

ACTA DERIVADA DE LA REUNIÓN DE LA MESA DE CONTRATACIÓN POR EL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL IMIBIC

En Córdoba, siendo las 9:00 am de día 22 de enero de 2020, se reúnen los miembros componentes de la Mesa de Contratación de FIBICO, asistiendo a la misma las personas que a continuación se relacionan:

PRESIDENTE:

D. Francisco Javier López Ruiz

VOCALES:

D^a Estefanía Azcona Corrales

D. Florencio Muñoz Encinas

SECRETARIO:

D^a Marta Manganaro

Quedando válidamente constituida, la reunión ha sido convocada con objeto de proceder a verificar si los licitadores afectados hayan procedido a subsanar los defectos señalados y a abrir el Sobre nº 2 de las entidades licitadoras admitidas.

En relación con la subsanación del defecto de solvencia técnica, el candidato José Javier del Valle López aporta una declaración bajo su responsabilidad de aptitud técnica. Por lo tanto, la Mesa de Contratación considera subsanado el defecto señalado.

En relación con la subsanación del defecto de solvencia técnica, el candidato PAPALO RESTAURACIÓN S.L. aporta una declaración bajo su responsabilidad de aptitud técnica. Por lo tanto, la Mesa de Contratación considera subsanado el defecto señalado.

A raíz de ellos, se declara que, a parte del candidato D. Manuel Nicolás Ojeda como se declaró en la anterior reunión por no tener que subsanar algún defecto, los candidatos D. José Javier del Valle López y PAPALO RESTAURACIÓN S.L. están admitidos para participar en este procedimiento de contratación.

Se procede a abrir el Sobre nº 2 de los candidatos y a puntuar la documentación aportada mediante el juicio de valor establecido en el 13.1 del PCAP.

PRIMER PUNTO A EVALUAR:

1. Memoria descriptiva de la metodología de trabajo, descripción, calidad de los servicios, equipamiento y proyecto de inversiones:

- **Calidad y variedad de los productos ofertados: Se valorará que el empresario trabaje con productos caseros, naturales, frescos y de origen no transgénico, a partir de la información proporcionada por los licitadores sobre la procedencia de los alimentos utilizados en sus desayunos, menús y platos combinados, su suministro y cualquier otro dato que proporcionen a efectos de esta valoración (De 0 a 10 puntos).**

Candidato D. Manuel Nicolás Navajas Ojeda:

Comentario: Llama la atención a la mesa el volumen y buena presentación del documento. En cuanto al contenido se comenta la oferta variada y bien estructurada. Se estima completo en la descripción de la composición de desayunos, y menús. Se menciona el uso de pocos precocinados, platos al vapor, asados y a la plancha. En el menú diario se destina un apartado a los productos de temporada.

Puntuación: 9,5

Candidato D. José Javier del Valle López:

Comentario: La descripción no recoge detalles, es una enumeración. Muy esquemático, sin mención a productos caseros, frescos, etc... No se abunda en la procedencia de los platos ofertados.

Puntuación: 2

Candidato PAPALO RESTAURACIÓN S.L.:

Comentario: Se advierte una descripción de los platos y cierta variedad. Se valora la aportación de menús ya definidos, con variedad, y se menciona el trabajo de un nutricionista para su asesoramiento.

Puntuación: 5,5

- **Diversidad y equilibrio en los menús del día y platos combinados planteados. Se valorará la utilización de comida tradicional y dieta mediterránea (De 0 a 5 puntos)**

Candidato D. Manuel Nicolás Navajas Ojeda:

Comentario: Se aprecia variedad y equilibrio en la composición de la oferta. Los platos responden mayoritariamente a platos y técnicas propios de dieta mediterránea.

Puntuación: 4,5

Candidato D. José Javier del Valle López:

Comentario: Se advierte una oferta reducida y con demasiada presencia de fritos. La ausencia de detalle no nos permite considerar que se respete la presencia de dieta mediterránea en su mayor parte

Puntuación: 1

Candidato PAPALO RESTAURACIÓN S.L.:

Comentario: Variedad razonable con platos tradicionales y acordes a dieta mediterránea.

Puntuación: 3,5

- **Diversidad, calidad y equilibrio de los menús ejecutivos planteados (De 0 a 5 puntos)**

Candidato D. Manuel Nicolás Navajas Ojeda:

Comentario: Se valora positivamente la alternativa de ampliar el menú ejecutivo con dos modalidades a compartir. Se aprecian platos de calidad superior a la de los menús diarios.

Puntuación: 4,5

Candidato D. José Javier del Valle López:

Comentario: Oferta excesivamente esquemática, se echa en falta mayor descripción.

Puntuación: 1,5

Candidato PAPALO RESTAURACIÓN S.L.:

Comentario: Oferta muy concreta y específica, pero que se aprecia trabajada y razonablemente equilibrada.

