

SERVICIO DE CONTRATACIÓN
Unidad de Contratación
Expte. nº 0411459/12

ACTA DE PROCEDIMIENTO ABIERTO

En Zaragoza siendo las 10 horas del día 4 de abril de 2013, se reúnen en el Aula 1, sita en la segunda planta del edificio Seminario, ubicado en Vía Hispanidad nº 20, D^a M^a Isabel López González, como Presidenta de la Mesa; D. Raúl César Ariza Barra, en representación del grupo municipal de Izquierda Unida; D. Felipe Castán Belio, por delegación del Jefe de la Asesoría Jurídica Municipal; D^a M^a José Piñeiro Antón, por delegación del Interventor General; D^a Azucena Ayala Andrés, Jefa del Servicio de Contratación, como vocales; y D^a Ana de la Hera Garbati, Jefa de la Unidad de Contratación, como Secretaria de la Mesa, con objeto de constituir la MESA DE CONTRATACIÓN, para dar cuenta del informe de valoración global de las ofertas presentadas para la contratación del servicio de "SERVICIO DE COCINA Y ALIMENTACIÓN EN EL ALBERGUE MUNICIPAL", por procedimiento abierto.

En primer lugar, se procede a clasificar, por orden decreciente, las ofertas atendiendo a los criterios de adjudicación señalados en el pliego, con el siguiente resultado:

Plica 3.- CLECE, S.A.: 92,887 puntos, de acuerdo con el siguiente desglose:

- Oferta económica: 56,137 puntos.
- Mejoras sobre la ratio de personal: 7 puntos.
- Criterios cuantificables mediante juicio de valor: 29,75 puntos.

Plica 1.- SERUNION, S.A.- : 87,060 puntos, de acuerdo con el siguiente desglose:

- Oferta económica: 57,160 puntos.
- Mejoras sobre la ratio de personal: 7 puntos.
- Criterios cuantificables mediante juicio de valor: 22,9 puntos.

Plica 5.- ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, S.L.: 84,703 puntos, de acuerdo con el siguiente desglose:

- Oferta económica: 57,453 puntos.
- Mejoras sobre la ratio de personal: 7 puntos.
- Criterios cuantificables mediante juicio de valor: 20,25 puntos.

Plica 4.- EUREST COLECTIVIDADES, S.L. (BAJO LA MARCA MEDIREST): 82,907 puntos, de acuerdo con el siguiente desglose:

- Oferta económica: 57,907 puntos.
- Mejoras sobre la ratio de personal: 7 puntos.
- Criterios cuantificables mediante juicio de valor: 18 puntos.

Plica 2.- COMER BIEN, S.L.: 79,400 puntos, de acuerdo con el siguiente desglose:

- Oferta económica: 61 puntos.
- Mejoras sobre la ratio de personal: 7 puntos.
- Criterios cuantificables mediante juicio de valor: 11,4 puntos.

A la vista de cuanto antecede, la Mesa de Contratación propone la adjudicación del presente contrato a la empresa **CLECE, S.A.**, por los siguientes importes:

	Precio ofertado (IVA excluido)	Precio ofertado (IVA incluido)
1.- Precio fijo mensual	10.600,50 €	11.660,55 €
2.1.- Precio unitario del desayuno	1,118 €	1,230 €
2.2.- Precio unitario de la comida y de la cena	1,502 €	1,652 €
2.3.- Precio unitario de la merienda	0,743 €	0,817 €
2.4. Precio unitario de cada servicio en alojamiento de emergencia	0,743 €	0,817 €

- Importe ofertado anual: **335.134,19 € (I.V.A. excluido); 368.647,61 € (I.V.A. incluido)**
- Importe ofertado para los tres años de duración inicial de contrato: **1.005.402,58 € (I.V.A. excluido); 1.105.942,84 € (I.V.A. incluido)**, y las mejoras presentadas en su oferta, destacando por favorecer la adecuación del servicio a las características y diversidad de usuarios (dietas para celíacos y otras por prescripción médica, repetición de merienda por los menores, suministro de guindillas y salsa picante), facilitar comidas para llevar, asume doce detalladas comidas especiales en fechas señaladas a lo largo del año. Mejoras estéticas y muy especialmente la alternativa de guarnición en los segundos platos. Asimismo resultan relevantes las mejoras en los medios materiales, instalando una fuente de agua fría en el comedor, microondas, estanterías en almacén, material isotérmico para transportar comida a los Módulos y Casa Abierta, tostadores, dos televisores de plasma, exterminadores de insectos, enchufes para los móviles...
- Mejoras sobre la ratio de personal: Incrementa la plantilla mínima prevista en los pliegos de condiciones de limpiadoras/auxiliares 14 horas semanales,
- por su propuesta de menús amplia (4 semanas de invierno y 4 de verano), variada y creativa. También es destacable el nivel de concreción de este apartado, detallando cada uno de los platos que componen el menú (gramajes, valores nutricionales, calidades, guarniciones), lo que facilita su seguimiento.
- Así como por los controles de calidad del servicio y el plan de formación del personal.

A continuación siendo las 11 horas se da por terminado el acto del que se extiende la presente Acta que firman conmigo el Secretario de la Mesa.- CERTIFICO.

EL INTERVENTOR GENERAL, P.D.



LA PRESIDENTA



LA JEFA DEL SERVICIO



LA SECRETARIA DE LA MESA

