

- 6º. Contratación S16-175-17 (AMC) “Suministro de alimentos congelados al Centro Dr. Esquerdo y al Hogar Provincial. Anualidad 2018”. Valoración de las proposiciones en relación a los criterios de adjudicación cuya ponderación requiere de un juicio de valor.

Dada cuenta del informe emitido por el Departamento provincial proponente del contrato sobre valoración de las proposiciones de los licitadores admitidos mediante la aplicación de los criterios de adjudicación establecidos en el apartado 2.b) “Criterios evaluables mediante un juicio de valor”, de la cláusula 6 del pliego de las administrativas particulares rector de la presente contratación, requerido por acuerdo adoptado en sesión de 23 de enero de 2018, del siguiente tenor:

“I. ANTECEDENTES/El presente informe se formula en cumplimiento de lo requerido por la Mesa de Contratación de la Excma. 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 dependa de un juicio de valor, con indicación de su ponderación relativa”, de la cláusula 6 del pliego de las administrativas particulares./Se efectuará la valoración después de constatar que los licitadores han observado la prohibición de que en los documentos obrantes en el sobre nº 3 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 mediante cifras o porcentajes”./Los licitadores admitidos, - según acuerdo de la Mesa de Contratación de asistencia permanente a la Presidencia de la Excma. Diputación Provincial de Alicante del día 23 de Enero de 2018-, han sido los siguientes:/- Licitador 1: PESCADOS FUENTES, S.L./- Licitador 2: PLATAFORMA FEMAR, S.L./Las empresas licitadoras referidas presentan los sobres número 3, y en éstos no se incluye ningún dato o información relativos a la valoración del criterio evaluable de forma automática mediante cifras o porcentajes (menor precio ofertado)./II. VALORACIÓN A fin de valorar las ofertas en función de los distintos criterios de adjudicación, el centro gestor correspondiente, - Hogar Provincial-, ha solicitado muestras de los bienes objeto del suministro a los licitadores admitidos, habiéndose procedido a examinar las muestras obtenidas, en reunión celebrada el 8 de Febrero de 2018, en el comedor de dicho Centro, por personal técnico de los centros Doctor Esquerdo y Hogar Provincial, de cuyo examen se han alcanzado las valoraciones que constan más abajo, conforme a los criterios establecidos previamente, asignando a los licitadores las puntuaciones que se justifican como igualmente consta./Criterios cuya aplicación dependa de un juicio de valor, con indicación de su ponderación relativa:/- Mayor calidad: Hasta 50 puntos./En el examen de las muestras se valorará cada artículo presentado por los licitadores de

acuerdo con los criterios evaluables mediante un juicio de valor de mayor calidad en el que se valorarán positivamente los siguientes parámetros:/- Valoración del aspecto, presentación y envasado de los productos (25 puntos)./- Valoración del procedimiento de congelación: Si ha habido ultracongelación (25 puntos)./Según prescribe el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, en el examen de las muestras se valorará cada artículo presentado por los licitadores de acuerdo con los criterios de mayor calidad expuestos, otorgándole una puntuación comprendida entre 0 y 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", del anexo I al PPT que se adjunta, 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", en la que se reflejan, por cada licitador, los valores ponderados de cada uno de sus artículos, resultando de éstos últimos, -mediante adición-, un total final ponderado por cada una de las mercantiles concurrentes que podrá oscilar entre la puntuación más baja resultante, hasta los 50 puntos, que corresponderían, -hipotéticamente-, al licitador cuyos artículos hubieran obtenido todos la máxima puntuación posible./Por otra parte, tal y como se establece en el último párrafo del apartado 2 de la cláusula 6ª, la no presentación de muestras de productos o su etiquetado incorrecto producirán la no valoración del criterio correspondiente./La valoración resultante conforme a los criterios de mayor calidad que dependen de un juicio de valor arrojan los siguientes resultados:/(1) Valoración del aspecto, presentación y envasado de los productos (25 puntos)./(2) Valoración del procedimiento de congelación: Si ha habido ultracongelación (25 puntos)./

ARTÍCULOS		PESCADOS FUENTES, S.L.			PLATAFORMA FEMAR, S.L.		
		1	2	TOTAL	1	2	TOTAL
1	MERLUZA FILETES	25	25	50	20	0	20
2	MERLUZA LOMOS	25	25	50	20	0	20
3	EMPERADOR FILETES	25	0	25	15	0	15
4	CROQUETAS DE BACALAO CASERAS EXTRA	20	25	45	20	25	45
5	EMPANADILLAS DE ATÚN O BONITO	20	25	45	20	25	45
6	RAPE COLAS (SIN PIEL)	25	0	25	10	0	10
7	BACALAO LOMOS EXTRA	20	0	20	20	0	20
8	GAMBA PELADA 30/50	25	0	25	20	0	20
9	CALAMARES	25	0	25	15	25	40
10	GAMBA PLANCHA ROJA	25	0	25	25	25	50
11	BOCAS DE MAR	25	25	50	5	0	5
12	ATÚN EN TROZOS	20	0	20	20	0	20
13	ATUN EN FILETES	20	0	20	20	0	20
14	PERCA EN FILETES	25	0	25	15	0	15
15	SEPIA LIMPIA	20	0	20	20	0	20
16	ALBONDIGAS CASERAS BACALAO EXTRA	25	0	25	15	25	40
17	BASE PIZZA	25	0	25	15	25	40

