

CONTRATACIÓN: S60-251/2022 "Suministro de pescado fresco a los centros Hogar Provincial Antonio Fernández Valenzuela y Doctor Esquerdo, dependientes de la Diputación de Alicante"

**Lote 1: Suministro de pescado fresco al Centro Doctor Esquerdo.
Lote 2: Suministro de pescado fresco al Centro Hogar Provincial Antonio Fernández Valenzuela.**

PRESUPUESTO: 51.554,80 Euros, IVA incluido

PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN: ABIERTO

FASE ACTUAL: Informe sobre la valoración del criterio evaluable mediante juicio de valor.

I. ANTECEDENTES

El presente informe-propuesta se formula en cumplimiento de lo requerido por la Mesa de Contratación de la Excm. Diputación Provincial de Alicante, a fin de valorar los aspectos de la oferta contractual de los licitadores cuya ponderación se deba efectuar mediante la aplicación de los criterios de adjudicación establecidos en el apartado 2.b) "Criterios cuya aplicación depende de un juicio de valor", de la cláusula 6 del pliego de las administrativas particulares.

Se efectuará la valoración después de constatar que el licitador ha observado la prohibición de que en los documentos obrantes en el sobre/archivo electrónico figuren datos o informaciones relativos a extremos o elementos de la oferta cuya valoración se deba efectuar mediante los criterios establecidos en el apartado 2.a) "Criterios evaluables de forma automática".

El único licitador admitidos, según acuerdo de la Mesa de Contratación de asistencia permanente a la Presidencia de la Excm. Diputación Provincial de Alicante, del día 13 de septiembre de 2022, ha sido el siguiente:

- **Licitador 1: PESCADOS FUENTES, S.L.**

La empresa licitadora presenta el sobre/archivo electrónico, y en éste no se incluye ningún dato o información relativos a la valoración del criterio evaluable de forma automática.

II. VALORACIÓN

A fin de valorar las ofertas en función de los distintos criterios de adjudicación, se ha procedido a examinar las muestras recibidas, en las dependencias del Centro Doctor Esquerdo por el personal técnico de los dos centros, (*responsables de cocina de los dos centros, técnicos administrativos y económicos de los dos centros*), de cuyo examen se han alcanzado las valoraciones que constan más abajo, conforme a los criterios establecidos previamente, asignando a los licitadores admitidos las puntuaciones que se justifican como igualmente consta.

- Criterios cuya aplicación dependa de un juicio de valor:

b.1) Mayor calidad: hasta 50 puntos.

"En el examen de las muestras se valorará cada artículo presentado por los licitadores de acuerdo con el criterio de mayor calidad en el que se valoraran positivamente los siguientes parámetros:

Propiedades organolépticas: mejor olor, ojos claros y brillantes, color limpio y vivo de la piel, carne firme y elástica, que la agalla sea roja viva, con escamas íntegras: hasta 50 puntos.

A efectos de valorar estos criterios los licitadores deberán aportar las fichas técnicas de los productos y demás documentación en las que conste la información completa de los mismos y de su composición nutricional.

La temperatura del producto en su interior en el momento de la recepción deberá estar entre 0º y 4º grados centígrados.

En el examen de las muestras, se valorará cada artículo presentado por los licitadores de acuerdo con el criterio de mayor calidad, otorgándole una puntuación comprendida entre 0 y la puntuación máxima de 50 puntos.

La puntuación dada a cada artículo, se multiplicará por el coeficiente de ponderación, que para cada artículo figura en la columna "Índice de ponderación", en el Anexo "Oferta Técnico Económica" del pliego de prescripciones técnicas, y que representa el peso específico del importe de cada artículo sobre el importe total de la licitación.

Al aplicar esta ponderación se obtiene una "tabla ponderada", cuya suma total constituirá la valoración del presente criterio, de tal manera que, sumará 50 puntos en el caso de que el licitador tenga la máxima puntuación posible en todos los artículos."



