

MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 10 DE JUNIO DE 2016
PRIMERA CONVOCATORIA

PRESIDENTA

DÑA. SONIA REDONDO GONZÁLEZ

VOCALES ASISTENTES

DÑA. MONTSERRAT GARCÍA NARANJO
DÑA. M^ª PAZ ROPERO GONZÁLEZ
DÑA. MILAGROS LOBETE CARDEÑOSO
DÑA. ANTONIA ALCÁZAR JIMÉNEZ
DÑA. JOSEFA GIL GARCÍA
D. CARLOS BELMONTE GRACIA

VOCALES AUSENTES CON EXCUSA

DÑA. ENCARNACIÓN MARTÍN ÁLVAREZ

SECRETARIA:

DÑA. CRISTINA CERQUERA JIMÉNEZ

En la Villa de Mejorada del Campo, provincia de Madrid, siendo las nueve horas y treinta minutos del día diez de junio de dos mil dieciséis, se reúnen en el Salón de Sesiones del Ayuntamiento de Mejorada del Campo, los Sres. y Sras. Vocales nominados al principio, presididos por la Sra. Presidenta Dña. Sonia Redondo González, al objeto de celebrar en primera convocatoria la Mesa de Contratación para la cual han sido convocados reglamentariamente. Actuando de Secretaria la que suscribe.

Siendo la hora prevista y con el quórum reglamentario, la Sra. Presidenta declara abierta la Sesión. De conformidad con el Orden del Día, formado e inserto en las convocatorias circuladas con la antelación y formalidades prevenidas, se entra en el examen de los asuntos a tratar y, después de estudio, se adoptan los Acuerdos que se pasan a consignar.

1.- APROBACIÓN DE ACTA SESIÓN ANTERIOR DE FECHA 3 DE JUNIO DE 2016.

La Presidenta pregunta a los miembros presentes si desean formular alguna observación.

Dña. Milagros Lobete Cardeñoso indica que se va a abstener porque no acudió a la Mesa de Contratación de fecha 3 de junio de 2016.

Sometido el asunto a votación, la Mesa de Contratación, con el voto a favor de la Sra. Presidenta, Dña. Sonia Redondo González, y de los Sres./as Vocales Dña. Montserrat García

MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 10 DE JUNIO DE 2016
PRIMERA CONVOCATORIA

Naranjo, Dña. M^a Paz Ropero González, Dña. Antonia Alcázar Jiménez, Dña. Josefa Gil García y D. Carlos Belmonte Gracia, y con la abstención de Dña. Milagros Lobete Cardeñoso, **ACUERDA:** Aprobar el acta de la Mesa de Contratación celebrada el 3 de junio de 2016.

2.- PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA ADJUDICAR EL SERVICIO DENOMINADO "COMEDOR Y CATERING A DOMICILIO" EN LA MANCOMUNIDAD DE SERVICIOS SOCIALES MEJORADA-VELILLA

2.1 LECTURA DE INFORME TÉCNICO REFERIDO A LA VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS NO EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE, EMITIDO POR LA DIRECTORA DE LA MANCOMUNIDAD.

Se da cuenta del informe de valoración de los criterios no evaluables automáticamente de las proposiciones presentadas y admitidas al referido procedimiento abierto, con fecha 6 de junio de 2016, obrante en el expediente, y cuyo tenor literal es el siguiente:

"INFORME TÉCNICO SOBRE LA VALORACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA POR LAS ENTIDADES AL PROCEDIMIENTO ABIERTO EN EL SOBRE B SOBRE CRITERIOS NO EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO "COMEDOR Y CATERING A DOMICILIO" DE LA MANCOMUNIDAD DE SERVICIOS SOCIALES DE MEJORADA – VELILLA

CRITERIOS NO EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE

En el informe se destacan aquellos aspectos técnicos que se ajustan al desarrollo del proyecto y se establecen en los criterios técnicos. Al igual se indicarán los puntos que no incluyéndose en las propuestas difieren de los objetivos del proyecto. Con todo ello, permite comparar y comprobar si la propuesta cumple mejor los requisitos.

