradicionales de Sierra Espuña, y un programa de sostenibilidad en los alimentos, que da prioridad a adquisición de productos locales, de temporada, ecológicos, saludables y de comercio justo.</p>	<p>Descripción adecuada, pero incompleta en algunos aspectos: 70% puntuación</p> <p><b>6,3 puntos</b></p>
<b>ECOESPUÑA&amp;LA HOJARASCA, S.L.</b>	<p>Desarrolla un completo catálogo de menús a ofertar, a través de la Carta del Restaurante, en castellano e inglés (Entrantes, Ensaladas, Comidas por encargo, Arroces-Paellas, etc.), menú ovolactovegetariano y vegano, bocadillos, menú del día, y carta del restaurante en inglés. Incluye todos los precios.</p> <p>Contiene un apartado en la portada que hace referencia a Slow Food. Productos de proximidad, haciendo referencia a la marca Territorio Sierra Espuña.</p> <p>Incluye Menús específicos y detallados para el Aula de Naturaleza adyacente (Campamentos y Programa de Educación Ambiental). En el caso de los alérgenos, detalla recetas, ingredientes, y su adaptación a las principales patologías alimentarias.</p>	<p>Descripción exhaustiva de los aspectos a abordar, completa identificación y exposición de los mismos: 100% puntuación</p> <p><b>9 puntos</b></p>
<b>ACIERTA GLOBAL, S.L.</b>	<p>Desarrolla catálogo de menús (Tapas y Raciones, Ensaladas, Segundo Plato, etc.).</p> <p>Incluye productos locales para tienda física (alfarería, jabones, alimentación local, merchandising, complementos, etc.).</p> <p>Incluye página web con tienda online, y alquiler de bicicletas de montaña.</p>	<p>Descripción adecuada, pero incompleta en algunos aspectos: 70% puntuación</p> <p><b>6,3 puntos</b></p>





**b) Proyecto decorativo del equipamiento, con especial atención a la aplicación de la imagen corporativa del Parque en todos los elementos del equipamiento. Hasta 9 puntos.**

LICITADOR	OFERTA	PUNTUACIÓN
<p><b>M<sup>a</sup> FUENSANTA LÓPEZ CASCALES</b></p>	<p>Contiene compromiso de que todos los elementos del equipamiento serán personalizados con la imagen corporativa del Parque Regional.</p> <p>Describe propuestas decorativas diferenciadas para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Expositor frigorífico en el Hall: jamoneros, expositor frigorífico (para degustar/para llevar), botellero (vinos, licores, y para llevar aceites, miel, conservas, etc., encimera pedidos).</li> <li>-Expositor para suvenir: vitrina merchandising, suvenir, etc., todos con la marca S<sup>a</sup> España.</li> <li>-Nueva barra en el interior del Hall: barra complementaria a la existente, colocada a lo largo de las 3 ventanas del lateral norte.</li> <li>-Barra-Bar existente: se configura como espacio de gestión, dirección y administración de todos los servicios.</li> <li>-Aseos: limpios, revisados y repasados continuamente.</li> <li>-Comedor o sala principal: descargada de mobiliario, con ambientes diferenciados.</li> <li>-Cocina: propone añadir fogones de leña para arroces, carnes y guisos tradicionales.</li> <li>-Terraza "Los Tres Pinos": colocación de 15 mesas y 60 taburetes altos.</li> <li>-Terraza 2 asientos de piedra: mesas cuadradas 4 comensales, más mesas redondas 8 o 10 comensales, con sombrillas. Separación de aparcamiento con grandes maceteros. Unión de terrazas con 4 escalones.</li> <li>-Terraza rectangular existente: mesas y sillas acogedoras, manteles diferentes, bajo platos, y zona colación de plantas.</li> </ul>	<p>Descripción adecuada, pero incompleta en algunos aspectos: 70% puntuación</p> <p><b>6,3 puntos</b></p>
<p><b>ECOESPUÑA&amp;LA HOJARASCA, S.L.</b></p>	<p>Plantea decorar con mobiliario rústico y flexible para crear diferentes ambientes a demanda del usuario. Propone actuaciones siguiendo este orden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Acciones de acondicionamiento, pintura y albañilería.</li> <li>-Limpieza profunda interior y exterior.</li> <li>-Instalación y acondicionamiento mobiliario.</li> </ul> <p>Describe por dependencias los distintos elementos, incluyendo fotos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Comedor: mesas y sillas de madera, mueble de madera y cámara frigorífica, punto de venta con expositor vitrina de 4 puertas para productos de la zona (marca Territorio S<sup>a</sup> España), cámara frigorífica postres, lámparas colgantes bajo</li> </ul>	<p>Descripción adecuada, pero incompleta en algunos aspectos: 70% puntuación</p> <p><b>6,3 puntos</b></p>

