



ayuntamiento de
la rinconada

MRV/CHJ

ACTA DE LA MESA DE CONTRATACIÓN DE PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN RELATIVA AL EXPEDIENTE DE LA LICITACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DE LOS USUARIOS DEL PATRONATO MUNICIPAL DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD.-

Presidente: D^a Pilar Escudero Barroso, Concejala Delegada de Bienestar Social

Secretario: D. Juan Manuel López Luque, Técnico de Administración General

Vocales: D. Aurelio Monterrubio Gómez, Interventor

D. Adolfo Pérez Marín, Tesorero

D^a Cristina García Martínez de Simón, Coordinadora del Patronato M. Personas con

Discapacidad

Siendo las 9:00 horas del día 6 de julio de 2011 se constituyó la Mesa de Contratación, compuesta en la forma precedentemente señalada, para proceder a la lectura del informe emitido por Técnico Municipal el día 1 de julio de 2011 en relación con el expediente del contrato de servicio arriba indicado, de acuerdo con lo establecido por la Mesa de Contratación que se reunió el pasado día 7 de junio de 2011.

De la lectura del citado informe resulta que la oferta más ventajosa de acuerdo con los criterios del Pliego es la presentada por la entidad RESTAURACIÓN Y CATERING HERMANOS GONZÁLEZ, S.L., con CIF B-91244483, conforme al siguiente detalle:

Precio unitario por cenas/almuerzos: 3,60 euros

Precio unitario desayunos/meriendas: 0,88 euros

De conformidad con lo establecido en el artículo 135 de la LCSP, el órgano de contratación requerirá al licitador que haya presentado la oferta económicamente más ventajosa para que, dentro del plazo de diez días hábiles, a contar desde el siguiente a aquél en que hubiera recibido el requerimiento, presente la documentación justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias, con la Seguridad Social y el Ayuntamiento de La Rinconada, de disponer efectivamente de los medios que se hubiese comprometido a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato conforme al artículo 53.2, y de haber constituido la garantía definitiva que sea procedente. Los correspondientes certificados podrán ser expedidos por medios electrónicos, informáticos o telemáticos, salvo que se establezca otra cosa en los pliegos.

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.

En este estado, se levanta la presente acta que, tras su lectura, firma la Mesa de Contratación, de lo que, como Secretario, DOY FE.





FUNDACIÓN PATRONATO MUNICIPAL
DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD
Ayuntamiento de La Rinconada

**INFORME SOBRE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS EN
PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO
DE COMEDOR DE LOS USUARIOS Y USUARIAS DEL PATRONATO
MUNICIPAL DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD**

En relación con las cuatro ofertas presentadas para participar en este procedimiento, hay que señalar lo siguiente:

Restauración y Catering Hermanos González, S.L.

- Es una empresa familiar que propone un servicio artesanal, innovador y adaptado a las necesidades de cada centro y de los distintos usuarios y usuarias, ofreciendo comida tradicional, compuesta por una dieta sana, equilibrada, muy variada y mediterránea que garantiza el aporte nutricional y energético necesario.
- Los menús son cuidadosamente elaborados y los alimentos y materias primas pasan por una rigurosa selección de compras que garantizan la alta calidad nutricional y dietética de los mismos, que lleva implícito una correcta educación nutricional, ya que se adquieren hábitos saludables.
- Presenta una propuesta completa y muy variada de desayuno, almuerzo, merienda y cena, tanto para verano como para invierno, de los distintos tipos de menús que se adaptan a todas las necesidades: menú basal, para diabético, hipocalórico, para úlcera péptica, vitamina K, triturado y para colelitiasis, además de ofrecer alternativas de menús para casos especiales.
- Los menús siguen las recomendaciones dietéticas aceptadas por la OMS.
- Presenta un servicio en línea caliente, que disminuye la carga microbiana de los alimentos.
- Los menús son elaborados el mismo día de consumo, listos para servir, sin necesidad de calentar, ya que se distribuyen utilizando contenedores isotérmicos modelo thermoport 1000 kb de calefacción eléctricos y vehículos debidamente isotermados autorizados para su transporte.
- El menaje completo es de un solo uso.
- La empresa tiene implantado un servicio de autocontrol y cuenta con un servicio de supervisión, firma, asesoramiento y consultoría médica, Asemed, S.L., Decal Alimentaria y Biotic, S.L.



