



AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL

ACTA DE REUNION DE LA MESA DE CONTRATACION PARA LA CONTRATACIÓN MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, TRAMITACIÓN ORDINARIA, LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO.

En Ciudad Real, a veintiuno de Septiembre de dos mil dieciocho, a las doce horas, se constituye en la Sala de Comisiones de la Casa Consistorial la Mesa de Contratación, Presidida por el Sr. Concejal delegado, D. Nicolás Clavero Romero, asistiendo también:

D. Manuel Ruiz Redondo, Interventor Municipal,

D. Julián Gómez-Lobo Yangüas, Titular de la Asesoría Jurídica del Excmo. Ayuntamiento,

D. Juan Vicente Guzmán González, Jefe de Sección de Informática.

D^a. Luisa María Márquez Manzano, Técnico Jurídico de Planeamiento y Operaciones Estratégicas,

D^a. Elena Notario Asensio, Jefa de Servicio de Juventud, Infancia y Cooperación,

D^a. Olga Rebollo Moya, Jefa de Servicio de Gestión Tributaria,

D. Alberto Lillo López Salazar, por el grupo municipal Socialista,

y D^a. M^a Isabel Donate de la Fuente, Jefa de Sección de Contratación Administrativa, actuando como secretaria.

El objeto de la reunión es el estudio del informe técnico presentado por la Jefa de Servicio de Acción Social, D^a. Remedios Sánchez Cruzado, sobre valoración de los criterios dependientes de un juicio de valor, según se reflejan en el pliego de cláusulas administrativas, el cual se transcribe a continuación, y la apertura de la proposición económica, en su caso:

“INFORME TÉCNICO EMITIDO POR LA CONCEJALÍA DE ACCION SOCIAL PARA LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO DEL AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL

(SEPTIEMBRE 2018)

El pliego de cláusulas económico-administrativas por las que el Excmo. Ayuntamiento de Ciudad Real adjudicará la prestación del Servicio de Comida a Domicilio, recoge en la cláusula Decimocuarta apartado B, los criterios que servirán de base para la adjudicación del concurso, que transcritos literalmente son los siguientes:



AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL

B) Criterios cuya cuantificación dependan de un juicio de valor:

Se valorarán el Plan de trabajo y Calidad Técnica de la oferta y se valorará con la siguiente subpuntuación:

B.1) Programa de Trabajo: Hasta 20 puntos.

- Plan de distribución y reparto, fase de implantación, forma de prestar el servicio, funcionamiento interno, coordinación empresa-Ayuntamiento (Hasta 10 puntos).
- Protocolo de emergencia: Menú de emergencia y otras eventualidades (Hasta 6 puntos)
- Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos dirigida a los usuarios (Hasta 4 puntos).

B.2) Calidad nutricional y sanitaria de los alimentos: Hasta 19 puntos.

- Mayor variedad en los tipos de dietas: capacidad de elaboración de dietas personalizadas, en función de las necesidades que presenten los usuarios (hasta un máximo de 3 puntos).
- Rotación de menús que garanticen una diversidad de platos. (hasta un máximo de 3 puntos).
- Propuestas de elección de menús (Hasta 5 puntos).
- Procesos de selección, conservación y manipulación, controles de calidad (Hasta 5 puntos).
- Manual de dietas, fichas de elaboración y fichas dietéticas y códigos de dieta. (Hasta un máximo de 3 puntos).

B.3) Controles higiénicos y sanitarios: Hasta 16 puntos.

- Acciones presentadas por la empresa para garantizar la seguridad alimentaria en la fase de elaboración y transporte de comidas. (Hasta 6 puntos).
- Acciones en el domicilio del usuario para la comprobación de la calidad higiénico sanitaria. (Hasta 4 puntos).



AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL

- Acciones presentadas para la realización de controles por empresa externa especializada sobre la calidad higiénico-sanitaria. (Hasta 6 puntos).

I. CRITERIOS DE PUNTUACION

PROGRAMA DE TRABAJO

En este apartado se han analizado el desarrollo que hacen las dos empresas concursantes de los tres apartados que componen este epígrafe.

