



AYUNTAMIENTO  
DE  
SALTERAS

41909 (Sevilla)

**ACTA DE LA MESA DE CONTRATACIÓN CONSTITUIDA A LOS EFECTOS DE DAR CUENTA DEL INFORME DE LOS SERVICIOS TÉCNICOS MUNICIPALES EN RELACIÓN CON LAS MEMORIAS PRESENTADAS POR LOS LICITADORES Y PARA LA APERTURA DE LOS SOBRES N.º 2 “DOCUMENTACIÓN RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORADOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULAS” EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE SERVICIO DE CATERING DE LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO**

Reunidos en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Salteras, a las 12 horas del día 13 de junio de 2021, se constituye la Mesa de Contratación a los efectos de dar cuenta del informe de valoración de las memorias presentadas por los licitadores y apertura de los Sobres 2 para la apertura de los sobres n.º. 2 “DOCUMENTACIÓN RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORADOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULAS” y realizar en su caso propuesta de adjudicación del contrato de servicios de CATERING DE LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL

La composición de la mesa es la siguiente:

Alcalde de la Corporación (Presidente)	D. Antonio Valverde Macías
Técnico de Intervención de la Corporación (Vocal), en sustitución de la vocal titular, (Interventora Municipal) de la mesa de contratación permanente	D. Francisco José Gandullo Ortega
Secretaria de la Corporación (Vocal)	D <sup>a</sup> . Elena Marcelo Ayala
Arquitecto Técnico Municipal (Vocal)	D. Manuel Polvillo Pérez

Vicesecretario de la Corporación (Secretario de la Mesa), en sustitución del secretario titular de la mesa de contratación permanente. D. Alfredo Olmedo Peñaranda

Asiste a la mesa D<sup>a</sup>. M.<sup>a</sup> Belén Cortés Santos, Directora de la Escuela Infantil de Salteras y firmante del informe de valoración de las memorias presentadas por los licitadores, criterio valorable mediante juicio de valor de acuerdo con lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, a los efectos de aclaración, en su caso, de alguno de los extremos contenidos en el informe..



Iniciada la reunión se procede por el Secretario de la Mesa a la lectura del informe de valoración de las memorias emitido por la Directora de la Escuela Infantil Municipal, Cód. Validación: 95XKGDQY4ETWAK3F7CSAXPFSN | Verificación: <https://salteras.sedelectronica.es/>, con el siguiente contenido literal:

### “INFORME TÉCNICO

EMITIDO POR: Directora de la E.I. Municipal Salteras, M<sup>a</sup> Belén Cortés Santos con D.N.I. 52223446Z.

FECHA: 4 de Diciembre de 2020.

RELATIVO A: Valoración mediante juicio de valor de las memorias presentadas a cerca de la prestación del servicio y la metodología de implantación de las actuaciones por parte de las empresas que se han presentado al proceso de licitación y que se detallan: Roysa Luna S.L., Hnos. González, S. L. y Fray Leopoldo, S.L.

MOTIVO: Mesa de Contratación. Servicio de suministro de comidas para la Escuela Infantil Municipal del Excmo. Ayuntamiento de Salteras.

El presente informe que se desarrolla se basa en la documentación que las empresas candidatas presentan y sobre las cuáles se emite un juicio de valor. En el pliego de cláusulas administrativas, cada una de las empresas debía aportar, entre otros documentos, una memoria a cerca de la prestación del servicio y de la metodología de la implantación de sus actuaciones. La misma debía contener los aspectos que se indicaban en el pliego y que debían estar reseñados para su correspondiente valoración. Es por ello, que a partir de la documentación presentada, se detalla cada uno de los aspectos de las empresas y se manifiesta el punto de vista tras el análisis de los documentos presentados.

Una vez revisadas las memorias, la primera valoración que se manifiesta es que la empresa Hnos. González S.L. y Fray Leopoldo S.L. han presentado una memoria con todos los apartados que se recogían en el pliego bien reseñados, en cambio la empresa Roysa Luna S.L. ha presentado una memoria desarrollada sin los apartados definidos, lo que ha dificultado encontrar los puntos a valorar. A continuación se presenta el resumen y la valoración de cada uno de los aspectos a considerar:

