

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. –

(3)

En Sarriguren-Valle de Egüés, a 8 de junio de 2022.

A las 13:30 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 establecidas en los puntos 18.1.2 (Criterios medioambientales: mayor porcentaje de productos ecológicos, mayor porcentaje de productos frescos, vehículo eléctrico y híbrido y productos producidos a menos de 150 kilómetros) y 18.1.3. (Disminución del plazo de antelación del número de menús), recogidas dentro del “archivo electrónico con la oferta cuantificable mediante fórmulas”. Así mismo, si la Mesa lo considera oportuno, se procederá a la apertura de las propuestas económicas.

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 anteriormente.

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., 24,33 puntos conforme al siguiente desglose:

CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES A VALORAR POR DIETISTA (18.1.2.): Máximo 20 puntos			18,33	
18.1.2.A. MAYOR PORCENTAJE DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS (0-5)	Mayor % Eco en menús (nº platos c/ ECO sobre total de platos en 4 semanas)		3,33	3
18.1.2.A.. MAYOR PORCENTAJE DE ALIMENTOS FRESCOS (0-5)	Mayor % de los mismos en menús (se valora sobre total de platos en 4 semanas)		5,00	3
18.1.2.B. VEHÍCULO ELÉCTRICO O HÍBRIDO EN TRANSPORTE DE ALIMENTOS (0-5)			5,00	3
18.1.2.C. PRODUCTOS DE MENOS DE 150 Km (mínimo 40%) (0-5)	Si no hay un mínimo del 40% se puntúa como "0"		5,00	3
CRITERIO DISMINUCIÓN DE PLAZO (18.1.3.): Máximo 6 puntos			6,00	
18.1.3. DISMINUCIÓN PLAZO ANTELACIÓN ANULACIÓN nº MENUS (0-6)	Plazo anulación en nº de menús y/o cambio purés y dietas especiales.		6,00	3

2. MILIKATU, S.L., 17,95 puntos conforme al siguiente desglose:

CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES A VALORAR POR DIETISTA (18.1.2.): Máximo 20 puntos		13,95	
18.1.2.A. MAYOR PORCENTAJE DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS (0-5)	Mayor % Eco en menús (nº platos c/ ECO sobre total de platos en 4 semanas)	5,00	3
18.1.2.A.. MAYOR PORCENTAJE DE ALIMENTOS FRESCOS (0-5)	Mayor % de los mismos en menús (se valora sobre total de platos en 4 semanas)	3,95	3
18.1.2.B. VEHÍCULO ELÉCTRICO O HÍBRIDO EN TRANSPORTE DE ALIMENTOS (0-5)		0,00	3
18.1.2.C. PRODUCTOS DE MENOS DE 150 Km (mínimo 40%) (0-5)	Si no hay un mínimo del 40% se puntúa como "0"	5,00	3
CRITERIO DISMINUCIÓN DE PLAZO (18.1.3.): Máximo 6 puntos		4,00	
18.1.3. DISMINUCIÓN PLAZO ANTELACIÓN ANULACIÓN nº MENUS (0-6)	Plazo anulación en nº de menús y/o cambio purés y dietas especiales.	4,00	3

3. XILEMA PROYECTOS, S.L.U., 17,91 puntos conforme al siguiente desglose:

CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES A VALORAR POR DIETISTA (18.1.2.): Máximo 20 puntos		15,62	
18.1.2.A. MAYOR PORCENTAJE DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS (0-5)	Mayor % Eco en menús (nº platos c/ ECO sobre total de platos en 4 semanas)	1,67	3
18.1.2.A.. MAYOR PORCENTAJE DE ALIMENTOS FRESCOS (0-5)	Mayor % de los mismos en menús (se valora sobre total de platos en 4 semanas)	3,95	3
18.1.2.B. VEHÍCULO ELÉCTRICO O HÍBRIDO EN TRANSPORTE DE ALIMENTOS (0-5)		5,00	3
18.1.2.C. PRODUCTOS DE MENOS DE 150 Km (mínimo 40%) (0-5)	Si no hay un mínimo del 40% se puntúa como "0"	5,00	3
CRITERIO DISMINUCIÓN DE PLAZO (18.1.3.): Máximo 6 puntos		2,29	
18.1.3. DISMINUCIÓN PLAZO ANTELACIÓN ANULACIÓN nº MENUS (0-6)	Plazo anulación en nº de menús y/o cambio purés y dietas especiales.	2,29	3

Seguidamente, se procede a la apertura de la oferta económica que arroja el siguiente resultado.

1. GOURMET FOOD, S.A., 4,15 puntos conforme al siguiente desglose:

PROPUESTA ECONÓMICA (18.1.4.): Máximo 40 puntos	102.157,70 €	4,15	3
---	--------------	------	---

2. MILIKATU, S.L., 5,29 puntos conforme al siguiente desglose:

PROPUESTA ECONÓMICA (18.1.4.): Máximo 40 puntos	101.252,81 €	5,29	3
---	--------------	------	---

3. XILEMA PROYECTOS, S.L.U., 0 puntos conforme al siguiente desglose:

PROPUESTA ECONÓMICA (18.1.4.): Máximo 40 puntos	105.436,65 €	0,00	3
---	--------------	------	---

Terminada la asignación de puntuaciones, por la Mesa se procede a ordenar los oferentes por orden de mayor a menor puntuación total obtenida, quedando los mismos como sigue:

GOURMET FOOD, S.A.	62,48 puntos
MILIKATU, S.L.	56,74 puntos
XILEMA PROYECTOS, S.L.U.	48,66 puntos

GOURMET FOO, S.A.

