

ACTA DE LA MESA DE CONTRATACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE "HOSTELERÍA DE LA RESIDENCIA SOCIAL ASISTIDA SAN JOSÉ", CELEBRADA EL DÍA 14 DE OCTUBRE DE 2016.

En la Ciudad de Toledo, siendo las once horas y quince minutos, del día catorce de octubre de dos mil dieciséis, en el Salón de Comisiones de la Excm. Diputación Provincial de Toledo, bajo la Presidencia del Sr. Diputado Delegado del Área de Transparencia, Hacienda y Buen Gobierno, D. ÁNGEL ANTONIO LUENGO RABOSO, se reúnen, como vocales: D. JUAN FRANCISCO ESTEBARANZ CRISTÓBAL, Jefe del Servicio de Secretaría y Documentación; D. JOSÉ PÉREZ DE VARGAS CUIEL, Viceinterventor, D. JOSÉ MARÍA VALLEJO HERRERA, Gerente de la Residencia Social Asistida San José, D. MARIO MARÍN CORROTO, Administrador de la citada Residencia, D^a. MARÍA LUISA SÁNCHEZ BENAVENTE, Técnico en Dietética y Nutrición, y como secretario D. JOSÉ ROBERTO GIL DURÁNTEZ, Jefe de Sección de Contratación, con la asistencia de D^a. SAGRARIO GONZÁLEZ DE LA CRUZ, administrativo adscrito a este servicio.

Tiene este acto público por objeto, dar cuenta del informe de valoración de los criterios cuya ponderación depende de un juicio de valor, así como la apertura de los sobres C, de proposición económica y resto de criterios evaluables de forma automática, en relación al expediente que se tramita para adjudicar mediante procedimiento abierto, sujeto a regulación armonizada, el contrato de prestación del servicio de «**hostelería de la Residencia Social Asistida San José**», cuyo presupuesto total de licitación, IVA incluido, es de 3.367.103,52 euros. Asisten al acto D. Juan Pita Piñón, con D.N.I. 51.343.196-C, en representación de la empresa ALBIE, S.A., D^a Elsa Chozas Ligeró, con D.N.I. 03.864.598-T, en representación de la empresa CLECE, S.A., D. Carlos Torres Villamayor, con D.N.I. 51.903.261-N, en representación de la empresa MEDITERRÁNEA CATERING, S.L.U., D. Agustín Arcos Campos, con D.N.I. 3.868.421, en representación de la empresa EUREST COLECTIVIDADES, S.L., D^a Silvana Elías, con D.N.I. X-3.762.453-K, en representación de la empresa EUREST COLECTIVIDADES, S.L., D. Antonio Martínez Piquera, con D.N.I. 50.092.312-Z, en representación de la empresa ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, S.L.U.

Abierto el acto por el Sr. Presidente, se procede de conformidad con lo que dispone el artículo 30 del Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo, a dar cuenta del informe técnico emitido en relación a la valoración de los criterios cuya cuantificación depende de un juicio de valor, previstos en el apartado L) del cuadro de características del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP).

El Sr. Presidente solicita de los autores del informe Técnico de valoración una exposición sucinta de los criterios seguidos en su elaboración, por lo que da la palabra al gerente de la Residencia Social Asistida "San José" que expone los criterios seguidos en la realización del informe de conformidad con lo establecido en los pliegos que rigen el procedimiento de licitación. Asimismo la Técnico en Dietética y Nutrición de la Residencia, expone los criterios técnicos seguidos para la valoración.

Terminada la exposición por los redactores del informe, el Sr. Presidente solicita de los mismos la ratificación expresa del informe de valoración, a lo que los tres redactores del mismo contestan afirmativamente, por lo que el informe técnico de valoración se incorpora como **ANEXO** al presente acta, como parte integrante de la misma.

