



ILUSTRÍSIMO AYUNTAMIENTO
BOLLULLOS PAR DEL CONDADO
(HUELVA)

**ACTA MESA DE CONTRATACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO
DE COMEDOR DE LA ESCUELA MUNICIPAL “CÁNDIDA MAYA”.
CURSO 2022-2023.**

<u>ASISTENTES</u>	<p>En el Salón de Sesiones del Ilmo. Ayuntamiento de Bollullos Par del Condado (Huelva), siendo las 08:30 horas del día veinticinco de octubre de dos mil veintidos, se reunieron los miembros de la Mesa que al margen se expresan, bajo la Presidencia de D^a Rocío Márquez Domínguez, y actuando como Secretario D. Manuel Cordero Bellido, Funcionario del Ayuntamiento de Bollullos Par del Condado, que extiende el presente acta.</p>
<u>Presidenta:</u> D ^a Rocío Márquez Domínguez, Concejala Delegada del Área de Servicios Sociales y Vivienda	
<u>Vocales:</u> D ^a Fabiola Rosado Moreno, Secretaria General Acctal. D. Juan Jesús Rodríguez Márquez, Interventor Acctal. D ^a Lorena Mateo Espina, Directora Escuela Infantil “Cándida Maya”	
<u>Secretario:</u> D. Manuel Cordero Bellido	

Abierto el acto por el Secretario de la Mesa, en sesión no pública, para el examen de los criterios sometidos a juicio de valor contenido en los Sobres “B”, siendo los criterios sometidos a juicio de valor los indicados en la Cláusula Decimonovena del Pliego de Condiciones Técnicas:

“*Memoria Técnica de organización del servicio donde deben figurar, con amplitud suficiente, los siguientes detalles:*

- *Materias Primas que redunden en un aumento de la calidad: Se otorgará un máximo de 6 puntos.*
- *Relación de menús y características de los mismos, dietas especiales, fichas técnicas, se otorgará un máximo de 3 puntos.”*

A continuación, se procede a dar lectura del informe emitido por D^a Lorena Mateo Espina, Directora de la Escuela Infantil Municipal “Cándida Maya”, de fecha 25 de octubre de 2022, del siguiente tenor literal:

“Que, a requerimiento de la Mesa de Contratación y tras la apertura del sobre B de la Licitación para la adjudicación del servicio de comedor de la Escuela Municipal Cándida Maya para el curso 2022/2023, referidos a los Criterios sometidos a juicio de valor que ofrecen las empresas licitadoras conforme al Pliego de Condiciones Técnicas, a continuación se pasa a valorar cada propuesta siendo la siguiente:

CSV: 07E60007D17A00L8P6Z2V3C5V9





ILUSTRÍSIMO AYUNTAMIENTO
BOLLULLOS PAR DEL CONDADO
(HUELVA)

* **ALJACATERING S.L.**

• **Menús y características (3 puntos)**

- *Referentes a los menús (1,5 puntos)*

Esta empresa ha obtenido una puntuación en este apartado de **1,2 puntos** basándonos en la siguiente tabla:

Menús y características (hasta 1,5 puntos)	
1) El producto lácteo varía durante la semana (0,10):	0,1
2) El producto lácteo se ofrece como máximo 2 días a la semana (0,10):	0,1
3) La fruta se ofrece 3 días por semana (0,10):	0,1
4) Cuando ofrece en el menú diario un producto lácteo, lo combina con verduras (0,10):	0
5) Excluye en lo posible, dulces industriales y el uso de colorantes y conservantes (0,10):	0,1
6) Un día a la semana incluye un primer plato a base de verduras (0,10):	0,1
7) Ofrece legumbres 2 veces a la semana (0,10):	0,1
8) No incluye nunca, en el menú, los fritos pre-cocinados (0,10):	0,1
9) No utiliza arroces o pastas más de 2 veces a la semana (0,10):	0,1
10) Incluye, al menos 2 días a la semana, un plato en el que el pescado es el plato principal (0,10):	0
11) No utiliza margarinas, mantequillas ni aceites vegetales para cocinar. Sólo utiliza aceite de oliva virgen extra (0,10):	0,1
12) Las carnes son preferentemente magras (0,10):	0,1
13) No usa fritos (0,10):	0,1
14) Ofrece lo menos posible, los dulces y la bollería industrial (0,10):	0,1
15) Incluye orientaciones con respecto a cenas, desayuno y meriendas (0,10):	0
Puntuación:	1,2

