

### ACTA DA SESIÓN DA MESA DE CONTRATACIÓN PERMANENTE DO CONCELLO DE FERROL

|                    |   |                           |
|--------------------|---|---------------------------|
| Procedemento       | Procedemento aberto suxeito a regulación harmonizada/pluralidade de criterios obxectivos/tramitación ordinaria  |                           |
| Obxecto            | <b>Servizo de Catering e do persoal monitor/coidados do comedor escolar para os CEIP do Concello de Ferrol</b>  |                           |
| Número expediente  | <b>AVH 05003 24/28</b>  | <b>Cívidas 2022024458</b> |
| Lugar:             | Sala de Comisións do Concello de Ferrol   |                           |
| Data               | 24 de xuño de 2024  |                           |
| Hora de inicio     | 11:53:00  |                           |
| Hora remate        | 13:33:00  |                           |
| Excusa asistencia  | Dona Patricia Cons Formoso, concelleira delegada da área proponente do contrato (Educación)   |                           |
| Asistente sen voto | Dona Emilia Seoane Pérez, técnica municipal de Educación e don Julián Reina Villalón, representante do grupo municipal PSOE.  |                           |
| Acto público       | Tendo en conta a convocatoria dun acto público (apertura sobre 2), o día 21/06/2024, publicouse en PLACE a convocatoria da apertura de ofertas contidas no antedito sobre; asisten á sesión pública: <ul style="list-style-type: none"><li>• Dúas representantes da licitadora: ALIMENTACIÓN SALUDABLE GALLEGA SL</li><li>• Un representante da licitadora: JARDANAY SL</li></ul> |                           |

#### Presidente:

Don José Tomé López, en suplencia do concelleiro delegado de Contratación.

#### Vocais:

Dona Ana Elisa Quindós Lindín, xefa do servizo de Contratación; dona Ana M<sup>a</sup> Vázquez Fernández, directora da oficina xurídica; dona Sonia Corral Corral, viceinterventora, en suplencia da interventora municipal e don Joaquín Martínez Cubero, xefe de servizo da área proponente do contrato (Educación).

#### Secretario/a

Dona Flor Maceiras Pérez, xefa de negociado do servizo de Contratación.

A Presidencia da por iniciado o acto.

### **ORDE DO DÍA**

**1.- Dar conta das ofertas presentadas e apertura dos arquivos-sobres electrónicos nº 1 "Documentación acreditativa do cumprimento de requisitos previos (Declaración responsable formulada conforme a DEUC e declaración e compromisos complementarios). Adopción dos acordos que procedan.**

O acto ten por obxecto a apertura dos arquivos electrónicos presentados no sobre nº 1, para o expediente de referencia, arquivos que conteñen as declaracións responsables formuladas estritamente conforme ao

modelo europeo DEUC e as declaracións e compromisos complementarios ao DEUC conforme ás instrucións e modelos recollidos nos pregos.

En primeiro lugar; deuse conta do procedemento seguido; da data de remate do prazo de licitación, o día 14/06/2024 ás 23:59 horas e das ofertas presentadas transcorrido dito prazo, as dúas en prazo:

ALIMENTACIÓN SALUDABLE GALLEGA SL  
JARDANAY SL

Realizada o descriptado e a apertura electrónica de sobres, se procede co estudio da documentación presentada, resultando como segue:

|   |   |
|---|---|
| ALIMENTACIÓN<br>SALUDABLE<br>GALLEGA SL | <p>Presenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Declaración responsable</b>, axustada ao formulario do Documento Europeo Único de Contratación (DEUC), aprobado a través del Reglamento (UE) no 2016/7, de 5 de xaneiro</li> <li>• <b>Outras declaracións e compromisos complementarios</b>, conforme ao modelo Anexo ao PCAP</li> </ul> |
| JARDANAY SL                             | <p>Presenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Declaración responsable</b>, axustada ao formulario do Documento Europeo Único de Contratación (DEUC), aprobado a través del Reglamento (UE) no 2016/7, de 5 de xaneiro</li> <li>• <b>Outras declaracións e compromisos complementarios</b>, conforme ao modelo Anexo ao PCAP</li> </ul> |

Rematado o exame da documentación contida nos arquivos correspondentes aos sobres 1; a Mesa de Contratación Permanente, co voto favorable de todos os membros asistentes con dereito a voto, acordou:

- CALIFICAR favorablemente a documentación contida nos arquivos-sobres nº 1 (declaracións DEUC e outras declaracións e compromisos complementarios) que presentan as dúas licitadoras interesadas no procedemento.