La valoración resultante, conforme a los criterios de mayor calidad que dependen de un juicio de valor, presenta los siguientes resultados:

		PESCADOS FUENTES, S.L.
	Criterios calidad	1 (50 PUNTOS)
1	SARDINAS	50
2	MORRALLA	40
3	ALMEJAS	50
4	MERLUZA	50
5	BACALLARET	40
6	BOQUERÓN	50
7	CABALLA	50
8	CANGREJO	45
9	MEJILLÓN	50
10	PESCADILLA RACIÓN	40
11	ALMEJA MARINERA	50
12	SALMÓN FRESCO	50
13	BONITO	50
14	DORADA	50
15	LUBINA	50
16	BERBERECHOS	50
17	CALAMAR	50
TOTALES		815

A continuación, se ha ponderado, la importancia relativa de cada artículo, multiplicando dicha puntuación por el porcentaje que representa dicho artículo sobre el presupuesto del contrato, para el **lote 1 Centro Doctor Esquerdo**, ofrece la puntuación siguiente:

			PESCADOS FUENTES, S.L.	
Nº	ARTÍCULO	% Presup.	PUNTOS	Tabla ponderada
1	SARDINAS	6,63%	50	3,32
2	MORRALLA	9,35%	40	3,74
3	ALMEJAS	0,71%	50	0,36
4	MERLUZA	13,26%	50	6,63
5	BACALLARET	11,05%	40	4,42
6	BOQUERÓN	4,69%	50	2,35
7	CABALLA	4,01%	50	2,01
8	CANGREJO	0,47%	45	0,21
9	MEJILLÓN	3,47%	50	1,74
10	PESCADILLA RACIÓN	11,73%	40	4,69
11	ALMEJA MARINERA	4,42%	50	2,21
12	SALMÓN FRESCO	7,90%	50	3,95
13	BONITO	7,39%	50	3,70
14	DORADA	4,03%	50	2,02
15	LUBINA	4,03%	50	2,02
16	BERBERECHOS	0,92%	50	0,46
17	CALAMAR	5,94%	50	2,97
VALORACIÓN				46,80

A continuación, se ha ponderado, la importancia relativa de cada artículo, multiplicando dicha puntuación por el porcentaje que representa dicho artículo sobre el presupuesto del contrato, para el **lote 2 Centro Hogar Provincial Antonio Fernández Valenzuela**, ofrece la puntuación siguiente:

			PESCADOS FUENTES, S.L.	
Nº	ARTÍCULO	% Presup.	PUNTOS	Tabla ponderada
1	SARDINAS	0,74%	50	0,37
2	MORRALLA	15,76%	40	6,30
3	ALMEJAS	4,21%	50	2,11
4	MERLUZA	14,90%	50	7,45
5	BACALLARET	3,72%	40	1,49
6	BOQUERÓN	3,95%	50	1,98
7	CABALLA	0,00%	50	0,00
8	CANGREJO	7,91%	45	3,56
9	MEJILLÓN	5,85%	50	2,93
10	PESCADILLA RACIÓN	1,32%	40	0,53
11	ALMEJA MARINERA	0,00%	50	0,00
12	SALMÓN FRESCO	13,32%	50	6,66
13	BONITO	8,31%	50	4,16
14	DORADA	0,00%	50	0,00
15	LUBINA	4,53%	50	2,27
16	BERBERECHOS	15,48%	50	7,74
17	CALAMAR	0,00%	50	0,00
VALORACIÓN				47,55

II. MOTIVACIÓN DE LAS PUNTUACIONES OBTENIDAS

Las puntuaciones obtenidas por los licitadores admitidos se han determinado aplicando los criterios de calidad indicados en el presente informe, todo ello de acuerdo con el detalle que, a continuación, se indica.

1. Sardinas:

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúan con el máximo de 50 puntos debido a que el producto presentado es de una calidad excelente, se destaca por el brillo de ojos intenso, un color vivo y limpio de piel, así como de escamas enteras.

2. Moralla:

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúan con 40 puntos debido a que el producto presentado es de una calidad excelente, se destaca por el brillo de ojos intenso, un color vivo y limpio de piel, así como de escamas enteras. Sin embargo, la muestra presenta poca variedad de pescados.

3. Almejas (chirla):

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúan con el máximo de 50 puntos debido a que el producto presentado es de una calidad excelente. Excelente calibre y color de la concha, todas ellas cerradas, y de olor excelente.

