



**Recursos nº 418/2015 C.A. Región de Murcia 24/2015**  
**Resolución nº 498/2015**

**RESOLUCIÓN DEL TRIBUNAL ADMINISTRATIVO CENTRAL  
DE RECURSOS CONTRACTUALES**

En Madrid, a 29 de mayo de 2015.

**VISTO** el recurso interpuesto por D. A.L.T., en representación de la sociedad SERUNION, S.A contra el acuerdo de adjudicación, de 25 de marzo de 2015, del Concejal del Área de Modernización de la Administración, Régimen Interior, Contratación y Patrimonio, del Ayuntamiento de Cartagena, del contrato de Servicio de cocina y comedor para las escuelas infantiles municipales de Cartagena. Expediente, SE2014/31, el Tribunal ha adoptado la siguiente resolución:

**ANTECEDENTES DE HECHO.**

**Primero.** Resulta del expediente remitido al Tribunal que el contrato de servicios de cocina y comedor de las escuelas infantiles municipales de Cartagena ha sido objeto de publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia de 15 de septiembre de 2014.

**Segundo.** El procedimiento para la celebración del contrato objeto de este recurso se rige por el Real Decreto Legislativo 3/2011 de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (en adelante TRLCSP), el Real Decreto 817/2009 de 8 de mayo, de desarrollo parcial de la Ley 30/2007, de 30 de octubre de Contratos del Sector Público (en adelante RDP) y el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas en tanto no se oponga al TRLCSP ni al RDP; supletoriamente se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las normas de derecho privado.

**Tercero.** En lo que interesa a este recurso, el Pliego de Condiciones Administrativas Particulares (en adelante PCAP) prevé en el número 7.4.1.:



“CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIOS DE VALOR, a los que debe referirse la documentación a aportar en el SOBRE NÚM. 2, a los que se les atribuye una puntuación máxima de 20 puntos, con la siguiente distribución:

- **MEMORIA TÉCNICA** hasta 8 puntos.  
*La puntuación se otorgará atendiendo a:*
  - Organización del servicio, programa del trabajo* .. hasta 2 puntos.
  - Materias primas* . hasta 2 puntos.
  - Elementos técnicos* .... hasta 2 puntos.
  - Relación de menús y características de los mismos* ..... hasta 2 puntos.
- **MEJORAS AL CONTRATO** hasta 12 puntos.

*La puntuación se otorgará a las ofertas de mejoras cuantitativas y/o cualitativas en los menús ofertados: menús en ocasiones festivas y participación en actividades extraescolares.”*

**Cuarto.** El informe, de 18 de febrero de 2015, de la Jefe de la Unidad de Escuelas Infantiles, valora las mejoras ofertadas por la recurrente; así:

*“Mejoras en nutrición*

- 1. Se renovarán los menús y platos para alumnos a efectos de evitar el cansancio de los mismos, a petición del Responsable del servicio de Escuelas Infantiles. No valorable, lo normal es variarlos.*
- 2. Ofrecen posibilidad de repetir: primer plato, segundo plato, ensalada, fruta fresca, postre lácteo, pan y agua mineral el comensal que lo desee. 1º plato en pliego de condiciones, resto valorable.*
- 3. Ofrecen posibilidad de repetir desayuno. Valorable.*
- 4. Ofrecen introducir y complementar el desayuno alternando galletas y pan con sándwiches con pan de molde tierno y fiambres de calidad extra como pavo, queso o jamón dulce. Valorable.*