**2.-Apertura en acto público dos arquivos-sobres electrónicos nº 3 “Oferta de criterios avaliados de xeito automático ou mediante aplicación de fórmulas”.**

Sendo acto público, nestre intre, se incorporan os interesados en presenciar o acto convocado; dáselles conta do procedemento seguido; das ofertas presentadas e de que as dúas resultaron inicialmente admitidas.

Sen intervencións ou preguntas, se procede co descriptado e apertura electrónica do sobre nº 3, resultando como segue:

Tipo de licitación.-Establecense como tipos maximos de licitación sobre os que os licitadores formularan as súas ofertas económicas á baixa os seguintes prezos unitarios/persoa/día (custo menu almuerzo e custo menu xantar) nos termos que se detallan na Clausula XV do prego de prescricións técnicas:

ALMORZO: 3,66 € SEN IVE  
XANTAR: 6,57 € SEN IVE

|  |  |
|--|--|
| <p>ALIMENTACIÓN<br/>SALUDABLE<br/>GALLEGA SL</p> | <p>Presenta a seguinte oferta:</p> <p>1º. Que, de acordo co criterio de valoración A) <u>Rotación de menús</u>: Número e variedade de menús propostos, OFRECE:</p> <p>A1) ALMORZO:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº de menús 20 (A.1)</li> </ul> <p>A.2) XANTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº de menús 30 (A.2.1)</li> <li>• Nº de alimentos distintos dentro de cada grupo/subgrupo de alimentos <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Froitas: 4 diferentes por semana.</li> <li>▪ Verduras e hortalizas: 1 ración día/ 4 diferentes por semana.</li> <li>▪ Legumes: 3 diferentes por mes.</li> <li>▪ Carnes 5 diferentes por mes.</li> <li>▪ Peixes e moluscos: 5 diferentes por mes, sendo 2 peixe azul</li> </ul> </li> <li>• Nº de receitas diferentes por grupo _____ (A.2.3) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Carnes: Mínimo de 7 receitas diferentes por mes.</li> <li>▪ Peixes e moluscos: Mínimo de 7 receitas diferentes por mes.</li> <li>▪ Verduras: Mínimo de 7 receitas diferentes por mes.</li> <li>▪ Froita (natural e de tempada) 1 vez por semana como macedonia ou brochetas.</li> <li>▪ Ausencia de pratos precociñados.</li> </ul> </li> </ul> <p>2º. Que achega a documentación* acreditativa da configuración dos distintos menús nas condicións mínimas esixidas no Prego de Prescricións Técnicas e no criterio de valoración A) "Rotación dos menús". (* <i>QUEDA PENDENTE DE REVISIÓN E INFORME TÉCNICO</i>)</p> <p>3º. Que, de acordo co criterio de valoración B), relativo á utilización de <u>lácteos de produción ecolóxica</u>, achega:</p> <p style="text-align: center;">DECLARACIÓN E COMPROMISO DE UTILIZACIÓN DE LÁCTEOS*</p> <p style="text-align: center;">(* <i>QUEDA PENDENTE DE REVISIÓN E INFORME TÉCNICO</i>)</p> <p>4º Que, de acordo co criterio de valoración C), relativo á utilización de <u>produtos ou ingredientes de orixe e produción ecolóxica</u> distintos aos esixidos no PPT e aos valorados noutros apartados OFRECE:</p> <p style="text-align: center;">Utilización de 6 produtos/ingredientes</p> <p>Así mesmo achega a seguinte declaración : DECLARACIÓN DE SUXECCIÓN Á NORMATIVA DOS PRODUTOS DE ORIJE ECOLÓXICA*</p> <p style="text-align: center;">(* <i>QUEDA PENDENTE DE REVISIÓN E INFORME TÉCNICO</i>)</p> <p>5º. Que, de acordo co criterio de valoración D), relativo á <u>dotación de equipamento adecuado de descanso, en aqueles centros aos que acuda alumnado de 3 e 4 anos</u>, ofrece:</p> <p>A1) Hamacas individuais para o 100 % do alumnado matriculado en cada centro, de 3 e 4 anos, como potencial usuario.</p> <p>6º. Que, de acordo co criterio de valoración E), relativo á <u>asunción dos gastos derivados dos</u></p> |
|--|--|