14.07/2020.15.00.21

14.07/2020.14.33.23 MARTINEZ FERNANDEZ, JUAN FAUSTINO

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-38913f4b-5d72-4a8c-1a69-0050509b6280





14.07/2020.15.00.21

14.07/2020.14.33.23 MARTINEZ FERNANDEZ, JUAN FAUSTINO

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-38913f4b-c5d2-4a8c-1a69-00505096280

	<p>consumo.</p> <p>-Porche: mesas de madera y sombrillas.</p> <p>Propone utilizar el comedor como sala expositiva para poner en valor el Parque y otros espacios naturales: Paisajes de Espuña, Costumbres y tradiciones, Mariposas de Espuña, Historia de las repoblaciones, y Cartografía antigua de Espuña.</p> <p>Propone celebrar cada año un concurso fotografía con distintos premios y exposición final en el comedor.</p> <p>Se compromete a usar la imagen corporativa del Parque en todos los elementos, en concreto: panel acciones CETS, y panel descriptivo globalidad proyecto paraje las Alquerías: huerta, Aula, Albergue, todo bajo el paraguas de la CETS, Q de Calidad, y proyecto Espuexperiencias.</p> <p>Propone eslogan en pared central del restaurante: Bienvenidos a vuestro Territorio, Te ayudamos a que lo disfrutes.</p> <p>Plantea dar a conocer la música local.</p> <p>Propone decoración especial según temporada: navidad, Halloween, floración almendro, nieve, etc.</p> <p>Plantea ilustrar un espacio mural para sensibilizar en determinados días mundiales: medio ambiente, agua, aves, salud, etc.</p> <p>Se compromete a realizar la decoración, en primera instancia, con elementos naturales, ecológicos, reciclados, etc.</p>	
<p><b>ACIERTA GLOBAL, S.L.</b></p>	<p>Expone acciones para:</p> <p>-Fachada, terraza, ropa laboral y menaje: cartel iluminado, cartel horario y teléfono, 4 papeleras, sombrillas, ropa de trabajo, platos y servilletas, panel informativo del Parque Regional. Todo ello con el nombre/logo del restaurante y el logo del Parque Regional.</p> <p>-Zona Huerto-Taller ecológico: cartel identificativo con el nombre/logo del restaurante y el logo del Parque Regional. Incluirá plantación ecológica (tomates, pepinos, berenjenas, etc., plantas aromáticas) que se utilizará en el restaurante.</p> <p>-Parking: punto de recarga de vehículos eléctricos (turismos y bicicletas) con cartel identificativo con el logo del restaurante y el logo del Parque Regional.</p>	<p>Descripción poco detallada en cuanto a las necesidades a satisfacer: 40% puntuación</p> <p><b>3,6 puntos</b></p>





c) Organización y desarrollo de jornadas especiales (voluntariado ambiental, jornadas gastronómicas, etc.), acordes a los objetivos de conservación del Parque Regional. Hasta 9 puntos.

	OFERTA	PUNTUACIÓN
<b>M<sup>a</sup> FUENSANTA LÓPEZ CASCALES</b>	<p>La propuesta se desarrolla a través de los siguientes puntos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Voluntariado ambiental: Expone un compromiso genérico según lo expuesto en el apartado 3.3 del PPT, no planteando acciones concretas.</li> <li>-Jornadas Gastronómicas: jornadas de cocina local, incorporando a la carta aquellos platos más valorados, e incluyendo reconocimiento (diploma y foto a exponer en restaurante).</li> <li>-Premio Literario “Los Donceles”: género novela, cuento y cuento infantil; para los autores reconocimiento público y premio económico; sufraga coste total con participación de entidades públicas y privadas; incluye colaboración de conocido escritor murciano.</li> <li>-Premio Pintura al Aire Libre “Los Donceles”: tema P.R. Sierra Espuña; categorías adulto y niño; desarrollo similar al premio literario, incluyendo colaboración de un gran pintor murciano.</li> <li>-Cenas con Encanto en S<sup>a</sup> Espuña: primavera-verano, con música en directo (chelo, violín, etc.); en terrazas exteriores.</li> <li>-Niños con Síndrome de Down: propuesta de colaboración con entidades, organización de jornadas especiales.</li> </ul>	<p>Descripción exhaustiva de los aspectos a abordar, completa identificación y exposición de los mismos: 100% puntuación</p> <p><b>9 puntos</b></p>
<b>ECOESPUÑA&amp;LA HOJARASCA, S.L.</b>	<p>Plantea de manera detallada el desarrollo de las siguientes jornadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Jornada Gastronómica “Seteando”: en otoño ruta micológica y posterior degustación de setas.</li> <li>-Jornada “La Fiesta de la Cosecha”: en época de recolección de la Huerta de Alquerías, visita interpretativa a la Huerta, y degustación de platos procedentes de dicha Huerta. Incluye talleres para mayores (semillas) y pequeños (castañeta).</li> <li>-Jornadas de avituallamiento al voluntariado ambiental: apoyo con menú especial a los participantes en las jornadas de voluntariado que se desarrollan desde el Aula de Naturaleza. Incluye 4 jornadas de acondicionamiento y restauración de senderos próximos.</li> <li>-Jornada especial almuerzo Espu-Experiencias. Para todos los participantes en estas actividades (espuendas, espubike, espuaves, espuroad, etc.).</li> <li>-Jornada Fin de Semana la Noche en Vela (Aledo): menú especial fin de semana, contextualizado para dar acogida a los numerosos visitantes de esta actividad.</li> </ul>	<p>Descripción exhaustiva de los aspectos a abordar, completa identificación y exposición de los mismos: 100% puntuación</p> <p><b>9 puntos</b></p>