5. *Ofrecen bolsas pic-nic en caso de excursiones o salidas. Establecido en pliego de condiciones técnicas. No valorable.*
6. *Ofrecen la disposición de transportar los menús elaborados desde sus cocinas centrales a las escuelas, en caso de averías, obras, huelgas de transportes, o de personal o cualquier situación que pueda impedir la elaboración en las cocinas propias de cada escuela infantil. No valorable. Se comprometen a solucionar las comidas ante cualquier incidencia.*
7. *Ofrecen menú de iniciación al triturado con papillas de inicio. Valorable.*
8. *Ofrecen yogur de inicio "MI PRIMER DANONE" como inicio a los alumnos que comienzan a tomar este tipo de productos lácteos. Valorable.*
9. *Ofrecen productos lácteos de la reconocida marca "Danone" en toda su gama (Yogur natural, de frutas, natillas, actimel, etc). No valorable. Ofertan primeras marcas de prestigio y esta es una más.*
10. *Se realizarán todo tipo de menús y dietas especiales (alérgicos, celíacos, diabéticos, menús religiosas, etc) Aportan todos los productos específicos para la confección de los mismos y ponen además a disposición del servicio de Escuelas Infantiles su ficha de petición de dietas especiales. No Valorable. Establecido en Pliego.*
11. *Para la elaboración de los platos utilizan aceite de oliva y para los platos en crudo como ensaladas aceite de oliva virgen extra. No valorable, está en el pliego de condiciones.*
12. *Ofrecen la introducción de pan integral además de pan blanco tradicional. Valorable.*
13. *Ofrecen la posibilidad de realizar postres caseros. Es una posibilidad y no detallada. No valorable.*
14. *Toda la carne que utilizarán es carne fresca de calidad extra. No utilizarán carnes congeladas. No valorable calidad extra, contemplada en Pliego. Valorable fresca.*



15. *Ofrecen variedad de carnes en los menús y en la renovación de los mismos: ternera, pavo, pollo, cordero, cerdo, etc. En menús de pliego de condiciones diferentes tipos de carnes. No valorable.*
16. *Ofrecen variedad de pescados en los menús y en la renovación de los mismos: caella, bacalao, merluza, platija, atún, perca, fogonero, mero, fletán. Diferentes tipos de pescados en menús de pliego de condiciones. No valorable.*
17. *Ofrecen y variarán los ingredientes de las ensaladas con: lechuga, escarola, lombarda, remolacha, tomates, piña, atún, manzana, maíz, zanahoria, brotes de soja, etc. No valorable. No van a servir todos los días la misma ensalada.*
18. *Ofrecen variedad de frutas en su momento de temporada: manzana, pera, plátano, melón, sandía, fresas, naranjas, mandarinas, ciruelas, etc. Es lo lógico para mantener un mínimo de calidad. No valorable. Viene en Pliego.*
19. *Ofrecen mensualmente una fruta de origen ecológico en su momento de temporada. No valorable.*
20. *Ofrecen un menú especial de Navidad. No se especifica el menú, no se puede valorar.*
21. *Ofrecen un menú especial de Pascua. No se especifica el menú, no se puede valorar.*
22. *Ofrecen un menú especial de Fin de Curso. No se especifica el menú, no se puede valorar.*
23. *Ofrecen una chocolatada en Carnaval en cada escuela infantil consistente en vaso de chocolate líquido o chocolatina o porción de chocolate más galletas o bizcochos o similar para todos los alumnos y profesores de cada centro escolar. Bien definido. Valorable.*
24. *Ofrecen un aperitivo en cada centro escolar el día de puertas abiertas "Día del Abuelo" consistente en: aguas, zumos o similar, aperitivos como: patatas, aceitunas, frutos secos, fruta galletas, etc. La composición del mismo se realizará a propuesta*



*de su Jefe de Área responsable del servicio en cada centro escolar y se contemplará para una asistencia del total de alumnos y profesorado de cada centro escolar más cuatro familiares por cada alumno. Bien definido. Valorable.*

*25. Se comprometen a mantener el servicio en las diferentes escuelas, a solicitud de la Unidad de EE.II., aun cuando el número de usuarios sea escaso, incluso en los meses de julio. No valorable. En calendario de Pliego va de Octubre a Julio.*

