

RESOLUCIÓN

Visto que:

1. Con la aprobación del Pliego de Condiciones Administrativas Particulares, en adelante PCAP, el 22 de marzo de 2024, se aprobó el procedimiento de licitación “Servicio de Explotación de la Cafetería-Restaurante “BARQ” en las instalaciones gestionadas por la Fundación C.V. MARQ”. (Expdte. - 2024/FMARQ/202).
2. El 25 de marzo de 2024 se publicó el anuncio de la licitación en la Plataforma de Contratación del Estado, presentándose, en tiempo y forma, una sola plica suscrita por la mercantil PUERTA BONITA, S.L.
3. Tras abrir el sobre nº 1, el 10 de abril de 2024, y admitirse la plica, el 23 de abril de 2024, se procedió el mismo día a la apertura del sobre nº 2, remitiéndose a los servicios técnicos para su valoración, emitiendo informe el 6 de mayo de 2024, con su remisión a los servicios jurídicos, emitiendo asimismo informe el 8 de mayo de 2024.
4. De la comparación de los Pliegos y del Plan de Trabajo contenido en la plica presentada resulta que.

PPT	PLICA
<p>D. Servicio consistente en la explotación de la cafetería restaurante BARQ</p> <p>1. Objeto. El contratista está obligado a prestar el servicio de cafetería–restaurante en la instalación señalada en el presente pliego, dirigida a los usuarios de la misma. El contratista será responsable del cumplimiento de la normativa de aplicación para el desarrollo de la actividad. En todos los trabajos que se realicen en la cocina, barra, terraza y recinto de cafetería-restaurante se observarán las normas de seguridad e higiene alimentaria y de seguridad e higiene en el trabajo y prevención de riesgos laborales vigentes en cada momento, siendo responsabilidad del contratista su cumplimiento.</p> <p>(...)</p>	<p>8. PLAN DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</p> <p>Dentro de las funciones y competencias asignadas a las tareas de mantenimiento y conservación se encuentran las siguientes:</p> <p>(...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparación de las instalaciones para la realización de actividades y eventos deportivos (colocación de redes, corcheras, porterías u otros elementos). - Control de suministro de combustible para la instalación de calefacción y agua caliente sanitaria, así como el control del correcto funcionamiento de dichas instalaciones. - Control del correcto funcionamiento de las instalaciones de suministro y evacuación de aguas (duchas, lavabos, inodoros, urinarios, desagües y sumideros). <p>(...)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en relación con el mantenimiento del agua de las piscinas, la prevención de la legionelosis y otros programas de obligado cumplimiento, según instrucciones del coordinador técnico o su responsable directo. (...) ➤ Objetivo del plan de mantenimiento: (...) - Obtener una adecuada calidad del producto servicio. - Contribuir a la seguridad e higiene de las instalaciones deportivas. o Incidir en la calidad de vida de los colaboradores y clientes de la organización deportiva. - Optimizar la imagen y seguridad ambiental de la instalación deportiva. (...) ➤ Descripción tareas a realizar: En el plan de mantenimiento, se deberá planificar, analizar, controlar y evaluar las características específicas de mantenimiento de cada material o equipo y las de la instalación donde están ubicados (edificio, climatología, modelo de gestión, etc.). Podemos establecer la siguiente metodología de trabajo para su implantación en nuestra organización. <ul style="list-style-type: none"> ○ Análisis situación actual (auditoría de la instalación deportiva). ○ Definir política de mantenimiento de la organización. ○ Establecer y definir las necesidades de mantenimiento de las instalaciones. (...) <p>PLAN DE LIMPIEZA</p> <p>La limpieza de las instalaciones comprenderá la totalidad de sus dependencias, así como los pavimentos, puertas, ventanas, cristales, persianas, paredes, techos, aparatos sanitarios, mobiliario y todos aquellos enseres, elementos u objetos que formen parte de dichas instalaciones, poniendo especial énfasis en las zonas de vestuarios, aparatos sanitarios, accesos a los vasos de las piscinas y todas aquellas zonas en las que existan elementos susceptibles de estar en contacto directo con la piel de los usuarios.</p> <p>(...)</p>
--	--

	<p>9. PLAN ATENCIÓN AL CLIENTE El trabajador necesario para dicho puesto deberá tener unas nociones básicas a la hora de realizar las diversas funciones que el puesto requiere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atención e información al público, tanto de manera presencial como de manera telefónica o telemática sobre cualquier cuestión relacionada del uso de las instalaciones, tales como el horario de apertura y cierre, servicios, programas y actividades, competiciones y cualquier otro evento ordinario o extraordinario. Tomar cuenta de las sugerencias o quejas recibidas por parte de los usuarios. - Control de entradas y salidas de las instalaciones por parte de sus usuarios, controlando a su vez el aforo. - Gestión de taquillas. El cobro de los importes correspondientes a los usuarios por la utilización de las instalaciones. - Expedición de carnets o abonos solicitados. - En relación con los cursos y actividades realizados en las instalaciones, realizar las inscripciones, modificaciones y bajas correspondientes.
--	--