Se valora las siguientes propuestas presentadas por:

- **COLECTIVIDADES BEDMAR, S.L.**
- **ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL REUNIDA ALIRSA, S.L.**

DESARROLLO DEL PROYECTO

1. COLECTIVIDADES BEDMAR, S.L.

- **La planificación y la organización de las acciones en las que se concrete la prestación del servicio, con expresa referencia a los aspectos técnicos, funcionales, de calidades y cualesquiera otros que se consideren convenientes para la valoración de la propuesta. Puntuación obtenida en este apartado: 4 puntos.**
 - *Planificación general del servicio: manual de dieta, fichas de elaboración, rotación de platos, plan de distribución y reparto, etc. **2 puntos.***

La empresa realiza una somera exposición de los servicios a desarrollar. No incluye en la propuesta manual de dietas, fichas de

MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 10 DE JUNIO DE 2016
PRIMERA CONVOCATORIA

elaboración ni otros aspectos que aporten datos para su valoración. Solo se señala que se servirán regímenes especiales y el gramaje.

- *Procedimiento de coordinación que establece. 1 punto.*
Designará una persona responsable, que coordinará, supervisará y servirá de interlocutor entre Servicios Sociales, los usuarios y la empresa. Se darán las altas en 24 horas. No se especifica ningún otro procedimiento de coordinación.
- *Criterios de evaluación. 1 punto.*
Encuestas de evaluación de los servicios prestados.
- *Procedimiento de seguimiento y coordinación de los casos.*
No se hace referencia a procedimiento de seguimiento y coordinación.
- *Desarrollo de la intervención y seguimiento con los beneficiarios/as.*

No se indica ninguna intervención o seguimiento.

- *Los medios materiales y humanos que se adscribirán al servicio. Puntuación obtenida en este apartado: 3 puntos.*
 - *Personal a disposición del servicio*
No especifica los cargos. Se nombra personal con las siguientes funciones:
 - *Persona responsable del servicio.*
 - *Repartidor.*
 - *Personal del comedor.*
 - *Teléfonos y servicios de comunicación con las personas usuarias y franja horaria.*
No consta.
 - *Sistema de Comunicación con los Servicios Sociales y franja horaria.*
No consta.
 - *Condiciones del reparto y horarios. 1 punto.*
El traslado de la comida se realiza en cubeta isotermo individual. El vehículo de reparto es isotermo y llevará un distintivo.
 - *Material necesario para el desarrollo del servicio, midiendo la calidad, cantidad y atención a necesidades especiales. 1 punto.*
Bedman, ofrece como material del comedor, la mesa caliente para el mantenimiento de los alimentos.
 - *Formación para el personal establecido por la empresa. 1 punto.*
La formación que indican es: seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales y protección de datos.
- ***Las medidas a emplear por el licitador para asegurar la calidad de los trabajos a realizar. Puntuación obtenida en este apartado: 3 puntos.***

MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 10 DE JUNIO DE 2016
PRIMERA CONVOCATORIA

- *Contar con medidas de calidad para el desecho de residuos. **1 punto.***
Está implantado el Sistema de autocontrol basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico, verificado y autorizado por la Inspección de Sanidad.
- *Contar con procedimientos e instrumentos de evaluación internos del servicio. **1 punto.***
Se realizan análisis de productos, del personal manipulador, de paredes, de utensilios, de agua, de aceite, etc.
Igualmente señalan la implementación de la entrada de mercancías, almacenaje, temperatura de cocción, de envasado, cámaras, trazabilidad, etc.
- *Valoración de acciones presentadas por la empresa para la realización de controles higiénico – sanitarios. **1 punto.***
Registro sanitarios.

2. ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL REUNIDA ALIRSA, S.L.

