



AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL

ACTA DE REUNIÓN DE LA MESA DE CONTRATACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO.

En Ciudad Real, a diez de Marzo de dos mil veinte, a las diecisiete horas y treinta minutos, 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,

D^a. Pilar Gómez del Valle,

D^a. Luisa María Márquez Manzano

D. Sixto Blanco Espinosa,

D^a. Eva María Masías Avís,

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

El presupuesto del presente contrato es de 201.252,80 € + IVA 4% (8.050,11 €).

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

(Marzo 2020)

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:



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

Para proceder a la valoración de estos criterios las empresas deberán presentar obligatoriamente toda la documentación encuadrada, con índice, realizar las exposiciones de manera concisa y atendiendo rigurosamente a los epígrafes señalados a continuación y por el mismo orden que se refleja: hasta 45 puntos.

B.1) Programa de Trabajo: Hasta 15 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 3 puntos)
- Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos dirigida a los usuarios (Hasta 2 puntos).

B.2) Calidad nutricional y sanitaria de los alimentos: Hasta 15 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 3 puntos).
- Procesos de selección, conservación y manipulación, controles de calidad (Hasta 3 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 15 puntos.

- Acciones presentadas por la empresa para garantizar la seguridad alimentaria en la fase de elaboración y transporte de comidas. (Hasta 5 puntos).



AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL

- Acciones en el domicilio del usuario para la comprobación de la calidad higiénico sanitaria. (Hasta 5 puntos).
- Acciones presentadas para la realización de controles por empresa externa especializada sobre la calidad higiénico-sanitaria. (Hasta 5 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 Just Food Natural al hacer una exposición más clara del inicio del servicio, prestando atención personalizada a los usuarios, proporcionándole el asesoramiento de un dietista, realizando una encuesta previa para conocer sus gustos en relación a la dieta que tenga establecida. También le asesorarán en la comprensión de las etiquetas y el uso de las raciones. Hacen entrega de Folleto explicativo del servicio. Con los datos recabados de los usuarios emitirán un informe a los Servicios Sociales. También hace una buena exposición sobre la coordinación con los Servicios Sociales del Ayuntamiento

La empresa Axial Mediterránea realiza un buen planteamiento en cuanto al plan de distribución del reparto, pero en la fase de implantación no tiene en cuenta las peculiaridades del sector de población a atender, cuestión importantísima a la hora de abordar el servicio. En cuanto a la coordinación con el Ayuntamiento realiza una exposición correcta pero escueta.

En relación al funcionamiento interno del servicio la empresa Just Food Natural desarrolla de una manera amplia todo el procedimiento de cocinado y envasado, mientras que la empresa Axial Mediterránea describe de manera somera este apartado.



Ambas empresas mencionan que el personal encargado del reparto irá debidamente uniformado e identificado, pero Axial Mediterránea nos dice que llevarán el símbolo del Ayuntamiento de Murcia.

Ninguna de las dos empresas hace mención a cuestiones relacionadas con la facturación ni con las aportaciones económicas de los usuarios

En relación al segundo punto de este apartado, ambas empresas ofrecen Menú de Emergencia, Just Food Natural informa del modo de conservación del menú de emergencia y la caducidad, mientras que Axial Mediterránea no explica en qué consiste el menú de emergencia, ni el modo ni el periodo de conservación de ese menú de emergencia.

Por otra parte la empresa Just Food Natural expone un protocolo de emergencia que activaría la propia empresa en caso de detectar una emergencia médica, cambio de dieta urgente por problemas de salud y/o alta urgente de un usuario.

La empresa Axial Mediterránea, se centra principalmente en las alertas alimentarias.

En el tercer apartado de este punto la empresa Axial Mediterránea explica de manera gráfica y sencilla unas normas de higiene personal para manipular los alimentos, mientras que Just Food Natural se centra solo en la manipulación de los alimentos de cara a optimizar las propiedades de estos a la hora de consumirlos.