|                    |  |
|--------------------|--|
|                    | <p><u>menús que consuma o persoal de atención ao alumnado de educación especial, achega o seguinte compromiso: COMPROMISO DE ASUNCIÓN DOS GASTOS DERIVADOS DOS MENÚS QUE CONSUMA O PERSOAL DE ATENCIÓN AO ALUMNADO DE EDUCACIÓN ESPECIAL *</u></p> <p style="text-align: center;">(* QUEDA PENDENTE DE REVISIÓN E INFORME TÉCNICO)</p> <p>7º. Que, de acordo co criterio de valoración F), relativo ao uso de <u>envases de material reciclado e reciclable, clasificado e separado diariamente, para o traslado de produtos alimenticios a cada un dos comedores dos 10 CEIP</u>, achega o seguinte compromiso: COMPROMISO DE USO DE ENVASES DE MATERIAL RECICLADO E RECICLABLE PARA O TRASLADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS AOS COMEDORES DOS CEIP *</p> <p style="text-align: center;">(* QUEDA PENDENTE DE REVISIÓN E INFORME TÉCNICO)</p> <p>8º. Que, de acordo co criterio de valoración G), relativo á impartición de <u>dous obradoiros de cociña ao alumnado comensal usuario do servizo de comedor</u>, achega o seguinte compromiso: COMPROMISO DE IMPARTICIÓN DE OBRADOIROS DE COCIÑA AO ALUMNADO COMENSAL USUARIO DO SERVIZO DE COMEDOR*</p> <p style="text-align: center;">(* QUEDA PENDENTE DE REVISIÓN E INFORME TÉCNICO)</p> <p>9º. Que de acordo co criterio de valoración H) relativo á <u>proximidade xeográfica entre as cociñas nas que se elaboren os menús obxecto do contrato e os comedores escolares, utilizando como referencia de destino o Pazo Municipal de Ferrol na Praza de Armas</u>, ofrece unha distancia de:</p> <p style="text-align: center;">Menor ou igual a 50 Km</p> <p>10ª.- Que formula a seguinte oferta económica</p> <p>ALMORZO<br/>Importe sen IVE: 3,24€/menú/persona/día</p> <p>XANTAR<br/>Importe sen IVE: 6,50 €/menú/persona/día</p> |
| <p>JARDANAY SL</p> | <p>Presenta a seguinte oferta:</p> <p>1º. Que, de acordo co criterio de valoración A) <u>Rotación de menús</u>: Número e variedade de menús propostos, OFRECE:</p> <p>A1) ALMORZO:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº de menús 20 (A.1)</li> </ul> <p>A.2) XANTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº de menús 30 (A.2.1)</li> <li>• Nº de alimentos distintos dentro de cada grupo/subgrupo de alimentos <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ FROITAS: 4 diferentes por semana</li> <li>▪ VERDURAS E HORTALIZAS: 1 ración día / 4 diferentes por semana</li> <li>▪ LEGUMES: 3 diferentes por mes</li> <li>▪ CARNES: 5 diferentes por mes</li> <li>▪ PEIXES E MOLUSCOS: 5 diferentes por mes, sendo 2 peixe azul</li> </ul> </li> <li>• Nº de receitas diferentes por grupo _____ (A.2.3) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mínimo de 7 receitas diferentes para carnes</li> </ul> </li> </ul>   |

- Mínimo de 7 receitas diferentes para peixes e moluscos
- Mínimo de 7 receitas diferentes para verduras
- Froita polo menos unha vez por semana como macedonia ou brochetas
- Ausencia de pratos precociñados