*Mejoras en calidad operativa, organización y comunicación.*

- 1. Residencia de la Jefa de Área en Cartagena. No valorable, no importa donde resida, sino que cumpla con su trabajo.*
- 2. En las oficinas de Murcia disponen de equipo profesional para resolver cualquier incidencia.*
- 3. Realización de Auditoría interna de calidad e implantación del sistema de APPCC, según normativas de calidad. Prescriptivo. No valorable.*
- 4. Realización de análisis de alimentos, superficies e instrumentos de trabajo por laboratorio independiente, tres anuales. Envío de informes al servicio de Escuelas Infantiles. Prescriptivo. No valorable.*
- 5. Manuales formativos a cada trabajador (manual de bienvenida, manipuladores de alimentos y prevención de riesgos laborales). Obligados por ley. No valorable.*
- 6. Adicionalmente a lo establecido en el pliego de condiciones, SERUNIÓN ha constituido en Centro de Atención al Usuario para atender todas las dudas sobre el equilibrio nutricional de los menús y las sugerencias de los usuarios sobre dichos menús. No significativo para servicio.*
- 7. Ofrecen la posibilidad de dar una charla de nutrición por sus dietistas a los padres de alumnos de las escuelas infantiles que así lo deseen. No valorable. Poco definido: posibilidad*
- 8. Jefa de Área visitará semanalmente los centros. No valorable. Es organización interna de la empresa.*

9. *Se realizará una encuesta de satisfacción en los centros. No valorable.*
10. *Carta de Presentación y Bienvenida a los padres.*
11. *Se facilitarán los menús mensualizados en papel impreso con información nutricional al dorso Establecido en Pliego.*
12. *Recomendaciones de cenas para los padres. Establecido en Pliego.*
13. *Ponen a disposición su portal Web, con actualidad nutricional.*
14. *Ofrecen publicar los menús en su página web.*
15. *Ponen a disposición de la comunidad escolar su Teléfono de Atención al Cliente y su correo electrónico.*

*Más que mejoras, son consecuencias de la aplicación de las nuevas tecnologías.*

16. *Ponen a disposición el servicio de consultoría nutricional. Ya expuesto en punto 6.*
17. *Ofrecen como decoración del comedor carteles de su campaña de frutas, verduras y hábitos deportivos. Valorable.*
18. *Colocación de carteles formativos de procesos en los centros de trabajo. Facilita el trabajo de sus empleados y, aunque redunde en beneficio de los usuarios, no es valorable.*
19. *Dotan al equipo de cocinas de un teléfono móvil. No valorable. Se exige en Pliego.*

*Mejoras en material de equipamiento de cocina y menaje.*

1. *Termómetro de pincho.*
2. *Kit de cloro.*
3. *Organizador (cajas organizadoras para guardar muestras y posteriormente analizar).*
4. *Tablas de corte (de colores, para facilitar la separación de superficies de trabajo).*
5. *Juego de cuchillos de colores (facilita separación de superficies de trabajo).*

6. *Kit de limpieza (cepillo de uñas, dosificador de jabón y dosificador de papel).*

*Son instrumentos y utensilios con los que deben contar para dar cumplimiento a lo estipulado en el Pliego.”*

El informe de valoración de las ofertas atribuye a la recurrente por todas estas mejoras 4,6 puntos, sobre un total de 12.

**Quinto.** El informe técnico de valoración de la Jefe de la Unidad de Escuelas Infantiles sobre las mejoras ofertadas por la empresa adjudicataria, EUREST COLECTIVIDADES, S.L, hace la siguiente valoración:

*“Participación en actividades extraescolares: Menús festivos*

- *Cumpleaños del mes se fijará un día para celebrar todos los cumpleaños que hayan tenido lugar a lo largo del mes con un postre especial en la merienda. Los niños no meriendan, valorable si el postre es en la comida.*
- *Jornadas a elegir: 4 jornadas a elegir por la Dirección del Centro: 3 Jornadas Gastronómicas y Día de Aniversario del Centro. Poco específico. No valorable.*

*3 Talleres (1 por trimestre) de Cocina y Salud, con los siguientes objetivos generales:*

- *Fomentar hábitos alimentarios saludables entre los niños y niñas.*
- *Sensibilizar a los niños y niñas y a sus propias familias sobre la importancia de aprender a cocinar.*
- *Aumentar la participación de los más pequeños en el proceso alimentario.*