En cuanto al primero, destaca la empresa Dulcinea Nutrición al hacer una exposición más clara del inicio del servicio, así como en la relación y coordinación con el Ayuntamiento, también propone realizar un protocolo de comunicación y resolución de incidencias, mientras que Just food Natural no hace mención alguna al control de las entregas en los domicilios, a cuestiones de facturación y aportaciones económicas de los usuarios, no refiere cómo va a registrar los datos que le derive el Ayuntamiento, ni menciona horarios ni plazos de inicio, realiza una descripción muy pobre con respecto a la prestación del servicio de Comidas a Domicilio.

En relación al segundo punto de este apartado, ambas empresas ofrecen Menú de Emergencia, aunque con distinto sistema de conservación, mientras Dulcinea Nutrición ofrece un menú con una caducidad de 3 meses que no necesita refrigeración, Just food Natural ofrece un menú con una duración de 6 meses pero congelado, se ha considerado más ventajoso el primero ya que en caso de emergencia no hay que esperar a proceder al descongelado del menú. Así mismo Dulcinea Natur ofrece también un menú de emergencia para el caso de que el usuario necesite una dieta blanda por problema estomacal sobrevenido. También contempla la posibilidad de realizar un nuevo reparto para servir la comida a un usuario que se encontrara ausente en el momento del reparto.

Just food Natural, en el punto tercero aporta unas instrucciones a los usuarios para observar una correcta higiene en cuanto a la manipulación de alimentos se refiere, así como la conservación de los mismos, mientras que Dulcinea Nutrición hace una descripción mucho más pobre.



PROGRAMA DE TRABAJO	EMPRESAS	
	Dulcinea Nutrición	Just food Natural
1.- Plan de distribución y reparto, fase de implantación, forma de prestar el servicio, funcionamiento interno, coordinación empresa-Ayuntamiento, (hasta 10 puntos)	9	4
2.- Protocolo de emergencia: Menú de emergencia y otras eventualidades (Hasta 6 puntos)	5	2
3.- Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos dirigida a los usuarios (Hasta 4 puntos).	1	3
PUNTUACIÓN (Hasta 20 puntos)	15	9

CALIDAD NUTRICIONAL Y SANITARIA DE LOS ALIMENTOS

En el primer apartado de este epígrafe cabe destacar a la empresa Dulcinea Nutrición ya que se compromete a adaptar los menús para cualquier alergia o intolerancia alimentaria que presenten los usuarios, así como la adaptación de los menús a “fácil masticación” y “triturados”, mientras que en el proyecto de Just food Natural no se ha encontrado ninguna referencia al respecto.

Por otra parte ambas empresas adaptan los menús a los tipos de dietas más usuales (diabética, celiaca, hipocalórica e hiposódica).

En el siguiente apartado, Rotación de Menús, Dulcinea Nutrición se compromete a realizar rotación de menús cada seis semanas y Just food Natural, cada cuatro. Aquí hemos tenido en cuenta que en el Pliego técnico se han señalado cada tres semanas.

Con respecto al tercer apartado, no se ha encontrado ninguna referencia en el proyecto de las dos empresas concursantes.

En el apartado 4, Dulcinea Nutrición presenta un protocolo de recepción de materias primas, de homologación y control de proveedores, así como de formación y control de manipuladores, mientras que en el proyecto de Just food Natural, no se han encontrado indicación alguna al respecto.



AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL

Just food Natural, menciona que facilita al usuario a distinguir los platos que hay que calentar y cuales se consumen en frio con distintivos de colores en el etiquetado.

En cuanto al manual de dietas y fichas de elaboración, ambas empresas lo desarrollan satisfactoriamente.