Se entrega a todos los asistentes copia del informe técnico de valoración y hoja en la que se detalla la puntuación asignada a cada uno de los licitadores admitidos, por los criterios cuya ponderación depende de un juicio de valor, siendo la puntuación la siguiente:



NÚM.	EMPRESA	PUNTUACIONES								
		MENU BASAL	DIETAS	ESTUDIO DIETETICO	ORGANIZACIÓN	CONTROLES CALIDAD	RR HH	INVERSION INICIAL	VALORACION ALIMENTOS EXTRA.	TOTAL
1	LEONESA DE CATERIN Y SERVICIOS, S.L.	3,500	1,500	2,000	3,500	4,000	1,500	2,000	2,180	20,180
2	CLECE, SA.	3,500	1,750	2,000	3,000	4,000	2,000	1,000	3,910	21,160
3	MARIN SERVICIOS HOSTELEROS, S. L.	2,000	1,500	0,000	0,000	4,000	0,000	0,500	2,500	10,500
4	SERUNION, S. A.	4,000	2,000	2,000	4,000	4,000	2,000	1,750	4,380	24,130
5	EUREST COLECTIVIDADES, S. L.	4,000	2,000	2,000	4,000	4,000	2,000	2,000	4,040	24,040
6	SODEXO IBERIA, S.A.	3,750	1,750	2,000	3,000	4,000	2,000	1,000	3,890	21,390
7	MEDITERRANEA CATERING, S. L. U.	4,000	2,000	2,000	2,000	4,000	1,750	1,750	3,870	21,370
8	ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, S. L. U.	3,500	2,000	1,700	3,000	4,000	1,750	2,000	4,370	22,320
9	ALBIE, S. A.	3,750	2,000	1,750	4,000	4,000	2,000	1,750	4,710	23,960

A continuación, se procede a la apertura de los sobres C, de proposición económica y resto de criterios evaluables de forma automática, dándose lectura, por orden de su presentación a las propuestas que en cada uno de ellos se contienen, siendo estas las siguientes:

Nº de orden	LICITADOR	PRECIO MENÚ			DÍAS ADICIONALES
		Principal	IVA	Total	
1	LEONESA DE CATERING Y SERVICIOS, S.L.	9,50 €	0,95 €	10,45 €	10
2	CLECE, SA.	9,49 €	0,95 €	10,44 €	10
3	MARIN SERVICIOS HOSTELEROS, S. L.	10,55 €	1,05 €	11,60 €	2
4	SERUNION, S. A.	9,54 €	0,95 €	10,49 €	10
5	EUREST COLECTIVIDADES, S. L.	10,20 €	1,02 €	11,22 €	10
6	SODEXO IBERIA, S.A.	10,77 €	1,08 €	11,85 €	10
7	MEDITERRANEA CATERING, S. L. U.	10,40 €	1,04 €	11,44 €	10
8	ARAMARK SERVICIOS DE CATERING, S. L. U.	10,39 €	1,04 €	11,43 €	10
9	ALBIE, S. A.	9,32 €	0,932 €	10,252 €	10

Efectuados los cálculos oportunos en la forma prevista en el artículo 85 del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas (RGLCAP), se aprecia que la proposición presentadas por ALBIE, S. A., pudiera contener valores anormales o desproporcionados, **al superar la baja de su oferta en más de cinco puntos porcentuales, al porcentaje de baja media de la totalidad de las ofertas admitidas,** por lo que de conformidad a lo regulado en el artículo 152.3 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (TRLCSP), se le requerirá en cumplimiento del trámite de audiencia establecido en el referido precepto legal, para que aporten documentación que justifique la valoración de sus ofertas y precisen las condiciones de las mismas, en particular, en lo que se refiere al ahorro que permita el procedimiento de ejecución del contrato.

