

- 6º. Contratación S16-169-17 (AMC) “Suministro de pescado fresco al Centro Dr. Esquerdo y 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 los Departamentos provinciales proponentes del contrato sobre valoración de la proposición del único licitador admitido 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, acompañado del acta de valoración, requerido por acuerdo adoptado en sesión de 26 de diciembre de 2017, 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 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”./El único licitador admitido, según acuerdo de la Mesa de Contratación de asistencia permanente a la Presidencia de la Excma. Diputación Provincial de Alicante del día 26 de Diciembre de 2017, ha sido el siguiente:/Licitador: PESCADOS MIRA, 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, el centro gestor ha solicitado muestras de los bienes objeto del suministro a las empresas ofertantes, habiéndose procedido a examinar tanto las ofertas como las muestras obtenidas, en reunión celebrada el 11 de Enero de 2018, en la Despensa del Centro Hogar Provincial ; consecuencia de lo cual se han alcanzado las valoraciones que constan a continuación, conforme a los criterios establecidos en dichos pliegos, asignando a cada licitador la puntuación que se justifica como igualmente consta./Criterios evaluables mediante un juicio de

valor, con indicación de su ponderación relativa:/B.1) 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:/Mayor frescura de los productos (apariencia de la piel, ojos, agallas y textura,...). (35 puntos)./Presentación de los productos: (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:

Nº	ARTÍCULO	PESCADOS MIRA, S.L.		
		(1)	(2)	Total artículo
1	SARDINA	35	15	50
2	MORRALLA	35	15	50
3	ALMEJAS	35	15	50
4	MERLUZA	25	15	40
5	BACALLARET	20	15	35
6	BOQUERÓN	20	15	35
7	CABALLA	35	15	50
8	CANGREJO	20	15	35
9	MEJILLÓN	35	15	50
10	PESCADILLA RACIÓN	30	15	45
11	ALMEJA MARINERA	35	15	50
12	SALMÓN	30	15	45
13	BONITO	35	15	50

14	DORADA	35	15	50
15	LUBINA	35	15	50
TOTALES		460	225	685

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:

Nº	ARTÍCULO	% Presup.	PESCADOS MIRA, S.L.	
			(1)	(2)
1	SARDINA	4,31%	1,51	0,65
2	MORRALLA	13,48%	4,72	2,02
3	ALMEJAS	3,79%	1,33	0,57
4	MERLUZA	7,85%	1,96	1,18
5	BACALLARET	14,03%	2,81	2,10
6	BOQUERÓN	9,23%	1,85	1,38
7	CABALLA	2,40%	0,84	0,36
8	CANGREJO	1,10%	0,22	0,16
9	MEJILLÓN	2,31%	0,81	0,35
10	PESCADILLA RACIÓN	7,76%	2,33	1,16
11	ALMEJA MARINERA	2,92%	1,02	0,44
12	SALMÓN	8,08%	2,42	1,21
13	BONITO	6,93%	2,43	1,04
14	DORADA	7,91%	2,77	1,19
15	LUBINA	7,91%	2,77	1,19
SUMA		100%	29,79	15,00
TOTALES			44,79	

Valoración total del criterio de calidad:

		PESCADOS MIRA, S.L.
1	- Mayor frescura de los productos (apariencia de la piel, ojos, agallas y textura,...). (35 puntos).	29,79
2	- Presentación de los productos: (15 puntos).	15,00
VALOR TOTAL		44,79

III. CONCLUSIÓN/De acuerdo con todos los datos que anteceden, la mercantil PESCADOS MIRA, S.L. ha obtenido una puntuación, en esta fase, de 44,79

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:

PRIMERO.- Aprobar la siguiente valoración:

LICITADORES	CRITERIOS B		TOTAL
	b.1.1 35 %	b.1.2 15 %	
PESCADOS MIRA, S.L.	29,79	15,00	44,79
<u>CRITERIOS</u>			
b.1.1 Mayor calidad: Mayor frescura de los productos.			
b.1.2 Mayor calidad: Presentación de los productos.			