



ACTA Nº 2

Acta nº 2 de la Mesa de contratación de la licitación del contrato de suministro de “ALIMENTACIÓN PARA USUARIOS DEL SERVICIO DE ATENCIÓN A DOMICILIO”. CONT_SUMINISTRO 2024-14. Valoración técnica y apertura sobre C.

Siendo las 14:00 horas del día 10 de junio de 2025 se reúne la Mesa de contratación designada al efecto según lo dispuesto en los pliegos que rigen la presente contratación, integrada por los siguientes miembros:

- Presidente: D. Txema Mauleón Echeverría, concejal delegado del Área de acción social del Ayuntamiento de Pamplona.
- Vocal: D^a. Rubén Unanua Ruiz, director del Área de acción social. *Excusa su asistencia. Asisten en su lugar su sustituta, D^a. Margarita Moreno, Secretaria técnica del Área.*
- Vocal: D. Juan José Gómez Jiménez, responsable de Autonomía del Área de acción social.
- Vocal: D^a. Izaskun Berasategi Zabálza, nutricionista del organismo autónomo Escuelas infantiles municipales del Ayuntamiento de Pamplona. *Excusa su asistencia*
- Secretaria: D^a. Ana M^a Jiménez Marco, licenciada en derecho adscrita al Área de acción social.

Una vez reunida la Mesa de contratación con miembros suficientes, se pasa a realizar la valoración de la oferta técnica, presentándose por el vocal técnico, D. Juan José Gómez, la valoración realizada mediante un informe motivado.

La empresa **TALLUNCE S.L.**, obtiene **10,25 puntos**.

Asumida la valoración presentada, se procede a la apertura del sobre C, a través de la Plataforma de licitación electrónica PLENA, que ocurre sin incidencias, presentando la entidad la siguiente oferta:

- **Oferta económica: 2,05 puntos**
 - Precio unitario de comida: 6,28 euros.
 - Supone una baja de un 0,31%, obteniendo 1,05 puntos.
 - Precio unitario de cena: 1,98 euros.
 - Supone una baja de un 1%, obteniendo 1 punto.
- **Criterios de carácter sostenible de los productos alimenticios utilizados: 30 puntos**

Hortalizas y verduras: hasta un máximo de 10 puntos

- Compromiso de utilización de hortalizas y verduras frescas, de proximidad y de temporada en la elaboración del menú como ingrediente principal de primer plato: 1 punto por cada día al mes por encima de lo establecido en las



prescripciones técnicas, (a partir del plato nº 15 en las comidas y en las cenas), hasta un máximo de 5 puntos.

Compromiso ofertado: **5** (cinco)

Puntuación concedida: 5 puntos

- Compromiso de utilización de hortalizas y verduras frescas, ecológicas, de proximidad y de temporada en la elaboración del menú como ingrediente principal de primer plato: 1 punto por cada día al mes, hasta un máximo de 5 puntos.

Compromiso ofertado: **5** (cinco)

Puntuación concedida: 5 puntos

Frutas: hasta un máximo de 2 puntos.

- Compromiso de utilización de fruta fresca, de proximidad y de temporada como postre, por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas (por encima del 2º postre tanto en la comida como en la cena): 0,5 puntos por cada día de inclusión al mes.

Compromiso ofertado: **2** (dos)

Puntuación concedida: 1 punto

- Compromiso de utilización de fruta fresca, ecológica y de temporada como postre: 0,5 puntos por cada día de inclusión al mes.

Compromiso ofertado: **2** (dos)

Puntuación concedida: 1 punto

Legumbres: hasta un máximo de 4 puntos.

- Compromiso de utilización de lentejas y garbanzos de proximidad: 1 punto por cada día al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas.

Compromiso ofertado: **0** (cero)

Puntuación concedida: 0 puntos



- Compromiso de utilización de lentejas y garbanzos ecológicos y de proximidad: 1 punto por cada día al mes.

Compromiso ofertado: **4** (cuatro)

Puntuación concedida: 4 puntos

Cereales: hasta un máximo de 4 puntos.

- Compromiso de utilización de arroz integral: 0,5 puntos por cada día al mes como plato principal por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas, hasta un máximo de 1,5 puntos.

Compromiso ofertado: **0** (cero)

Puntuación concedida: 0 puntos

- Compromiso de utilización de pasta integral: 0,5 puntos por cada día al mes como plato principal, hasta un máximo de 1,5 puntos.

Compromiso ofertado: **3** (tres)

Puntuación concedida: 1,5 puntos

- Compromiso de utilización de avena y arroz de proximidad: 0,5 puntos por cada día al mes como plato principal por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas.

Compromiso ofertado: **0** (cero)

Puntuación concedida: 0 puntos

- Compromiso de utilización de avena y arroz ecológica y de proximidad: 0,5 puntos por cada día al mes como plato principal.

