

25/08/2016

En la ciudad de Cieza, siendo las nueve horas y treinta minutos del día 25 de agosto de dos mil dieciséis, en el Salón Azul del Excmo. Ayuntamiento de Cieza, se reúne, la Mesa General de Contratación, constituida por este Ayuntamiento, y con la asistencia de los siguientes miembros:

- **Presidente:** D. Antonio Ignacio Martínez-Real Cáceres
- **Secretario:** D. Francisco José Ruíz Martínez
- **Vocales:**
 - Dña. M^a Piedad Ramos Batres
 - Dña. María Jesús Lopez Moreno
 - D. Francisco Saorín Rodríguez
 - D. Miguel Gual López
 - D. Jose Luis Vergara Gimenez
 - D. Bartolomé Buendía Martínez
 - Dña. Concepción López Morcillo

En primer lugar, el Presidente, declara perfectamente constituida la Mesa de Contratación del Ayuntamiento de Cieza, habiéndose cumplido todos los requisitos establecidos en el R.D. 817/2009, de 8 de mayo, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, para la celebración de la misma, y manda dar lectura del orden del día, cuyo contenido es el siguiente:

- 1.- Lectura del acta anterior de fecha 16 de agosto de 2016 y aprobación si procede.
- 2.- Valoración del informe emitido por la Directora de la Escuela Infantil Municipal acerca de la propuesta técnica y de mejoras de la oferta presentada para la adjudicación en procedimiento abierto del contrato de SERVICIO DE COMEDOR DE LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL.
- 3.- Apertura del Sobre C (Oferta económica) y propuesta de adjudicación del contrato de SERVICIO DE COMEDOR DE LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL.
- 4.- Valoración de los informes emitidos por el ingeniero técnico industrial municipal en relación con las ofertas económicas de los contratos de suministro eléctrico de las tarifas ATR 3.0 A - Alumbrado Público, ATR 3.0 A - Edificios, y tarifa ATR 3.1 A.

Antes de comenzar con el orden del día, el presidente informa que se incorpora a la sesión de esta Mesa General de Contratación el ingeniero técnico industrial municipal Juan Antonio Verdejo.

En primer lugar, atendiendo al primer punto del orden del día, se procede a la lectura del acta de la sesión de fecha 16 de agosto de 2016, la cual, es aprobada por unanimidad de los miembros asistentes.

En segundo lugar se procede a la Valoración del informe emitido por la Directora de la Escuela Infantil Municipal acerca de la propuesta técnica y de mejoras de la oferta presentada para la adjudicación en procedimiento abierto del contrato de SERVICIO DE COMEDOR DE LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL. Se informa que la única propuesta técnica admitida para la contratación de dicho servicio, es la correspondiente a la mercantil AMG Servicios Integrados S.L. y que por parte de la directora de la escuela infantil se ha elaborado informe técnico en relación con la propuesta técnica de AMG Servicios Integrados S.L., donde se expresa que:

a).- MEMORIA TÉCNICA (Máximo 20 puntos)

La puntuación obtenida según criterios cuya evaluación precisa aplicar juicios de valor es la siguiente:

Items valorados	AMG, Servicios Integrados S.L
Estructura de la plantilla.	<p>Cumple con los criterios establecidos de contratación de personal que son requisito imprescindible para la contratación, ajustándose a los horarios indicados de prestación de servicio, y no son puntuados.</p> <p>-1 cocinero con carnet de manipulador de alimentos: 40 h. semana</p> <p>-1 auxiliar de cocina con carnet de manipulador de alimento: 20 h. semana</p> <p>Y otros criterios referidos en el Pliego como:</p> <p>-La formación del personal.</p> <p>-Personal sustituto inmediato ante ausencia del personal.</p> <p>-Compromiso a prestar servicio en caso de averías o interrupción del suministro con la plantilla de la Cocina Central.</p>
Acreditaciones personales	<p>Acreditación de los responsables del control de calidad de la Empresa especialistas universitarios, licenciados en Farmacia, Veterinaria, así como Diplomados en Nutrición humana y Dietética y Técnicos especialistas en Nutrición y Dietética.</p> <p>La cocinera y Auxiliar de cocina disponen de carnet de manipulador de alimentos así como cursos de formación en restauración, prevención de riesgos laborales, material de seguridad...</p>
Materias primas	<p>10 puntos</p> <p>Aportación de materias primas de calidad y marcas reconocidas.</p> <p>Utiliza productos de la gama adecuada atendiendo a criterios de higiene y garantía de calidad. Adopta el compromiso de utilizar las mejores materias primas.</p> <p>Amplia variedad en materias primas por familias.</p> <p>Proveedores homologados.</p>

	<p>Aceite de oliva virgen extra para cocinar.</p> <p>Carnes frescas.</p> <p>Incluye protocolo de Normas de calidad.</p> <p>Proveedores locales, regionales y Nacionales.</p> <p>La empresa controlará continuamente la compra para poder garantizar la calidad máxima de la producción, comprobando el cumplimiento de los objetivos, rechazando las materias primas inadecuadas.</p> <p>Limpieza de los locales de almacenamiento, revisión de fechas y colocación de las materias.</p> <p>Los proveedores disponen de Registro Sanitario vigente.</p> <p>Control de compras que vigila la calidad e higiene de las comidas.</p> <p>Los suministros se repartirá un día por semana, excepto pan y similares que serán diarios.</p> <p>Registro de entradas de mercancías por parte de la empresa que esté en buen estado.</p> <p>Envases precintados y etiquetados.</p>
<p>Fichas técnicas</p>	<p>10 puntos</p> <p>Aporta ficha técnica de cada plato, elaboración de platos, nombre del plato cantidades, ingredientes, peso bruto y neto.</p> <p>Valoración nutricional adaptados a las costumbres locales, con el correspondiente control sanitario, respecto al a la valoración de energía total</p> <p>Protocolos de actuación en caso de alergias.</p> <p>Presenta manual para dietas diversas con alimentos recomendados en cada grupo, da recomendaciones básicas en elaboración de dietas para todo tipo de alergias e intolerancias o trastornos de la alimentación.</p> <p>Manual de procedimientos operativos.</p> <p>Dietas exenta de determinados alimentos.</p> <p>Fórmulas dietéticas.</p>