A la vista de todo lo anterior, la Mesa acuerda por unanimidad:

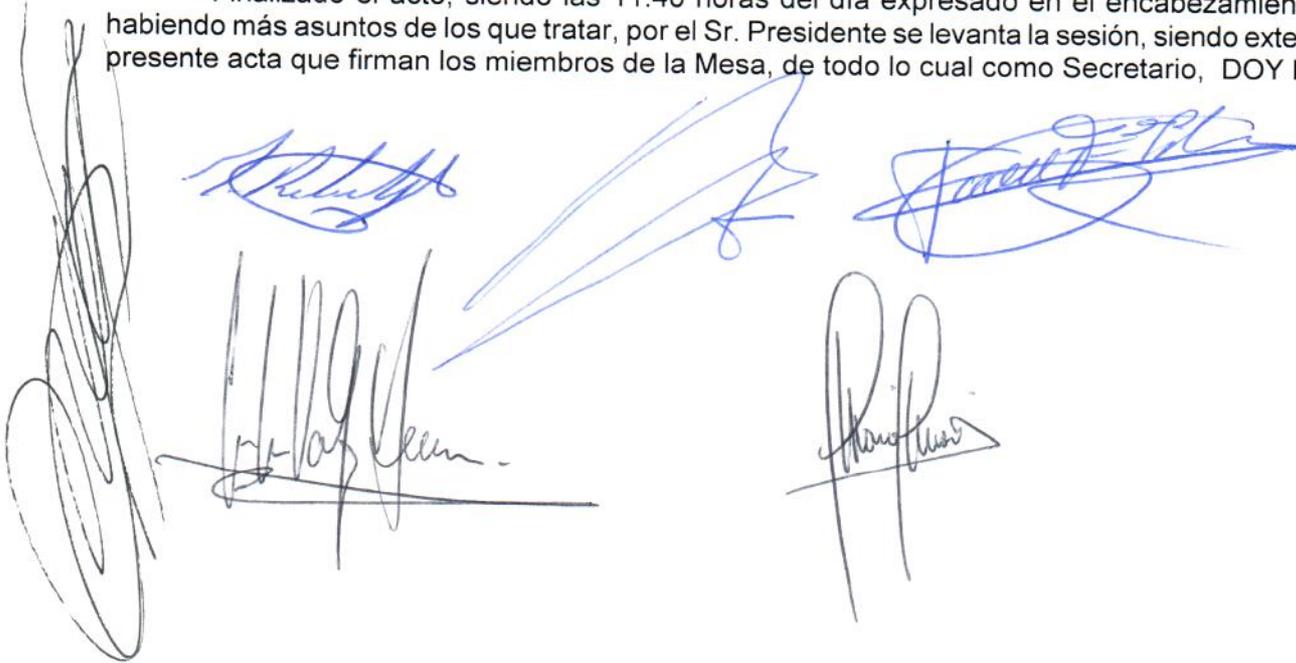
Primero.- Hacer suyo el informe técnico al que se ha hecho referencia.

Segundo. - Requerir a las empresas ALBIE, S. A., de conformidad a lo regulado en el artículo 152.3 del TRLCSP, en cumplimiento del trámite de audiencia establecido en el referido precepto legal, a presentar en el Servicio de Contratación de esta Diputación Provincial (Plaza de la Merced 4, de Toledo), la documentación que justifique la valoración de la oferta y precise las condiciones de la misma, en particular, en lo que se refiere al ahorro que permita el procedimiento de ejecución del contrato, las soluciones técnicas adoptadas y las condiciones excepcionalmente favorables de que disponga para ejecutar la prestación, la originalidad de las prestaciones propuestas, el respeto de las disposiciones relativas a la protección del empleo y las condiciones de trabajo vigentes en el lugar en que se vaya a realizar la prestación, o la posible obtención de una ayuda del Estado.

Si la oferta es anormalmente baja debido a que el licitador ha obtenido una ayuda del Estado, deberá asimismo acreditar que tal ayuda, se ha concedido sin contravenir las disposiciones comunitarias en materia de ayudas públicas.