- *Referentes a las fichas técnicas (1,5 puntos)*

En cuanto a este apartado, la puntuación obtenida es de **0,6 puntos**, debido a que las fichas técnicas no están adaptadas para cocinas “in situ” y a la hora de describir los menús, no aparecen ni las cantidades por niño ni su elaboración. Sin embargo si presenta gran variedad en cuanto a dietas especiales. Como se observa a continuación:

Fichas Técnicas y dietas especiales (hasta 1,5 puntos)	
1) Las fichas técnicas están adaptadas para cocinas “in situ” (0,75 puntos):	0
2) Gran variedad de fichas técnicas donde se describen los menús en cuanto a elaboración, cantidades y aportes nutricionales (0,25 puntos):	0,1
3) Dietas especiales (0,5)	0,5
Puntuación:	0,6

Por todo ello, la puntuación total obtenida en este apartado es de **1,8 puntos**.

• **Materias primas (6 puntos)**

CSV: 07E60007D17A00L8P6Z2V3C5V9





ILUSTRÍSIMO AYUNTAMIENTO
BOLLULLOS PAR DEL CONDADO
(HUELVA)

- *Variedad y calidad de alimentos (2 puntos)*

En este apartado ha obtenido la puntuación máxima, **2 puntos**, debido a que ofrece gran variedad de alimentos y de primera calidad.

- *Productos ecológicos (2 puntos)*

En cuanto a productos ecológicos la puntuación también es la máxima, es decir **2 puntos**, porque utiliza productos ecológicos tanto en pastas como en arroces y legumbres.

- *Productos frescos (2 puntos)*

La puntuación en lo referente a este apartado es de **2 puntos**, siendo la máxima ésta, ya que utiliza sólo productos frescos.

Por todo ello, la puntuación total obtenida en este apartado es de **6 puntos**.

Ante lo expuesto anteriormente, la puntuación total obtenida por esta empresa es de **7,8 puntos** de los 9 puntos repartidos entre los dos apartados.

* **SERUNIÓN S.A.**

• **Menús y características (3 puntos)**

- *Referentes a los menús (1,5 puntos)*

Esta empresa ha obtenido una puntuación en este apartado de **1,2 puntos** basándonos en la siguiente tabla:

Menús y características (hasta 1,5 puntos)	
1) El producto lácteo varía durante la semana (0,10):	0
2) El producto lácteo se ofrece como máximo 2 días a la semana (0,10):	0,1
3) La fruta se ofrece 3 días por semana (0,10):	0,1
4) Cuando ofrece en el menú diario un producto lácteo, lo combina con verduras (0,10):	0
5) Excluye en lo posible, dulces industriales y el uso de colorantes y conservantes (0,10):	0,1
6) Un día a la semana incluye un primer plato a base de verduras (0,10):	0,1
7) Ofrece legumbres 2 veces a la semana (0,10):	0,1
8) No incluye nunca, en el menú, los fritos pre-cocinados (0,10):	0,1
9) No utiliza arroces o pastas más de 2 veces a la semana (0,10):	0,1
10) Incluye, al menos 2 días a la semana, un plato en el que el pescado es el plato principal (0,10):	0
11) No utiliza margarinas, mantequillas ni aceites vegetales para cocinar. Sólo utiliza aceite de oliva virgen extra (0,10):	0,1
12) Las carnes son preferentemente magras (0,10):	0,1
13) No usa fritos (0,10):	0,1
14) Ofrece lo menos posible, los dulces y la bollería industrial (0,10):	0,1
15) Incluye orientaciones con respecto a cenas, desayuno y meriendas (0,10):	0,1
Puntuación:	1,2

CSV: 07E60007D17A00L8P6Z2V3C5V9



La autenticidad de este documento se puede comprobar con el código 07E60007D17A00L8P6Z2V3C5V9 en la Sede Electrónica de la Entidad