Puntuación: 4

- **Descripción y detalle del proyecto de inversiones: maquinaria, mobiliario y enseres inventariables que se adscribirán al contrato, equipamiento de cocina, lavavajillas, cafeteras etc... Se detallará el coste estimado de la inversión a realizar. (De 0 a 5 puntos)**

Candidato D. Manuel Nicolás Navajas Ojeda:

Comentario: La descripción de las medidas a acometer ha sido estudiada y descrita. Inversión razonable en función de las características descritas.

Puntuación: 4

Candidato D. José Javier del Valle López:

Comentario: Propuesta razonable, pero se echa en falta detalle y descripción

Puntuación: 2

Candidato PAPALO RESTAURACIÓN S.L.:

Comentario: Propuesta razonable y detallada. Se valora que se añada el consumo energético y amortización prevista

Puntuación: 4

SEGUNDO PUNTO A EVALUAR:

2. Descripción detallada de la organización y plantilla del personal que la empresa licitadora propone emplear en el desarrollo de la prestación, según lo establecido en el punto 1.2.3. del Pliego de Prescripciones Técnicas. De 0 a 10 PUNTOS.

Candidato D. Manuel Nicolás Navajas Ojeda:

Comentario: Opción bastante detallada, flexible con posibilidad de sinergias con otras explotaciones. Dimensionamiento razonable de la fuerza de trabajo

Puntuación: 7,5

Candidato D. José Javier del Valle López:

Comentario: No se aporta detalle de los horarios o turnos previstos por lo que las seis personas que sugiere no se puede determinar la ocupación que se les asignará.

Puntuación: 6

Candidato PAPALO RESTAURACIÓN S.L.:

Comentario: Resulta razonable para los horarios de almuerzo, pero para los horarios de mayor afluencia en desayuno se estima escaso.

Puntuación: 6

TERCER PUNTO A EVALUAR:

3. Plan de limpieza y organización ambiental del servicio: En él se expondrán detalladamente los productos a utilizar y se aportarán las garantías o etiquetas ambientales (o medios de

prueba equivalente) de cada producto a emplear. Quedan totalmente prohibidos los productos que contengan cualquier sustancia tóxica o que esté contemplada como peligrosa por la normativa vigente de la Unión Europea y describirá los procesos y 16 organización conforme a lo especificado en las cláusulas 2.2.4, 2.2.5 y 2.2.6 del Pliego de Prescripciones Técnicas. De 0 a 5 PUNTOS.

Candidato D. Manuel Nicolás Navajas Ojeda:

Comentario: Plan de limpieza muy detallado y de gran calidad. Se valora la aportación del seguro, fichas de toxicidad y presupuesto de protección contra plagas.

Puntuación: 4,5

Candidato D. José Javier del Valle López:

Comentario: No se describe el plan de limpieza sino fichas de productos.

Puntuación: 2

Candidato PAPALO RESTAURACIÓN S.L.:

Comentario: Breve descripción de la metodología a seguir, aunque se echan en falta las fichas de productos.

Puntuación: 2,5

4. Uso de material reciclado y ecosostenible: la empresa licitadora o contratista deberá explicar cómo considera cumplir este apartado en base a experiencias propias o con proposiciones futuras. De 0 a 5 PUNTOS.

Candidato D. Manuel Nicolás Navajas Ojeda:

Comentario: Se incentiva el uso de menaje propio en defecto de plásticos.

Puntuación: 3

Candidato D. José Javier del Valle López:

Comentario: No se ha aportado un punto específico ni se pueden extraer las medidas que se plantea desarrollar a lo largo de la memoria por las características esquemáticas de la misma.

Puntuación: 0

Candidato PAPALO RESTAURACIÓN S.L.:

Se plantea el uso de materiales de composición completamente inocua y de carácter orgánico.

Puntuación: 2

Por lo tanto, la puntuación obtenida por cada uno de los licitadores mediante el criterio del juicio de valor es de:

D. Manuel Nicolás Navajas Ojeda: 37,5

D. José Javier del Valle López: 14,5

PAPALO RESTAURACIÓN S.L.: 27,5

Considerado el umbral mínimo de puntuación para continuar en el proceso de selección, establecido en el punto 13.3 del PCAP (el 50% de puntos obtenidos mediante aplicación de fórmulas $55/2=27.5$ puntos), la Mesa de contratación declara la admisión de los siguientes candidatos:

D. Manuel Nicolás Navajas Ojeda

PAPALO RESTAURACIÓN S.L.

Se levanta la sesión a las 11 a.m. del día al principio indicado, de la que como Secretaria doy fe.

VºBº

EL PRESIDENTE



EL SECRETARIO/A