14.07/2020.15.00.21

14.07/2020.14.33.23 MARTINEZ FERNANDEZ, JUAN FAUSTINO

MUNOZ COBBALAN, ANDRES

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-34913f4b-c5d2-4a8c-1a69-00505696280

	<p>-Jornada especial Festival de música antigua: menú especial fin de semana, para participantes en esta actividad.</p> <p>-Jornada “Raíces”: veladas nocturnas con cena y música tradicional en directo, dirigida por prestigioso músico folk.</p> <p>-Jornada “De tú a tú”: velada nocturna con cena y monólogo por humorista reconocido.</p> <p>-Jornada de puertas abiertas Restaurante &amp; Aula Naturaleza: para dar a conocer el proyecto integral del Aula, Albergue, Huerta y Restaurante. Se plantean 4 jornadas.</p> <p>Por último, exponen plan de comercialización para el fomento de estas jornadas, que desarrolla: situación de partida, enfoque y objetivos, estrategia de marketing e imagen corporativa.</p>	
<p><b>ACIERTA GLOBAL, S.L.</b></p>	<p>La propuesta se desarrolla a través de las siguientes propuestas genéricas:</p> <p>-Jornadas Medio Ambiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jornadas de educación e interpretación ambiental y cultural: con grupos, colegios, asociaciones, rutas circulares para conocer España, entre 30 minutos y 2 horas. Talleres plantación y reforestación en espacios autorizados. Actividades en el Huerto Ecológico. Todo con monitores.</li> <li>• Jornadas de oficios locales: con grupos, colegios, asociaciones, un fin de semana al mes de 10 a 14 h., con alfareros locales. Talleres participativos de alfarería.</li> <li>• Jornadas de Apicultura: con grupos, colegios, asociaciones, charlas y talleres participativos del proceso de producción y recolección de la miel. Platos y degustaciones con miel.</li> </ul> <p>-Jornadas Gastronómicas (Matanza del cerdo blanco): Charlas con un experto en matanza y nutricionista de elaboración de embutidos tradicionales. Degustaciones. Una vez al mes, en noviembre y febrero.</p> <p>-Rutas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rutas de senderismo con monitor: para grupos, colegios, asociaciones para conocer la historia (La Bastida, Pozos de la Nieve, Sanatorio, etc.) y otros lugares (Estrecho Arboleja, Cueva Moneda, etc.). Duración 2-3 horas, finalizando con degustación de platos en el restaurante.</li> <li>• Rutas de Mountainbike: En colaboración con <a href="http://www.terrasport.es">www.terrasport.es</a>, una vez cada dos meses circuitos y rutas para diferentes edades.</li> </ul>	<p>Descripción exhaustiva de los aspectos a abordar, completa identificación y exposición de los mismos: 100% puntuación <b>9 puntos</b></p>





d) Plan de mantenimiento del equipamiento. Hasta 8 puntos.

