

# ACTA DE LA MESA DE CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE COMIDAS PREPARADAS PARA LOS COMEDORES DE CENTROS DE PRIMER CICLO DE EDUCACIÓN INFANTIL DEL VALLE DE EGÜÉS Y LUDOGUARDERÍA DE VERANO. –

(2)

En Sarriguren-Valle de Egüés, a 6 de mayo de 2022.

A las 11:30 horas del día arriba indicado, se reúnen los miembros de la Mesa de Contratación del suministro consistente en servicio de comidas para escuelas infantiles del Valle de Egüés que continuación se detallan: doña Amaia Larraya Marco, Presidenta de Andacelay, s.l. y presidenta de la Mesa de Contratación; don Aitor Altuna, Gerente de la sociedad pública municipal Andacelay S.L. y vocal de la Mesa de Contratación; y don Jesús Miguel Erburu, Secretario el de la Corporación, y vocal secretario de la Mesa de Contratación.

El objeto de la sesión es proceder a la valoración de las propuestas técnicas, “Archivo electrónico con la oferta cualitativa o relativa a criterios no cuantificables mediante fórmulas” y, si la Mesa lo considera oportuno, se procederá a la apertura de la documentación establecida en los puntos 18.1.2 (Criterios medioambientales) y 18.1.3. (Criterio disminución de plazo) contemplada en el sobre número 3 del pliego de condiciones "Archivo electrónico con la oferta cuantificable mediante fórmulas".

Abierta la sesión, por la vocal doña Gema Yoldi se da cuenta del informe y la propuesta de valoración de los criterios de adjudicación contemplados en el sobre número 2.

De conformidad con el señalado informe, y haciéndolo suyo la Mesa, se resuelve otorgar las siguientes puntuaciones en los señalados criterios de adjudicación:

## 1. GOURMET FOOD, S.A., 34 puntos conforme al siguiente desglose:

| PROPOSICIÓN TÉCNICA A VALORAR POR DIETISTA:                       |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          |                        | SOBRE        |
|-------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|------------------------------|----------------|------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------|--------------|
| 18.1.1.A. ELABORACIÓN PROPIA O ARTESANAL DE LOS ALIMENTOS (0-10)  |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          |                        | 2            |
|                                                                   |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          |                        | 10,00        |
| 18.1.1.B. VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS MENUS (0-18) |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          |                        | 2            |
|                                                                   |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          |                        | 18,00        |
| 18.1.1.B. Variedad y calidad                                      | VERDURAS Min 1 | ENSALADAS Min 1 | LEGUMBRES Min 1 | PESCADO Min 1 | PRECOCINADOS Y CARNES GRASAS | FRUTAS Min 4/5 | ACEITE CULINARIO | Frituras 2os max. 8/mes | Frituras G: Máximo 1/sem | G: y salsas "Variadas" | TOTAL PUNTOS |
| Semana 1                                                          | 3,00           | 1,00            | 1,00            | 3,00          | 1,00                         | 3,00           | 1,00             | 1,00                    | 1,00                     | 3,00                   | 18,0         |
| Semana 2                                                          | 3,00           | 1,00            | 1,00            | 3,00          | 1,00                         | 3,00           | 1,00             | 1,00                    | 1,00                     | 3,00                   | 18,0         |
| Semana 3                                                          | 3,00           | 1,00            | 1,00            | 3,00          | 1,00                         | 3,00           | 1,00             | 1,00                    | 1,00                     | 3,00                   | 18,0         |
| Semana 4                                                          | 3,00           | 1,00            | 1,00            | 3,00          | 1,00                         | 3,00           | 1,00             | 1,00                    | 1,00                     | 3,00                   | 18,0         |
| Puntuación final promedio mensual                                 |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          |                        | 18,00        |
|                                                                   |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          |                        |              |
| 18.1.1.C. ENVASADO Y SISTEMAS DE CONSERVACION (0-6)               |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          |                        | 2            |
|                                                                   |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          |                        | 6,00         |
| PROPOSICIÓN TÉCNICA DIETISTA (18.1.1.): Máximo 34 puntos          |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          |                        | 34,00        |

Observaciones: Precocinados y/o carnes grasas son máximo 3 platos en 4 semanas.