#### 1.- MEDIOS DE TRANSPORTE Y SUS CARACTERÍSTICAS

<b>ROYSA LUNA S.L.</b>	<b>HNOS. GONZÁLEZ, S.L.</b>	<b>FRAY LEOPOLDO S.L.</b>
Describe los medios de transportes y en sus características que los manifiesta que los	Describe los medios de transporte que usa Aporta la existencia de vehículos isotermos,	Aporta las certificaciones de automóviles de los que dispone la empresa, así como, la ficha de las



vehículos están panelizados. No aporta certificado de conformidad para vehículos isotermos, refrigerante frigorífico o calorífico. Usa contenedores Isotermos homologados y ajustados a la legislación vigentes, dentro de los contenedores se introducen los envases de acero inoxidable con su correspondiente tapadera herméticamente selladas con triple anclaje. No se habla de cómo son transportados los alérgenos	refrigerantes o caloríficos para el traslado de los alimentos. Usa contenedores Isotermos homologados y ajustados a la legislación vigentes, dentro de los contenedores se introducen los envases de acero inoxidable con su correspondiente tapadera herméticamente sellada y los alérgenos son envasados individualmente para evitar el cruce alimentario	características de cada uno de ellos. Aporta la existencia de vehículos isotermos, refrigerantes o caloríficos para el traslado de los alimentos. Usa contenedores Isotermos homologados y ajustados a la legislación vigentes, dentro de los contenedores se introducen los envases de acero inoxidable con su correspondiente tapadera herméticamente sellada y los alérgenos son envasados individualmente para evitar el cruce alimentario
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Valoración: los tres candidatos utilizan los medios de transporte de los alimentos, perfectamente etiquetados y envasados con el menaje establecido por ley para no romper la cadena de calor. En cuanto a los medios de transporte sí se observa diferencia: la empresa Roysa Luna sólo describe que el vehículo de transporte tiene paneles en madera conglomerada, no aporta documentación que justifique que tiene al menos un vehículo isotermo, así mismo en su memoria no hace contar cómo se transportan los alimentos de los usuarios alérgenos, en cambio las empresas Hnos. González S.L y Fray Leopoldo S.L describen y justifican que disponen de transportes de más nivel, con certificaciones de conformidad para los vehículos isotérmicos, refrigerantes o caloríficos para hacer llegar los alimentos perfectamente a la temperatura establecida en la legislación. La única diferencia entre estas dos empresas es que, aun haciendo constar que tienen vehículos isotermos, Fray Leopoldo S.l. también adjunta la correspondiente certificación. La documentación en este aspecto es más completa en la empresa Fray Leopoldo S.L..**

## 2.- MEDIDAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ROYSA LUNA S.L.	HNOS. GONZÁLEZ, S.L.	FRAY LEOPOLDO S.L.
Presenta el plan de gestión medioambiental	Sólo anuncian que han obtenido una certificación por ENAC de su sistema de gestión de calidad y medioambiente y aporta la certificación obtenida	Presenta el plan de gestión medioambiental

**Valoración: A pesar de que los tres candidatos han planteado en sus memorias que disponen del plan de gestión medioambiental, se encuentra diferencias en sus**



propuestas en cuanto al detalle de la descripción. Las empresas Roysa Luna S.L. y Fray Leopoldo describen las medidas de gestión medioambiental, mientras que Hnos. González S.L. no ha desarrollado este aspecto a valorar, sólo aporta la certificación que hace constar que dispone de las mismas y que ha sido reconocido como tal. Al no desarrollarlo, no se puede emitir un juicio de valor con respecto a las dos anteriores. Entre las dos empresas que sí la desarrollan, decir que Fray Leopoldo S.L. las expresa de manera más clara que Roysa Luna S.L, ya que al presentar una memoria tan desorganizada, en este punto mezcla tanto asuntos correspondientes a las medidas medioambientales como los pertenecientes a los planes de higiene. Por su desarrollo claro y conciso, valoramos este aspecto mejor desarrollado en Fray Leopoldo S.L., seguido de Roysa Luna S.L y siendo pobre por ausencia de contenido en Hnos. González S.L.

