



Excmo. Ayuntamiento
de Martos

ACTA DE LA MESA DE CONTRATACIÓN EN EXPEDIENTE DE CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA CENA DE LA TERCERA EDAD. FERIA Y FIESTAS DE SAN BARTOLOME 2024.

Fecha y hora de celebración

31 de mayo de 2024 a las 10:15 horas.

Lugar de celebración

Salón de Sesiones.

Asistentes

Presidente
D. Francisco J. Miranda Maldonado

Vocales:
Dña. M^a Teresa Orta Rodríguez.
D. José Luis Pérez Arjona

Técnico Municipal
D^a. Lucía González López
D^a M^a Isabel Fernández Pozo.

Secretaria
Dña. María del Carmen Estrella Jaén.

Orden del día.

1.- EXPDTE 63554/2024.- .- Ratificación de Apertura y calificación administrativa: 2024/63554 - Contratación de servicios para la cena de la Tercera Edad, Feria y Fiestas de San Bartolomé 2024.-

Por parte de la secretaria se da lectura al informe del Negociado de Contratación relativa a la documentación administrativa presentada por los licitadores, en el que se hace constar: .

"Han concurrido las siguientes empresas:

NIF: B23759996 EVENTOS INTEGRALES 2015 S.L. Fecha de presentación: 27 de mayo de 2024 a las 14:35:00

NIF: B91277640 POSTIGO RESTAURACION S.L. Fecha de presentación: 14 de mayo de 2024 a las 22:10:53

Tras la revisión de la documentación aportada por los licitadores la mesa concluye lo siguiente:

Se hace constar que el DEUC consiste en una declaración responsable de la situación financiera, las capacidades y la idoneidad de las empresas para participar en un procedimiento de contratación pública, de conformidad con el artículo 140.1.a) de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público.

Tal y como se establece en el ANEXO III del pliego de cláusulas administrativas, la presentación del DEUC por parte del licitador sirve como prueba preliminar del CUMPLIMIENTO de los REQUISITOS PREVIOS exigidos en el pliego para participar en este procedimiento de licitación. No obstante, el Ayuntamiento de Martos en el momento de la presentación de las proposiciones **sólo exige que el licitador manifieste a través del DEUC que cumple genéricamente con los criterios exigidos.**

Dicho cuanto antecede la labor de calificación de documentación administrativa presentada por los licitadores en el SOBRE 1, realizada por la Técnico que suscribe y ratificada, en su caso, con posterioridad por la Mesa de Contratación, se limita a la comprobación de las declaraciones responsables que con carácter genérico han realizado los licitadores (DEUC), si bien, la presentación del DEUC por el licitador conlleva el compromiso de que, en caso de que la propuesta de adjudicación del contrato recaiga a su favor, se aportarán los documentos justificativos que acrediten el cumplimiento de los requisitos exigidos en el pliego.

A la vista de cuanto antecede, el Negociado de Contratación emite el presente informe al objeto de que se dé cuenta del mismo a la Mesa de Contratación, y se proceda a ratificar en su caso, la calificación de la documentación administrativa presentada por los licitadores que han concurrido al procedimiento de contratación 2024/64188 - Contratación de servicios - Contratación de servicios para la cena de la Tercera Edad, Feria y Fiestas de San Bartolome 2024 y se propone:

Admitir a los siguientes licitadores:

EVENTOS INTEGRALES 2015 S.L.
POSTIGO RESTAURACION S.L. “

La Mesa de contratación ratifica el informe del Negociado de contratación en todos sus extremos.

2º.- 2024/63554.- Apertura de criterios evaluables automáticamente correspondientes a las proposiciones presentadas por los licitadores del expediente del CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA CENA DE LA TERCERA EDAD. FERIA Y FIESTAS DE SAN BARTOLOME 2024.

Por parte de la secretaria de la mesa se indica que el presupuesto base de licitación es el siguiente:

Presupuesto licitación IVA excluido	IVA: 10%	Presupuesto licitación IVA incluido
Máximo de 600 participantes en la cena x precio máximo unitario de 42,73 euros =25.638 euros	2.564 euros	Total 28.202 euros(IVA INCLUIDO)

Según recoge el PPT, el menú deberá constar, al menos, de lo siguiente:

A) ENTREMESSES VARIADOS A COMPARTIR CADA CUATRO COMENSALES.