FUNDACIÓN PATRONATO MUNICIPAL
DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD
Ayuntamiento de La Rinconada

- Se trata de una empresa que suministra a numerosas entidades de la provincia (guarderías, colegios, centros de salud, etc.). Las referencias que se han podido recoger sobre la calidad de la comida que suministran y el funcionamiento que prestan son muy positivas y confirman que esta empresa ofrece un servicio artesanal, tradicional y absolutamente satisfactorio, que se adapta a las necesidades de cada momento, además de ofrecer servicios adicionales, como son desayunos, meriendas y comidas especiales para celebraciones.

Restauración y Cátering Hermanos González obtiene 45 puntos por ofrecer una alta calidad en las materias primas y en los alimentos; por la gran variedad de menús que presenta tanto para verano como para invierno y para los distintos tipos de dietas; por garantizar una alta calidad nutricional y energética; y por contar con un servicio de supervisión, firma, asesoramiento y consultoría médica que visará los menús.

Aramark

- Propone un servicio de menús adaptados a las necesidades de los usuarios y usuarias, basados en una dieta equilibrada, variada y nutritiva.
- Presenta una propuesta de menú basal (desayuno, almuerzo, merienda y cena) para verano e invierno y hace referencia a otros tipos de menús.
- Asegura un adecuado nivel de calidad de las materias primas.
- Su propuesta es de línea caliente con preparación y cocinado tradicional, que se distribuye mediante cubetas gastronómicas, manteniendo una temperatura superior a 65° en contenedores y vehículos isotérmicos.
- Esta empresa propone que los menús se confeccionarán y revisarán por su departamento de dietética para su posterior aprobación por la dirección médica de la residencia.
- La empresa garantiza, entre otras cosas, una política de calidad e ISO 9001 y cuenta con un departamento de control de calidad.
- La empresa aporta algunas cartas de recomendación de entidades para las que trabajan, en las que se indican que el servicio es correcto y satisfactorio.

Aramark obtiene 20 puntos por asegurar una calidad adecuada de las materias primas; por presentar una propuesta sólo de menús basal para invierno y verano que no permite comprobar la variedad en el resto de tipos de dieta y por ofertar unos menús que deben ser aprobados por la dirección médica de la entidad, servicio con el que no cuenta este Patronato.

Catering Fray Leopoldo

- Propone un servicio de menús adaptados a las necesidades de los distintos usuarios y usuarias y hace propuesta de menú basal, para diabético y pasado quincenal.
- Su propuesta es de línea caliente. La comida se distribuye en contenedores isotérmicos y vehículos adecuados.
- La fecha de elaboración y caducidad de los menús coinciden el mismo día.
- La empresa no aporta referencias de entidades para las que trabaja.

Cátering Fray Leopoldo obtiene 15 puntos por presentar una propuesta de menú basal quincenal que no permite apreciar la variedad mensual ni en el resto de tipos de dietas necesarias. Hace referencia a alimentos válidos y que cumplan los requisitos de calidad de la propia empresa. No queda claro que entidad es la que elabora y visa los menús ofertados.

Grupo la Toja Colectividades

- Su propuesta está basada en la elaboración y distribución en línea fría.

Obtiene 0 puntos por ofertar línea fría y no caliente, como se recoge en el Anexo IV de prescripciones técnicas del pliego de condiciones para la contratación de este servicio.

En La Rinconada, a 1 de julio de 2011



Fdo.: Cristina García Martínez de Simón

Coordinadora del Patronato Municipal de Personas con Discapacidad