

ACTA SEGUNDA SESION DE LA MESA DE CONTRATACIÓN

Expte. Contratación nº: 4-028-2017

DENOMINACIÓN: CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN Y COMIDA PARA MENORES EN DIVERSOS PROGRAMAS MUNICIPALES.

En Aspe, a 13 de septiembre de 2017.

Reunidos en el Salón de Plenos de la Casa Consistorial, a las 13:15 horas, para la celebración de sesión de la Mesa de Contratación relativa a la adjudicación del Contrato *ab initio* indicado, y formada según la cláusula decimoquinta del correspondiente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, por:

Presidente:

· D. José Vicente Pérez Botella, Concejal de Contratación y Recursos Humanos.

Vocales:

· D. Sergio Puerto Manchón, Concejal del Grupo Político Municipal PP.

· D. Jonatán Molina Torres, Concejal de Servicios Sociales, Área supervisora del Contrato.

· D. Javier Maciá Hernández, Secretario General de la Corporación.

· D^a. Francisca Vicente Valero, TM SSEE, en sustitución de D^a Paloma Alfaro Cantó, Interventora de la Corporación.

· D^a. Pilar Sánchez Deltell, Trabajadora Social, designada por la Responsable del contrato.

Secretario de la Mesa:

Virgilio Muelas Escamilla, Jefe de Servicio de Gestión Administrativa y responsable de contratación.

El número de miembros asistentes constituye el quórum necesario para el inicio de la sesión.

Está presente en el acto D. Agustín Botella Pérez, con DNI 74203916-M, por la entidad CONSEJO DE LA RESIDENCIA DE ANCIANOS NUESTRA SEÑORA DE LAS NIEVES.

Tras la constitución de la Mesa, se da cuenta del informe elaborado por la Trabajadora Social D^a Pilar Sánchez Deltell, acerca de la documentación contenida en el sobre "C", y relativa a la valoración de los criterios diferentes del precio, cuya conclusión es la siguiente:

"Dicho esto, pasamos a valorar la proposición presentada:

1.- Consejo Residencia de Ancianos de Aspe "Nuestra Señora de las Nieves"

- Pto 2.- Calidad gastronómica y nutricional, puntuación máxima 50 puntos.

2.1.- Composición del menú, respetan las recomendaciones nutritivas para los menús y aportan una dieta variada y equilibrada:

a.- Realizan una oferta equilibrada, (máximo 10 ptos).

- 2 días carne, 2 días pescado y 1 día la proteína se oferta a través de la combinación adecuada entre cereal y legumbre 10 puntos

b.- Complemento del menú con guarniciones, (máximo 10 ptos).

Se definen guarniciones, que según el dossier de documentación técnica presentado, consisten en verduras elaboradas al vapor o a la plancha. Todos los menús se acompañan con ensalada.
10 puntos

c.- Ofertan preferentemente fruta fresca de postre, (máximo 6 ptos).

- Tres días fruta fresca variada y dos días lácteos..... 6 puntos

d.- Tipo de pan ofertado, (máximo 4 ptos).

- Pan integral en los menús..... 4 puntos

2.2.- Preparación de los platos: técnicas culinarias con menor aportación de grasas.

Valorada la propuesta de preparación de los platos, por cada una de las semanas presentadas, que son 5, entendiéndose que obedece a la propuesta de un mes, observamos que predominan:

las que combinan técnicas de plancha u horno con un día a la semana de frituras 4 puntos

2.3.- Posibilidad de acceder a un menú dietético especial sin sal, sin gluten, vegetariano y/o bajo en calorías, para casos debidamente justificados (5 puntos).