### 3.- PROCESO DE ELABORACIÓN DE MENÚS: DIETAS, FICHAS DIETÉTICAS, MATERIAS PRIMAS

ROYSA LUNA S.L.	HNOS. GONZÁLEZ, S.L.	FRAY LEOPOLDO S.L.
<p>Atiende a menús básicos y especiales (alérgenos, por cuestiones culturales y/o religiosas,...)</p> <p>Explica de manera breve el procedimiento de la elaboración de los alimentos en la línea caliente, temperaturas, envasado conservación, y transporte..</p> <p>Materia prima fresca y de primera calidad: frutas, verduras, carnes, pescados, etc...</p> <p>En la elaboración de menús utiliza los principales procesos culinarios: plancha, hervido, guiso, .....</p> <p>Los alimentos son aportados diariamente</p> <p>Se garantiza la entrega del producto por encima de 65 grados como está legislado</p> <p>Tiene las fichas técnicas de los alimentos que componen los menús.</p> <p>Aporta el menú del mes completo para poder informar a las familias</p>	<p>Atiende a menús básicos y especiales (alérgenos, por cuestiones culturales y/o religiosas,...)</p> <p>Perfectamente manifestado y explicado el procedimiento de la elaboración de los alimentos en la línea caliente, temperaturas, envasado y conservación, transporte.</p> <p>El cuidado, higiene y la manipulación en todo el proceso de elaboración.</p> <p>Materia prima fresca y de primera calidad: frutas, verduras, carnes, pescados sin espinas, etc...</p> <p>En la elaboración de menús utiliza los principales procesos culinarios: plancha, hervido, guiso, .....</p> <p>Los alimentos son aportados diariamente</p> <p>Se garantiza la entrega del producto por encima de 65 grados como está legislado</p> <p>Tiene las fichas técnicas de los alimentos que componen los menús</p> <p>Aporta el menú del mes completo para poder informar a las familias</p>	<p>Atiende a menús básicos y especiales (alérgenos, por cuestiones culturales y/o religiosas,...)</p> <p>Perfectamente manifestado y explicado el procedimiento de la elaboración de los alimentos en la línea caliente, temperaturas, envasado y conservación, transporte.</p> <p>El cuidado, higiene y la manipulación en todo el proceso de elaboración.</p> <p>Materia prima fresca y de primera calidad: frutas, verduras, carnes, pescados, etc....</p> <p>En la elaboración de menús utiliza los principales procesos culinarios: plancha, hervido, guiso, .....</p> <p>Los alimentos son aportados diariamente</p> <p>Se garantiza la entrega del producto por encima de 65 grados como está legislado</p> <p>Tiene las fichas técnicas de los alimentos que componen los menús.</p> <p>Aporta el menú del mes completo para poder informar a las familias</p> <p>Desarrolla en su memoria</p>



		desde la recepción de la materia hasta cómo lo fabrican
--	--	---------------------------------------------------------

**Valoración:** Este aspecto es defendido por los tres, aunque cambian el formato de presentación, sus menús están adaptados a las necesidades de los usuarios y revisado por nutricionistas, la calidad de los productos utilizados (materia prima de primera calidad, incluso productos ecológicos), tiene las fichas técnicas bien desarrolladas con denominación, marca comercial, la composición cualitativa y cuantitativa en crudo, alérgenos, técnicas culinarias utilizada, cómo lo presenta, en qué envasado, el etiquetado de la cubeta, las condiciones de almacenamiento, condiciones de transporte, su destino, el valor nutricional, y número de lote. La diferencia se enmarca en tres ámbitos: uno en una descripción desde la recepción de la materia prima hasta la explicación de cómo preparan los menús que sólo aparece en la memoria de la empresa Fray Leopoldo S.L., otro en los modelos de menús de mes completo que se entrega a las familias: en Roysa Luna S.L. es menos detallado al no estar incluido en el mismo los porcentajes de composición (proteínas, hidratos de carbono, etc...), en Fray Leopoldo S.L. sí son incluidos estos porcentajes y los de Hnos. González S.L., son aún más completo por añadir la forma de cocción (horneado, salteado, etc.) El tercero es en el tipo de pescados que usan en los menús que aportan: Roysa Luna S. L. usa más tilapia que merluza, Hnos. González manifiesta que usa el pescado sin espinas (este pescado es prensado) y Fray Leopoldo S.L. aporta más días de merluza y aunque puedan contener espinas es un pescado más suave y fácil de ingerir. La experiencia de años en los comedores con usuarios tan pequeños es que es más fácil y está más rico un lomo de merluza, que la merluza sin espinas que viene prensada y dificulta esa sequedad a la ingesta del mismo. Igualmente, las familias aceptan mejor la merluza que la tilapia, a pesar de que este segundo esté valorado nutricionalmente. Por todo lo expuesto, especialmente porque en su memoria este punto está más desarrollado, y por usar más veces la merluza que la tilapia en el formato que se ha explicado, este aspecto es mejor valorado en la empresa Fray Leopoldo S.L., seguido de Hnos. González S.L. y finalmente por Roysa Luna S.L.