- *La planificación y la organización de las acciones en las que se concrete la prestación del servicio, con expresa referencia a los aspectos técnicos, funcionales, de calidades y cualesquiera otros que se consideren convenientes para la valoración de la propuesta. Puntuación obtenida en este apartado: 15 puntos.*
 - *Planificación general del servicio: manual de dieta, fichas de elaboración, rotación de platos, plan de distribución y reparto, etc. **8 puntos.***
La empresa que presenta su oferta aporta el tipo de dietas que se requieren en el pliego de prescripciones técnicas. Realiza una exhaustiva descripción de los menús, de los aportes nutricionales y asegura una rotación cada seis semanas para garantizar la variedad. Facilita las fichas de elaboración y la de los proveedores que suministran las materias primas o en su caso los productos ya elaborados. Al igual se aporta una descripción pormenorizada del proceso de elaboración de los platos: elaboración, envasado y termo sellado, almacenamiento en frío, transporte refrigerado, descongelación, métodos higiénicos y de seguridad, calidad nutricional, control de las materias primas, saber y aportes nutricionales.
 - *Procedimiento de coordinación que establece. **2 puntos.***
Para el proceso de coordinación la empresa dispone de un director del servicio y de un coordinador. Estas figuras profesionales se encargaran de dirigir y controlar el correcto desarrollo del servicio; mantener el contacto con los usuarios; realizar visitas de seguimiento; disponer de la información sobre la marcha del servicio y comunicársela a los Servicios Sociales, realización de informes técnicos, llevando el control de las incidencias, etc.
 - *Criterios de evaluación. **1 punto.***
La entidad cuenta con un plan de calidad que incluye la recogida de la satisfacción de los usuarios y usuarias.
 - *Procedimiento de seguimiento y coordinación de los casos. **2 puntos.***
 - *La persona destinada a la coordinación del servicio recibirá las altas y realizará un registro del expediente por cada uno de los usuarios. En él se indicarán los datos de salud, alergias e intolerancias. Así la fecha del comienzo del servicio.*
 - *Se realizará un seguimiento de todas las incidencias.*

**MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 10 DE JUNIO DE 2016
PRIMERA CONVOCATORIA**

- *Realizarán el seguimiento de la correcta entrega de dietas.*
- *Control mensual de los servicios prestados y partes de ausencias.*
- *Por parte del repartidor se realizará un seguimiento diario del uso y consumo de los alimentos y de los aparatos para su conservación y calentado.*

- *Desarrollo de la intervención y seguimiento con los beneficiarios/as. 1 punto.*
El personal de reparto y el auxiliar del comedor serán las personas encargadas de asesorar a los usuarios/as de los servicios y realizaran los partes de incidencia. A los usuarios se les facilitará un teléfono de contacto directo con el coordinador.

- *Instrumentos de evaluación para conocer el impacto y la satisfacción con el servicio. 1 punto.*
Encuesta de satisfacción a los usuarios.

- *Los medios materiales y humanos que se adscribirán al servicio. Puntuación obtenida en este apartado: 10 puntos.*
 - *Personal a disposición del servicio.*
Alirsa cuenta con el personal necesario especializado para la elaboración de la comida y el reparto de la misma. No especifica los cargos ni las funciones.

 - *Teléfonos y servicios de comunicación con las personas usuarias y franja horaria. 1 punto.*
Al usuario se le facilitará un teléfono de contacto con el coordinador.

 - *Sistema de Comunicación con los Servicios Sociales y franja horaria. 2 puntos.*
A través del Coordinador. Quedan reflejadas en el proyecto las diferentes vías. La franja horario de coordinación con la Mancomunidad es de 8.00 a 20.00 horas.

 - *Condiciones del reparto y horarios. 2 puntos.*
El traslado de la comida para su distribución a los domicilios se hará en contenedores térmicos y baúles isotérmicos, así como en vehículos isotermos adecuados para mantener la cadena de frío. Contará con el número suficiente de vehículos que garanticen el reparto del suministro en el tiempo y lugar previstos.
La entrega de la comida se realizará diariamente de lunes a viernes, en franja horaria de mañana, en el horario que se pacte.
El repartidor realiza las siguientes tareas: reparto a domicilio, asesoramiento al usuario, coloca el alimento en el frigorífico, informa al coordinador sobre incidencias.
El reparto se realiza en vehículo con indicativo de la empresa y el personal va identificado.