PROGRAMA DE TRABAJO	EMPRESAS	
	Axial Mediterránea	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)	3,50	8
2.- Protocolo de emergencia: Menú de emergencia y otras eventualidades (Hasta 3 puntos)	0,50	2,5
3.- Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos dirigida a los usuarios (Hasta 2 puntos).	1,50	1
PUNTUACIÓN (Hasta 15 puntos)	5,50	11,50



CALIDAD NUTRICIONAL Y SANITARIA DE LOS ALIMENTOS

En el primer apartado de este epígrafe cabe destacar que la empresa Just Food Natural tiene infraestructura como para abordar la preparación de los menús adaptados a las dietas de cada usuario, pero sin embargo no las describe, mientras que en el proyecto de Axial Mediterránea se detallan los diferentes tipos de dietas más usuales en personas mayores (diabética, hipocalórica, hiposódica, etc.) Así como el tipo de preparación (blanda, fácil masticación....).

Ambas empresas ofertan menús especiales para días especiales: cumpleaños, Navidad..., Just food natural oferta menú especial para las fiestas patronales y Axial Mediterránea para el “día de Andalucía”.

En el siguiente apartado, Rotación de Menús, Just food Natural oferta cambiar los menús todos los meses y la empresa Axial Mediterránea cada cuatro semanas. Aquí hemos tenido en cuenta que en el Pliego técnico se han señalado cada tres semanas.

Con respecto a “Propuestas de elección de menús” no hemos encontrado ninguna oferta por parte de ambas empresas.

En cuanto a los procesos de selección, conservación y manipulación, controles de calidad, la empresa Just food Natural expone que cuenta con proveedores homologados, así como también que la carne y los pescados son de proveedores locales para garantizar el producto fresco. También describe el sistema de almacenaje y los medios materiales con los que cuenta para garantizar la conservación de los alimentos, así como descripción de las labores de estibaje. Controla la conservación de los alimentos tanto en el traslado (vehículo isotermo) como en el domicilio de los usuarios a través del repartidor que controla la temperatura del frigorífico.

La empresa Axial Mediterránea describe el sistema de cámaras con temperaturas controladas para garantizar la conservación de los alimentos. Controla la conservación de los alimentos tanto en el traslado (vehículo



AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL

isotermo) como en el domicilio de los usuarios a través del repartidor que controla la temperatura del frigorífico.

En relación al último apartado, la empresa Just Food Natural presenta un amplio dossier con las fichas de elaboración y dietéticas de los menús, mientras que Axial Mediterránea solo aporta una a modo de ejemplo, lo mismo que con el etiquetado, sí cuenta con manual de dietas.

CALIDAD NUTRICIONAL Y SANITARIA DE LOS ALIMENTOS	EMPRESAS	
	Axial Mediterránea	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).	2	1
2.- Rotación de menús que garanticen una diversidad de platos. (hasta un máximo de 3 puntos).	0	0
3.- Propuestas de elección de menús (Hasta 3 puntos).	0	0
4.- Procesos de selección, conservación y manipulación, controles de calidad (Hasta 3 puntos).	1	2,50
5.- Manual de dietas, fichas de elaboración y fichas dietéticas y códigos de dieta. (Hasta 3 puntos).	0,25	2,75
PUNTUACIÓN (Hasta 15 puntos)	3,25	6,25

CONTROLES HIGIENICOS Y SANITARIOS

En cuanto a las acciones para garantizar la seguridad alimentaria, la empresa Just Food Natural aplica en todas las fases los protocolos de la ISO 9001 y 14000, realiza análisis bacteriológicos preventivos. Cuentan con manual de APPCC, así como los correspondientes protocolos de control de recepción de mercancías, de las instalaciones de hábitos de manipulación, almacenamiento y conservación de los alimentos.