#### 4.- VARIEDAD DE MENÚ (LÍNEA CALIENTE).

ROYSA LUNA S.L.	HNOS. GONZÁLEZ, S.L.	FRAY LEOPOLDO S.L.
En la memoria se cita la variedad de menú que ofrecen tanto básicos como los alérgenos y los que atienden a temas culturales/religiosos. Atiende a adaptaciones de menús atendiendo a los usuarios y a las épocas del año Manifiesta que los alimentos cumplirán la normativa de la línea caliente y entregarán los productos por encima de 65 grados	En la memoria se cita la variedad de menú que ofrecen tanto básicos como los alérgenos y los que atienden a temas culturales/religiosos. Atiende a adaptaciones de menús atendiendo a los usuarios y a las épocas del año Manifiesta que los alimentos cumplirán la normativa de la línea caliente y entregarán los productos por encima de 65 grados	En la memoria se cita la variedad de menú que ofrecen tanto básicos como los alérgenos y los que atienden a temas culturales/religiosos. Atiende a adaptaciones de menús atendiendo a los usuarios y a las épocas del año Manifiesta que los alimentos cumplirán la normativa de la línea caliente y entregarán los productos por encima de 65 grados



**Valoración:** En cuanto a la variedad de menú se emite una valoración positiva en los tres candidatos ya que en sus memorias queda perfectamente explícito que tienen capacidad para aportar menús que se adapten a todos los usuarios de la Escuela, desde los básicos hasta aquellos que necesitan de adaptaciones por sus alergias o condiciones culturales y/o religiosas.

Los tres candidatos garantizan que los alimentos tendrán la temperatura exigida en el momento de la recepción de los mismos y el buen compromiso en el trabajo con la línea caliente. La tres empresas cumplen este aspecto a valorar igual

## 5.- CONTROL HIGIÉNICO-SANITARIO

ROYSA LUNA S.L.	HNOS. GONZÁLEZ, S.L.	FRAY LEOPOLDO S.L.
No realiza en su memoria la reseña de este punto, aunque da alguna pinceladas mezclada en el contexto. No se valora este aspecto por no estar debidamente como se indicaba en el pliego	No desarrolla este apartado, sólo indica que tiene implantado un sistema de autocontrol y aporta el índice con los títulos de los apartados que lo componen, pero NO aporta en desarrollo para poder hacer una comparativa con el resto de empresas presentadas	Define en qué consiste los planes de higiene para su control Desarrolla el plan general de agua potable y sus registros Desarrolla en qué consiste el plan general de trazabilidad de los productos Vigilancia y acciones correctoras Aporta dos esquemas de todo el proceso

**Valoración:** En base a las memorias presentadas, en este aspecto tiene la mejor valoración la empresa Fray Leopoldo S.L. debido a que, de las tres empresas, es la única que desarrolla este apartado bajo la reseña según el pliego, Hnos. González hace constar que dispone de él pero no explica en qué consiste el suyo para poder emitir un juicio y Roysa Luna S.L es una memoria de dificultad por no estar debidamente reseñada según los aspectos publicados en el pliego de licitación.

## 6.- ADAPTACIÓN DE LOS MENÚS A LAS ÉPOCAS DEL AÑO Y A LAS CONDICIONES Y NECESIDADES DE LOS USUARIOS

ROYSA LUNA S.L.	HNOS. GONZÁLEZ, S.L.	FRAY LEOPOLDO S.L.
Hace constar en su memoria que adapta los menús a las épocas del año, así como a las necesidades de los usuarios	Hace constar en su memoria que adapta los menús a las épocas del año, así como a las necesidades de los usuarios	Hace constar en su memoria que adapta los menús a las épocas del año, así como a las necesidades de los usuarios

**Valoración:** En este aspecto a valorar las tres empresas cumplen puesto que desarrollan en sus memorias que adaptarán sus menús a la época del año, así como a las características de los usuarios (ej. Alimentación específica por presentar alguna alergia o intolerancia a algún alimento).