Tercero: Remitir el expediente al servicio técnico competente, de acuerdo a lo establecido en el artículo 160 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por Real Decreto 3/2011, de 14 de noviembre, a fin de que se emita informe de valoración de los distintos criterios de adjudicación previstos en el PCAP, a efectos de determinación de la oferta económicamente más ventajosa,

Finalizado el acto, siendo las 11:40 horas del día expresado en el encabezamiento, y no habiendo más asuntos de los que tratar, por el Sr. Presidente se levanta la sesión, siendo extendida la presente acta que firman los miembros de la Mesa, de todo lo cual como Secretario, DOY FE.





ANEXO:



INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN CONTRATACIÓN DEL "SERVICIO DE HOSTELERÍA" DE LA RESIDENCIA SOCIAL ASISTIDA SAN JOSÉ

Expediente: 028/2016
Fecha: 13/05/2016

El presente informe técnico de valoración se emite, a requerimiento de la Mesa de contratación y a los efectos de que sea formulada, si procede, la correspondiente propuesta de adjudicación al órgano de contratación, de conformidad con la previsión contenida en el artículo 160 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público aprobado mediante el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre.

Criterios de valoración para el presente informe:

2.- Criterios subjetivos o dependientes de un juicio de valor (sobre B): 25 puntos.

- a) **Menú basal:** se presentarán propuestas concretas con una rotación mínima de siete (7) días variaciones estacionales de los menús en cuatro temporadas. **Hasta 4 puntos.**
- b) **Dietas:** Se presentarán estudios con al menos doce (12) tipos de dietas diferentes a la basal. **Hasta 2 puntos.**
- c) **Estudio dietético,** adaptado a las especificaciones de las cláusulas Segunda, Séptima y Decimocuarta del Pliego de Condiciones Técnicas, para todas las dietas. **Hasta 2 puntos.**
- d) **Organización:** Estudio detallado del servicios que se propone y las características técnicas de su prestación. **Hasta 4 puntos.**
- e) **Controles de calidad** a establecer por el adjudicatario. **Hasta 4 puntos.**
- f) **Recursos humanos:** planificación del personal. **Hasta 2 puntos.**
- g) **Inversión inicial:** relación del material que se aportará inicialmente en caso de ser adjudicatario y, propuestas de mejora de las instalaciones existentes. **Hasta 2 puntos.**

Empresas licitadoras:

1. Leonesa de catering y servicios, S.L.
2. Clece, S.A.
3. Marín servicios hosteleros, S.L.
4. Serunion, S.A.

5. Eurest colectividades, S.L.
6. Sodexo Iberia, S.A.
7. Mediterránea de catering, S.L.U.
8. Aramark servicios de catering, S.L.U.
9. Albie, S.A.

1.- LEONESA DE CATERING Y SERVICIOS, S.L.

Menú basal: 3.5 puntos.

Se propone una oferta de desayunos y meriendas variadas, haciendo propuestas nuevas a las que se ofrecen actualmente.

Se ofrecen menús completos y muy variados y se valora la incorporación de pescado fresco como novedad 2 veces por semana. Hay varias distinciones para las distintas dietas, si bien se ha valorado como criterio subjetivo la comparativa con el resto de propuestas.

MENU FESTIVO: Se valorará en el sobre C.

Dietas: 1.5 puntos.

Presenta además de la basal, 10 tipos de dietas más, pero en realidad se pedía 12 menús como mínimo.

Estudio dietético: 2 puntos.

Realiza el desglose nutricional de todos los platos presentados.

Organización: 3.5 puntos.

Se adecua a las necesidades del centro según la organización que propone, pero al comprobar el reparto de las comidas con los horarios del personal, no hay concordancia con el horario de los conductores.

Controles de calidad: 4 puntos.

Se ajustan muy bien a lo que se pide en el pliego, cuenta con un laboratorio propio para llevar a cabo los controles higiénico-alimentario.

RR. HH: 1.5 puntos.