La empresa Axial Mediterránea cuenta con un protocolo de APPCC para controlar desde la homologación de proveedores hasta la llegada de la comida a



AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL

los domicilios. También informan que cuentan con un departamento de calidad y aportan protocolo de alérgenos y protocolo de gestión de crisis alimentaria.

Con respecto al transporte ambas empresas cuentan con vehículos isotermos.

En lo que se refiere a las acciones a llevar a cabo en los domicilios de los usuarios para garantizar la seguridad sanitaria, ambas empresas describen parecidas acciones para asegurar el buen estado de los electrodomésticos y el almacenaje de los alimentos y posibilidad de proporcionar un microondas si no lo tuviere. Pero además Just Food Natural expone controlará el estado de limpieza de la cocina y el comedor así como del menaje de cocina, también la realización de una ficha por usuario al respecto.

Y por último, en relación a los controles por empresa externa especializada, Axial Mediterránea dice cuenta con un laboratorio externo donde mensualmente se analizan los productos a suministrar (solo de los alimentos). Just Food Natural cuenta con un laboratorio autorizado por la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y por el Ministerio de Sanidad y Consumo que se llama BIOFYQ S.L. que de forma periódica (sin previo aviso) realiza muestreo de productos e instalaciones.

CONTROLES SANITARIOS	HIGIENICOS	Y	EMPRESAS	
			Axial Mediterránea	Just food Natural
			4	3
1.- Acciones presentadas por la empresa para garantizar la seguridad alimentaria en la fase de elaboración y transporte de comidas. (Hasta 5 puntos).			3	4,50
2.- Acciones en el domicilio del usuario para la comprobación de la calidad higiénico sanitaria. (Hasta 5 puntos)			2,25	4,50
3.- Acciones presentadas para la realización de controles por empresa externa especializada sobre la calidad higiénico-sanitaria. (Hasta 5 puntos).			9,25	12
PUNTUACIÓN (Hasta 15 puntos)				



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>	
	Axial Mediterránea	Just Food Natural
Programa de Trabajo	5,50	11,50
Calidad Nutricional y Sanitaria de los Alimentos	3,25	6,25
Controles Higiénicos y Sanitarios	9,25	12
TOTAL PUNTOS (hasta 45)	18	29,75

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 **Just Food Natural** con **29,75 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, 6 de Marzo de 2020.- JEFA DE SERVICIO DE ACCION SOCIAL”



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

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

- 1.- JUST FOOD NATURAL, S.L.
- 2.- AXIAL MEDITERRÁNEA, S.L.

SEGUNDO.- Admitir el informe presentado por la Jefa de Servicio de Acción Social, transcrito anteriormente.

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

- 1.- JUST FOOD NATURAL, S.L..... 5.60 € /menú + IVA (0,224 €)
- 2.- AXIAL MEDITERRÁNEA, S.L.....5,90 € / menú + IVA (0,59 €)

La puntuación a otorgar de acuerdo con los criterios de valoración de las ofertas (criterios cuya cuantificación dependan de un juicio de valor, y criterios evaluables mediante la aplicación de fórmulas), son los siguientes:

Presupuesto: 6,04€ + I.V.A.

Orden	licitadores	Puntos Juicio de Valor (Hasta 45 Puntos)			Tot.Puntos	Oferta	Difer.	% Baja	Puntos	TOTAL
		P.Trab.(15)	C.Nutric. (15)	C.Hig. (15)						
2	JUST FOOD NATURA	11,5	6,25	12,00	29,75	5,60	0,44	7,28%	36,40	66,15
1	AXIAL MEDITERRANEA	5,5	3,25	9,25	18,00	5,90	0,14	2,32%	11,60	29,60

CUARTO.- **Clasificación**, por orden decreciente, de las proposiciones presentadas, de conformidad con los criterios de adjudicación:

- 1^a.- JUST FOOD NATURAL, S.L.
- 2.- AXIAL MEDITERRÁNEA, S.L.