Atendiendo que:

1. La cláusula 1.2.1 del PCAP dice que el objeto del contrato son los Servicios de explotación de la Cafetería Restaurante “BARQ” en las instalaciones gestionadas por la FCV MARQ, en los términos y condiciones establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas. El Pliego de Prescripciones Técnicas, en adelante PPT, establece en la prescripción A) que son objeto del presente Pliego las prescripciones técnicas que han de regir en el contrato consistente en la explotación de la cafetería-restaurante “BARQ” en las instalaciones gestionadas por la Fundación C.V. MARQ sitas en la Plaza Dr. Gómez Ulla, s/n. de la ciudad de Alicante. A lo largo del PPT se concretan las prestaciones y características del contrato.
2. El Plan de Trabajo es uno de los medios para valorar la plica presentada cuyo contenido debe ajustarse a los elementos que son objeto de valoración, según la cláusula 4.1.1 del PCAP que dice:
 (...)

Se valorarán los aspectos que mejor garanticen la calidad del servicio con relación al objeto del contrato y el cumplimiento de las obligaciones de la empresa adjudicataria, recogidos en los pliegos. Concretamente las peculiaridades del

servicio a prestar, a tal efecto en la página web <https://www.marqalicante.com/> se pueden examinar las características de las actividades que se desarrollan en las instalaciones de la gestión de la FCVMARQ. En la Memoria se describirán las eventuales propuestas que se pretendan realizar, como la sustitución de mobiliario, vajilla, cubertería, etc., así como propuesta de ampliación del horario de apertura y atención al público, dentro de las limitaciones establecidas por la normativa de aplicación.

El Plan de trabajo debe partir del contenido de los Pliegos en relación al objeto del contrato y al cumplimiento de las obligaciones de la empresa adjudicataria recogidos en los mismos, por tanto el Plan de trabajo no puede contradecir los pliegos, ni establecer prestaciones distintas a las contenidas en estos, pues así resulta del artículo 139.1 de 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*, en adelante LCSP, que dispone que *las proposiciones de los interesados deberán ajustarse a los pliegos y documentación que rigen la licitación*. El examen de la valoración de la plica realizada por los servicios técnicos exige una comparación entre plica y Pliegos, resultando que,

Las instalaciones en las que se debe prestar el servicio, según dispone el PPT, nada tienen que ver con las instalaciones deportivas a las que se refiere la plica, por lo que esta no concuerda con la ubicación de las instalaciones ni las características del servicio que demanda el poder adjudicador. Por tanto, la plica no se ajusta a los pliegos, vulnerando en consecuencia, el citado artículo 139.1 de la LCSP.

3. La plica presentada hace una formulación propia de dos prestaciones: la atención a unas instalaciones deportivas - mediante su mantenimiento y limpieza, etc. y la atención al público, mediante el control de entradas y salidas, taquillas, etc. -; y a un servicio de explotación de cafetería, lo que constituye una incongruencia con los pliegos, no respondiendo a la formulación global, debiéndose calificar la oferta como irregular, por no responder en su formulación a lo establecido en los Pliegos, no siendo congruente con ellos.
4. El artículo 167 e) de la LCSP dispone que “Los órganos de contratación podrán adjudicar contratos utilizando el procedimiento de licitación con negociación en los contratos de obras, suministros, servicios, concesión de obras y concesión de servicios cuando se dé alguna de las siguientes situaciones: (...) e) Cuando en los procedimientos abiertos o restringidos seguidos previamente solo se hubieren presentado ofertas irregulares o inaceptables. (...) Se considerarán irregulares, en particular, las ofertas que no correspondan a los pliegos de la contratación, que se hayan recibido fuera de plazo, que muestren indicios de colusión o corrupción o que hayan sido consideradas anormalmente bajas por el órgano de contratación. Se considerarán inaceptables, en particular, las ofertas presentadas por licitadores que no posean la cualificación requerida y las ofertas cuyo precio rebase el presupuesto del órgano de contratación tal como se haya determinado y documentado antes del inicio del procedimiento de contratación-

A la vista de todo ello,

HE RESUELTO

PRIMERO.- Declarar irregular la oferta presentada por la mercantil Puerta Bonita, S.L.

SEGUNDO.- Declarar desierto el procedimiento de licitación para la contratación del “Servicio de Explotación de la Cafetería-Restaurante “BARQ” en las instalaciones gestionadas por la Fundación C.V. MARQ”, al haberse presentado sólo la plica suscrita por Puerta Bonita, S.L.

TERCERO. - Iniciar la tramitación de un nuevo procedimiento de licitación para la contratación del “Servicio de Explotación de la Cafetería-Restaurante “BARQ” en las instalaciones gestionadas por la Fundación C.V. MARQ”, mediante la modalidad de negociado con publicidad.

En Alicante, en el día de la fecha de la firma digital.

EL DIRECTOR GERENTE

Josep Albert Cortés i Garrido