4. Merluza:

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúa con el máximo de 50 puntos debido a que el producto presentado es de una calidad excelente. Ojos saltones, brillantes, se percibe una piel y una carne firme y el color de las agallas rojo vivo.

5. Bacallaret:

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúa con 40 puntos debido a que el producto muestra un color algo vivo de la piel, pero la carne es no es tan firme, como para ser excelente. Los ojos son saltones y brillantes, y el color de las agallas, rojo vivo intenso.

6. Boquerón:

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúa con el máximo de 50 puntos el producto presentado es de una calidad excelente. Ojos saltones, brillantes, se percibe una piel y una carne firme, el color de las agallas, de color rojo vivo.

7. Caballa:

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúa con el máximo de 50 puntos debido a que el producto presentado es de una calidad excelente. Ojos saltones, brillantes, se percibe una piel y una carne firme, el color de las agallas, de color rojo vivo.

8. Cangrejo (tipo blanco del mediterráneo):

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúa con 45 puntos debido a que el producto se percibe de buena calidad



de un color algo vivo de los caparazones, pero el calibre es ligeramente pequeño.

9. Mejillón:

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúa con el máximo de 50 puntos debido a que el producto presentado es de una calidad excelente, la malla que presenta, todos los mejillones cerrados, un olor a mar muy agradable, la carne del mejillón excelente.

10. Pescadilla ración:

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúa con 40 puntos debido a que el producto presentado es de una calidad excelente. Ojos saltones, brillantes, se percibe una piel y una carne firme, el color de las agallas, de color rojo vivo.

11. Almeja marinera:

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúan con el máximo de 50 puntos debido a que el producto muestra un excelente calibre, todas cerradas, y excelente color de la concha.

12. Salmón fresco (procedente de Noruega):

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúa con el máximo de 50 puntos el producto presentado es de una calidad excelente. Ojos saltones, brillantes, se percibe una piel y una carne firme, el color de las agallas, de color rojo vivo y de grande tamaño.

13. Bonito:

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúa con el máximo de 50 puntos debido a que el producto presentado es de una calidad excelente. Ojos saltones, brillantes, se percibe una piel y una carne firme, el color de las agallas, de color rojo vivo.

14. Dorada:

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúa con el máximo de 50 puntos debido a que el producto presentado es de una calidad excelente. Ojos saltones, brillantes, se percibe una piel y una carne firme, el color de las agallas, de color rojo vivo y de grande tamaño.



15. Lubina:

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúa con el máximo de 50 puntos debido a que el producto presentado es de una calidad excelente. Ojos saltones, brillantes, se percibe una piel y una carne firme, el color de las agallas, de color rojo vivo y de grande tamaño

16. Berberechos:

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúan con el máximo de 50 puntos debido a que el producto muestra un excelente calibre, todos cerrados, y con un excelente color de concha.

17. Calamar:

La muestra presentada por el licitador PESCADOS FUENTES, S.L. se puntúa con el máximo de 50 puntos debido a que los calamares presentados son un excelente producto, siendo el calibre de las piezas grande de ojos saltones y brillantes. Se percibe una carne firme de piel fresca y cambiante.

IV. CONCLUSIÓN.

De acuerdo con todos los datos que anteceden, para el contrato S60-251/2022 "Suministro de pescado fresco a los centros Hogar Provincial Antonio Fernández Valenzuela y Doctor Esquerdo, dependientes de la Diputación de Alicante", la mercantil PESCADOS FUENTES, S.L. ha obtenido en esta fase para la valoración del criterio evaluable mediante juicio de valor, la siguiente puntuación:

Lote 1: Suministro de pescado fresco al Centro Doctor Esquerdo:

- la mercantil **PESCADOS FUENTES, S.L.** ha obtenido la puntuación en esta fase de **46,80 puntos**.

Lote 2: Suministro de pescado fresco al Centro Hogar Provincial Antonio Fernández Valenzuela:

- la mercantil **PESCADOS FUENTES, S.L.** ha obtenido la puntuación en esta fase de **47,55 puntos**.

Lo que se informa y traslada, salvo error u omisión, para que surta los efectos que en mejor derecho procedan.

En Alicante, a la fecha de la firma electrónica.

