

MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 13 DE JUNIO DE 2018
PRIMERA CONVOCATORIA

PRESIDENTA

DÑA. SONIA REDONDO GONZÁLEZ

VOCALES ASISTENTES

D. CARLOS BELMONTE GRACIA (SECRETARIO GENERAL)
DÑA. REMEDIOS INIESTA AVILÉS (INTERVENTORA)
DÑA. MARIA VICTORIA MUNDI URQUÍA

VOCALES AUSENTES CON EXCUSA

DÑA. RAQUEL PODEROSO BRAVO

SECRETARIA:

DÑA. CRISTINA CERQUERA JIMÉNEZ

En la Villa de Mejorada del Campo, provincia de Madrid, siendo las catorce horas del día 13 de junio de dos mil dieciocho, se reúnen en la Sala de Reuniones de la Mancomunidad de Servicios Sociales Mejorada-Velilla, los Sres. y Sras. Vocales nominados al principio, presididos por la Sra. Presidenta, 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 ACTA SESIÓN ANTERIOR DE LA MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 18 DE MAYO DE 2018.

En relación al acta de la Mesa de Contratación celebrada el 18 de mayo de 2018, la Sra. Presidenta pregunta a los miembros presentes si desean formular alguna observación.

Sometido el asunto a votación, la Mesa de Contratación, por unanimidad **ACUERDA:** Aprobar el acta de la Mesa de Contratación celebrada el 18 de mayo de 2018.

MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 13 DE JUNIO DE 2018
PRIMERA CONVOCATORIA

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 técnico referido a la valoración de los criterios no evaluables automáticamente, emitido por la Directora de la Mancomunidad, Dña. Mar Cercadillo Isla, de fecha 13 de abril de 2018, 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: 5 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, aunque sí algunos ejemplos de menús mensuales; Tampoco las fichas de elaboración ni otros aspectos que aporten datos para su valoración. Solo se señala que se servirán regímenes especiales y el gramaje.

**MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 13 DE JUNIO DE 2018
PRIMERA CONVOCATORIA**

- **Procedimiento de coordinación que establece. 2 puntos.**
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.
Cuentan con un programa informático de altas y bajas, un móvil para las emergencias y un teléfono para trámites ordinarios de 7 a 15 horas.
- **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. 1 punto.**
Cuentan con un programa informático de altas y bajas, un móvil para las emergencias y un teléfono para trámites ordinarios de 7 a 15 horas.
 - **Condiciones del reparto y horarios. 1 punto.**
El traslado de la comida se realiza en cubeta isoterma individual. El vehículo de reparto es isoterma y llevará un distintivo. El horario es de lunes a viernes de 10 a 14 horas.
 - **Material necesario para el desarrollo del servicio, midiendo la calidad, cantidad y atención a necesidades especiales. 1 punto.**
Bedmar ofrece como material del comedor, la mesa caliente para el mantenimiento de los alimentos.

MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 13 DE JUNIO DE 2018
PRIMERA CONVOCATORIA

- *Formación para el personal establecido por la empresa.*
Se indica que tienen un plan de formación sin especificar en qué consiste.
- ***Las medidas a emplear por el licitador para asegurar la calidad de los trabajos a realizar. Puntuación obtenida en este apartado: 2 puntos.***
 - *Contar con medidas de calidad para el desecho de residuos. 1 punto.*
Tiene contratada la retirada de aceites usados. RAGAROIL.
Desinfección, desratización e higienización de la Cocina Central con EXTERMINATOR.
Depósitos independientes para los diferentes residuos.
 - *Contar con procedimientos e instrumentos de evaluación internos del servicio.*
No constan
 - *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: 17 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, sabor 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.



**MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 13 DE JUNIO DE 2018
PRIMERA CONVOCATORIA**

- **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 inicio de los casos. 1 puntos.**
La coordinadora recibirá altas del servicio desde la Mancomunidad y se abrirá un expediente con todos los datos de la persona beneficiaria del mismo.
- **Procedimiento de seguimiento y coordinación de los casos. 2 puntos.**
 - *Se realizará un seguimiento de todas las incidencias.*
 - *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 hacer un seguimiento de las personas beneficiarias y del mantenimiento del servicio.
La Coordinadora realizará una visita periódica para recoger sugerencias/críticas.
Se le dará un teléfono de contacto directo con la figura de coordinación.
- **Procedimiento de Gestión de la Información y la comunicación entre el servicio y la Mancomunidad. 1 punto.**
Comunicación por email, teléfono o de modo personal. La información será confidencial bajo el marco de la Ley.
- **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.
 - **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.



**MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 13 DE JUNIO DE 2018
PRIMERA CONVOCATORIA**

- **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, medio ambiente, prevención de riesgos laborales y desarrollo directivo
- **Valoración del protocolo de emergencia. 1 puntos.**
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: 4 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 controles higiénico – sanitarios de acuerdo con el Real Decreto 2207/95
 - **Contar con procedimientos e instrumentos de evaluación internos del servicio. 1 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. 2 puntos.**
Registros sanitarios.

MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 13 DE JUNIO DE 2018
PRIMERA CONVOCATORIA

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. 3 puntos.

- *Información General 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:

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.

Se eleva al órgano competente para que tome las decisiones oportunas en el proceso de contratación del Servicios de Comedor y Catering a Domicilio”.

MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 13 DE JUNIO DE 2018
PRIMERA CONVOCATORIA

Al no formularse ninguna observación, se entiende aprobado el citado informe.

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

Prevía lectura de los preceptos aplicables y demás particularidades del expediente, por la Secretaría de la Mesa se procede a la apertura del sobre “C” denominado “PROPOSICIÓN ECONÓMICA” de los licitadores presentados y admitidos, que ofrece el siguiente resultado:

- **Proposición número 1**, suscrita por Dña. Gema Lujan Bedmar González, en representación de COLECTIVIDADES BEDMAR S.L., con CIF GB80232572 domiciliada en la Calle Fundición, 4, bis, nave 6-7, 28522, de Rivas Vaciamadrid (Madrid) conforme al siguiente detalle:

OFERTA ECONÓMICA: 4,50 euros por comida, I.V.A excluido, lo que supone un 10% de baja respecto al importe de licitación.

- **Proposición número 2**, suscrita por D. Jesús Climent Calbo, en representación de ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL REUNIDA ALIRSA S.L., con CIF B80622897 domiciliada en la Calle Las Américas, 7, Nave D14, 28823, de Coslada (Madrid) conforme al siguiente detalle:

OFERTA ECONÓMICA: 4,39 euros por comida, I.V.A excluido, lo que supone un 12% de baja respecto al importe de licitación.

Vistos los criterios cuantificables automáticamente de las proposiciones presentadas y admitidas, se procede por parte de la Mesa de Contratación a su valoración conforme a los parámetros establecidos en la cláusula séptima, apartado a) del Pliego de prescripciones técnicas que rige el procedimiento abierto objeto de esta mesa, siendo ésta:

LICITADOR	PRECIO	PUNTUACIÓN
COLECTIVIDADES BEDMAR	4,50 €	42 PUNTOS
ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL REUNIDA	4,39 €	51 PUNTOS

2.3 PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ABIERTO, EN SU CASO.

A continuación, la Presidencia de la Mesa da cuenta de la puntuación final obtenida por las proposiciones admitidas al referido procedimiento abierto una vez sumadas las puntuaciones obtenidas por los criterios no evaluables automáticamente y por los criterios cuantificables automáticamente, establecidos en la cláusula séptima del Pliego de prescripciones técnicas que rige el procedimiento abierto objeto de esta Mesa, siendo ésta:

**MESA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 13 DE JUNIO DE 2018
PRIMERA CONVOCATORIA**

licitador	CRITERIOS CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE	NO CRITERIOS CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE	TOTAL
COLECTIVIDADES BEDMAR	10 puntos	42 puntos	52 puntos
ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL REUNIDA ALIRSA	37 puntos	51 puntos	88 puntos

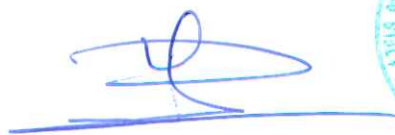
A la vista de los resultados obtenidos, la Mesa de Contratación por unanimidad **ACUERDA:**

PRIMERO: 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” en la Mancomunidad de Servicios Sociales Mejorada – Velilla, a la entidad denominada “ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL REUNIDA ALIRSA S.L”, con CIF B80622897, domiciliada en Calle Las Américas, 7, Nave D14, 28823, de Coslada (Madrid) por el importe unitario de CUATRO EUROS CON TREINTA Y NUEVE CÉNTIMOS (4,39.-€) por comida, I.V.A. no incluido, hasta un máximo de TRESCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL EUROS I.V.A. no incluido, durante un plazo de duración de cuatro (4) años, a contar desde el 1 de julio de 2018, prorrogable; por ser esta propuesta la más ventajosa para los intereses del ente mancomunado, a juicio de la Mesa de Contratación, conforme a la valoración antes transcrita efectuada por los Servicios Técnicos de la Mancomunidad de fecha 13 de abril de 2018 y a la valoración de los criterios evaluables automáticamente realizado por la Mesa de Contratación en esta misma sesión.

SEGUNDO: Requerir a la entidad “ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL REUNIDA ALIRSA S.L”, a cuyo favor ha recaído la propuesta de adjudicación, para que en el plazo de CINCO (5) DÍAS HÁBILES presente la documentación administrativa que se relaciona en la cláusula 17 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la meritada contratación.

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

LA PRESIDENTA



LA SECRETARIA



