



ILUSTRÍSIMO AYUNTAMIENTO
BOLLULLOS PAR DEL CONDADO
(HUELVA)

**ACTA MESA DE CONTRATACIÓN SERVICIO DE COMEDOR DE LA
ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL “CÁNDIDA MAYA”**

ASISTENTES	
Presidenta: D ^a Isabel M. ^a Valdayo Fernández	En el Despacho de la Alcaldía del Ilmo. Ayuntamiento de Bollullos Par del Condado (Huelva), siendo las doce horas del día treinta de enero de dos mil diecinueve, se reunieron los miembros de la Mesa que al margen se expresan, bajo la Presidencia de D ^a Isabel M. ^a Valdayo Fernández, Alcaldesa-Presidenta.
Vocales: D. Juan Jesús Rodríguez Márquez, Interventor Municipal Acctal. D ^a Teresa Rodríguez Toribio, Directora de la Escuela Municipal Infantil. D ^a Fabiola Rosado Moreno, Asesora Jurídica.	
Secretario: D. Manuel Cordero Bellido, Tesorero Municipal.	

Abierto el acto por la Presidencia, se procede a dar lectura del certificado de la Responsable de Registro de Documentos de fecha 18 de enero de 2019, el cual se adjunta a la presente acta, a los efectos de su publicación en el perfil del contratante, y en el cual, se indica que en el procedimiento de contratación para la adjudicación del servicio de comedor de la Escuela Infantil Municipal “Cándida Maya”, se ha presentado una única oferta, con fecha de Registro General de Entrada de 17 de enero de 2019, n.º de Registro de Entrada 186, por la empresa Colectividades Hunodimar, S.L.

A continuación, procede la apertura del sobre A “DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA”, encontrándose correcta la documentación incluida conforme a la cláusula 13 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, donde se incluye la declaración responsable del licitador indicativa del cumplimiento de las condiciones establecidas legalmente para contratar con la Administración (Anexo I del PCAP).

De conformidad con la cláusula 15 del PCAP, y dado que la documentación correspondiente al sobre A se haya conforme, se procede a la apertura del sobre B “DOCUMENTACIÓN CUANTIFICABLE SOMETIDA A JUICIO DE VALOR”, en donde se ha de contener conforme a la cláusula 16 del PCAP, la memoria técnica de organización del servicio donde debe figurar, con amplitud suficiente los siguientes detalles:

- Materias primas, empleadas en los menús, y especialmente las que redunden en un aumento de la calidad: Se otorgará un máximo de 5 puntos: El licitador en este apartado describe con detalle y amplitud las materias primas empleadas, carnes, pescados, verduras, frutas, legumbres, y demás, incidiendo en la utilización de productos frescos y de temporada, con el empleo de alimentos ecológicos. Relaciona una variedad amplia en carnes y pescados, así como en la utilización de aceite de oliva virgen extra en la elaboración de las comidas, describiendo con detalle los medios y forma de transportar la materia prima a la cocina de la Escuela Infantil Municipal, para finalmente ser elaborada en la misma, igualmente detalla la procedencia de las distintas materias primas necesarias para elaborar los menús, así como detalla con gran precisión las medidas de control higiénico sanitarias para la elaboración de las comidas, así como la manipulación y control de alimentos. Por todo ello, la Mesa puntúa esta parte de la

Código Seguro de Verificación	IV6SFTJ5J4WOLNOYJCJRLZB64U	Fecha	30/01/2019 14:42:49
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA FABIOLA ROSADO MORENO		
Url de verificación	https://verifirma.diphuelva.es/code/IV6SFTJ5J4WOLNOYJCJRLZB64U	Página	1/2





ILUSTRÍSIMO AYUNTAMIENTO BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

memoria técnica con 5 puntos.

- Relación de menús y características de los mismos, dietas especiales, fichas técnicas, se otorgará un máximo de 3 puntos: En la memoria se contiene una relación de menús mensuales en función de la edad del niño en donde se especifica tanto la comida triturada como la entera, atendiendo en todo momento a las posibles necesidades específicas de los niños, de tal forma que se contemplan menús especiales, en donde se contempla la utilización de carnes y pescados de primera calidad, y legumbres, pastas y arroz que se utilizan ecológicas, no contemplándose fritos en los menús, indicándose que en la época de invierno los primeros platos, así como las guarniciones, por ejemplo, guisos, sopas, cremas serán en caliente preferentemente, y en las épocas de más calor los primeros platos incorporarán ensaladas de patas de arroz, sopas frías, y las guarniciones serán aliños, ensaladas frías y otros similares, y la fruta fresca será siempre preferentemente de temporada. Los menús están elaborados para atender de forma saludable a los niños con los aportes calóricos adecuado a su edad. Destaca la indicación en la memoria que el menaje a usar por los comensales, como pueden ser platos y cuencos de policarbonato estarán libres de bifenol a-bpa. Se describe a modo de ejemplo como se elabora una ficha técnica de un plato a modo de ejemplo. La Mesa puntúa este apartado de la memoria con 2 puntos.

La puntuación total obtenida en los Criterios Sometidos a Juicio de Valor, es de 7 puntos.

Los miembros de la Mesa deciden, de acuerdo con la Cláusula 15 del PCAP, que la próxima Mesa se celebre el día 31 de enero de 2019, a las 09:30 horas para la apertura del sobre C "PROPOSICIÓN ECONÓMICA Y CRITERIOS DE CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA".

La Sra. Presidenta da por concluido el acto siendo las trece horas del día anteriormente indicado, extendiéndose el presente acta en duplicado ejemplar a los efectos oportunos.

LA PRESIDENTA,

LA SECRETARIA GENERAL ACCTAL.,

VOCALES,

Código Seguro de Verificación	IV6SFTJ5J4WOLNOYJIRLZB64U	Fecha	30/01/2019 14:42:49
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA FABIOLA ROSADO MORENO		
Url de verificación	https://verifirma.diphuelva.es/code/IV6SFTJ5J4WOLNOYJIRLZB64U	Página	2/2