Partimos de la base de que cuando hablamos de la elaboración de las comidas es importante tener en cuenta tanto aspectos nutricionales (número de grupo de alimentos, frecuencia de uso de los diferentes alimentos, digestibilidad,



condiciones de las materias primas que se presentan,.....) cómo aspectos sensoriales (olores, colores, texturas, sabores,....) y que las técnicas culinarias utilizadas sean las apropiadas, así como variadas, para garantizar que estemos ingiriendo un buen alimento, que conserve sus propiedades y que nos permita hacer del momento de la comida, un momento rico, agradable y principalmente podamos usarlo como herramienta educativa. Igualmente, debemos hacer mención de las edades tan delicadas que atendemos. A nuestra escuela llegan tomando leche materna y/o adaptada y poco a poco somos un espacio donde vamos introduciendo distintos tipos de alimentos. Es por ello de la importancia que tiene que los platos atiendan a las necesidades de los niños y niñas según su edad evolutiva o según recomendaciones médicas para que tengan un buen desarrollo.

**Finalmente:**

**Los tres candidatos aportan menú supervisado por expertos**

**Los tres candidatos aportan menú ajustados a las calorías que necesitan los usuarios a los que van destinados y aportan las raciones correctas para que sea una alimentación equilibrada y saludable., aunque esto en concreto, en la empresa Roysa Luna S.L. tenemos que acudir a la ficha técnica para corroborarlo, ya que ese dato no está visible en el menú mensual**

**Los tres candidatos aportan un menú entero que contiene un primer plato, un segundo plato, pan y postre, así como triturados con y sin segundos, bebes y especiales.**

Una vez presentado el resumen de todos los aspectos presentados por las empresas candidatas en sus memorias, así como, la valoración individualizada de cada uno de ellos emitiendo un juicio de valor según lo publicado en el pliego de licitación, se concluye los siguientes niveles de valoración final:

**FRAY LEOPOLDO S.L.: MUY BUENO; porque de los 6 criterios a valorar según el pliego, se valora en positivo los 6 que presentan desarrollados.**

**HNO. GONZÁLEZ S.L.: BUENO porque de los 6 criterios a valorar según el pliego, se valora en positivo 4 que presentan desarrollados. Los otros dos sólo se reseñan, no se desarrollan, por lo que no se pueden valorar.**

**ROYSA LUNA S.L.: DEFICIENTE porque de los 6 criterios a valorar según el pliego, se valora en positivo 2. Se ha realizado un gran esfuerzo para emitir juicios sobre esta memoria por NO haberla presentado bajo los criterios que en la licitación quedaban claros y que tenía que estar debidamente reseñados, la información dada está dispersa. A pesar de ello y por encontrar aspectos positivos, se le valora con la puntuación máxima de este nivel: 7 puntos.**

Fdo. M<sup>a</sup> Belén Cortés Santos”



Tras la lectura del informe, la mesa manifiesta su conformidad en relación a los criterios valorados así como a la puntuación otorgada a los licitadores que es la siguiente:

<u>Licitador</u>	<u>Valoración</u>	<u>Puntuación</u>
-CATERING ROYSA LUNA, S.L.U.	Deficiente	7
-CATERING FRAY LEOPOLDO, S.L.	Muy bueno	25
-RESTAURACION Y CATERING HNOS. GLEZ, S.L.	Bueno	16

A continuación la Mesa procede a la apertura de los Sobres 2 “DOCUMENTACIÓN RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORADOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULAS” al objeto de proceder a la valoración y puntuación de los criterios en función de lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y que se transcriben literalmente:

**-Criterio A): Precio (hasta 15 puntos) :** La puntuación de cada menú se computará por la aplicación de la siguiente fórmula:

*Menú entero:*

$$PTx = 7,03 \cdot (Pofm/Pof), \text{ donde}$$

*PTx es la puntuación que obtiene la oferta que se valora*

*Pofm es el mejor valor entre los ofertados*

*Pof es el valor de la oferta considerada.*

*Menú bebés:*

$$PTx = 3,04 \cdot (Pofm/Pof), \text{ donde}$$

*PTx es la puntuación que obtiene la oferta que se valora*

*Pofm es el mejor valor entre los ofertados*

*Pof es el valor de la oferta considerada.*

*Menú triturado:*

$$PTx = 4,46 \cdot (Pofm/Pof), \text{ donde}$$

*PTx es la puntuación que obtiene la oferta que se valora*

*Pofm es el mejor valor entre los ofertados*

*Pof es el valor de la oferta considerada.*

*Menú profesoras:*

$$PTx = 0,47 \cdot (Pofm/Pof), \text{ donde}$$





*PTx es la puntuación que obtiene la oferta que se valora*

*Pofm es el mejor valor entre los ofertados*

*Pof es el valor de la oferta considerada.*

*La puntuación total por el criterio económico, hasta un máximo de 15 puntos, resultará de la suma de los puntos obtenidos por cada menú.*