Además de subrogar al personal actual, propone aumentar la plantilla con 2 coordinadores y 2 cocineros a 30 hrs y en el pabellón 2 habría 2 personas en turno.

No aparece explicado el personal y horario del centro de estancias diurnas, ni cuadrante.

Según horario que propone a los conductores quedaría al descubierto de 16:00 a las 19:00 h de la tarde el servicio de transporte por lo que no se ajustaría a los horarios estipulados para repartir las meriendas de los residentes.

Inversión Inicial: 2 puntos.

- Túnel de lavado.
- Abatidor.
- Termos eléctricos para el desayuno y merienda 1 por pabellón y planta.
- Estanterías de aluminio almacenaje.
- Reposición de menaje.

Alimentos extraordinarios: 2,180 puntos.

- Véase cuadro adjunto.

2.- CLECE, S.A.

Menú basal: 3.5 puntos.

Se ofrecen desayunos y meriendas idénticos a los que actualmente ya se vienen ofreciendo en el Centro.

Ofrece la pensión completa muy similar a la que se está ofreciendo, sin proponer nada nuevo ni mejorarlo.

MENU FESTIVO. Para el sobre C.

Dietas: 1.75 puntos.

Contempla todas las dietas pedidas, si bien es cierto que se hace una propuesta de la dieta Líquida que no se ajusta a la realidad, dado que este tipo de dietas no cubren las necesidades mínimas de energía del residente, por lo que esta dieta está indicada para casos excepcionales que así lo requieran y por un corto periodo de tiempo (de 3 a 5 días máximo), resultando innecesario presentar una rotación estacional.

Estudio dietético: 2 puntos.

Realiza el desglose nutricional de todos los platos presentados.

Organización: 3 puntos.

Según el cuadro que presenta detallando la organización del servicio a las 09.00 se hace la recepción del desayuno y menaje de la cena del día anterior, y si atendemos al cuadrante de personal... aquí viene especificado que el personal de servicio del turno de mañana de los pabellones entra a las 9.30, por lo que no habría nadie para la recepción de dicho servicio, de igual modo, describe que a las 15:30 se prepararan los comedores, así como que a las 16:00 se hará la evacuación de residuos, tareas que no se podrá llevar a cabo si el personal de servicio termina su jornada de a las 15.30.

Para los servicios de la tarde pasa lo mismo, según se detalla en la organización a las 16.15 se haría la recepción de meriendas y menaje, no llegando el personal de servicios del pabellón según su planificación hasta las 16:30.

El resto de la propuesta de organización del servicio de recepción de materias, elaboración, planes de limpieza etc.. Es correcto.

Controles de calidad: 4 puntos.

Se ajustan bien a lo que se pide en el pliego, cuenta con un laboratorio propio para llevar a cabo los controles higiénico-alimentario.

RR. HH: 2 puntos.

Queda reflejado que subroga al personal existente y utiliza a uno de los auxiliares. para cubrir turnos de los conductores.

Inversión Inicial: 1 puntos.

- Abatidor.
- Vitrina alta vertical de frio positivo para muestras testigos.
- Dos arcones congeladores.
- Tajos de polipropileno.

Se considera como necesidad para el buen funcionamiento del servicio, la inversión en un túnel de lavado en la zona de plonge, que este licitador no ofrece.

Alimentos extraordinarios: 3,910 puntos.

- Véase cuadro adjunto.

3.- MARÍN SERVICIOS HOSTELEROS, S.L.

Menú basal: 2 puntos.

No hay rotación estacional.

Desayunos y meriendas son aptos, aunque no mejoran lo actual.

MENU FESTIVO. Para el sobre C.

Dietas: 1.50 puntos.

No hay presentación de la dieta de "fácil masticación", imprescindible en nuestro Centro por el tipo de residentes que tenemos.

Estudio dietético: 0 puntos.