QUINTO.- Requerir a **JUST FOOD NATURAL, S.L** al ser el licitador que ha presentado la oferta con mejor relación calidad-precio, por importe de 5,60 € + IVA (0,224 €) por menú, para que, dentro del plazo de CINCO días hábiles a contar desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el requerimiento, presente la siguiente documentación:



- Certificados acreditativos de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias estatales, locales y con la Seguridad Social o autorice al órgano de contratación para obtener de forma directa la acreditación de ello.
- Constitución de la garantía definitiva en la Caja del Excmo. Ayuntamiento, por importe del 5% del precio final ofertado, excluido el I.V.A. importe: 10.062,64 € (art. 107.1 LCSP).
- Impuesto sobre Actividades Económicas: Alta, referida al ejercicio corriente, o último recibo, junto con una declaración responsable de no haberse dado de baja en la matrícula del citado Impuesto y, en su caso, declaración responsable de encontrarse exento.
- La documentación administrativa siguiente, según el Art. 150 LCSP:
 - . Documento Nacional de Identidad cuando se trate de empresarios individuales.
 - . Escritura de constitución o modificación en su caso debidamente inscrita en el Registro Mercantil, si la empresa fuera persona jurídica.
 - . Poder notarial, en caso de actuar en representación de otra persona o entidad debidamente legalizado y bastantado por el Titular de la Asesoría Jurídica de la Corporación o cualquier otro fedatario público.
 - . Declaración responsable de no estar incurso en prohibición de contratar, ni en causa de incapacidad o incompatibilidad conforme al art. 71 LCSP, otorgada ante una autoridad administrativa, notario público u organismo profesional cualificado. (art. 85 LCSP).
 - . Documentación justificativa de disponer efectivamente de los elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato (art. 76.2 y 150 LCSP).
 - . Los documentos que acrediten la solvencia económica y financiera y solvencia técnica o profesional, según los medios establecidos en el pliego de cláusulas administrativas.
 - . En el supuesto de que un empresario se base en la solvencia y medios de otras entidades deberá presentar compromiso por escrito de dichas entidades indicando que pondrá a disposición de dicho empresario los medios y recursos necesarios para la solvencia requerida.



AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL

. Póliza y recibo de seguro de responsabilidad civil y de intoxicación alimentaria que cubra las responsabilidades resultantes de las prestaciones objeto del contrato (intoxicaciones alimentarias o situaciones análogas), incluyendo también como riesgo asegurable la actividad de elaboración y suministro de comidas.

Cuando la acreditación de las circunstancias relativas a la personalidad jurídica del empresario y su representación y su clasificación, o en su caso, la justificación del cumplimiento de los requisitos de su solvencia económica, financiera y técnica o profesional, se realice mediante la certificación de un Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas prevista en el art. 96 de LCSP, **deberá acompañarse a la misma una declaración responsable del licitador en la que manifieste que las circunstancias reflejadas en el correspondiente certificado no han experimentado variación.** Esta manifestación deberá reiterarse, en caso de resultar adjudicatario, en el documento en que se formalice el contrato, sin perjuicio de que el órgano de contratación pueda, si lo estima conveniente, efectuar una consulta al Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas.

Todo documento del que se aporte copia deberá ser previamente compulsado por el Excmo. Ayuntamiento o cualquier otro funcionario o fedatario público.

De no cumplimentarse adecuadamente el requerimiento en el plazo señalado, se entenderá que el licitador ha retirado su oferta, procediéndose en ese caso a recabar la misma documentación al licitador siguiente, por el orden en que hayan quedado clasificadas las ofertas (art. 159 y 150.2 LCSP).

CUARTO.- Notificar el presente acuerdo a los interesados, al Servicio de Acción Social del Excmo. Ayuntamiento, a Intervención y a Contratación Administrativa para su desarrollo y tramitación.

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

EL PRESIDENTE

LA SECRETARIA