 - *Material necesario para el desarrollo del servicio, midiendo la calidad, cantidad y atención a necesidades especiales. 2 puntos.*
Los menús son transportados en contenedores y vehículos isotermos de manera que se rompa la cadena del frío. Los menús llegan a los domicilios en envase desechables termosellados, con la etiqueta identificativa del producto que ofrece. En caso de dietas especiales, la etiqueta identifica de qué se trata.

En el comedor se dotará de todo el material necesario: lavavajillas, muebles de conservación de los alimentos, refrigerador, horno, fregadero, etc.

 - *Formación para el personal establecido por la empresa. 2 puntos.*
La empresa cuenta con un plan de formación en el que se contemplan los siguientes módulos: acogida, perfeccionamiento, reciclaje, polivalencia, desarrollo directivo, calidad,





**MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 10 DE JUNIO DE 2016
PRIMERA CONVOCATORIA**

medio ambiente, prevención de riesgos laborales y desarrollo directivo

- *Valoración del protocolo de emergencia. 1 punto.*
Cuenta con otro vehículo
Cuenta con personal de sustitución
Concierto con FREMAP como servicio de prevención.

- ***Las medidas a emplear por el licitador para asegurar la calidad de los trabajos a realizar. Puntuación obtenida en este apartado: 6 puntos.***

- *Contar con medidas de calidad para el desecho de residuos. 1 punto.*
Poseen un protocolo para establecer y cumplir con garantías el desecho de residuos, así como análisis microbiológicos.
- *Contar con procedimientos e instrumentos de evaluación internos del servicio. 2 puntos.*
Tienen un seguro para cubrir con garantía dificultades de intoxicación y cuentan con plan de calidad e higiene basado en el sistema A.P.P.C.C.
- *Valoración de acciones presentadas por la empresa para la realización de controles higiénico – sanitarios. 3 puntos.*
Registros sanitarios.
ISO 9001:2008.
Plan de Mejora de la Calidad.

MEJORAS

1. COLECTIVIDADES BEDMAR, S.L.

No se presenta ninguna mejora.

2. ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL REUNIDA ALIRSA S.L.

a) Propuesta de actividades que no estén contempladas en el normal funcionamiento del programa pero que incidan en la consecución de los objetivos planteados en el proyecto y que beneficien directamente en los/as usuarios/as del Servicio. 2 puntos.

- *Platos típicos en días concretos.*
- *Adaptar los menús al gusto general de los usuarios.*
- *En días señalados comidas especiales.*

b) Acciones que recaigan en otros proyectos que realiza la Mancomunidad y que puedan tener una relación directa con el Servicio de Comedor y Catering a Domicilio. 4 puntos.

- *Conferencias para la población de Mejorada del Campo sobre el ámbito de la nutrición.*
- *Una persona a tiempo parcial – 10 horas semanales – para dar apoyo al servicio de atención domiciliaria.*

c) Otros aspectos de relieve para el desarrollo del proyecto que la entidad licitadora crea que aumentará la calidad de éste. 1 punto.

- *Entrega de microondas en los domicilio que la mancomunidad considere necesario.*

Tras realizar la suma de los criterios no evaluables automáticamente:

MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 10 DE JUNIO DE 2016
PRIMERA CONVOCATORIA

ENTIDAD	METODOLOGIA	MEJORAS	TOTAL
COLECTIVIDADES BEDMAR, S.L	10 puntos	0 puntos	10 puntos
ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL REUNIDA ALIRSA, S.L.	31 puntos	6 puntos	37 puntos

A esta puntuación, se le sumarán los puntos obtenidos en los CRITERIOS CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE”

Al no formularse ninguna observación, se entiende aprobado el citado informe de valoración de los criterios no evaluables automáticamente, de fecha 6 de junio de 2016.