MESA DE CONTRATACION DE ASISTENCIA
PERMANENTE AL ILMO. SR. PRESIDENTE

Sesión de
6 de marzo de 2018

18	RABAS CALAMAR ROMANA	25	25	50	20	25	45
19	CANELONES	25	0	25	20	25	45
20	DATILES CON BACON	25	0	25	15	0	15
21	ENSALADA CANGREJO	25	0	25	15	25	40
22	FLAMENQUINES	25	0	25	15	0	15
23	MINICROQUETAS	20	25	45	20	25	45
24	MINIEMPANADILLAS	20	25	45	20	25	45
25	NUGGETS DE POLLO	20	0	20	15	0	15
26	PIMIENTO PIQUILLO RELLENO BACALAO	20	0	20	15	25	40
27	PIMIENTO PIQUILLO RELLENO MARISCO	20	0	20	15	25	40
28	PREPARADO PAELLA EXTRA	5	25	30	5	25	30
29	MERLUZA RODAJAS REBOZADA	5	25	30	5	25	30
30	CHURROS	25	25	50	25	25	50
31	LANGOSTINOS COCIDOS 40/60	25	0	25	25	0	25
32	ABADEJO FILETES	25	25	50	15	0	15
33	ALMEJA	25	25	50	15	0	15
34	BASES DE PIZZA CUADRADA	20	25	45	20	25	45
35	CALAMAR ANILLAS	25	25	50	15	25	40
36	CALAMAR RELLENO	5	0	5	5	0	5
37	CHOCO LIMPIO	25	25	50	10	0	10
38	GALLINETA FILETES	20	0	20	15	0	15
39	GAMBA COLAS REBOZADAS	20	0	20	20	0	20
40	GAMBON	25	25	50	20	25	45
41	MUSLITOS DE MAR	20	0	20	20	0	20
42	PULPO COCIDO TROCEADO	25	25	50	20	25	45
43	PUNTILLA (SIN CARTILAGO)	25	25	50	15	25	40
44	SALPICÓN DE MARISCO	20	0	20	20	0	20
45	TILAPIA FILETES	20	25	45	20	25	45
46	VARITAS DE MERLUZA	20	25	45	20	25	45
47	BOQUERÓN	25	0	25	20	0	20
48	LENGUADO RACIÓN	20	25	45	20	0	20
49	SALMÓN LOMOS	25	0	25	5	0	5
50	FILETES DE SARDINA EMPANADA	20	0	20	20	25	45
51	AROS CEBOLLA	25	25	50	15	25	40
52	CAZÓN ADOBADO	10	0	10	10	0	10
53	CROQUETA DE POLLO CASERA	15	25	40	15	25	40
TOTALES		1140	600	1740	880	650	1530

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:

ARTÍCULOS	% Contrato	PESCADOS FUENTES, S.L.		PLATAFORMA FEMAR, S.L.		
		1	2	1	2	
1	MERLUZA FILETES	9,89%	2,47	2,47	1,98	0
2	MERLUZA LOMOS	11,52%	2,88	2,88	2,3	0
3	EMPERADOR FILETES	3,12%	0,78	0	0,47	0
4	CROQUETAS DE BACALAO CASERAS EXTRA	0,90%	0,18	0,23	0,18	0,23