LICITADOR	OFERTA	PUNTUACIÓN
<b>M<sup>a</sup> FUENSANTA LÓPEZ CASCALES</b>	<p>La propuesta se desarrolla a través de:</p> <p>-Programa de Sostenibilidad de las Cosas: de manera genérica se compromete al uso de productos no contaminantes, maximizando la utilización de envases retornables; establece compromisos genéricos de eficiencia energética (aire acondicionado, lámparas de bajo consumo, placas solares, y control de la ventilación). En cuanto a la gestión del agua se compromete a consumo responsable, con dosificadores. Formación del personal.</p> <p>-Plan de mantenimiento del equipamiento: plantea compromiso genérico de actuación conforme al apartado 2.2 del PPT.</p> <p>-Limpieza y gestión de residuos: se compromete a tener un responsable de limpieza y mantenimiento, incluyendo sus funciones genéricas; expone tratamiento de desinsectación, desinfección y desratización, según normativa aplicable. Escrupulosa y permanente limpieza y otros sistemas de prevención, como aparatos electrónicos anti insectos y roedores; reciclaje de productos desechables, con todos los elementos preceptivos para una clasificación diferenciada según tipo de residuos. Vaciado de contenedores en coordinación con el servicio de recogida municipal.</p> <p>-Obras e instalaciones-Mantenimiento y reparación: compromiso de cumplimiento de lo establecido en el punto 4.7 del PPT.</p>	<p>Descripción adecuada, pero incompleta en algunos aspectos: 70% puntuación</p> <p><b>5,6 puntos</b></p>
<b>ECOESPUÑA&amp;LA HOJARASCA, S.L.</b>	<p>Desarrollado de manera detallada y exhaustiva a través del Plan de Limpieza y Mantenimiento del Equipamiento. Incluye:</p> <p>-Limpieza y mantenimiento de cocina: detalla las instalaciones (zonas diferenciadas anti contaminación cruzada, principio de marcha adelante, elaboración en cadena, lavabos diferentes, lavamamos suficientes, evitación de materiales que acumulen polvo, ventanas con tela metálica, superficies lisas impermeables y resistentes); limpieza de utensilios de cocina, diferenciado lavado a mano y sus requisitos, lavado con lavavajillas, y lavado de grandes recipientes de comida; limpieza diaria de cocina, con la descripción detallada del proceso.</p> <p>-Limpieza de comedor: describe el punto de partida de las instalaciones (libre de plagas, humos, polvo, malos olores, etc.); higiene del personal, detalla aspectos como control médico periódico de manipuladores de alimentos, detalla proceso higiene personal, especialmente lavado de manos; describe hábitos de higiene estrictos para los manipuladores, incluyendo vestimenta y disposición de</p>	<p>Descripción exhaustiva de los aspectos a abordar, completa identificación y exposición de los mismos: 100% puntuación</p> <p><b>8 puntos</b></p>

14.07/2020.14.33.23 MARTINEZ FERNANDEZ, JUAN FAUSTINO  
 Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-38913f4b-c5d2-4a8c-1a69-00505096280





14.07/2020.15.00.21

14.07/2020.14.33.23 MARTINEZ FERNANDEZ, JUAN FAUSTINO

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-34913f4b-c5f2-4a8c-1a69-00505096280



	<p>lavamanos de accionamiento no manual.</p> <p>-Utillaje y elementos de trabajo, establece normas y requisitos materiales para la limpieza de superficies en contacto con alimentos, propone retirada de materiales agrietados, maquinaria desmontable y fácil de limpiar, en especial batidora y picadora, propone técnica basada en aplicación medios físicos y desinfección, limpieza de superficies, utensilios, etc. diaria.</p> <p>-Controles que se llevarán a cabo: Procedimiento de Autocontrol según normativa vigente, se compromete a aplicar este sistema permanente de autocontrol a todos los niveles a través de fichas; establece los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico; se pondrá en marcha el programa de limpieza y desinfección, y un programa de desinsectación y desratización para el que se adjunta cronograma de aplicación.</p> <p>- Protocolo detallado para las acciones de limpieza y mantenimiento: a través de una tabla detalla las acciones a llevar en cada zona o elemento, incluyendo método, temperatura del agua, presión, frecuencia, recomendaciones, etc.</p> <p>- En anexo, adjunta detalladamente las fichas para el seguimiento de todas las acciones previstas en el Plan, incluyendo las instrucciones para su cumplimentación: listado de proveedores, recepción materias primas, control de temperaturas, programa de limpieza y desinfección por zonas (cocina, almacén, cámaras, etc.), registro de limpieza, registro de mantenimiento, y revisión general por zonas (cocina, almacén, servicios, vestuarios, higiene personal, etc.).</p>	
<p><b>ACIERTA GLOBAL, S.L.</b></p>	<p>La propuesta se desarrolla a través de un listado genérico que incluye:</p> <p>-Tareas de limpieza diaria: paredes, parrilla, equipos, desinfectar área de preparación, lavabos, etc.</p> <p>-Tareas de limpieza semanal: hornos, refrigeradores, alfombras, etc.</p> <p>-Tareas de limpieza mensuales: lámparas, decoración, techos, paredes, ventanas, puertas, restaurante por zonas.</p> <p>-Limpieza de fachada, paredes interiores, terrazas, pluviales: cuidado de revestimiento exterior, puertas, sombrillas, marquesinas, etc. Paredes interiores fregadas cada seis meses, revisión cubierta de terraza cada año, para terraza exterior y pluviales revisión cada 10-15 días.</p> <p>-Limpieza de mesas, sillas, mantelería y cubiertos del restaurante.</p> <p>-Limpieza de barra y salas de comedor: suelos dos veces por turno, aprovechando momentos de menor afluencia;</p>	<p>Descripción poco detallada en cuanto a las necesidades a satisfacer: 40% puntuación</p> <p><b>3,2 puntos</b></p>