No aparece el desglose del estudio de los menús que se piden en el pliego, 40 primeros, 40 segundos, 10 guarniciones y 20 postres.



Organización: 0 puntos.

No se detalla la organización del servicio.

Controles de calidad: 4 puntos.

Se ajustan bien a lo que se pide en el pliego y a la normativa.

RR. HH: 0 puntos.

No se presenta cuadrante de turnos ni organización del personal.

Inversión Inicial: 0.5 puntos.

- Abatidor.

La inversión es insuficiente para poder cubrir las necesidades del servicio.

Alimentos extraordinarios: 2,5 puntos.

- Véase cuadro adjunto.

4.- SERUNION, S.A.

Menú basal: 4 puntos.

Propone una oferta gastronómica mejorada en calidad y aumenta respecto al pliego en cuatro semanas la rotación.

MENU FESTIVO. Para el sobre C.

Dietas: 2 puntos.

Presenta todas las dietas solicitadas y ajustadas a las necesidades del centro.

Estudio dietético: 2 puntos.

Presenta el desglose detallado de los menús que se piden en el pliego.

Organización: 4 puntos.

Tanto la organización del servicio como las características técnicas solicitadas se exponen de manera correcta.

Controles de calidad: 4 puntos.

Se ajustan bien a lo que se pide en el pliego, y a la normativa.

RR. HH: 2 puntos.

Subroga al personal y se ajusta a las necesidades del centro.

Inversión Inicial: 1.75 puntos.

- Ordenador portátil
- Picadora Cúter
- Abatidor de temperaturas
- Túnel de lavado

Tanto el ordenador como la picadora no son inversiones imprescindibles para el servicio de alimentación.

Alimentos extraordinarios: 4,380 puntos.

- Véase cuadro adjunto.

5.- EUREST COLECTIVIDADES.

Menú basal: 4 puntos.

Hay exposición correcta de lo solicitado, detallando los menús, con una rotación de 4 semanas y una oferta

variada.

MENU FESTIVO: Para el sobre C.

Dietas: 2 puntos.

Presenta todas dietas indicadas en el pliego y adaptadas a la realidad del Centro.

Estudio dietético: 2 puntos.

El estudio es correcto.

Organización: 4 puntos.

Se ajusta a las necesidades del centro, además introduce como mejora diferencia de color en el etiquetado de los recipientes donde se lleva la comida a los pabellones.

Presenta una correcta organización.

Controles de calidad: 4 puntos.

Se ajustan bien a lo que se pide en el pliego, y a la normativa vigente a este respecto.

RR. HH: 2 puntos.

El cuadro que presenta se ajusta en horario y funciones a la organización del centro.

Inversión Inicial: 2 puntos.

- Bandejas gastronómicas.
- Carros de transporte de menaje.
- Abatidor Multifresh.
- Túnel de lavado.

Alimentos extraordinarios: 4,040 puntos.

- Véase cuadro adjunto.

6.- SODEXO IBERIA, S.A.

Menú basal: 3.75 puntos.

No hay presentados desayunos ni meriendas de las dietas basales.

El resto de la propuesta es apta y correcta, con la rotación semanal y estacional que se le pide.

MENU FESTIVO: Para el sobre C.

Dietas: 1.75 puntos.

Presenta todas las dietas solicitadas en el pliego, detalla algunas dietas que no se ajustan a la realidad del centro.

Estudio dietético: 2 puntos.

Presenta el correcto estudio de todas las dietas.

Organización: 3 puntos.

En la descripción del servicio, el centro no cuenta con cintas transportadoras ni bandejas de servicios como explican en este apartado.

Controles de calidad: 4 puntos.

Son correctos ajustados a la normativa.

RR. HH: 2 puntos.

Los cuadrantes de personal no se ajustan a la organización que ellos mismo proponen para cubrir los servicios, sirva como ejemplo el servicio de merienda.

Subroga a todo el personal y la distribución de horas para el personal es correcta.