*Incluyen 3 recetas Divertidas.*

*Especifican objetivos, pero no desarrollan los contenidos ni la metodología. Los contenidos podrían ser las 3 recetas que presentan.*

*Visita sorpresa de un mago: visita de un mago al comedor quién hará de este día algo mágico. Al final de la comida podrán disfrutar de su Gran Actuación. Valorable.*



*Cuenta Cuentos. El protagonista de un cuento se ha perdido y ha aparecido en el Comedor.*

*Entre todos debemos hacer posible su vuelta al mundo. Valorable.”*

El informe de valoración de las ofertas atribuye a la recurrente por todas estas mejoras 6,5 puntos sobre un total de 12.

**Sexto.** La Secretaria del Tribunal, por delegación de éste de 21 de febrero de 2014, resolvió, el 18 de mayo de 2015, mantener la suspensión del procedimiento en los términos del artículo 45 del TRLCSP, de forma que, de conformidad con el artículo 47.4 del mismo texto, será en la resolución del recurso en donde se acuerde el levantamiento de la suspensión.

**Séptimo.** La Secretaría del Tribunal, con fecha 7 de mayo de 2015 dio traslado a los interesados del recurso, abriendo así el trámite de alegaciones.

La empresa EUREST COLECTIVIDADES, S.L ha presentado alegaciones al recurso, interesando la desestimación del mismo.

**Octavo.** El órgano de contratación en informe de 4 de mayo de 2015, considera que la valoración de las mejoras de la recurrente se ajusta al PCAP.

## **FUNDAMENTOS DE DERECHO.**

**Primero.** La competencia para conocer de este recurso especial en materia de contratación corresponde a este Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales, de conformidad con el art. 41.3 del TRLCSP, en el marco del Convenio de Colaboración, de 4 de octubre de 2012, suscrito entre el Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas y la Comunidad Autónoma de Cantabria, sobre atribución de competencia de recursos contractuales, publicado en el BOE nº 280 de 21 de noviembre de 2012.

**Segundo.** Mediante el recurso se impugna el acuerdo de adjudicación de un contrato de servicios de cocina y comedor que se corresponde con la categoría nº 17 del Anexo II del





TRLCSP; CPV 55523100-3, servicios de comidas para escuelas; según el Reglamento (CE) 213/2008 de la Comisión, de 28 de noviembre, siendo el valor estimado del contrato 1.641.840,00 euros. Por las características indicadas, de conformidad con los artículos 40.1.b) y 40.2.c) del TRLCSP, la resolución administrativa es susceptible de ser impugnada por la vía del recurso administrativo especial en materia de contratación.

**Tercero.** El recurso se interpuso en el Registro del Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales el día 27 de abril de 2015. De la documentación del expediente remitida al Tribunal consta la notificación del acuerdo de adjudicación el día 10 de abril de 2015. Este hecho permite concluir que el recurso se ha interpuesto en el plazo previsto en el artículo 44 del TRLCSP.

Asimismo, el recurso fue anunciado el 22 de abril de 2015 al órgano de contratación.

**Cuarto.** En los términos del artículo 42 del TRLCSP, debe considerarse cumplida la condición de legitimación para recurrir de la sociedad SERUNION S.A toda vez que no sólo fue licitadora sino que de estimarse su recurso pudiera resultar adjudicataria del contrato.

**Quinto.** El recurso interpuesto por SERUNION S.A tiene como fundamento el error cometido por el órgano de contratación en la valoración de las mejoras propuestas, toda vez que sobre nueve mejoras se atribuyó menos puntos que a la empresa EUREST COLECTIVIDADES S.L, que según el recurrente solo fueron valorables dos de las mejoras que propuso. Asimismo la recurrente estima que en la valoración de las mejoras se infringe el artículo 150 del TRLCSP.

Para resolver la cuestión objeto de recurso interesa estudiar, con carácter previo la regularidad del criterio de adjudicación establecido en el pliego en relación con las mejoras que los licitadores pudieron ofertar.