PROPOSICIÓN TÉCNICA A VALORAR POR DIETISTA:											SOBRE
18.1.1.A. ELABORACIÓN PROPIA O ARTESANAL DE LOS ALIMENTOS (0-10)											2
18.1.1.B. VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS MENUS (0-18)											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	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
Observaciones: Precocinados y/o carnes grasas son máximo 3 platos en 4 semanas.											
18.1.1.C. ENVASADO Y SISTEMAS DE CONSERVACION (0-6)											2
PROPOSICIÓN TÉCNICA DIETISTA (18.1.1.): Máximo 34 puntos											34,00
CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES A VALORAR POR DIETISTA (18.1.2.): Máximo 20 puntos											18,33
18.1.2.A. MAYOR PORCENTAJE DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS (0-5) Mayor % Eco en menús (nº platos c/ ECO sobre total de platos en 4 semanas)											3,33
18.1.2.A.. MAYOR PORCENTAJE DE ALIMENTOS FRESCOS (0-5) Mayor % de los mismos en menús (se valora sobre total de platos en 4 semanas)											5,00
18.1.2.B. VEHÍCULO ELECTRICO O HIBRIDO EN TRANSPORTE DE ALIMENTOS (0-5)											5,00
18.1.2.C. PRODUCTOS DE MENOS DE 150 Km (mínimo 40%) (0-5) Si no hay un mínimo del 40% se puntua como "0"											5,00
CRITERIO DISMINUCIÓN DE PLAZO (18.1.3.): Máximo 6 puntos											6,00
18.1.3. DISMINUCIÓN PLAZO ANTELACIÓN ANULACIÓN nº MENUS (0-6) Plazo anulación en nº de menús y/o cambio purés y dietas especiales.											6,00
PROPUESTA ECONÓMICA (18.1.4.): Máximo 40 puntos 102.157,70 €											4,15
TOTAL											62,48

MILIKATU S.L.

PROPOSICIÓN TÉCNICA A VALORAR POR DIETISTA:											SOBRE
18.1.1.A. ELABORACIÓN PROPIA O ARTESANAL DE LOS ALIMENTOS (0-10)											2
18.1.1.B. VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS MENUS (0-18)											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)											2
PROPOSICIÓN TÉCNICA DIETISTA (18.1.1.): Máximo 34 puntos											33,50
CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES A VALORAR POR DIETISTA (18.1.2.): Máximo 20 puntos											13,95
18.1.2.A. MAYOR PORCENTAJE DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS (0-5) Mayor % Eco en menús (nº platos c/ ECO sobre total de platos en 4 semanas)											5,00
18.1.2.A.. MAYOR PORCENTAJE DE ALIMENTOS FRESCOS (0-5) Mayor % de los mismos en menús (se valora sobre total de platos en 4 semanas)											3,95
18.1.2.B. VEHÍCULO ELECTRICO O HIBRIDO EN TRANSPORTE DE ALIMENTOS (0-5)											0,00
18.1.2.C. PRODUCTOS DE MENOS DE 150 Km (mínimo 40%) (0-5) Si no hay un mínimo del 40% se puntua como "0"											5,00
CRITERIO DISMINUCIÓN DE PLAZO (18.1.3.): Máximo 6 puntos											4,00
18.1.3. DISMINUCIÓN PLAZO ANTELACIÓN ANULACIÓN nº MENUS (0-6) Plazo anulación en nº de menús y/o cambio purés y dietas especiales.											4,00
PROPUESTA ECONÓMICA (18.1.4.): Máximo 40 puntos 101.252,81 €											5,29
TOTAL											56,74

XILEMA PROYECTOS, S.L.U.

PROPOSICIÓN TÉCNICA A VALORAR POR DIETISTA:											SOBRE
18.1.1.A. ELABORACIÓN PROPIA O ARTESANAL DE LOS ALIMENTOS (0-10)											2
18.1.1.B. VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS MENUS (0-18)											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)											2
PROPOSICIÓN TÉCNICA DIETISTA (18.1.1.): Máximo 34 puntos											30,75
CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES A VALORAR POR DIETISTA (18.1.2.): Máximo 20 puntos											15,62
18.1.2.A. MAYOR PORCENTAJE DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS (0-5) Mayor % Eco en menús (nº platos c/ ECO sobre total de platos en 4 semanas)											3
18.1.2.A.. MAYOR PORCENTAJE DE ALIMENTOS FRESCOS (0-5) Mayor % de los mismos en menús (se valora sobre total de platos en 4 semanas)											3
18.1.2.B. VEHÍCULO ELECTRICO O HIBRIDO EN TRANSPORTE DE ALIMENTOS (0-5)											3
18.1.2.C. PRODUCTOS DE MENOS DE 150 Km (mínimo 40%) (0-5) Si no hay un mínimo del 40% se puntua como "0"											3
CRITERIO DISMINUCIÓN DE PLAZO (18.1.3.): Máximo 6 puntos											2,29
18.1.3. DISMINUCIÓN PLAZO ANTELACIÓN ANULACIÓN nº MENUS (0-6) Plazo anulación en nº de menús y/o cambio purés y dietas especiales.											3
PROPUESTA ECONÓMICA (18.1.4.): Máximo 40 puntos 105.436,65 €											3
TOTAL											48,66

De conformidad con las puntuaciones adjudicadas, la Mesa acuerda por unanimidad requerir a GOURMET FOOD, S.A. la presentación, en el plazo máximo de 7 días naturales, de la documentación recogida en el apartado 18.3.1.3. del Pliego de Condiciones.

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