La puntuación obtenida según criterios cuya evaluación precisa aplicar juicios de valor es la siguiente

b).- MEJORAS AL CONTRATO (Máximo 20 puntos)

Items	AMG Servicios Integrados S.L
Material de Equipamiento de Cocina: (Máximo de 12 puntos) -Batidora-picadora pequeña.....2 puntos -Licuadora eléctrica.....2 puntos -Exprimidor industrial.....6 puntos -Balanza de plato de 50 Kg. de capacidad.....2 puntos	12 puntos Se ajusta en su totalidad a las necesidades prescritas en los criterios de adjudicación del Pliego.
Utensilios de menaje de cocina: (Máximo de 8 puntos)	6 puntos Se ajusta en su mayoría a las necesidades prescritas de diferentes utensilios necesarios
Total puntos:	18 puntos

a).- MEMORIA TÉCNICA (Máx..20 puntos)

a.1.- Materias primas utilizadas, que incrementan la calidad, respecto al anexo de prescripciones técnicas... (Máximo de 10 puntos)

a.2.- Relación de menús y características de los mismos, dietas especiales, fichas técnicas..... (Máximo de 10 puntos)

Puntos:	AMG Servicios Integrados S.L
Puntos a.1:	10
Puntos a.2:	10
Total valoración:	20

: b).- MEJORAS AL CONTRATO (Máx. 20 puntos)

	Puntos: AMG Servicios Integrados S.L
Material de Equipamiento de Cocina:	12
Utensilios de menaje de cocina:	6
TOTAL PUNTUACIÓN	18

	AMG Servicios Integrados S.L
Memoria Técnica	20
Mejoras al Contrato	18
TOTAL PUNTOS	38

A la vista del citado informe, la Mesa, por considerar que la citada propuesta técnica cumple las condiciones establecidas en el pliego de prescripciones técnicas y que, por tanto, se adecúa a los intereses municipales, acuerda aceptarlo en su totalidad, y otorgar a la mercantil AMG Servicios Integrados S.L., **38 puntos** por la memoria técnica presentada, de acuerdo con el criterio establecido en la cláusula 22ª a) del pliego de condiciones particulares que rige la contratación.

En tercer lugar se procede a la apertura del sobre C (PROPUESTA ECONÓMICA) y propuesta de adjudicación del servicio de "SERVICIO DE COMEDOR DE LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL.

Se procede al acto de apertura del sobre C, arrojando el siguiente resultado:

- Nº 1.- AMG Servicios Integrados S.L..... 44.621,17 € (IVA incluido)
- Precio meses de septiembre y julio..... 2.231,06 € y 2.231,03 € (IVA incluido)
- Precio meses de octubre a junio..... 4.462,12 € (IVA incluido)

TOTAL PUNTOS OFERTA ECONÓMICA: 60 PUNTOS.

SUMA TOTAL PUNTUACIÓN:

Nº 1.- AMG Servicios Integrados S.L**98** PUNTOS.

Finalmente, la Mesa, por unanimidad de los asistentes, acuerda proponer a la Junta de Gobierno Local la adjudicación del contrato para la prestación del servicio de "SERVICIO DE

COMEDOR DE LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL", a la mercantil AMG Servicios Integrados S.L, por resultar su oferta adecuada, de conformidad con los pliegos que rigen la contratación,

En cuarto lugar se procede a la valoración de los informes emitidos por el ingeniero técnico industrial municipal en relación con las ofertas económicas de los contratos de suministro eléctrico de las tarifas ATR 3.0 A - Alumbrado Público, ATR 3.0 A - Edificios, y tarifa ATR 3.1 A.

En los mismos se expresa y así informa el técnico municipal Juan Antonio Verdejo, que el importe total presupuestado por la empresa AURA ENERGÍA no se corresponde con la suma de los precios unitarios aplicados a los consumos estimados en el pliego de condiciones técnicas, y una vez aplicados los precios unitarios ofertados a los consumos estimados, la oferta de la mercantil IBERDROLA CLIENTES S.A.U resulta en cuantía inferior a la presentada por AURA ENERGÍA.

En base a estos informes se acuerda por unanimidad elevar a la Junta de Gobierno Local propuesta de adjudicación para dichos contratos de suministro a la mercantil IBERDROLA CLIENTES S.A.U

Y para que conste, a los efectos de su incorporación al expediente licitatorio, se levanta la sesión siendo las 10 horas, del día y lugar indicados al inicio, de la cual queda constancia en el acta que, una vez leída y aprobada, firma el Secretario, con el visto bueno del Sr. Presidente, ambos de la citada Mesa de Contratación.

Visto Bueno
EL PRESIDENTE



EL SECRETARIO