	<p>barras, encimeras, espejos o estantes, limpieza continua de polvo, grasa, derrames, etc.</p> <p>-Limpieza de baño o aseos: acciones constantes de limpieza, reposición de papel higiénico, jabón de manos, etc. Se hará por cada turno de comidas. Incluye empresa homologada para el control de plagas, desinsectación y desratización, cada año o seis meses.</p> <p>-Contenedores de basura diferenciados por tipo de residuo, limpiados una vez por semana.</p> <p>-Instalación eléctrica, revisiones de baja tensión y luminaria: de forma anual o cada seis meses, por técnico cualificado, y cuando se produzca alguna rotura.</p> <p>-Instalación y elementos de fontanería, anual o cada seis meses, por técnico cualificado, y cuando se produzca alguna rotura.</p> <p>-Sistema de depuración biológico, por empresa homologada.</p> <p>- Extintores, según normativa.</p> <p>-Vigilancia, se colocarán cámaras en el interior y exterior del equipamiento con aplicación móvil de seguimiento.</p>	
--	---	--

**VALORACIÓN FINAL CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORABLES MEDIANTE JUICIOS DE VALOR**

En base a la valoración de los subcriterios anteriores, y por suma de sus valores numéricos, se llega al valor numérico final del CRITERIO: Gestión y Mantenimiento del equipamiento, según se establece en el cuadro siguiente:

SUBCRITERIO	VALORACIÓN				TOTAL
	a)	b)	c)	d)	
<b>M<sup>a</sup> FUENSANTA LÓPEZ CASCALES</b>	6,3	6,3	9	5,6	<b>27,2</b>
<b>ECOESPUÑA&amp;LA HOJARASCA, S.L.</b>	9	6,3	9	8	<b>32,3</b>
<b>ACIERTA GLOBAL, S.L.</b>	6,3	3,6	9	3,2	<b>22,1</b>

EL TÉCNICO RESPONSABLE-DIRECTOR CONSERVADOR. Fdo.: Andrés Muñoz Corbalán.

**VºBº**, EL SUBDIRECTOR GENERAL DE PATRIMONIO NATURAL Y CAMBIO CLIMÁTICO. Fdo.: J. Faustino Martínez Fernández.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRONICAMENTE AL MARGEN

14.07/2020.14.33.23 | MARTÍNEZ FERNÁNDEZ, JUAN FAUSTINO  
 Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-38913f4b-5d72-4a8c-1a69-00505096280





Expte.: 9/20

**ACTA DE EXAMEN DEL INFORME VALORANDO LA DOCUMENTACION  
CONTENIDA EN EL SOBRE N° 2, DOCUMENTACION ACREDITATIVA DE LOS  
CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN SUSCEPTIBLES DE UN JUICIO DE VALOR**

**EL PRESIDENTE:**

El Secretario General

D. Víctor Martínez Muñoz

**INTERVENTORA:**

D<sup>a</sup>. Encarnación Matencio Hernández

**ASESORA JURIDICA:**

D<sup>a</sup>. María de Castillo Elejabeytia-Gómez

**VOCAL:**

D. Martín López Sandoval

Técnico D. Gral Medio Natural

**EL SECRETARIO:**

D. Javier Falcón Ferrando

Jefe de Servicio de Contratación

En Murcia, siendo las 09:00 horas del día diecisiete de julio de dos mil veinte, se reúne en las dependencias de la Secretaría General, la Mesa de Contratación, compuesta por las personas relacionadas al margen, para el examen del informe elaborado valorando la documentación del sobre nº 2, conteniendo la documentación acreditativa de los criterios de adjudicación susceptibles de un juicio de valor, presentado al contrato de concesión de servicios por procedimiento restringido **“CONCESIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE LOS DONCELES EN EL PARQUE REGIONAL DE SIERRA ESPUÑA”**.

Señalar en este momento que todos los integrantes de la Mesa declaran que no concurre en ellos ninguna circunstancia que haga incompatible su presencia en la Mesa.

Iniciado el acto por el Sr. Presidente se procede a la puesta en común de los datos contenidos en el informe elaborado por la Dirección General proponente, que se anexa a esta acta, y cuyo resultado global es el siguiente:

SUBCRITERIO	VALORACIÓN				TOTAL
	Menús	Proy. decorativo	Jornadas	Manten. Equipam.	
M <sup>a</sup> FUENSANTA LÓPEZ CASCALES	6,3	6,3	9	5,6	<b>27,2</b>
ECOESPUÑA&LA HOJARASCA, S.L.	9	6,3	9	8	<b>32,3</b>
ACIERTA GLOBAL, S.L.	6,3	3,6	9	3,2	<b>22,1</b>

Comprobado el mismo, se aprueba tal informe y se acuerda la convocatoria de la Mesa pública para la apertura del sobre nº 3 de todas las licitadoras el próximo jueves 23 de julio, que comenzará con la lectura de la puntuación obtenida en el sobre nº 2 que refleja este informe y con la explicación de la exclusión de la licitadora D<sup>a</sup>. Josefa Martínez Cánovas.