El artículo 147 del TRLCSP establece que: *“1. Cuando en la adjudicación hayan de tenerse en cuenta criterios distintos del precio, el órgano de contratación podrá tomar en consideración las variantes o mejoras que ofrezcan los licitadores, siempre que el pliego de cláusulas administrativas particulares haya previsto expresamente tal posibilidad.*

*2. La posibilidad de que los licitadores ofrezcan variantes o mejoras se indicará en el anuncio de licitación del contrato precisando sobre qué elementos y en qué condiciones queda autorizada su presentación.*

*3. En los procedimientos de adjudicación de contratos de suministro o de servicios, los órganos de contratación que hayan autorizado la presentación de variantes o mejoras no podrán rechazar una de ellas por el único motivo de que, de ser elegida, daría lugar a un contrato de servicios en vez de a un contrato de suministro o a un contrato de suministro en vez de a un contrato de servicios.”*

Asimismo, el artículo 150 del TRLCSP dispone que: *“1. Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta económicamente más ventajosa deberá atenderse a criterios directamente vinculados al objeto del contrato, tales como la calidad, el precio, la fórmula utilizable para revisar las retribuciones ligadas a la utilización de la obra o a la prestación del servicio, el plazo de ejecución o entrega de la prestación, el coste de utilización, las características medioambientales o vinculadas con la satisfacción de exigencias sociales que respondan a necesidades, definidas en las especificaciones del contrato, propias de las categorías de población especialmente desfavorecidas a las que pertenezcan los usuarios o beneficiarios de las prestaciones a contratar, la rentabilidad, el valor técnico, las características estéticas o funcionales, la disponibilidad y coste de los repuestos, el mantenimiento, la asistencia técnica, el servicio postventa u otros semejantes. ( )*

*2. Los criterios que han de servir de base para la adjudicación del contrato se determinarán por el órgano de contratación y se detallarán en el anuncio, en los pliegos de cláusulas administrativas particulares o en el documento descriptivo.*

*En la determinación de los criterios de adjudicación se dará preponderancia a aquellos que hagan referencia a características del objeto del contrato que puedan valorarse mediante cifras o porcentajes obtenidos a través de la mera aplicación de las fórmulas establecidas en los pliegos. Cuando en una licitación que se siga por un procedimiento abierto o restringido se atribuya a los criterios evaluables de forma automática por aplicación de fórmulas una ponderación inferior a la correspondiente a los criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor, deberá constituirse un comité que cuente*

*con un mínimo de tres miembros, formado por expertos no integrados en el órgano proponente del contrato y con cualificación apropiada, al que corresponderá realizar la evaluación de las ofertas conforme a estos últimos criterios, o encomendar esta evaluación a un organismo técnico especializado, debidamente identificado en los pliegos.*

*La evaluación de las ofertas conforme a los criterios cuantificables mediante la mera aplicación de fórmulas se realizará tras efectuar previamente la de aquellos otros criterios en que no concurra esta circunstancia, dejándose constancia documental de ello. Las normas de desarrollo de esta Ley determinarán los supuestos y condiciones en que deba hacerse pública tal evaluación previa, así como la forma en que deberán presentarse las proposiciones para hacer posible esta valoración separada.( )*

*3. La valoración de más de un criterio procederá, en particular, en la adjudicación de los siguientes contratos: ( )*

*b) Cuando el órgano de contratación considere que la definición de la prestación es susceptible de ser mejorada por otras soluciones técnicas, a proponer por los licitadores mediante la presentación de variantes, o por reducciones en su plazo de ejecución. ( )*

*5. Los criterios elegidos y su ponderación se indicarán en el anuncio de licitación, en caso de que deba publicarse. ( )”*

Sin perjuicio de la discrecionalidad técnica de la que goza la Administración para la valoración de las propuestas de los licitadores a la que alude las alegaciones de la adjudicataria, no es posible olvidar que esta facultad de la Administración para la valoración de las propuestas debe ajustarse a los criterios de adjudicación válidamente configurados en el PCAP, sin que sea posible apreciar la discrecionalidad técnica del órgano de contratación como instrumento para solventar las deficiencias de los criterios de adjudicación. De manera que sólo es posible reconocer la discrecionalidad técnica de la Administración en la valoración de las ofertas si existe una regularidad en la definición de los criterios de adjudicación.

