



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE BENALMÁDENAS

SECCION DE CONTRATACION

DAR CUENTA SOBRE 2 Y APERTURA SOBRE 3 16.17

ACTA DE LA MESA DE CONTRATACIÓN REUNIDA EL 11 DE OCTUBRE DE 2017.

En Benalmádena, Málaga, siendo las 12:25 horas, queda constituida la Mesa de Contratación, siendo presidida la misma por la Sra. Concejala Delegada, Dña. Elena Galán Jurado, formando parte de ella por la Intervención Municipal, D. Javier Gutiérrez Pellejero, el Técnico Municipal D. Ángel García García y la Vicesecretaria de la Corporación D^a Rocío Cristina García Aparicio. Actúa como Secretaria de la Mesa la Jefa de la Sección de Contratación, D^a Nieves Ruiz-Rico Márquez..

El objeto del presente acto es dar cuenta de la valoración de los aspectos incluidos en el sobre nº 2 y apertura del sobre nº 3, relativos al expediente seguido para la adjudicación, por procedimiento abierto, del SERVICIO DE COMEDOR DEL CENTRO OCUPACIONAL MUNICIPAL, (expte. 26/2017).

Por la Jefa de la Sección de Contratación se informa a los presentes que con fecha 6 de septiembre de 2017 tuvo lugar la apertura de los sobres nº 2, pasándose el expediente a informe de los Servicios Técnicos Municipales. A continuación se dio cuenta del informe emitido el 2 de octubre de 2017 por el Director del Centro Ocupacional, el cual se remitió a los miembros de la Mesa junto con la convocatoria de la presente sesión y que se adjunta al presente acta. Dicho informe propone el otorgamiento de 44 puntos a la entidad SERUNIÓN S.A., 25 puntos a la entidad CATERING EL CÁNTARO S.L y 19 puntos a la entidad ILEVELMEDIA S.L. .

La Mesa de Contratación, por unanimidad, y en base al referido informe, propone el otorgamiento de dichas puntuaciones.

A continuación se incorpora a la sesión D .José Luis Barroso, de la sociedad SERUNIÓN S.A. , a quien se le da cuenta del acuerdo adoptado por la Mesa, dándose, en su presencia, lectura íntegra del informe técnico que ha servido de base para la adopción del mismo.

De conformidad con lo previsto en la cláusula 10.5 del Pliego de Cláusulas Administrativas de aplicación, previa invitación al examen del estado de los sobres, se procede a la apertura de los sobres nº 3 en cuestión con el siguiente resultado:

1.- OFERTA PRESENTADA POR ILEVELMEDIA S.L.



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE BENALMÁDENA

SECCION DE CONTRATACION

Documentación incluida:

Proposición económica , ofertando el servicio por la cantidad, para las dos anualidades del contrato, de 89.250 € +8.925 € correspondientes al IVA , lo que hace un total de 98.175 € , a razón de **3.75 €/menú , IVA excluido .**

2.OFERTA PRESENTADA POR CATERING EL CÁNTARO S.L.

Documentación incluida:

Proposición económica , ofertando el servicio por la cantidad, para las dos anualidades del contrato, de 85.680 € +8.568 € correspondientes al IVA , lo que hace un total de 94.420 € , a razón de **3.60 €/menú , IVA excluido .**

Declaración indicando no se tiene previsto subcontratar.

3.OFERTA PRESENTADA POR SERUNION S.A.

Documentación incluida:

Proposición económica , ofertando el servicio por la cantidad, para las dos anualidades del contrato, de 85.442 € +8.544,20 € correspondientes al IVA , lo que hace un total de 93.986,20 € , a razón de **3.59 €/menú , IVA excluido .**

De conformidad con lo previsto en la cláusula 10.5 del Pliego de aplicación, se procede por la Mesa a recabar Informe de los Servicios Técnicos Municipales, todo ello previamente a formular su propuesta al órgano de contratación.

Tras todo lo cual se da por terminado el presente acto, siendo las 12.45 horas del día indicado, de todo lo que como Secretaria doy fe.

En Benalmádena a 13 de octubre de 2017.

VºBº
EL PRESIDENTE DE LA MESA,

LA SECRETARIA DE LA MESA,



**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA EL
CENTRO OCUPACIONAL MUNICIPAL DE BENALMÁDENA
EXPEDIENTE: 26/2017**



VALORACIÓN DE OFERTAS - SOBRE Nº 2

CRITERIO A VALORAR	I LEVELMEDIA, S.L.	CÁTERING EL CÁNTARO, S.L.	SERUNIÓN, S.A.	VALORACIÓN
EQUILIBRIO NUTRICIONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Correcto equilibrio nutricional. 	<ul style="list-style-type: none"> • Correcto equilibrio nutricional. • Menú bajo en grasas (líp.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Correcto equilibrio nutricional. • Menú bajo en grasas (líp.). • Menú con mayor aporte de alimentos vegetales. 	Ofertas correctas pero diferentes. EL CÁNTARO y SERUNION ofrecen menús bajos en grasas que son más favorables para las personas que van a consumir los menús propuestos. SERUNION además propone un menú con mayor aporte de alimentos vegetales.
VARIEDAD DEL MENÚ	<ul style="list-style-type: none"> • Presenta un menú de seis semanas uno para verano y otro para invierno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presenta menú mensual. • Registro de satisfacción de los usuarios. • Opción de pan integral y oferta agua. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presenta un menú de seis semanas uno para verano y otro para invierno. • Posibilidad de elegir postre. • Oferta menús especiales en fechas señaladas. 	EL CÁNTARO presenta menú mensual, confecciona registro de satisfacción de lo usuarios y da la opción de pan integral y agua embotellada. SERUNION oferta la elección diaria del postre y la oferta de menús especiales en fechas señaladas. (Jornadas gastronómicas).
CANTIDAD				Ninguna oferta presenta una información precisa y evaluable en cuanto al gramaje de los menús, aunque las tres recogen la adaptación del menú a los usuarios.

CRITERIO A VALORAR	ILEVELMEDIA, S.L.	CÁTERING EL CÁNTARO, S.L.	SERUNIÓN, S.A.	VALORACIÓN
CALIDAD DEL MENÚ	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza productos de primeras marcas. • Homologación de proveedores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza productos de primeras marcas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza productos de primeras marcas y además facilita información detallada sobre todas las materias primas, aportando información sobre tamaños, pesos, calibres, etc. • Homologación de proveedores. 	Ofertas similares en cuanto a la <u>información básica</u> de calidad de productos. SERUNION mejora la oferta con la información que aporta sobre la calidad de los productos utilizados.
ELABORACIÓN CASERA			<ul style="list-style-type: none"> • Compromiso de no uso o reducción de productos químicos de síntesis ni organismos genéticamente modificados. • Presenta ficha técnica de los platos que incluye la elaboración de los mismos. • Manual de procedimientos operativos. 	SERUNION ofrece una mejor oferta en cuanto a la elaboración casera evitando además el uso de productos químicos y los compromisos que adquiere en los procesos de elaboración y procedimientos de trabajo lo que supone una mayor calidad de los menús.

Vistas las ofertas presentadas comparativamente, se concluye la siguiente puntuación:

ILEVELMEDIA, S.L.:	19 Puntos.
CÁTERING EL CÁNTARO, S.L.:	25 Puntos.
SERUNIÓN, S.A.:	44 Puntos.

En Benalmádena a 2 de octubre de 2017.

Fdo.:

Ángel García García

Director Centro Ocupacional Municipal de Benalmádena

