

- 5º. Contratación S16-071-16 (MJG) “Suministro de leche al Centro Dr. Esquerdo y Hogar Provincial. Anualidades 2016-2017”. 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 agosto de 2016, del siguiente tenor:

“I. ANTECEDENTES

El presente informe-propuesta 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 el único licitador ha 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 16 de agosto de 2016-, han sido los siguientes:

- **Licitador 1: INAMAR MARTÍNEZ INAREJOS, S.A.**
- **Licitador 2: ESTABLECIMIENTOS VALLE, S.L.**
- **Licitador 3: PLATAFORMA FEMAR, S.L.**

Las empresas licitadoras 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, los centros gestores han solicitado muestras de los bienes objeto del suministro a los licitadores admitidos, habiéndose procedido a examinar las muestras obtenidas, en reunión celebrada el 9 de Septiembre de 2016, en el Salón de Actos del Centro Doctor Esquerdo por el personal técnico de los dos centros, (técnicos administrativos y económicos, encargada de cocina, médica y farmacéutica), 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.

- Valoración de ciertas propiedades organolépticas, como es mejor olor y mejor sabor (20 puntos).***
- Mayor cantidad de proteínas en la composición del producto (g/100 ml) (15 puntos).***
- Menor cantidad de azúcares (Hidratos de Carbono) en su composición (g/100 ml) (15 puntos).***

Según prescribe el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, en el examen de las muestras presentadas se valorará cada artículo de acuerdo con los criterios de mayor calidad, otorgándole una puntuación comprendida entre 0 y la puntuación máxima establecida para cada uno de los referidos criterios. 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 Pliego de Prescripciones Técnicas correspondiente 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 de cada uno de los criterios.

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:

Criterios calidad	INAMAR				ESTABL. VALLE				PLATAFORMA FEMAR			
	(1)	(2)	(3)	Total artículo	(1)	(2)	(3)	Total artículo	(1)	(2)	(3)	Total artículo
Leche Entera	15	15	15	45	20	15	15	50	20	15	15	50
Leche desnatada	15	15	15	45	20	15	15	50	18	15	15	48
Leche semidesnatada	15	15	14	44	20	15	15	50	18	15	15	48
Batidos 200 ml	10	15	14	39	15	10	15	40	20	15	15	50
Horchata 1 litro	20	15	15	50	20	15	15	50	20	15	15	50
Horchata 200 ml	20	15	15	50	20	15	15	50	20	15	15	50
Leche con canela y limón 1 litro	20	15	15	50	20	15	15	50	20	15	15	50
Leche con canela y Limón 200 ml	0	0	0	0	20	15	15	50	0	0	0	0
Leche sin lactosa	20	15	15	50	20	15	14	49	20	15	14	49
Leche de soja	20	15	15	50	20	15	15	50	20	15	15	50
TOTALES	155	135	133	423	195	145	149	489	176	135	134	445

(1): Valoración de ciertas propiedades organolépticas, como es mejor olor y mejor sabor (20 puntos).

(2): Mayor cantidad de proteínas en la composición del producto (g/100 ml) (15 puntos).

(3): Menor cantidad de azúcares (Hidratos de Carbono) en su composición (g/100 ml) (15 puntos).

A continuación se relacionan los resúmenes de puntuaciones con sus respectivos índices de ponderación por artículo, obteniéndose así la siguiente tabla ponderada:

			INAMAR		ESTABL.VALLE		PLATAFORMA FEMAR	
	ARTÍCULO	% Presup.	PUNTOS	Tabla ponderada	PUNTOS	Tabla ponderada	PUNTOS	Tabla ponderada
1	LECHE ENTERA	28,08%	45	12,64	50	14,04	50	14,04
2	LECHE DESNATADA	1,71%	45	0,77	50	0,86	48	0,82
2	LECHE SEMIDENATADA	45,81%	44	20,16	50	22,91	48	21,99
4	BATIDOS 200ml	1,72%	39	0,67	40	0,69	50	0,86
5	HORCHATA 1 lt.	9,84%	50	4,92	50	4,92	50	4,92
6	HORCHATA 200 ml	4,53%	50	2,27	50	2,27	50	2,27
7	LECHE CON CANELA Y LIMÓN 1 lt.	0,68%	50	0,34	50	0,34	50	0,34
8	LECHE CON CANELA Y LIMÓN 200 ml	0,20%	0	0	50	0,1	0	0
9	LECHE SIN LACTOSA	7,12%	50	3,56	49	3,49	49	3,49
10	LECHE DE SOJA	0,32%	50	0,16	50	0,16	50	0,16
	VALORACIÓN			45,49		49,78		48,89

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, otorgando la mayor puntuación a quien ha ofrecido un producto que reúne las mejores condiciones de los concurrentes al acto y, de forma inversamente proporcional, una puntuación menor al resto de los licitadores, todo ello de acuerdo con el detalle que a continuación se indica:

1. Leche entera.

1.1 Propiedades organolépticas, como mejor olor y sabor (máximo de 20 puntos).

Las muestras pertenecientes a las empresas ESTABLECIMIENTOS VALLE y PLATAFORMA FEMAR resultan acreedoras de 20 puntos cada una por presentar un producto de sabor más agradable al paladar. A la empresa INAMAR MARTÍNEZ HENAREJOS se le adjudican 15 puntos.