No teniendo más asuntos que tratar y siendo las 09:30 horas, se levanta la sesión.

17/07/2020 10:34:42 | MATENCIO HERNANDEZ, ENCARNACION | 17/07/2020 10:34:42 | LOPEZ SANDOVAL, MARTIN | 17/07/2020 11:46:53 | MARTINEZ MUÑOZ, VICTOR MANUEL | 17/07/2020 10:21:21 | FALCON FERRANDO, JAVIER | 17/07/2020 11:06:53 | DE CASTILLO ELEJABEYTIA GOMEZ, MARIA

Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-634429f-c812-a637-5b0e-0050569534e7





Expte.: 9/20

## ACTA DE APERTURA DE DOCUMENTACION DEL SOBRE N° 3

### PRESIDENTE:

El Secretario General

D. Víctor Martínez Muñoz

### INTERVENTORA DELEGADA:

D<sup>a</sup>. Encarnación Matencio Hernández

### ASESORA JURIDICA:

D<sup>a</sup> María de Castillo-Elejabeytia Gómez

### VOCAL:

D. Martín López Sandoval

Técnico D. Gral. Medio Natural

### SECRETARIO:

D<sup>a</sup>. Carmen M<sup>a</sup> Aznar Ataz

Jefa de Sección de Contratación

En Murcia, siendo las 10:00 horas del veintitrés de julio de dos mil veinte, se reúne en las dependencias de la Secretaría General, sita en la Plaza de Juan XXIII, la Mesa de Contratación, compuesta por las personas relacionadas al margen, para la apertura de las ofertas económicas y las mejoras contenidas en los sobres n° 3 de los licitadores presentados y admitidos al contrato de concesión de servicios “**CONCESIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE LOS DONCELES EN EL PARQUE REGIONAL DE SIERRA ESPUÑA**”.

Señalar en este momento que todos los integrantes de la Mesa declaran que no concurre en ellos ninguna circunstancia que haga incompatible su presencia en la Mesa.

Iniciado el acto por el Sr. Presidente, se procede a comunicar a los asistentes la exclusión de la oferta presentada por D<sup>a</sup> Josefa Martínez Cánovas, al haber introducido documentación que únicamente debía figurar en el sobre n° 3, en el sobre n° 2.

Posteriormente, se pasa a la lectura del informe valorando la documentación contenida en los sobres n° 2, criterios de adjudicación valorables mediante juicio de valor para, después y sin intervención de los asistentes, pasar a la apertura del sobre n° 3 conteniendo las ofertas económicas y del incremento en las mejoras en el régimen de apertura, cuyo resultado es el siguiente:

17/08/2020 13:29:04

17/08/2020 12:48:58 MARTINEZ MUÑOZ, VICTOR MANUEL

01/09/2020 12:42:50

17/08/2020 12:41:59 MATENCIO HERNANDEZ, ENCARNACION

01/09/2020 10:09:35 DE CASTILLO ELEJABEYTIA GOMEZ, MARIA

LOPEZ SANDOVAL, MARTIN

Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-04f8d5c-e4f0-2444-8a0b-00505696b280



Nº	EMPRESA	OFERTA ECONOMICA	MEJORAS EN EL REGIMEN DE APERTURA	SOBRE 2
1	FUENSANTA LOPEZ CASCALES	4.000,00...22,86 ptos.	19	27,2
2	ECOESPUÑA&LA HOJARASCA, S.L	2.550,00...14,57 ptos.	19	32,3
3	ACIERTA GLOBAL, S.L.	7.000,00...40,00 ptos.	19	22,1

No teniendo ninguna pregunta por parte de los asistentes, ni más asuntos que tratar y pendiente del cálculo de las posibles bajas temerarias y siendo las 10:25 horas, se levanta la sesión.