Todo ello, en una ración abundante:

Patatas fritas chips, aceitunas y almendras fritas.
Jamón, queso curado, lomo, salchichón y chorizo.
Otro aperitivo a elegir por los licitadores, que podrá ser frío o caliente, en cantidad suficiente para compartir y que habrá de especificarse en el Menú a Presentar en el SOBRE TRES.

B) PRIMER PLATO: MARISCADA.

Deberá contener, al menos, 6 gambas y 4 langostinos.

C) SEGUNDO PLATO: SOLOMILLO DE CERDO.

Cocinado adecuadamente.
Deberá definirse en el Menú a Presentar en el SOBRE TRES por los licitadores la forma de cocinarlo, así como la guarnición con la que se servirá.

D) POSTRE.

Una porción de tarta por persona.
La variedad se definirá por el licitador en el Menú a Presentar en el SOBRE TRES.

E) BEBIDA.

Se proporcionará vino tinto, vino blanco y cava (definir marca y procedencia); cerveza con y sin alcohol en envase individual (definir marca); refrescos variados naranja, limón, cola en envases individuales (definir marca); agua mineral y gaseosa embotelladas (definir marca).

El licitador deberá disponer de la cantidad de bebida necesaria para la correcta prestación de servicio sin que se produzcan interrupciones en el suministro de las mismas.

* Tanto el vino y el cava, como los refrescos y cerveza, deberán ser de marcas reconocidas.

Las marcas y/o procedencia en su caso, deberán indicarse en el Menú a Presentar en el SOBRE TRES.

F) PAN.

El menú deberá incluir, asimismo, un bollo de pan pequeño, en envase individual.

Y los criterios de adjudicación objetivos sujetos a evaluación posterior son los siguientes:

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	FÓRMULA	PONDERACIÓN
<p>Criterio: PRECIO:</p> <p>DOCUMENTACIÓN A APORTAR: Modelo de oferta económica debidamente cumplimentado de conformidad al ANEXO VIII del presente pliego.</p>	<p>80(OB/OF)</p> <p>Siendo: OF: Oferta del licitador</p> <p>OB: Oferta más baja presentada.</p> <p>Se aplicará el método de proporcionalidad respecto de la oferta de importe más reducido a la que se le atribuirá la puntuación máxima y proporcionalmente al resto</p>	Hasta 80 puntos
<p>Mejora 1: Se valorará como mejora la proposición del licitador que además de los entremeses variados exigidos como mínimo en el pliego técnico adjunto, oferte entremeses variados adicionales.</p> <p>DOCUMENTACIÓN A APORTAR: El licitador deberá cumplimentar el “modelo menú de Cena Tercera Edad” que se facilita al licitador a través de la Plataforma de Contratación del Sector Público.</p>	<p>Se otorgará 10 puntos al licitador que oferte <u>la Mejora 1</u> anteriormente descrita.</p>	10 PUNTOS
<p>Mejora 2: Se valorará como mejora la proposición del licitador que además de la mariscada exigida como mínimo en el pliego técnico adjunto, oferte mayor número de gambas y/o langostinos.</p> <p>DOCUMENTACIÓN A APORTAR: El licitador deberá cumplimentar el “modelo menú de Cena Tercera Edad” que se facilita al licitador a través de la Plataforma de Contratación del Sector Público.</p>	<p>Se otorgará 10 puntos al licitador que oferte <u>la Mejora 2</u> anteriormente descrita.</p>	10 PUNTOS
TOTAL		100 PUNTOS

Por parte de la secretaria de la mesa se procede a la apertura de las ofertas de las diferentes empresas, que se hacen de la siguiente forma:

EVENTOS INTEGRALES 2015 S.L.-

OFERTA MENU SIN IVA	IVA: 10%	OFERTA MENU CON IVA incluido
Máximo de 600 participantes en la cena x precio máximo unitario de 41,63 euros =24.978 euros	4.163 EUROS	Total 27.474 (IVA INCLUIDO)