1.2 Mayor cantidad de proteínas (g/100 ml) (máximo de 15 puntos).

Las tres empresas ofertan productos con igual cifra de proteínas, por lo que se les otorga a todas una puntuación de 15 puntos.

1.3 Menor cantidad de azúcares (Hidratos de Carbono- g/100ml) (máximo 15 puntos)

Las tres empresas ofertan productos con igual cifra de hidratos de carbono, por lo que se les otorga a todas una puntuación de 15 puntos.

2. Leche desnatada.

2.1 Propiedades organolépticas, como mejor olor y sabor (máximo de 20 puntos).

Degustadas las muestras de las tres empresas, se aprecian diferencias en el mejor sabor que determinan una puntuación de 20 puntos para ESTABLECIMIENTOS VALLE, 18 puntos para PLATAFORMA FEMAR y 15 puntos para INAMAR MARTÍNEZ HENAREJOS.

2.2 Mayor Cantidad de proteínas (g/100 ml) (máximo de 15 puntos)

Las tres empresas ofertan productos con igual cifra de proteínas, por lo que se les otorga a todas una puntuación de 15 puntos.

2.3 Menor cantidad de azúcares (Hidratos de Carbono- g/100ml) (máximo 15 puntos)

Las tres empresas ofertan productos con igual cifra de hidratos de carbono, por lo que se les otorga a todas una puntuación de 15 puntos.

3. Leche semidesnatada.

3.1 Propiedades organolépticas como mejor olor y sabor (máximo 20 puntos).

Degustadas las muestras de las tres empresas, se aprecian diferencias en el mejor sabor que determinan una puntuación de 20 puntos para ESTABLECIMIENTOS VALLE, 18 puntos para PLATAFORMA FEMAR y 15 puntos para INAMAR MARTÍNEZ HENAREJOS.

3.2 Mayor Cantidad de proteínas (g/100 ml) (máximo de 15 puntos)

Las tres empresas ofertan productos con igual cifra de proteínas, por lo que se les otorga a todas una puntuación de 15 puntos.

3.3 Menor cantidad de azúcares (Hidratos de Carbono- g/100ml) (máximo 15 puntos)

Consultados los valores correspondientes a dicho criterio, se adjudica de forma proporcional una puntuación de 15 puntos para ESTABLECIMIENTOS VALLE, 15 puntos para PLATAFORMA FEMAR y 14 puntos para INAMAR MARTÍNEZ HENAREJOS.

4. Batidos 200 ml.

4.1 Propiedades organolépticas como mejor olor y sabor (máximo 20 puntos).

Degustadas las muestras de las tres empresas, se aprecian diferencias en el mejor sabor que determinan una puntuación de 15 puntos para ESTABLECIMIENTOS VALLE, 20 puntos para PLATAFORMA FEMAR y 10 puntos para INAMAR MARTÍNEZ HENAREJOS.

4.2 Mayor Cantidad de proteínas (g/100 ml) (máximo de 15 puntos)

Consultados los valores correspondientes a dicho criterio, se adjudica de forma proporcional una puntuación de 10 puntos para ESTABLECIMIENTOS VALLE, 15 puntos para PLATAFORMA FEMAR y 15 puntos para INAMAR MARTÍNEZ HENAREJOS.

4.3 Menor cantidad de azúcares (Hidratos de Carbono- g/100ml) (máximo 15 puntos)

Consultados los valores correspondientes a dicho criterio, se adjudica de forma proporcional una puntuación de 15 puntos para ESTABLECIMIENTOS VALLE, 15 puntos para PLATAFORMA FEMAR y 14 puntos para INAMAR MARTÍNEZ HENAREJOS.

5. Horchata de 1 litro.

5.1 Propiedades organolépticas como mejor olor y sabor (máximo 20 puntos).

Degustadas las muestras de las tres empresas, se otorga una puntuación de 20 puntos para las tres empresas.

5.2 Mayor Cantidad de proteínas (g/100 ml) (máximo de 15 puntos)

Las tres empresas ofertan productos con igual cifra de proteínas, por lo que se les otorga a todas una puntuación de 15 puntos.

5.3 Menor cantidad de azúcares (Hidratos de Carbono- g/100ml) (máximo 15 puntos)

Las tres empresas ofertan productos con igual cifra de hidratos de carbono, por lo que se les otorga a todas una puntuación de 15 puntos.