En este punto el Tribunal ha tenido la oportunidad de pronunciarse sobre la determinación exigible en los pliegos a los criterios de adjudicación y, particularmente, sobre los requisitos de las mejoras. Sucintamente recoge el criterio del Tribunal la Resolución 395/2015, de 30 de abril, en la que a su vez se hace mención a otras muchas resoluciones, así: *“Debe afirmarse, por tanto, que el TRLCSP proscribe las mejoras genéricas, no determinadas en cuanto a los aspectos de la prestación que serían mejorables por las propuestas de los licitadores y/o en cuanto al valor o la ponderación que tendrán como criterio de adjudicación. En este sentido, el Tribunal sostiene un criterio consolidado a lo largo de sus resoluciones, sirviendo como ejemplo las Resoluciones 514/2013, de 14 de noviembre; 207/2013, de 5 de junio; 302/2011, 14 de diciembre o la Resolución 189/2011, de 20 de julio. Como se expone en la Resolución de este Tribunal 180/2013, de 23 de mayo de 2013, dictada en el recurso 187/2013, y las que en ella se citan Resolución 155/2011 (reiterada por otras muchas, como la 69/2012 o la 203/2012)- el propio Tribunal de Justicia de la Unión Europea (TJUE) ha analizado la obligación de que el Pliego de Cláusulas detalle las condiciones y requisitos de presentación de las mejoras, en aras del principio de igualdad de los licitadores (sentencia 16 de octubre de 2003, asunto Trunfelher GMBH). También para la valoración de las ofertas, que incluye la de las mejoras, su concreción es un requisito esencial, pues como ha recordado la sentencia TJUE de 28 de noviembre de 2008, el órgano de valoración no puede establecer a posteriori coeficientes de ponderación, subcriterios o reglas no reflejados en el Pliego.”*

En la Resolución nº 177/2015 al respecto que la introducción de mejoras como criterio de adjudicación exige, por imperativo legal, su relación directa con el objeto del contrato, una adecuada motivación, su previa delimitación en los pliegos o en su caso en el anuncio de licitación y ponderación de las mismas.

La Junta Consultiva de Contratación Administrativa en su informe 59/2009, de 26 de febrero, señala que los licitadores han de concurrir en condiciones de igualdad, y para ello los pliegos han de identificar la prestación en todos sus elementos, indicando si se admiten variantes y mejoras y, en tal caso, indicando sobre qué versan unas y otras, cuáles son sus requisitos, límites, modalidades y aspectos del contrato sobre los que son admitidas.

En el caso objeto de recurso, el PCAP al definir las mejoras prevé que la puntuación de las mismas -12 puntos máximo- se otorgará a las ofertas de mejoras cuantitativas y/o cualitativas en los menús ofertados: menús en ocasiones festivas y participación en actividades extraescolares. Así el PCAP emplea una fórmula abierta que deja un margen muy extenso a los licitadores para proponer y al órgano de contratación para realizar la valoración de la oferta, de modo que podría ser evaluada por el órgano de contratación cualquier propuesta que cuantitativa y cualitativamente suponga superar el mínimo exigible a los menús establecidos en el pliego y ello con una ponderación genérica de hasta 12 puntos, muy superior a la de la propia Memoria Técnica (8 puntos), que pueden ser decisivos para la adjudicación del contrato.

Conviene aclarar que los dos puntos, como signo de puntuación, utilizados en el PCAP para definir el criterio de adjudicación controvertido tienen un uso lingüístico explicativo de la oración precedente. De manera que los menús en ocasiones festivas y participación en actividades extraescolares deben explicar las mejoras cuantitativas y/o cualitativas en los menús ofertados.