CALIDAD NUTRICIONAL Y SANITARIA DE LOS ALIMENTOS	EMPRESAS	
	Dulcinea Nutrición	Just food Natural
1.- Mayor variedad en los tipos de dieta: capacidad de elaboración de dietas personalizadas, en función de las necesidades que presenten los usuarios (hasta un máximo de 3 puntos).	3	1
2.- Rotación de menús que garanticen una diversidad de platos. (hasta un máximo de 3 puntos).	3	0,50
3.- Propuestas de elección de menús (Hasta 5 puntos).	0	0
4.- Procesos de selección, conservación y manipulación, controles de calidad (Hasta 5 puntos).	4	1,50
5.- Manual de dietas, fichas de elaboración y fichas dietéticas y códigos de dieta. (Hasta 3 puntos).	3	3
PUNTUACIÓN (Hasta 19 puntos)	13	6

CONTROLES HIGIENICOS Y SANITARIOS

En cuanto a las acciones para garantizar la seguridad alimentaria, Dulcinea Nutrición presenta diferentes planes de control como son de control de agua, limpieza y desinfección, mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles, de control de plagas, de proveedores, de trazabilidad, de control de desperdicios y un plan de transporte, además de contar con un laboratorio propio homologado por Sanidad para poder llevar a acabo análisis microbiológicos, de manipuladores, materia prima, producto terminado....etc, mientras que Just food Natural solo menciona algún protocolo pero no lo desarrolla.



AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL

Con respecto a las acciones a realizar en los domicilios de los usuarios, ambas empresas se limitan a las instrucciones que se reflejan en el Pliego Técnico por lo que no se les ha puntuado a ninguna al no aportar nada nuevo.

Y por último, en relación a los controles por empresa externa especializada, Dulcinea Nutrición tiene implantado el sistema de gestión de calidad de la ISO 9001 por lo que anualmente recibe auditorías externas por parte de la empresa SGS, Bureau Veritas, también tiene auditoria anual de la entidad CAAE al contar con la certificación de empresa de producción ecológica.

Just food Natural, menciona la empresa BIOFYO, S.L. como el laboratorio autorizado por la JCCLM y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para supervisar los procedimientos y certificar la calidad de los productos y aplican los protocolos de la ISO 9001

CONTROLES SANITARIOS	HIGIENICOS	Y	EMPRESAS	
			Dulcinea Nutrición	Just food Natural
1.- Acciones presentadas por la empresa para garantizar la seguridad alimentaria en la fase de elaboración y transporte de comidas. (Hasta 6 puntos).			6	1
2.- Acciones en el domicilio del usuario para la comprobación de la calidad higiénico sanitaria. (Hasta 4 puntos)			0	0
3.- Acciones presentadas para la realización de controles por empresa externa especializada sobre la calidad higiénico-sanitaria. (Hasta 6 puntos).			6	6
PUNTUACIÓN (Hasta 16 puntos)			12	7

Una vez estudiados los proyectos presentados por las dos entidades concursantes hay que reseñar la gran diferencia que existe entre ambas, mientras Dulcinea Nutrición ha desarrollado un planteamiento claro y detallado, Just food Natural ha presentado un proyecto muy pobre, que apenas aporta información sobre cómo desarrollaría el trabajo y cuál sería la relación diaria con los Servicios Sociales Municipales.



II. PUNTUACIÓN DE LAS OFERTAS ADMITIDAS

Aplicados los criterios de puntuación a las ofertas presentadas, el resultado es el siguiente:

CUADRO GENERAL DE TODAS LAS EMPRESAS Y CONCEPTOS

<u>CRITERIOS</u>	<u>EMPRESAS</u>	
	Dulcinea Nutrición	Just food Natural
Programa de Trabajo	15	9
Calidad Nutricional y Sanitaria de los Alimentos	13	6
Controles Higiénicos y Sanitarios	12	7
TOTAL PUNTOS (hasta 55)	40	22

III.- RESULTADO DE LA PUNTUACIÓN

De los apartados I y II de este informe, se deduce que tras haber realizado un examen individualizado de las dos ofertas presentadas, la que más puntuación ha obtenido ha sido **DULCINEA NUTRICIÓN** con **40 puntos**, a tenor de los criterios de valoración reguladores del concurso y ser considerada su oferta como la mejor para cubrir las necesidades del Ayuntamiento de Ciudad Real.