2.2. APERTURA DE LOS CRITERIOS CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE PRESENTADOS EN EL SOBRE “C” POR LOS LICITADORES ADMITIDOS.

Previa lectura de los preceptos aplicables y demás particularidades del expediente, por la Secretaria de la Mesa se procede a la apertura del sobre “C” denominado “CRITERIOS EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE” de los licitadores presentados y admitidos, que ofrece el siguiente resultado:

- **Proposición número 1**, suscrita por Dña. Gema Luján Bedmar González, en representación de COLECTIVIDADES BEDMAR S.L., con C.I.F. B-80832572, domiciliada en Calle Fundición nº 4 Bis nave 6-7 28522 Rivas Vaciamadrid (Madrid), cuya oferta económica es, I.V.A. excluido: CUATRO EUROS CON OCHENTA CÉNTIMOS (4,80 €)/comida, lo que supone un 4% de baja.

- **Proposición número 2**, suscrita por D. Jesús Climent Calbo, en representación de ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL REUNIDA ALIRSA S.L., con C.I.F. B-80622897, domiciliada en Avenida de las Américas, 7, nave D14, 28823 Coslada (Madrid), cuya oferta económica es, I.V.A. excluido: CUATRO EUROS CON TREINTA Y CINCO CÉNTIMOS (4,35 €)/comida, lo que supone un 13% de baja.

A continuación la Mesa de Contratación procede a valorar las ofertas presentadas de conformidad con lo establecido en la cláusula séptima del Pliego de Prescripciones Técnicas, arrojando la siguiente puntuación:

LICITADOR	OFERTA LICITADOR	PUNTUACIÓN
COLECTIVIDADES BEDMAR	4,80 €	15,69 PUNTOS
ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL REUNIDA ALIRSA	4,35 €	51 PUNTOS

MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 10 DE JUNIO DE 2016
 PRIMERA CONVOCATORIA

2.3 PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ABIERTO.

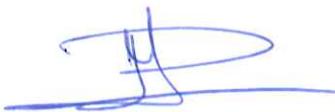
A continuación, la Presidencia de la Mesa da cuenta de la puntuación total de las proposiciones presentadas al referido procedimiento, cuyo resultado es el siguiente:

ENTIDAD	CRITERIOS CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE NO	CRITERIOS CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE	TOTAL
COLECTIVIDADES BEDMAR	10 PUNTOS	15,69 PUNTOS	25,69 PUNTOS
ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL REUNIDA ALIRSA	37 PUNTOS	51 PUNTOS	88 PUNTOS

Sometido el asunto a votación, la Mesa de Contratación, con el voto a favor de la Sra. Presidenta, Dña. Sonia Redondo González, y de los Sres./as Vocales Dña. Antonia Alcázar Jiménez, Dña. Josefa Gil García, Dña. Milagros Lobete Cardeñoso, Dña. M^a Paz Roperó González y D. Carlos Belmonte Gracia, y con la abstención de Dña. Montserrat García Naranjo, **ACUERDA:** Proponer a la Junta de la Mancomunidad la adjudicación del procedimiento abierto tramitado para adjudicar el contrato para la prestación del servicio denominado "COMEDOR Y CATERING A DOMICILIO" a ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL REUNIDA ALIRSA, con C.I.F. B-80622897, domiciliada en Avenida de las Américas 7, nave D14, Coslada (Madrid), por un importe de CUATRO EUROS CON TREINTA Y CINCO CÉNTIMOS (4,35 €) euros/comida, por ser la oferta más ventajosa para los intereses de la Mancomunidad a juicio de la Mesa de Contratación, conforme a las valoraciones de los criterios establecidos en la cláusula séptima del Pliego de Prescripciones Técnicas.

Y no habiendo más asuntos a tratar ni suscitada incidencia distinta a las recogidas, la Sra. Presidenta declaró concluida la Sesión, siendo las nueve horas y cuarenta y cinco minutos, extendiéndose la presente Acta de lo que yo, la Secretaria, doy fe.

LA PRESIDENTA




LA SECRETARIA