**-Criterio B) Estabilidad en la plantilla de la empresa del personal imputado a la ejecución del contrato con relación laboral indefinida (Hasta 5 puntos):**

*Por cada mes de antigüedad promediada de los trabajadores de la plantilla de la empresa imputada a la ejecución del contrato con relación laboral indefinida: 0,15 puntos, hasta un máximo de 5.*

*La estabilidad a valorar resultará de una ratio = suma de la totalidad de la antigüedad del personal imputado a la ejecución del contrato, dividido entre el número de personas imputadas a la ejecución del contrato.*

**-Criterio C) Tiempo límite de preaviso del número de menús a servir cada día. ( Hasta 30 puntos)**

<b>TIEMPO DE PREAVISO</b>	<b>PUNTOS</b>
<i>Hasta las 8:30 h. del mismo día</i>	30
<i>Hasta las 8:00 h. del mismo día</i>	20
<i>Hasta las 24:00 h. del día anterior</i>	10
<i>Hasta las 18:00 h. del día anterior</i>	5
<i>Hasta las 15.00 h. del día anterior</i>	0

**-Criterio D) Distancia existente entre las instalaciones donde se elaboran los menús y la Escuela Infantil de Salteras donde se prestará el servicio (Hasta 25 puntos). Se puntuará del siguiente modo:**

<b>DISTANCIA</b>	<b>PUNTOS</b>
<i>De 0 a 15 Km</i>	25



Más de 15 km hasta 30 Km	20
Más de 30 km hasta 45 Km	10
Más de 45 km hasta 60 Km	5
Más de 60 Km	0

## **OFERTAS PRESENTADAS POR LOS LICITADORES Y PUNTUACIÓN**

### **1-CATERING ROYSA LUNA, S.L.U.**

#### **-Criterio A. Precio**

##### 1) Menú entero:

- Precio: 3,00 €.
- IVA: 0,30 €.
- Total: 3,30 €

##### 2) Bebés:

- Precio: 2,60 €.
- IVA: 0,26 €.
- Total: 2,85 €.

##### 3) Triturado:

- Precio: 2,73 €.
- IVA: 0,27 €.
- Total: 3,00 €.

##### 4) Profesores:

- Precio: 4,55 €.
- IVA: 0,45 €.
- Total: 5,00 €.

**Puntuación Criterio A: 13,21 Puntos**



-Criterio B) Estabilidad en la plantilla de la empresa del personal imputado a la ejecución del contrato con relación laboral indefinida

Ratio de antigüedad promediada del personal de plantilla imputado a la ejecución del contrato: 36 meses.

**Puntuación Criterio B: 5 Puntos**

-Criterio C) Tiempo límite de preaviso del número de menús a servir cada día

-Hasta las 8:30 del mismo día

**Puntuación Criterio C: 30 Puntos**

-Criterio D) Distancia existente entre las instalaciones donde se elaboran los menús y la Escuela Infantil de Salteras donde se prestará el servicio

-51,200 Kms.

**Puntuación Criterio D: 5 Puntos**

## **2.- CATERING FRAY LEOPOLDO, S.L.**

-Criterio A. Precio

1) Menú entero:

- Precio: 2,64 €.
- IVA: 0,26 €.
- Total: 2,90 €

2) Bebés:

- Precio: 2,40 €.
- IVA: 0,24 €.
- Total: 2,64 €.

3) Triturado:

- Precio:2,40 €.
- IVA: 0,24 €.
- Total: 2,64 €.



4) Profesores:

-Precio: 2,80 €.

-IVA: 0,28 €.

-Total: 3,08 €.

**Puntuación Criterio A: 15 Puntos**

-Criterio B) Estabilidad en la plantilla de la empresa del personal imputado a la ejecución del contrato con relación laboral indefinida

Ratio de antigüedad promediada del personal de plantilla imputado a la ejecución del contrato: 109 meses.