FIRMANTE - FECHA

MANUEL CORDERO BELLIDO-EL TESORERO - 27/10/2022
serialNumber=S2833002E,CN=Sello de tiempo TS@ - @firma,OU=Secretaría General de Administración Digital,O=Secretaría de Estado de Función Pública,C=ES - 27/10/2022 08:48:20

EXPEDIENTE ::
2022CONAD0000050
Fecha: 06/09/2022
Hora: 00:00
Und. reg: REGISTRO GENERAL





ILUSTRÍSIMO AYUNTAMIENTO
BOLLULLOS PAR DEL CONDADO
(HUELVA)

- Referentes a las fichas técnicas (1,5 puntos)

En cuanto a este apartado, la puntuación obtenida es de **1,5 puntos**, debido a que las fichas técnicas están adaptadas para cocinas “in situ” y a la hora de describir los menús, aparecen tanto las cantidades por niño como su elaboración y aportes nutricionales. Así como gran variedad de menús especiales. Se detalla a continuación:

Fichas Técnicas y dietas especiales (hasta 1,5 puntos)	
1) Las fichas técnicas están adaptadas para cocinas “in situ” (0,75 puntos):	0,75
2) Gran variedad de fichas técnicas donde se describen los menús en cuanto a elaboración, cantidades y aportes nutricionales (0,25 puntos):	0,25
3) Dietas especiales (0,5)	0,5
Puntuación:	1,5

Por todo ello, la puntuación total obtenida en este apartado es de **2,7 puntos**.

• **Materias primas (6 puntos)**

- Variedad y calidad de alimentos (2 puntos)

En este apartado ha obtenido la puntuación máxima, **2 puntos**, debido a que ofrece gran variedad de alimentos y de primera calidad.

- Productos ecológicos (2 puntos)

En cuanto a productos ecológicos la puntuación también es la máxima, es decir **2 puntos**, porque utiliza productos ecológicos tanto en pastas como en arroces y legumbres.

- Productos frescos (2 puntos)

La puntuación en lo referente a este apartado es de **2 puntos**, siendo la máxima ésta, debido a que utiliza sólo productos frescos.

Por todo ello, la puntuación total obtenida en este apartado es de **6 puntos**.

Ante lo expuesto anteriormente, la puntuación total obtenida por esta empresa es de **8,7 puntos** de los 9 puntos repartidos entre los dos apartados.

* **AUTANA 18 CÁTERING S.L. (CARMELA CATERING)**

• **Menús y características (3 puntos)**

- Referentes a los menús (1,5 puntos)

Esta empresa ha obtenido una puntuación en este apartado de **0,8 puntos** basándonos en la siguiente tabla:

CSV: 07E60007D17A00L8P6Z2V3C5V9



La autenticidad de este documento se puede comprobar con el código 07E60007D17A00L8P6Z2V3C5V9 en la Sede Electrónica de la Entidad

FIRMANTE - FECHA

MANUEL CORDERO BELLIDO-EL TESORERO - 27/10/2022
serialNumber=S2833002E,CN=Sello de tiempo TS@ - @firma,OU=Secretaría General de Administración Digital,O=Secretaría de Estado de Función Pública,C=ES - 27/10/2022 08:48:20

EXPEDIENTE ::
2022CONAD0000050
Fecha: 06/09/2022
Hora: 00:00
Und. reg: REGISTRO GENERAL





ILUSTRÍSIMO AYUNTAMIENTO
BOLLULLOS PAR DEL CONDADO
(HUELVA)

Menús y características (hasta 1,5 puntos)	
1) El producto lácteo varía durante la semana (0,10):	0,1
2) El producto lácteo se ofrece como máximo 2 días a la semana (0,10):	0
3) La fruta se ofrece 3 días por semana (0,10):	0
4) Cuando ofrece en el menú diario un producto lácteo, lo combina con verduras (0,10):	0
5) Excluye en lo posible, dulces industriales y el uso de colorantes y conservantes (0,10):	0,1
6) Un día a la semana incluye un primer plato a base de verduras (0,10):	0,1
7) Ofrece legumbres 2 veces a la semana (0,10):	0,1
8) No incluye nunca, en el menú, los fritos pre-cocinados (0,10):	0
9) No utiliza arroces o pastas más de 2 veces a la semana (0,10):	0,1
10) Incluye, al menos 2 días a la semana, un plato en el que el pescado es el plato principal (0,10):	0
11) No utiliza margarinas, mantequillas ni aceites vegetales para cocinar. Sólo utiliza aceite de oliva virgen extra (0,10):	0,1
12) Las carnes son preferentemente magras (0,10):	0,1
13) No usa fritos (0,10):	0
14) Ofrece lo menos posible, los dulces y la bollería industrial (0,10):	0,1
15) Incluye orientaciones con respecto a cenas, desayuno y meriendas (0,10):	0
Puntuación:	0,8