## 2. MILIKATU, S.L., 33,50 puntos conforme al siguiente desglose:

| PROPOSICIÓN TÉCNICA A VALORAR POR DIETISTA:                                     |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          |                        | SOBRE        |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|------------------------------|----------------|------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------|--------------|
| 18.1.1.A. ELABORACIÓN PROPIA O ARTESANAL DE LOS ALIMENTOS (0-10)                |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          | 10,00                  | 2            |
| 18.1.1.B. VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS MENUS (0-18)               |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          | 18,00                  | 2            |
| 18.1.1.B. Variedad y calidad                                                    | VERDURAS Min 1 | ENSALADAS Min 1 | LEGUMBRES Min 1 | PESCADO Min 1 | PRECOCINADOS Y CARNES GRASAS | FRUTAS Min 4/5 | ACEITE CULINARIO | Frituras 2os max. 8/mes | Frituras G: Máximo 1/sem | G: y salsas "Variadas" | TOTAL PUNTOS |
| Semana 1                                                                        | 3,00           | 0,00            | 1,00            | 3,00          | 1,00                         | 3,00           | 1,00             | 1,00                    | 1,00                     | 3,00                   | 17,0         |
| Semana 2                                                                        | 3,00           | 0,00            | 1,00            | 3,00          | 1,00                         | 3,00           | 1,00             | 1,00                    | 1,00                     | 3,00                   | 17,0         |
| Semana 3                                                                        | 3,00           | 1,00            | 1,00            | 3,00          | 1,00                         | 3,00           | 1,00             | 1,00                    | 1,00                     | 3,00                   | 18,0         |
| Semana 4                                                                        | 3,00           | 1,00            | 1,00            | 3,00          | 1,00                         | 3,00           | 1,00             | 1,00                    | 1,00                     | 3,00                   | 18,0         |
| Puntuación final promedio mensual                                               |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          | 17,50                  |              |
| Observaciones: Precocinados y/o carnes grasas son máximo 3 platos en 4 semanas. |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          |                        |              |
| 18.1.1.C. ENVASADO Y SISTEMAS DE CONSERVACION (0-6)                             |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          | 6,00                   | 2            |
| PROPOSICIÓN TÉCNICA DIETISTA (18.1.1.): Máximo 34 puntos                        |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          | 33,50                  |              |

## 3. XILEMA PROYECTOS, S.L.U., 30,75 puntos conforme al siguiente desglose:

| PROPOSICIÓN TÉCNICA A VALORAR POR DIETISTA:                                     |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          |                        | SOBRE        |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|------------------------------|----------------|------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------|--------------|
| 18.1.1.A. ELABORACIÓN PROPIA O ARTESANAL DE LOS ALIMENTOS (0-10)                |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          | 10,00                  | 2            |
| 18.1.1.B. VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS MENUS (0-18)               |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          | 18,00                  | 2            |
| 18.1.1.B. Variedad y calidad                                                    | VERDURAS Min 1 | ENSALADAS Min 1 | LEGUMBRES Min 1 | PESCADO Min 1 | PRECOCINADOS Y CARNES GRASAS | FRUTAS Min 4/5 | ACEITE CULINARIO | Frituras 2os max. 8/mes | Frituras G: Máximo 1/sem | G: y salsas "Variadas" | TOTAL PUNTOS |
| Semana 1                                                                        | 3,00           | 1,00            | 1,00            | 3,00          | 1,00                         | 0,00           | 1,00             | 1,00                    | 1,00                     | 3,00                   | 15,0         |
| Semana 2                                                                        | 3,00           | 0,00            | 1,00            | 3,00          | 1,00                         | 0,00           | 1,00             | 1,00                    | 1,00                     | 3,00                   | 14,0         |
| Semana 3                                                                        | 3,00           | 1,00            | 1,00            | 3,00          | 1,00                         | 0,00           | 1,00             | 1,00                    | 1,00                     | 3,00                   | 15,0         |
| Semana 4                                                                        | 3,00           | 1,00            | 1,00            | 3,00          | 1,00                         | 0,00           | 1,00             | 1,00                    | 1,00                     | 3,00                   | 15,0         |
| Puntuación final promedio mensual                                               |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          | 14,75                  |              |
| Observaciones: Precocinados y/o carnes grasas son máximo 3 platos en 4 semanas. |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          |                        |              |
| 18.1.1.C. ENVASADO Y SISTEMAS DE CONSERVACION (0-6)                             |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          | 6,00                   | 2            |
| PROPOSICIÓN TÉCNICA DIETISTA (18.1.1.): Máximo 34 puntos                        |                |                 |                 |               |                              |                |                  |                         |                          | 30,75                  |              |

Seguidamente, se procede a la apertura de la documentación establecida en los puntos 18.1.2 (Criterios medioambientales) y 18.1.3. (Criterio disminución de plazo) contemplada en el sobre número 3 del pliego de condiciones "Archivo electrónico con la oferta cuantificable mediante fórmulas". Dado el contenido técnico de los mismos, se remiten a doña Gema Nieva para que proceda a formular propuesta de valoración.

De todo ello se extiende la presente acta, de la que yo el Secretario, dejo constancia.