Inversión Inicial: 1 punto.

- Tren de lavado.
- Mesa de entrada al lavavajillas con seno.
- Grifo ducha industrial de 2 aguas.
- Mesa de salida de lavavajillas.

La inversión mínima que necesitan las instalaciones es la renovación de un tren de lavado y de un abatidor de temperatura, si bien el licitador ofrece un tren de lavado, no es menos cierto que la capacidad de lavado es insuficiente.

Alimentos extraordinarios: 3,890 puntos.

Véase cuadro adjunto.

7.- MEDITERRANEA CATERING,S.L.U.

Menú basal: 4 puntos.

Desayunos y meriendas y comidas y cenas bien repartidos introduce pescado fresco.
Rotación estacional y semanal correcta.

MENU FESTIVO. Para el sobre C.

Dietas: 2 puntos.

Bien detalladas las 12 dietas ajustadas a la realidad de los residentes.

Estudio dietético: 2 puntos.

Aparece el estudio completo de todos los platos que se le piden en el pliego.

Organización: 2 puntos.

En la organización del servicio no concuerda los horarios con la planificación del personal que propone.
Los contenedores termoaislados eléctricos, no se ajustan a las necesidades, ya que su capacidad es para 3 gastrónomos y el volumen de residentes es muy grande.

Controles de calidad: 4 puntos.

Se ajustan a las especificaciones del pliego así como a la normativa.

RR. HH: 1.75 puntos.

La función del conductor no la detalla y según el horario que plantea no hay personal para el servicio de merienda.

Conductor 1: 09:30-14:30 Hrs,

Conductor 2: 18:30-21:30 Hrs.

Inversión Inicial: 1.75 puntos.

- Abatidor de temperatura.
- Tren de lavado (tres tanques).

Si bien la inversión cumple con las necesidades mínimas del Centro lo cierto es que la propuesta de inversión sólo se ajusta a estas dos inversiones.

Alimentos extraordinarios: 3,870 puntos.

Véase cuadro adjunto.

8.- ARAMARK SERVICIOS DE CATERING.S.L.

Menú basal: 3,50 puntos.

Desayunos y meriendas sin variación, los sándwiches son envasados. El resto se ajusta a lo pedido en el pliego.
MENU FESTIVO. Para el sobre C.

Dietas: 2 puntos.

Exponen lo solicitado en el pliego, ajustado a la realidad del residente.

Estudio dietético: 1.70 puntos.

Todo el estudio se ajusta a lo solicitado.

Proponen los menús de los TURMIX de *Naturcreme*, (platos ya preparados), platos que no vemos aptos por el tipo de residentes que tenemos ya que son de estancia de larga duración, así como esto está avalado por un estudio realizado hace dos años, con un resultado no favorable tanto por el residente como el personal sanitario.

Organización: 3 puntos.

Respecto a la organización del servicio, se ve inviable hacer un reparto de manera correcta de cocina a los pabellones, según el horario que se plantea para el transportista, ya que además de hacer las rutas para el transporte de comidas y menaje, debe llevar los productos extras cuando así se estime necesario, dejando sin cubrir de jueves a domingo desde las 10:15 hasta las 12:30 de la mañana. El tiempo de recogida del desayuno y menaje sucio de ese servicio está demasiado justo, y es imposible que antes de esta hora los comedores este recogidos para que el camión se lo lleve.

Controles de calidad: 4 puntos.

Se ajustan a las especificaciones del pliego así como a la normativa.

RR. HH: 1.75 puntos.

Si bien se ajusta a la subrogación del personal existente, las funciones de los conductores y su horario no son viables y no se ajusta a las necesidades del Centro.

Inversión Inicial: 2 puntos.

- Túnel de lavado.
- Abatidor de temperaturas.
- Plan de reposición de enseres.
- Mejoras del entorno (decoración de comedores).

Alimentos extraordinarios: 4,370 puntos.

- Véase cuadro adjunto.