2º. Que achega a documentación\* acreditativa da configuración dos distintos menús nas condicións mínimas esixidas no Prego de Prescricións Técnicas e no criterio de valoración A) "Rotación dos menús". (\* *QUEDA PENDENTE DE REVISIÓN E INFORME TÉCNICO*)

3º. Que, de acordo co criterio de valoración B), relativo á utilización de lácteos de produción ecolóxica, achega:

DECLARACIÓN E COMPROMISO DE UTILIZACIÓN DE LÁCTEOS\*

(\* *QUEDA PENDENTE DE REVISIÓN E INFORME TÉCNICO*)

4º Que, de acordo co criterio de valoración C), relativo á utilización de produtos ou ingredientes de orixe e produción ecolóxica distintos aos esixidos no PPT e aos valorados noutros apartados OFRECE:

Utilización de 6 produtos/ingredientes

Así mesmo achega a seguinte declaración : DECLARACIÓN DE SUXECCIÓN Á NORMATIVA DOS PRODUCTOS DE ORIXE ECOLÓXICA\*

(\* *QUEDA PENDENTE DE REVISIÓN E INFORME TÉCNICO*)

5º. Que, de acordo co criterio de valoración D), relativo á dotación de equipamento adecuado de descanso, en aqueles centros aos que acuda alumnado de 3 e 4 anos, ofrece:

A1) Hamacas individuais para o 100 % do alumnado matriculado en cada centro, de 3 e 4 anos, como potencial usuario.

6º. Que, de acordo co criterio de valoración E), relativo á asunción dos gastos derivados dos menús que consuma o persoal de atención ao alumnado de educación especial, achega o seguinte compromiso: COMPROMISO DE ASUNCIÓN DOS GASTOS DERIVADOS DOS MENÚS QUE CONSUMA O PERSOAL DE ATENCIÓN AO ALUMNADO DE EDUCACIÓN ESPECIAL \*

(\* *QUEDA PENDENTE DE REVISIÓN E INFORME TÉCNICO*)

7º. Que, de acordo co criterio de valoración F), relativo ao uso de envases de material reciclado e reciclable, clasificado e separado diariamente, para o traslado de produtos alimenticios a cada un dos comedores dos 10 CEIP, achega o seguinte compromiso: COMPROMISO DE USO DE ENVASES DE MATERIAL RECICLADO E RECICLABLE PARA O TRASLADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS AOS COMEDORES DOS CEIP \*

(\* *QUEDA PENDENTE DE REVISIÓN E INFORME TÉCNICO*)

8º. Que, de acordo co criterio de valoración G), relativo á impartición de dous obradoiros de cociña ao alumnado comensal usuario do servizo de comedor, achega o seguinte compromiso: COMPROMISO DE IMPARTICIÓN DE OBRADOIROS DE COCIÑA AO ALUMNADO COMENSAL USUARIO DO SERVIZO DE COMEDOR\*

(\* *QUEDA PENDENTE DE REVISIÓN E INFORME TÉCNICO*)

9º. Que de acordo co criterio de valoración H) relativo á proximidade xeográfica entre as cociñas

nas que se elaboren os menús obxecto do contrato e os comedores escolares, utilizando como referencia de destino o Pazo Municipal de Ferrol na Praza de Armas, ofrece unha distancia de:

Menor ou igual a 100 Km

10ª.- Que formula a seguinte oferta económica

ALMORZO

Importe sen IVE: 3,60€/menú/persona/día

XANTAR

Importe sen IVE: 6,50 €/menú/persona/día

Rematado o acto público, sen pregunta ou intervencións, o público asistente abandona a sesión.

A Mesa de Contratación Permanente, co voto favorable de todos os membros asistentes con dereito a voto, acordou:

- Remitir á técnica municipal de Educación, para revisión e informe, as ofertas contidas nos arquivos electrónicos-sobres n.º 3 do presente procedemento.

Remata a sesión. De todo o que, eu, secretaria DOUFE.

***DILIXENCIA:*** *Unha vez aprobada a presente ACTA, na sesión da Mesa de Contratación Permanente celebrada en data 08/08/2024; asinan dixitalmente o Presidente e a secretaria na data que consta na sinatura dixital.*