**Puntuación Criterio B: 5 Puntos**

-Criterio C) Tiempo límite de preaviso del número de menús a servir cada día

-Hasta las 8:30 h del mismo día

**Puntuación Criterio C: 30 Puntos**

-Criterio D) Distancia existente entre las instalaciones donde se elaboran los menús y la Escuela Infantil de Salteras donde se prestará el servicio

-45 Kms.

**Puntuación Criterio D: 10 Puntos**

**3.- RESTAURACIÓN Y CATERING HNOS. GONZÁLEZ, S.L.**

**-Criterio A. Precio**

1) Menú entero:

- Precio: 2,99 €.

- IVA: 0,30 €.

- Total: 3,29 €

2) Bebés:



- Precio: 2,72 €.

-IVA: 0,27 €.

-Total: 2,99 €.

3) Triturado:

-Precio: 2,72 €.

-IVA: 0,27 €.

-Total: 2,99 €.

4) Profesores:

-Precio: 4,50 €.

-IVA: 0,45 €.

-Total: 4,95 €.

**Puntuación Criterio A: 13,12 Puntos**

-Criterio B) Estabilidad en la plantilla de la empresa del personal imputado a la ejecución del contrato con relación laboral indefinida

Ratio de antigüedad promediada del personal de plantilla imputado a la ejecución del contrato: 151 meses.

**Puntuación criterio B: 5 Puntos**

-Criterio C) Tiempo límite de preaviso del número de menús a servir cada día

-Hasta las 24 h. del día anterior

**Puntuación Criterio C: 10 Puntos**

-Criterio D) Distancia existente entre las instalaciones donde se elaboran los menús y la Escuela Infantil de Salteras donde se prestará el servicio

-58 Kms.

**Puntuación Criterio D: 5 Puntos**



## -Puntuación Total de Criterios valorables mediante fórmulas

<u>Licitador</u>	<u>Puntuación</u>
-CATERING ROYSA LUNA, S.L.U.	53,21
-CATERING FRAY LEOPOLDO, S.L.	60
-RESTAURACION Y CATERING HNOS. GLEZ, S.L.	33,12

### **PUNTUACIÓN TOTAL**

La puntuación total obtenida por los licitadores como consecuencia de la suma de los puntos obtenidos en los criterios valorables mediante juicio de valor y los puntos obtenidos mediante la aplicación de fórmulas es la siguiente:

<u>Licitador</u>	<u>Puntuación</u>
-CATERING FRAY LEOPOLDO, S.L.	85
-CATERING ROYSA LUNA, S.L.U.	60,21
-RESTAURACION Y CATERING HNOS. GLEZ, S.L.	49,12

En base a la puntuación total obtenida (85 PUNTOS) la mesa propone la adjudicación del presente procedimiento al licitador **CATERING FRAY LEOPOLDO, S.L.** comprobándose por la mesa que no se encuentra inscrita en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Estado (ROLECE), manteniéndose no obstante la propuesta dado que no se exigía expresamente dicha inscripción en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, sino sólo a los efectos de acreditar la capacidad de obrar y no prohibición para contratar con la Administración, condiciones cuya acreditación se exigirán con carácter previo a la adjudicación del contrato. A tal efecto, se requiere a la empresa propuesta como adjudicataria para que en el plazo de 7 días hábiles a contar desde el envío de la notificación, presente la siguiente documentación compulsada:

- Escritura de constitución y estatutos de la sociedad debidamente inscritos en el Registro Mercantil y CIF.
- Escritura de poder de representación de la persona firmante de la proposición debidamente bastantada por la Secretaría del Ayuntamiento de Salteras.
- Documentación acreditativa de estar al corriente en sus obligaciones tributarias con la Agencia Tributaria Estatal y Autonómica.
- Documentación acreditativa del cumplimiento de las condiciones de solvencia económica o financiera y técnica conforme a lo establecido en la Cláusula NOVENA del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares
- Documentación acreditativa de estar al corriente en sus obligaciones con la Seguridad Social.
- Documentación acreditativa de alta el IAE.
- Documento acreditativo de la constitución de la garantía definitiva por importe equivalente al 5% del importe de adjudicación IVA excluido.
- Certificado actualizado de Inscripción de la empresa en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía dependiente de la Consejería de Salud de la J.A.
- Documentación acreditativa (vida laboral y contratos) del personal de plantilla imputado a la ejecución del contrato.



Y sin más asuntos que tratar se levanta la sesión siendo las 13,30 horas extendiéndose de la misma ña presente acta , de la cual como Secretario de la Mesa, Doy Fe.