MESA DE CONTRATACION DE ASISTENCIA
PERMANENTE AL ILMO. SR. PRESIDENTE

Sesión de
6 de marzo de 2018

5	EMPANADILLAS DE ATÚN O BONITO	0,80%	0,16	0,2	0,16	0,2
6	RAPE COLAS (SIN PIEL)	8,09%	2,02	0	0,81	0
7	BACALAO LOMOS EXTRA	8,13%	1,63	0	1,63	0
8	GAMBA PELADA 30/50	4,12%	1,03	0	0,82	0
9	CALAMARES	0,10%	0,03	0	0,02	0,03
10	GAMBA PLANCHA ROJA	0,75%	0,19	0	0,19	0,19
11	BOCAS DE MAR	0,21%	0,05	0,05	0,01	0
12	ATÚN EN TROZOS	0,31%	0,06	0	0,06	0
13	ATUN EN FILETES	1,57%	0,31	0	0,31	0
14	PERCA EN FILETES	5,95%	1,49	0	0,89	0
15	SEPIA LIMPIA	7,53%	1,51	0	1,51	0
16	ALBONDIGAS CASERAS BACALAO EXTRA	2,37%	0,59	0	0,36	0,59
17	BASE PIZZA	1,44%	0,36	0	0,22	0,36
18	RABAS CALAMAR ROMANA	1,22%	0,31	0,31	0,24	0,31
19	CANELONES	0,84%	0,21	0	0,17	0,21
20	DATILES CON BACON	1,15%	0,29	0	0,17	0
21	ENSALADA CANGREJO	0,53%	0,13	0	0,08	0,13
22	FLAMENQUINES	0,41%	0,1	0	0,06	0
23	MINICROQUETAS	0,30%	0,06	0,08	0,06	0,08
24	MINIEMPANADILLAS	0,73%	0,15	0,18	0,15	0,18
25	NUGGETS DE POLLO	1,25%	0,25	0	0,19	0
26	PIMIENTO PIQUILLO RELLENO BACALAO	0,75%	0,15	0	0,11	0,19
27	PIMIENTO PIQUILLO RELLENO MARISCO	0,79%	0,16	0	0,12	0,2
28	PREPARADO PAELLA EXTRA	0,18%	0,01	0,05	0,01	0,05
29	MERLUZA RODAJAS REBOZADA	1,35%	0,07	0,34	0,07	0,34
30	CHURROS	0,32%	0,08	0,08	0,08	0,08
31	LANGOSTINOS COCIDOS 40/60	1,77%	0,44	0	0,44	0
32	ABADEJO FILETES	2,97%	0,74	0,74	0,45	0
33	ALMEJA	0,37%	0,09	0,09	0,06	0
34	BASES DE PIZZA CUADRADA	1,65%	0,33	0,41	0,33	0,41
35	CALAMAR ANILLAS	0,37%	0,09	0,09	0,06	0,09
36	CALAMAR RELLENO	0,63%	0,03	0	0,03	0
37	CHOCO LIMPIO	0,41%	0,1	0,1	0,04	0
38	GALLINETA FILETES	0,92%	0,18	0	0,14	0
39	GAMBA COLAS REBOZADAS	2,10%	0,42	0	0,42	0
40	GAMBON	0,43%	0,11	0,11	0,09	0,11
41	MUSLITOS DE MAR	0,55%	0,11	0	0,11	0
42	PULPO COCIDO TROCEADO	0,55%	0,14	0,14	0,11	0,14
43	PUNTILLA (SIN CARTILAGO)	0,23%	0,06	0,06	0,03	0,06
44	SALPICÓN DE MARISCO	1,00%	0,2	0	0,2	0
45	TILAPIA FILETES	0,38%	0,08	0,1	0,08	0,1
46	VARITAS DE MERLUZA	0,34%	0,07	0,09	0,07	0,09
47	BOQUERÓN	1,13%	0,28	0	0,23	0
48	LENGUADO RACIÓN	2,81%	0,56	0,7	0,56	0
49	SALMÓN LOMOS	3,14%	0,79	0	0,16	0
50	FILETES DE SARDINA EMPANADA	0,80%	0,16	0	0,16	0,2
51	AROS CEBOLLA	0,02%	0,01	0,01	0	0,01
52	CAZÓN ADOBADO	0,34%	0,03	0	0,03	0

53	CROQUETA DE POLLO CASERA	0,50%	0,08	0,13	0,08	0,13
TOTALES		100%	22,81	9,64	17,31	4,71
TOTALES FINALES			32,45	22,02		

SUBCRITERIOS		LICITADORES	
		PESCADOS FUENTES, S.L.	PLATAFORMA FEMAR, S.L.
1	Valoración del aspecto, presentación y envasado de los productos (25 puntos).	22,81	17,31
2	Valoración del procedimiento de congelación: Si ha habido ultracongelación (25 puntos)	9,64	4,71
VALOR TOTAL		32,45	22,02

III. MOTIVACIÓN DE LAS PUNTUACIONES OBTENIDAS/Las puntuaciones obtenidas por los licitadores se han determinado aplicando los criterios de calidad indicados en el presente informe, conforme a lo dispuesto en los pliegos y según el detalle contenido en el acta correspondiente. En este sentido, en el criterio de calidad se ha valorado el olor, el sabor, así como la presentación de las muestras. /IV. CONCLUSIÓN/De acuerdo con todos los datos que anteceden, la mercantil PESCADOS FUENTES, S.L. ha obtenido la puntuación más alta en esta fase, - 32,45 puntos-, seguida de PLATAFORMA FEMAR, S.L., con - 22,02 - puntos. “

Visto el pronunciamiento contenido en el informe referido la Mesa de Contratación, por unanimidad, acuerda aprobar la siguiente valoración:

LICITADORES	CRITERIOS B		TOTAL 50%
	b.1.1 25 %	b.1.2 25 %	
PESCADOS FUENTES, S.L.	22,81	9,64	32,45
PLATAFORMA FEMAR, S.L.	17,31	4,71	22,02
CRITERIOS			
b.1.1 Mayor calidad: valoración del aspecto, presentación y envasado de los productos.			
b.1.2 .Mayor calidad: valoración del procedimiento de congelación; si ha habido ultracongelación.			