MENU CENA TERCERA EDAD FERIA SAN BARTOLOME 2024

ENTRANTES

PATATAS, ACEITUNAS Y AVELLANAS

CENTRO PARA CADA CUATRO PERSONAS

DELICIAS DE CREMOSO CON MIEL DE CAÑA
PLATO MARTEÑO (HABAS, TOMATE , BACALAO Y AOVE)

PRIMER PLATO

ENTREMESES VARIADOS (JAMON, QUESO, SALCHICHON, CHORIZO Y ENLADILLA RUSA)

SEGUNDO PLATO

MARISCADA (3 LANGOSTINOS, 4 GAMBAS, Y DOS MEJILLONES)

TERCER PLATO

LOMO AL JEREZ CON PATATAS PANADERAS

CUARTO PLATO

BACALAO GRATINADO CON VERDUTITAS DE LA HUERTA

POSTRE

MILOJAS DE CHOCOLATE Y NATA

BEBIDAS

CERVEZA CON ALCOHOL, , CERVEZASIN ALCOHOL, VINO RIOJA TINTO, VINO VERDEJO BLANCO, REFRESCOS Y AGUA.
CAVA Y SIDRA

PRECIO 41,63 EUROS SIN IVA CON IVA 45,79 EUROS

OFERTA POSTIGO RESTAURACION S.L.-

OFERTA MENU SIN IVA	IVA: 10%	OFERTA MENU CON IVA incluido
Máximo de 600 participantes en la cena x precio máximo unitario de 35,99 euros =21.594 euros	2.159, 40 EUROS	Total 23.753,40 euros(IVA INCLUIDO)

Anexo 1: MODELO MENÚ DE CENA "TERCERA EDAD". FERIA Y FIESTAS SAN BARTOLOMÉ 2.024. (A CUMPLIMENTAR POR EL LICITADOR).

A) ENTREMESES VARIADOS A COMPARTIR CADA CUATRO COMENSALES. En este apartado el licitador deberá ofertar, como mínimo, lo establecido en el apartado 6.2 del pliego técnico, tal y como se desglosa a continuación: - Patatas Fritas chips, aceitunas, almendras. - Embutidos a compartir en ración abundante (Jamón, queso curado, lomo, salchichón y chorizo).

- Aperitivo a elegir por los licitadores (frío o caliente), en cantidad suficiente para compartir.
INDICAR CUAL: **ENSALADA MIXTA DE LA CASA**

Mejora 1: Se valorará como mejora la proposición del licitador que además de lo exigido anteriormente, oferte entremeses variados adicionales. EN CASO DE OFERTAR ESTA MEJORA, INDICAR CUALES: **TORTILLA ESPAÑOLA EN TAQUITOS.**

B) PRIMER PLATO: MARISCADA. En este apartado el licitador deberá ofertar, como mínimo, lo establecido en el apartado 6.2 del pliego técnico, tal y como se desglosa a continuación: - Mariscada (al menos, 6 gambas y 4 langostinos).

Mejora 2: Se valorará como mejora la proposición del licitador que además de lo exigido anteriormente, oferte mayor número de gambas y/o langostinos. EN CASO DE OFERTAR ESTA MEJORA, INDICAR NÚMERO ADICIONAL DE GAMBAS:

8 UND POR PERSONA Y/O LANGOSTINOS: 6 UND POR PERSONA.

C) SEGUNDO PLATO: SOLOMILLO DE CERDO. En este apartado el licitador deberá ofertar, como mínimo, lo establecido en el apartado 6.2 del pliego técnico, tal y como se desglosa a continuación: - Solomillo de cerdo (definir por los licitadores la forma de cocinarlo, así como la guarnición con la que se servirá).

A continuación definir plato, así como la guarnición con la que se serviría el solomillo de cerdo (cumplimentar obligatoriamente):

SOLOMILLO AL WHISKY CON PATATAS PANADERAS CASERAS , SOLOMILLO HECHO EN PLANCHA CON PATATAS FRESCAS Y SALSA HECHA POR NUESTRO EQUIPO DE COCINA DE AJOS, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, LIMON, Y AVECREM.

