

ACTA DE APERTURA DE LA DOCUMENTACIÓN ECONOMICA

Centro de contratación:	FUNDACIÓN GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE LEÓN Y DE LA EMPRESA				
Órgano de contratación:	DIRECCIÓN				
Denominación del Expediente:	SERVICIO DE COCINA COMEDOR DEL COLEGIO MAYOR -LA TEBAIDA-				
Referencia expediente:	CM24001	CPV:	55322000-3	Contrato armonizado:	Sí
Tipo de contrato:	Servicios		Tramitación:	Ordinaria	
Tipo de procedimiento:	ABIERTO				
Importe licitación:	503.808,94 €	Plazo de ejecución:	25.0 Meses		

ORDEN DEL DÍA

1. Constitución de la mesa de contratación.
2. Aprobación del informe técnico de valoración
3. Lectura del anuncio de licitación.
4. Lectura de la publicación de los criterios técnicos
5. Comprobación de las ofertas presentadas.
6. Apertura del sobre de criterios por aplicación de fórmulas (Sobre 2).
7. Acuerdos de la mesa.

1. CONSTITUCIÓN DE LA MESA DE CONTRATACIÓN.

Fecha:	11/07/2024	Hora:	10:05 horas
Lugar:	FUNDACIÓN GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE LEÓN Y DE LA EMPRESA JARDÍN DE SAN FRANCISCO S/N – 24004 - LEÓN		

En el lugar, día y hora arriba indicados, se constituye la Mesa de Contratación para proceder a la de los criterios cuantificables mediante juicio de valor (Sobre 3), correspondiente al expediente que se referencia.

MIEMBROS DE LA MESA ASISTENTES	
CARGO	NOMBRE Y APELLIDOS
PRESIDENTE TITULAR	JOSÉ CARLOS ALONSO MARCOS
SECRETARIO MESA TITULAR	CARLA MARÍA ÁLVAREZ MATÍAS

2. APROBACIÓN DEL INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN

Se procede a la revisión del informe de valoración del sobre 2, presentado con fecha 12 de julio de 2024, elaborado por:

MIEMBROS DE LA MESA ASISTENTES	
CARGO	NOMBRE Y APELLIDOS
DIRECTORA COLEGIO MAYOR LA TEBAIDA	ENEDINA QUIROGA SANCHEZ
SUBDIRECTORA COLEGIO MAYOR LA TEBAIDA	NATALIA CALVO AYUSO

Se aprueba por unanimidad el contenido del informe.

3. LECTURA DEL ANUNCIO DE LICITACIÓN.

A continuación, el secretario da lectura del anuncio de licitación.

4. LECTURA DE LA PUBLICACIÓN DE LOS CRITERIOS TÉCNICOS.

El Presidente informa del resultado de las puntuaciones alcanzadas por los licitadores, tras la valoración efectuada de la documentación de los criterios cuantificables mediante juicio de valor (sobre 3), con el siguiente resultado:

DE FLORIANA EVENTOS SOCIEDAD LIMITADA	
Plan de Trabajo	3 PUNTOS
Propuesta de Menús	2 PUNTOS
Medidas de control de calidad e higiene de los alimentos	1 PUNTO
Control de plagas	0,5 PUNTOS
Reciclado	0,5 PUNTOS

LICITADOR	PUNTUACIÓN
DE FLORIANA EVENTOS SOCIEDAD LIMITADA	7 PUNTOS

5. APERTURA DEL SOBRE DE CRITERIOS POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS

A continuación, se procede a la apertura del sobre 2, dando lectura de los valores cuantificables por aplicación de fórmulas ofertados por cada uno de los licitadores.

PROPUESTA ECONÓMICA

Criterio 1- Oferta Económica

LICITADOR	PRECIO SIN IVA	IVA	PRECIO TOTAL
DE FLORIANA EVENTOS SOCIEDAD LIMITADA	494.411 €	49.441,1 €	543.852,1 €

OTROS CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULAS

Criterio 2- Menús

CRITERIO EVALUABLE	PROPUESTA DEL LICITADOR	PUNTUACIÓN
3A ▶ Zumo de naranja natural	Zumo de naranja natural los 7 días de la semana	3
3B ▶ Platos de carne	Carne fresca los 3 días de la semana	3
3C ▶ Carne de ternera	Carne de ternera un día a la semana	3
3D ▶ Pescado fresco	Pescado fresco dos o más días a la semana	1
3E ▶ Postres caseros	7 días de la semana un postre casero	1
3F ▶ Posibilidad de repetir un plato	Repetir un plato (primero o segundo) tanto en el almuerzo como en la cena	6

Criterio 3- Mejoras alimentarias

CRITERIO EVALUABLE	PROPUESTA DEL LICITADOR	PUNTUACIÓN
3G ▶ Incluir miel en el desayuno	Sí	1
3H ▶ Incluir galletas en el desayuno	Sí	1
3I ▶ Incluir menús vegetarianos y veganos	Sí	1
3J ▶ Incluir menús halal u otros tipos de menús específicos bajo demanda	Sí	1
3K ▶ Incluir una pieza de fruta en el desayuno	Sí	1
3L ▶ Incluir cereales tipo muesly, chococrispies, frosties y cornflakes en el desayuno	Sí	1
3M ▶ Incluir queso en lonchas en el desayuno	Sí	1
3N ▶ Incluir huevos revueltos en el desayuno	Revuelto en el desayuno dos días a la semana	2
3O ▶ Incluir productos específicos para celíacos en los tres servicios	Sí	1
3P ▶ Incluir pan recién horneado en cada servicio	Sí	1
3Q ▶ Posibilidad de poder coger un lácteo y una fruta en los postres de la comida y la cena	Sí	1
3R ▶ Jamón natural en el desayuno al menos un día a la semana	Sí	1
3S ▶ Cantidad de ingredientes en el buffet de ensaladas	10 o más ingredientes	3
3T ▶ Atún en el buffet de ensaladas al menos 1 día a la semana	Sí	1
3U ▶ Huevo cocido en el buffet de ensaladas al menos 1 día a la semana	Sí	1
3V ▶ Incluir nocilla en el desayuno	Sí	1
3W ▶ Incluir en los tres servicios leche de arroz y de avena	Sí	1

Criterio 4- Mejoras de gestión

CRITERIO EVALUABLE	PROPUESTA DEL LICITADOR	PUNTUACIÓN
4A ► Como mínimo una vez al mes un/a responsable de la empresa debe visitar un servicio de comida de fin de semana, uno de cena de fin de semana, uno de desayuno de día laboral, uno de comida de día laboral y uno de cena de día laboral	Sí	1
4B ► En caso de tener residentes que no pueden volver a casa en los periodos en los que el Colegio Mayor este cerrado, la posibilidad de que se traigan los servicios de alguna de sus cocinas	Sí	3

RESULTADO FINAL

DE FLORIANA EVENTOS SOCIEDAD LIMITADA	
Criterio 1- Oferta Económica	49 PUNTOS
Criterio 2- Menús	17 PUNTOS
Criterio 3- Mejoras alimentarias	20 PUNTOS
Criterio 4- Mejoras de gestión	4 PUNTOS
TOTAL	90 PUNTOS

6. ACUERDOS DE LA MESA.

Se solicita la elaboración del informe de valoración de los criterios cuantificables mediante fórmulas.

Y no habiendo más asuntos que tratar, el Sr. Presidente levanta la sesión, quedando convocados los miembros de la Mesa para el acto público de apertura de los criterios técnicos (Sobre B), que tendrá lugar en el día y hora que oportunamente sea comunicado.