Ciudad Real, 18 de Septiembre de 2018.- JEFA DE SERVICIO DE ACCION SOCIAL.- Fdo. Remedios Sánchez-Cruzado Aldana”



AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL

Por unanimidad de los miembros de la Mesa de Contratación se acuerda:

PRIMERO.- Admitir todas las empresas presentadas y, que son:

- 1.- DULCINEA NUTRICIÓN, S.L.
- 2.- JUST FOOD NATURAL, S.L.

SEGUNDO.- Admitir el informe presentado por la Jefa de Servicio de Acción Social, transcrito anteriormente, y con la aclaración efectuada al mismo, la cual se transcribe a continuación:

En la cláusula decimocuarta del Pliego de Condiciones Administrativas para la adjudicación del contrato de Comidas a Domicilio, en el apartado B) Criterios cuya cuantificación dependan de un juicio de valor, y dentro del epígrafe Calidad Nutricional y Sanitaria de los Alimentos, una de las cuestiones a valorar es la Rotación de Menús con el fin de garantizar una "diversidad de platos".

Se considera, que aquella empresa que presenta su plan de menús y lo cambia pasadas seis semanas, tiene mayor variedad de platos, que la empresa que lo cambia más a menudo, puesto que los platos se repiten con más frecuencia.

Hecha esta aclaración y teniendo en cuenta que en el Pliego de Prescripciones Técnicas se indica que la rotación mínima ha de ser de tres semanas, se ha puntuado con 3 puntos Dulcinea Nutrición que ofertaba rotar menús cada 6 semanas

TERCERO.- Se procede a la apertura de la oferta económica, resultando lo siguiente:

Orden	licitadores	Importe	Mejoras
1	DULCINEA NUTRICIÓN, S.L.	4,73 € + IVA	5% servicios adiciones
2	JUST FOOD NATURAL, S.L.	5,95 € + IVA	10 % servicios adiciones

CUARTO.- Se procede a realizar los cálculos para determinar si alguna de las empresas está incurso en baja desproporcionada, según el pliego de cláusulas, resultando lo siguiente:

SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO												
500.000,00 + I.V.A. (520.000,00) PUNTUACIÓN												
Núm.	PUNTOS JUICIO DE VALOR (40 Puntos)						Hasta 10 Puntos		Hasta 50 Puntos			
	Programa	Calidad	Controles	Total	Servicios Adici.		Importe	Puntos	Puntos	Precio	TOTAL	TOTAL
Orden	Proveedor	Trabajo	Nutricional	Higiénicos	Puntos	Servicios Adici.	Puntos	Importe	Puntos	Precio	P.AUT.	PUNTOS
1	Dulcinea Nutrición	15	13	12	40,00	1.035,00	10,00	4,73	50,00	50,00	60,00	100,00
2	Just Food Natural	9	6	7	22,00	6,00	0,06	5,95	39,75	39,81	39,81	61,81
Se proyectan 20.700 Servicios al año. La empresa Dulcinea oferta el 5% (1.035) y la empresa Just oferta 6												
								6,04	Importe			
						1.035,00	Servicios	4,73	Mas Bajo			



AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL

Se observa que la empresa:

DULCINEA NUTRICIÓN, S.L.

Se encuentran en presunción de anormalidad, por lo que se acuerda notificar a esta empresa esta circunstancia, concediéndoles un plazo de DIEZ días hábiles, para que presente la justificación necesaria de que está en condiciones de realizar este servicio y desglose razonada y detalladamente el bajo nivel de los precios ofertados o de costes y el excesivo número de servicios adicionales ofertado.

Presentada la justificación en tiempo y forma será objeto de informe técnico a los efectos del art. 149.4 LCSP, para determinar si la oferta puede ser cumplida o no a satisfacción de la Administración.

En caso de que transcurra el plazo sin presentar ninguna justificación se entenderá que renuncia a la continuación en el procedimiento.

Sin más asuntos que tratar la Mesa de Contratación levanta la sesión a las trece horas. De lo consignado en la presente Acta, la Secretaria de la Mesa de Contratación, certifica.

EL PRESIDENTE



LA SECRETARIA