Expte.: 9/20

**ACTA DE EXAMEN DEL INFORME DE VALORACIÓN TOTAL Y DEL  
 CÁLCULO DE BAJAS TEMERARIAS**

**PRESIDENTE:**

El Secretario General

D. Víctor Martínez Muñoz

**INTERVENTORA DELEGADA:**

D<sup>a</sup>. Encarnación Matencio Hernández

**ASESORA JURIDICA:**

D<sup>a</sup> María de Castillo-Elejabeytia Gómez

**VOCAL:**

D. Martín López Sandoval

Técnico D. Gral. Medio Natural

**SECRETARIO:**

D. Javier Falcón Ferrando

Jefe de Servicio de Contratación

En Murcia, siendo las 10:00 horas del tres de agosto de dos mil veinte, se reúne en las dependencias de la Secretaría General, sita en la Plaza de Juan XXIII, la Mesa de Contratación, compuesta por las personas relacionadas al margen, para el examen del informe elaborado con la valoración total y el cálculo de las bajas temerarias de las ofertas presentadas al contrato de concesión de servicios **“CONCESIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE LOS DONCELES EN EL PARQUE REGIONAL DE SIERRA ESPUÑA”**.

Señalar en este momento que todos los integrantes de la Mesa declaran que no concurre en ellos ninguna circunstancia que haga incompatible su presencia en la Mesa.

Iniciado el acto por el Sr. Presidente, se procede a la lectura del informe valorando la documentación contenida en los sobres nº 2, criterios de adjudicación valorables mediante juicio de valor y del sobre nº 3 conteniendo las ofertas económicas y del incremento en las mejoras en el régimen de apertura, cuyo resultado es el siguiente:

Nº	EMPRESA	OFERTA ECONOMICA	MEJORAS EN EL REGIMEN DE APERTURA	SOBRE 2
1	FUENSANTA LOPEZ CASCALES	4.000,00...22,86 ptos.	19	27,2
2	ECOESPUÑA&LA HOJARASCA, S.L	2.550,00...14,57 ptos.	19	32,3
3	ACIERTA GLOBAL, S.L.	7.000,00...40,00 ptos.	19	22,1

17/08/2020 12:50:05 | MARTINEZ MUÑOZ, VICTOR MANUEL  
 17/08/2020 12:50:05 | MATENCIO HERNANDEZ, ENCARNACION  
 17/08/2020 12:50:05 | DE CASTILLO ELEJABEYTIA GOMEZ, MARIA  
 17/08/2020 12:50:05 | DE CASTILLO ELEJABEYTIA GOMEZ, MARIA  
 17/08/2020 12:50:05 | FALCON FERRANDO, JAVIER  
 17/08/2020 12:50:05 | LOPEZ SANDOVAL, MARTIN

Este es un documento electrónico archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los textos de firma se muestran en los recuadros.  
 Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-079-0919-ecf0-cb5-d317-0050569b3467



Para la determinación de las ofertas anormales, en primer lugar, se calcula el incremento ofertado por los licitadores sobre el canon mínimo (600 €), y a continuación su media, resultando 3.916,67 €. Al aplicarle el 50% superior, se obtiene una cifra de 5.875,00.

Por tanto, se considera incurso en temeridad o desproporcionalidad la oferta de ACIERTA GLOBAL, S.L.

A esta licitadora se le solicitará justificación, de conformidad al art. 149 LCSP.

No teniendo más asuntos que tratar y siendo las 10:20 horas, se levanta la sesión.





## INFORME

Asunto: **INFORME TÉCNICO VALORACIÓN SOBRE Nº 3 Y OFERTAS PRESUNTAMENTE ANORMALES: CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULAS AUTOMÁTICAS**

CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL RESTAURANTE “LOS DONCELES” EN EL PARQUE REGIONAL DE SIERRA ESPUÑA

Nº Expediente: 9/20

Visto el procedimiento de contratación del EXPTE 9/20 CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL RESTAURANTE “LOS DONCELES” EN EL PARQUE REGIONAL DE SIERRA ESPUÑA.

Visto el punto K (CRITERIOS DE LICITACIÓN Y ADJUDICACIÓN) del Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares del referido expediente de contratación, según el cual se establece lo siguiente:

### 1.- VALORABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULAS AUTOMÁTICAS. Hasta 65 puntos.

#### 1.A. Mejora del importe del canon. Hasta 40 puntos:

Se asignarán 0 puntos a la oferta que coincida con el canon mínimo (600 euros/año), y 40 a la que oferte el canon de mayor importe, interpolándose linealmente para obtener la puntuación del resto de las presentadas, según la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación de la oferta a valorar} = \frac{\text{Canon de la oferta a valorar} \times 40}{\text{Canon de mayor importe ofertado}}$$

#### 1.B. Mejora en el régimen de apertura. Hasta 25 puntos:

Hasta 25 puntos por la mejora en el régimen de apertura establecido en el punto 4.4. del Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares, según los siguientes criterios:

- **Régimen de apertura anual:** Quincena adicional de prestación de servicio, respecto al mínimo de 10 meses anuales establecidos: 4 puntos por cada quincena adicional, hasta un máximo de 16 puntos.
- **Régimen de apertura semanal:** Día de semana adicional de prestación de servicio, respecto al mínimo de 3 días de apertura en días de semana establecidos: 3 puntos por cada día adicional, hasta un máximo de 6 puntos.
- **Régimen de apertura diario:** Hora adicional de prestación de servicio respecto al mínimo de 11 horas diarias establecidas: 1 punto por cada hora adicional, hasta un máximo de 3 puntos.