A pesar de establecer mejoras en el PCAP como criterio de adjudicación, la amplitud que deja el pliego para proponer mejoras debe equipararse a las mejoras genéricas, prohibidas por el régimen jurídico expuesto, toda vez que resulta contrario al principio de igualdad de trato a los licitadores y objetividad en la valoración de las propuestas. Las mejoras en los menús ofertados pueden referirse a todos los aspectos cuantitativos y cualitativos de estos, admitiendo cualquier tipo de mejora de los menús, más allá de las previsiones del PPT, que actuarán como oferta mínima. A la luz de la definición que hace el PCAP de las mejoras se ha de concluir en que estas no son adecuadamente delimitadas, usando una definición tan amplia que determina su falta de concreción.

En el mismo sentido, se advierte en el informe técnico el rechazo de algunas propuestas de mejora por falta de detalle, como un menú especial de Pascua, Navidad o de Fin de Curso. No obstante, en el PCAP no se exige el alcance que debe tener la especificidad de la propuesta por lo que lleva a la deficiencia ya reprochada de falta de concreción o delimitación del criterio de adjudicación.

Por otro lado, y aunque ya no tenga efecto al objeto de valorar las mejoras, se ha de advertir que la propuesta de un cuentacuentos, o la visita sorpresa de un mago no resultan criterios de adjudicación directamente relacionados con el objeto de un contrato cuya prestación principal es el servicio de cocina y comedor. Además, tampoco estas mejoras proporcionan una ventaja cuantitativa o cualitativamente sobre los menús ofertados que abunda en la deficiencia ya reconocida.

Pues bien, las mejoras genéricas, la configuración como mejoras de actividades extraescolares que nada tienen que ver con el objeto del contrato, así como la falta total de ponderación de los posibles subcriterios dentro del amplio margen de 12 puntos concedido a las mejoras, constituyen a nuestro juicio irregularidades relevantes del PCAP que llevan como consecuencia la invalidez del mismo aun en el caso de no haber sido impugnado por las licitadoras, particularmente por la recurrente, toda vez que por afectar a un principio esencial de la contratación, cual es la igualdad de trato entre los licitadores, constituyen vicios de nulidad radical que debe ser declarada por el Tribunal de acuerdo con lo dispuesto por el art. 62.1.a) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre por lesionar derechos y libertades susceptibles de amparo constitucional al contravenir lo dispuesto por los artículos 147 y 150,2 de TRLCSP respecto de los criterios de adjudicación y mejoras definidos de manera indeterminada y genérica y contraria por ello al principio de igualdad de trato entre los licitadores establecido en el artículo 1 del TRLCSP y el artículo 14 de la Constitución.

Por todo lo anterior,

**VISTOS** los preceptos legales de aplicación,

**ESTE TRIBUNAL**, en sesión celebrada en el día de la fecha **ACUERDA**:

**Primero.** Estimar el recurso interpuesto por D. A.L.T., en representación de la sociedad SERUNION, S.A contra el acuerdo de adjudicación, de 25 de marzo de 2015, del Concejal del Área de Modernización de la Administración, Régimen Interior, Contratación y Patrimonio, del Ayuntamiento de Cartagena, del contrato de Servicio de cocina y comedor para las escuelas infantiles municipales de Cartagena, anulando el Pliego de Cláusulas Administrativas y todo el procedimiento de licitación.

**Segundo.** Procede alzar la suspensión del procedimiento producida de conformidad con el artículo 45 del TRLCSP, de acuerdo con el artículo 47.4 del TRLCSP.

**Tercero.** Declarar que no se aprecia la concurrencia de mala fe o temeridad en la interposición del recurso, por lo que no procede la imposición de la sanción prevista en el artículo 47.5 del TRLCSP.

Esta resolución es definitiva en la vía administrativa y contra la misma cabe interponer recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de la Región de Murcia, en el plazo dos meses, a contar desde el día siguiente a la recepción de esta notificación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 10.1 k) y 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso Administrativa.