D) BEBIDAS. En este apartado el licitador deberá ofertar, como mínimo, lo establecido en el apartado 6.2 del pliego técnico, tal y como se desglosa a continuación: - Vino tinto, vino blanco y cava (definir marca y procedencia); cerveza con y sin alcohol en envase individual (definir marca); refrescos variados naranja, limón, cola en envases individuales (definir marca); agua mineral y gaseosa embotelladas (definir marca). El licitador deberá disponer de la cantidad de bebida necesaria para la correcta prestación de servicio, sin que se produzcan interrupciones en el suministro de las mismas. *Tanto el vino y el cava, como los refrescos y cerveza, deberán ser de marcas reconocidas. A continuación definir marcas y/o procedencia según se indique (cumplimentar obligatoriamente):

Vino tinto, vino blanco y cava (definir marcas y procedencia):

- VINO TINTO VIÑA ALBALI, VINO BLANCO VIÑA ALBALI, CAVA DUBOIS.

Cerveza con y sin alcohol (definir marcas):

- CERVEZA CON CRUZCAMPO
- CERVEZA SIN CRUZCAMPO

Refrescos variados naranja, limón, cola (definir marcas):

- TODOS LOS REFRESCOS SERAN DE MARCA COCA COLA
- Agua y Gaseosa (definir marcas):
- AGUA AQUADEUS
- GASEOSA CASERA BLANCA Y CASERA DE LIMON

E) POSTRE. En este apartado el licitador deberá ofertar, como mínimo, lo establecido en el apartado 6.2 del pliego técnico, tal y como se desglosa a continuación: - Porción de tarta (variedad a definir por los licitadores en el presente menú). A continuación definir la variedad del trozo de tarta (cumplimentar obligatoriamente)

PROPONEMOS:

- TARTA SAN MARCO
- TARTA SELVA NEGRA
- TOCINO DE CIELO

F) PAN. En este apartado el licitador deberá ofertar, como mínimo, lo establecido en el apartado 6.2 del pliego técnico, tal y como se desglosa a continuación: El menú deberá incluir, asimismo, un bollo de pan pequeño, en envase individual

PROPONEMOS: BOLLO DE PAN INDIVIDUAL ENVUELTO.



Estudiadas las ofertas por parte de la mesa de contratación se concluye que la oferta presentada por la empresa **EVENTOS INTEGRALES 2015 S.L.**, no cumple con lo establecido en el PPT, proponiendo la mesa la exclusión de la licitación.

Por parte del señor interventor accidental se informa que la oferta de "**POSTIGO RESTAURACIÓN SL**", no está incurso en baja temeraria, emitiendo el siguiente informe de valoración:

EMPRESA	CRITERIO PRECIO	PUNTOS PRECIO	MEJORA 1	PUNTO MEJORA 1	MEJORA 2	PUNTOS MEJORA 2	TOTAL
POSTIGO RESTAURACION	35,99	80	SI	10	2 gambas adicionales 2 langostinos adicionales	10	100

A la vista de cuanto antecede, la mesa de contratación propone al órgano de contratación se requiera a "**POSTIGO RESTAURACIÓN SL**", con CIF B91277640, que ha presentado la mejor oferta relación calidad precio para **CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA LA CENA DE LA TERCERA EDAD. FERIA Y FIESTAS DE SAN BARTOLOME 2024** y adaptada a las determinaciones contenidas en los pliegos de cláusulas administrativas particulares y proyecto aprobado para que en el plazo de 10 días hábiles a contar del siguiente a la recepción del requerimiento que se le efectúe por la administración, para que presente la documentación justificativa del cumplimiento de las circunstancias a que se refieren las letras a) a c) del apartado 1 del artículo 140, de la LCSP; todo ello de conformidad con lo establecido en el artículo 150 del mismo texto legal.

Y siendo los asuntos tratados el objeto de la presente reunión, por la Presidencia se levantó la misma, siendo las diez horas y treinta minutos del día y en el lugar antes expresado, de todo lo cual se extiende la presente acta, de la que como Secretaria, doy fe.

En Martos, a fecha de firma digital
LA SECRETARIA DE LA MESA DE CONTRATACION

Fdo. Carmen Estrella Jaén.