Vista la documentación aportada por los licitadores en el SOBRE Nº 3: CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORABLES MEDIANTE FÓRMULAS AUTOMÁTICAS, emite el siguiente **INFORME TÉCNICO:**

30.07/2020.13.57.56 | MARTINEZ FERNANDEZ, JUAN FAUSTINO | 30.07/2020.23.41.24





**CRITERIO. 1.A. Mejora del importe del canon. Hasta 40 puntos**

Siguiendo la fórmula establecida, para cada canon ofertado, se obtiene la siguiente puntuación:

LICITADOR	OFERTADO SIN IVA (€)	PUNTUACIÓN
M <sup>a</sup> FUENSANTA LÓPEZ CASCALES	4.000,00	22,86
ECOESPUÑA&LA HOJARASCA, S.L.	2.550,00	14,57
ACIERTA GLOBAL, S.L.	7.000,00	40,00

**CRITERIO.1.B. Mejora en el régimen de apertura. Hasta 25 puntos**

Siguiendo los criterios establecidos, para cada régimen de apertura adicional ofertado (anual, semanal y diario), se obtiene la siguiente puntuación:

LICITADOR	ANUAL		SEMANAL		DIARIO		TOTAL
	OFERT.	PUNT.	OFERT.	PUNT.	OFERT.	PUNT.	
M <sup>a</sup> FUENSANTA LÓPEZ CASCALES	4 quincenas adicionales	16	0 días adicionales	0	3 horas adicionales	3	19
ECOESPUÑA&LA HOJARASCA, S.L.	4 quincenas adicionales	16	0 días adicionales	0	3 horas adicionales	3	19
ACIERTA GLOBAL, S.L.	4 quincenas adicionales	16	0 días adicionales	0	3 horas adicionales	3	19

**VALORACIÓN FINAL CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORABLES MEDIANTE FÓRMULAS AUTOMÁTICAS**

En base a la valoración de los criterios anteriores, y por suma de sus valores numéricos, se llega al valor numérico final de los Criterios Valorables mediante Fórmulas Automáticas, según se establece en el cuadro siguiente:





CRITERIO	VALORACIÓN		TOTAL
	1.A	1.B	
<b>Mª FUENSANTA LÓPEZ CASCALES</b>	22,86	19	41,86
<b>ECOESPUÑA&amp;LA HOJARASCA, S.L.</b>	14,57	19	33,57
<b>ACIERTA GLOBAL, S.L.</b>	40,00	19	59,00

Por otro lado, visto el punto L (CRITERIOS PARA LA DETERMINACIÓN DE LAS OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS) del Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares del referido expediente de contratación, según el cual se establece lo siguiente:

“De conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.2 b) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se considerará que la oferta es presuntamente anormal cuando se cumpla el siguiente parámetro:

- El canon ofertado sea un 50% superior a la media del incremento ofertado por los licitadores”.

Para la determinación de las ofertas anormales, en primer lugar, se calcula el incremento ofertado por los licitadores sobre el canon mínimo (600 €), y a continuación su media, resultando 3.916,67 €. Al aplicarle el 50% superior, se obtiene una cifra de 5.875,00. Por tanto, se consideran ofertas presuntamente anormales aquellas que superen esta cifra, según se expone a continuación:

LICITADOR	OFERTADO SIN IVA (€)	INCREMENTO OFERTADO (€)	MEDIA INCREMENTO OFERTADO (€)	50% SUPERIOR (€)	PRESUNCIÓN ANORMAL
<b>Mª FUENSANTA LÓPEZ CASCALES</b>	4.000,00	3.400,00	3.916,67	5.875,00	NO
<b>ECOESPUÑA&amp;LA HOJARASCA, S.L.</b>	2.550,00	1.950,00			NO
<b>ACIERTA GLOBAL, S.L.</b>	7.000,00	6.400,00			SI

EL TÉCNICO RESPONSABLE-DIRECTOR CONSERVADOR. Fdo.: Andrés Muñoz Corbalán.

VºBº, EL SUBDIRECTOR GENERAL DE PATRIMONIO NATURAL Y CAMBIO CLIMÁTICO. Fdo.: J. Faustino Martínez Fernández.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRONICAMENTE AL MARGEN

30.07/2020.13.57.56 | MARTINEZ FERNANDEZ, JUAN FAUSTINO  
 Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo de la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/sede/verificardocumentos e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-9-833455-4376-4d4b-8935-0050569b34e7