6. Horchata de 200 ml.

6.1 Propiedades organolépticas como mejor olor y sabor (máximo 20 puntos).

Degustadas las muestras de las tres empresas, se otorga una puntuación de 20 puntos para las tres empresas.

6.2 Mayor Cantidad de proteínas (g/100 ml) (máximo de 15 puntos)

Las tres empresas ofertan productos con igual cifra de proteínas, por lo que se les otorga a todas una puntuación de 15 puntos.

6.3 Menor cantidad de azúcares (Hidratos de Carbono- g/100ml) (máximo 15 puntos)

Las tres empresas ofertan productos con igual cifra de hidratos de carbono, por lo que se les otorga a todas una puntuación de 15 puntos.

7. Leche con canela y limón 1 litro.

7.1 Propiedades organolépticas como mejor olor y sabor (máximo 20 puntos).

Degustadas las muestras de las tres empresas, se otorga una puntuación de 20 puntos para las tres empresas.

7.2 Mayor Cantidad de proteínas (g/100 ml) (máximo de 15 puntos)

Las tres empresas ofertan productos con igual cifra de proteínas, por lo que se les otorga a todas una puntuación de 15 puntos.

7.3 Menor cantidad de azúcares (Hidratos de Carbono- g/100ml) (máximo 15 puntos)

Las tres empresas ofertan productos con igual cifra de hidratos de carbono, por lo que se les otorga a todas una puntuación de 15 puntos.

8. Leche con canela y limón 200 ml.

8.1 Propiedades organolépticas como mejor olor y sabor (máximo 20 puntos).

Las empresas INAMAR MARTÍNEZ HENAREJOS y PLATAFORMA FEMAR no presentan muestra por lo que la

puntuación es cero. A la empresa ESTABLECIMIENTOS VALLE, se le adjudica 20 puntos.

8.2 Mayor Cantidad de proteínas (g/100 ml) (máximo de 15 puntos).

La empresa ESTABLECIMIENTOS VALLE es acreedora de una puntuación de 15 puntos. Las empresas INAMAR MARTÍNEZ HENAREJOS y PLATAFORMA FEMAR no presentan muestra por lo que la puntuación es cero para ambas.

8.3 Menor cantidad de azúcares (Hidratos de Carbono- g/100ml) (máximo 15 puntos).

A la empresa ESTABLECIMIENTOS VALLE se le adjudica una valoración de 15 puntos. Las empresas INAMAR MARTÍNEZ HENAREJOS y PLATAFORMA FEMAR no presentan muestra por lo que la puntuación es cero.

9. Leche sin lactosa.

9.1 Propiedades organolépticas como mejor olor y sabor (máximo 20 puntos).

Degustadas las muestras de las tres empresas, se otorga una puntuación de 20 puntos para las tres empresas.

9.2 Mayor Cantidad de proteínas (g/100 ml) (máximo de 15 puntos).

Las tres empresas ofertan productos con igual cifra de proteínas, por lo que se les otorga a todas una puntuación de 15 puntos.

9.3 Menor cantidad de azúcares (Hidratos de Carbono- g/100ml) (máximo 15 puntos).

La empresa INAMAR MARTÍNEZ HENAREJOS presenta un producto más bajo en azúcares, por lo que se le otorgan los 15 puntos. De forma inversamente proporcional, a las empresas ESTABLECIMIENTOS EL VALLE y PLATAFORMA FEMAR se les atribuye una puntuación de 14 por presentar productos con mayor concentración de hidratos de carbono, respectivamente.

10. Leche de soja.

10.1 Propiedades organolépticas como mejor olor y sabor (máximo 20 puntos).

Degustadas las muestras de las tres empresas, se otorga una puntuación de 20 puntos para las tres empresas.

10.2 Mayor Cantidad de proteínas (g/100 ml) (máximo de 15 puntos).

Las tres empresas ofertan productos con igual cifra de proteínas, por lo que se les otorga a todas una puntuación de 15 puntos.

10.3 Menor cantidad de azúcares (Hidratos de Carbono- g/100ml) (máximo 15 puntos).

Las tres empresas ofertan productos con igual cifra de hidratos de carbono, por lo que se les otorga a todas una puntuación de 15 puntos.

IV. CONCLUSIÓN.

La empresa ESTABLECIMIENTOS EL VALLE ha obtenido en esta fase la mayor puntuación, 49,78 puntos, seguida por PLATAFORMA FEMAR, con 48,89 puntos y finalmente INAMAR MARTÍNEZ HENAREJOS, con 45,49 puntos.

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

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

	CRITERIOS B	
LICITADORES	b 1 50 %	TOTAL 50%
INAMAR MARTÍNEZ HENAREJOS, S.A.	45,49	45,49
ESTABLECIMIENTOS VALLE, S.L.	49,78	49,78
PLATAFORMA FEMAR, S.L.	48,89	48,89
<u>CRITERIOS</u>		
b 1. Mayor calidad		