Compromiso ofertado: **5** (cinco)

Puntuación concedida: 2,5 puntos

Carne: hasta un máximo de 6 puntos

- Compromiso de utilización de carne fresca en la elaboración del menú como ingrediente principal del segundo plato: 0,5 puntos por cada día de inclusión al



mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas (a partir del 6º plato), hasta un máximo de 2 puntos.

Compromiso ofertado: **4** (cuatro)

Puntuación concedida: 2 puntos

- Compromiso de utilización de ternera de proximidad en la elaboración del menú como ingrediente principal del segundo plato: 1 punto por cada día de inclusión al mes por encima de lo establecido en las prescripciones técnicas (a partir del 3er plato).

Compromiso ofertado: **1** (uno)

Puntuación concedida: 1 punto

- Compromiso de utilización de carne de ternera o pollo fresca, ecológico y de proximidad en la elaboración del menú como ingrediente principal del segundo plato: 1 punto por cada día al mes.

Compromiso ofertado: **3** (tres)

Puntuación concedida: 3 puntos

Huevos: hasta un máximo de 2 puntos.

- Se valorará con 1 punto que el 50% de los huevos utilizados en los menús sean exclusivamente del Grupo 0 (ecológico) y con 2 puntos si el 100% de los huevos utilizados en los menús son exclusivamente del Grupo 0 (ecológico).

Compromiso ofertado: **100%** exclusivamente del Grupo 0 (ecológico)

Puntuación concedida: 2 puntos

Lácteos: hasta un máximo de 2 puntos.

- Compromiso de utilización de lácteos ecológicos en el menú: 0,5 puntos por cada día de inclusión al mes hasta un máximo de 2 puntos.

Compromiso ofertado: **4** (cero)

Puntuación concedida: 2 puntos



- **Criterio social:** 20% de personas con reconocimiento oficial de discapacidad: **14 puntos.**

- **Criterios medioambientales. 14 puntos.**

1. ELEMENTOS DE REPARTO DE LOS ALIMENTOS. Hasta 10 puntos.

- a. Se valorará con (8) ocho puntos que el reparto de las raciones sea con recipientes biodegradables.

En caso de repartirse con plástico desechable se valorará con 0 puntos.

Se otorgará la máxima puntuación a quien oferte que el 100% de los envases sean biodegradables.

Se otorgarán 4 puntos a quien oferte que el 50% de los envases utilizados sean biodegradables.

Se otorgarán 2 puntos al que oferte que el 25% de los envases utilizados sean biodegradables.

Se otorgarán 0 puntos a quien no utilice envases biodegradables.

Compromiso ofertado: **100%** recipientes biodegradables

Puntuación concedida: 8 puntos

- b. Se valorará con (2) un punto que todo el reparto de la ración de pan sea en papel reciclable u otro material biodegradable.

En caso de repartirse con plástico desechable se valorará con 0 puntos.

Compromiso ofertado: **100%** recipientes biodegradables

Puntuación concedida: 2 puntos

2. PROXIMIDAD COCINAS O CENTRO ALMACENAMIENTO. Hasta 4 puntos.

Los licitadores que se comprometan, en caso de resultar adjudicatarios, a disponer desde la firma del contrato de una cocina central desde donde se van a elaborar los menús o de un centro donde se van a almacenar y distribuir los menús, y se encuentre a: (0-4 puntos).

- Como máximo a 20 kilómetros de distancia de Pamplona 4 puntos

- Como máximo a 40 kilómetros de distancia de Pamplona 2 puntos

- Como máximo a 60 kilómetros de distancia de Pamplona 1 puntos

Compromiso ofertado: a **0** (cero) kilómetros de distancia de Pamplona



Puntuación concedida: 4 puntos

En conclusión, obtiene en la oferta del sobre C un total de 60,05 puntos, que, sumados a los 10,25 puntos de la oferta técnica, supone un total de **70,3 puntos.**

A la vista de lo anterior, la Mesa adopta los siguientes ACUERDOS:

1º. – Asumir la valoración realizada por los técnicos vocales, cuyo informe motivado se une a la motivación de esta acta.

2º. – Notificar a la licitadora la valoración realizada y la puntuación obtenida.

3º. – Emplazar a TALLUNCE S.L., por ser la licitadora que ha obtenido mayor puntuación, y antes de elevar propuesta de adjudicación, para que en el plazo de 7 días naturales haga llegar la documentación relativa a la solvencia económica y técnica requerida en las condiciones particulares del contrato, como establece el artículo 55.8 de la Ley Foral de Contratos Públicos, advirtiéndole de que la falta de aportación de la documentación necesaria en dicho plazo o tras el requerimiento de subsanación supondrá la exclusión de la empresa licitadora del procedimiento.

Y no teniendo más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 14:30 de la que se extiende la presente acta.