Se ofrece la posibilidad

5 puntos

PUNTUACIÓN TOTAL

39 PUNTOS

A continuación se refleja el resumen de las puntuaciones, en la tabla siguiente:

	CONSEJO RESIDENCIA
Pto 1.- Presupuesto de ejecución de la actividad, puntuación máxima 50 puntos. (pendiente apertura proposición)	
Pto 2.- Calidad gastronómica y nutricional, puntuación máxima 50 puntos.	
2.1.- Composición del menú: (máximo 30 ptos)	30 puntos
a.- Realizan una oferta equilibrada, (máximo 10 ptos).	10 puntos
b.- Complemento del menú con guarniciones, (máximo 10 ptos).	10 puntos
c.- Ofertan preferentemente fruta fresca de postre, (máximo 6 ptos).	6 puntos
d.- Tipo de pan ofertado, (máximo 4 ptos).	4 puntos
2.2.- Preparación de los platos: se atiende a las técnicas culinarias con menor aportación de grasas, (máximo 15 ptos).	4 puntos
2.3.- Posibilidad de acceder a un menú dietético especial. (5 puntos).	5 puntos

Acto seguido y estando presente el representante de la empresa citada anteriormente, se procede a la apertura del sobre "B" que contiene su oferta económica, siendo el resultado el siguiente:

LOTE 1: CENTRO DE DIA:

PRECIO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: 30.328,00 euros

IMPUESTO SOBRE EL VALOR AÑADIDO: 3.032,80euros

PRECIO TOTAL 33.360,80 €

LOTE 2. PROGRAMA DE ALIMENTACION A MENORES SIN COMEDOR ESCOLAR O EN PERIODO NO LECTIVO:

PRECIO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: 44.895,00 euros

IMPUESTO SOBRE EL VALOR AÑADIDO: 4.489,50 euros

PRECIO TOTAL 49.384,50 €

PRECIOS UNITARIOS:

Precio por menú: LOTE 1: 4,40 € (IVA del 10% incluido)

LOTE 2: 4,50 € (IVA del 10% incluido)

Encontrándose los precios ofertados dentro de los tipos de licitación, y siendo la única oferta validamente presentada, no estando incurso en temeridad, por la totalidad de los miembros de la Mesa de Contratación se propone la adjudicación de los dos lotes del contrato de SERVICIOS DE RESTAURACIÓN Y COMIDA PARA MENORES EN DIVERSOS PROGRAMAS MUNICIPALES, a favor de la entidad CONSEJO DE LA RESIDENCIA DE ANCIANOS NUESTRA SEÑORA DE LAS NIEVES, con CIF. G-03186467 por un importe de 82.745,53€, de los cuales se corresponden 33.360,80€ al Lote 1: Centro de Día, de los cuales se corresponden 30.328€ al precio de ejecución del lote y 3.032,80€ al IVA (10%), y 49.384,50€ al Lote 2, programa de alimentación a menores sin comedor escolar, de los cuales se corresponden 44.895€ al precio de ejecución del lote y 4.489,50€ al IVA (10%), con unos precios unitarios por menú de 4.40€ (IVA del 10% incluido) en el primer lote, y de 4,50€ en iguales condiciones en el segundo lote; al ser la oferta presentada económicamente más ventajosa y no incurrir en valores anormales o desproporcionados de conformidad con lo establecido en el artículo 152.1 del 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, y en el artículo 85 del Reglamento General de la Ley de Contratos, aprobado por Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre.

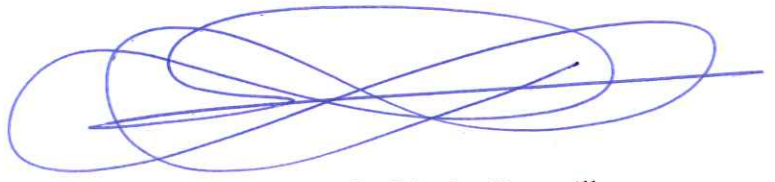
Y no habiendo más asuntos que tratar, el Sr. Presidente da por terminada la reunión a las 13:25 horas. Y para que quede constancia de lo tratado, yo, el Secretario, redacto Acta y doy fe sometiendo a la firma del Presidente.

EL PRESIDENTE DE LA MESA,



Fdo: José Vicente Pérez Botella.

EL SECRETARIO DE LA MESA,



Fdo: Virgilio Muelas Escamilla