- Referentes a las fichas técnicas (1,5 puntos)

En cuanto a este apartado, la puntuación obtenida es de **0,6 puntos**, debido a que las fichas técnicas no están adaptadas para cocinas “in situ” y a la hora de describir los menús, no aparecen ni las cantidades por niño ni su elaboración. Si embargo si presenta gran variedad de menús especiales. Se detalla a continuación:

Fichas Técnicas y dietas especiales (hasta 1,5 puntos)	
1) Las fichas técnicas están adaptadas para cocinas “in situ” (0,75 puntos):	0
2) Gran variedad de fichas técnicas donde se describen los menús en cuanto a elaboración, cantidades y aportes nutricionales (0,25 puntos):	0,1
3) Dietas especiales (0,5)	0,5
Puntuación:	0,6

Por todo ello, la puntuación total obtenida en este apartado es de **1,4 puntos**.

• **Materias primas (6 puntos)**

- Variedad y calidad de alimentos (2 puntos)

En este apartado ha obtenido la puntuación máxima, **2 puntos**, debido a que ofrece gran variedad de alimentos y de primera calidad.

- Productos ecológicos (2 puntos)

En cuanto a productos ecológicos la puntuación obtenida es **0,5 puntos**, porque utiliza productos ecológicos sólo en legumbres.

CSV: 07E60007D17A00L8P6Z2V3C5V9





ILUSTRÍSIMO AYUNTAMIENTO
BOLLULLOS PAR DEL CONDADO
(HUELVA)

- *Productos frescos (2 puntos)*

La puntuación en lo referente a este apartado es de **1 punto**, ya que utiliza tanto productos frescos como congelados.

Por todo ello, la puntuación total obtenida en este apartado es de **3,5 puntos**.

Ante lo expuesto anteriormente, la puntuación total obtenida por esta empresa es de **4,9 puntos** de los 9 puntos repartidos entre los dos apartados.

Según las puntuaciones obtenidas, se observa que la empresa SERUNIÓN, S.A., es la que satisface y cumple las exigencias en mayor medida recogidas en el Pliego de Condiciones Técnicas.”

A la vista del Informe emitido por la Directora de la Escuela Infantil Municipal “Cándida Maya”, la puntuación total obtenida por cada licitador es la que sigue:

- Aljacatering, S.L.: 7,8 Puntos.
- Serunión, S.A.: 8,7 puntos.
- Autana 18 Cátering, S.L.: 4,9 Puntos.

La Mesa de Contratación se reunirá el próximo día 28 de octubre de 2022, a las 09:30 horas para la apertura del Sobre C “PROPOSICIÓN ECONÓMICA Y CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DE CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA”

La Presidencia da por concluido el acto siendo las nueve horas y veinte minutos del día anteriormente indicado, extendiéndose el presente acta en duplicado ejemplar a los efectos oportunos.

El Secretario de la Mesa,

Fdo.: D. Manuel Cordero Bellido

CSV: 07E60007D17A00L8P6Z2V3C5V9



La autenticidad de este documento se puede comprobar con el código 07E60007D17A00L8P6Z2V3C5V9 en la Sede Electrónica de la Entidad	FIRMANTE - FECHA	EXPEDIENTE ::
	MANUEL CORDERO BELLIDO-EL TESORERO - 27/10/2022 serialNumber=S2833002E,CN=Sello de tiempo TS@ - @firma,OU=Secretaría General de Administración Digital,O=Secretaría de Estado de Función Pública,C=ES - 27/10/2022 08:48:20	2022CONAD0000050 Fecha: 06/09/2022 Hora: 00:00 Und. reg: REGISTRO GENERAL