9.- ALBIE,S.A.

Menú basal: 3.75 puntos.

Si bien el ofertante cumple con el pliego en cuanto a la rotación de dos semanas, se ha valorado que la "tortilla francesa" se repite tres veces en la misma semana, pareciendo excesiva la repetición de la misma.

MENU FESTIVO. Para el sobre C.

Dietas: 2 puntos.

Todas las dietas presentas están correctas y adaptadas a las necesidades del centro.

Estudio dietético: 1.75 puntos.

Si bien el desglose que hace de los platos es correcto, encontramos que hay un desglose nutricional del desayuno basal, que no aparece en el apartado de los desayunos expuesto en la dieta basal (se ofrece bollería, en el aparatado de desayunos, en cambio no hay ninguna valoración nutricional al respecto).

Organización: 4 puntos.

Se adecua las necesidades del centro en cuanto a la organización del servicio .

Controles de calidad: 4 puntos.

Se ajustan a las especificaciones del pliego así como a la normativa.

RR. HH: 2 puntos.

Queda bien especificado turnos, tareas, horarios.... Además contempla aumentar la plantilla en 1 auxiliares a 10h.

Inversión Inicial: 1.75 puntos.

- Tren de lavado "Fagor".
- Abatidor/congelación.

Si bien las necesidades mínimas del centro son estas inversiones de tren de lavado y abatido se podía haber complementado con alguna otra inversión adicional.

Alimentos extraordinarios: 4,710 puntos.



- Véase cuadro adjunto.

Lo que informamos en Toledo a 30 de septiembre de 2016 para elevar a la correspondiente mesa de contratación.

Fdo: José M^a Vallejo Herrera
Benavente
Gerente

Fdo: Mario Marín Corroto
Admon Técnico en Dietética y Nutrición

Fdo: M^a.Luisa Sánchez

VALORACIÓN DE OFERTAS DE ALIMENTOS EXTRAS (puntuación máxima 5 puntos - 2,5 calidad + 2,5 precio)

PRODUCTO	LEONESA DE CATERING Y SERVICIOS S.L. (LECASER)		CLECE S.A.		MARIN SERVICIOS HOSTELEROS S.L.		SERUNIÓN S.A.		EUREST COLECTIVIDADES S.L.		SODEXO IBERIA S.A.		MEDITERRANEA CATERING S.L.U.		ARAMARK SERVICIOS DE CATERING S.L.U.		ALBIE S.A.	
	PRECIO	PUNTOS	PRECIO	PUNTOS	PRECIO	PUNTOS	PRECIO	PUNTOS	PRECIO	PUNTOS	PRECIO	PUNTOS	PRECIO	PUNTOS	PRECIO	PUNTOS	PRECIO	PUNTOS
Zumo de frutas 100% (1ltr)	0,510 €	0,125	1,280 €	0,050	0,000 €	0,000	0,950 €	0,067	0,800 €	0,080	1,092 €	0,058	2,000 €	0,032	0,680 €	0,094	0,550 €	0,116
Leche desnatada (1ltr)	0,510 €	0,125	1,340 €	0,048	0,000 €	0,000	0,800 €	0,080	0,800 €	0,080	1,154 €	0,055	0,740 €	0,086	0,830 €	0,077	0,770 €	0,083
Balidos sabores variados ud. 200 ml	0,190 €	0,125	0,450 €	0,053	0,000 €	0,000	0,250 €	0,095	0,250 €	0,095	0,538 €	0,044	0,470 €	0,051	0,220 €	0,108	0,190 €	0,125
Agua 1,5 ltrs	0,300 €	0,100	0,400 €	0,075	0,000 €	0,000	0,250 €	0,120	0,350 €	0,086	0,350 €	0,086	0,240 €	0,125	0,380 €	0,079	0,280 €	0,107
Cafe	0,300 €	0,017	0,040 €	0,125	0,000 €	0,000	0,040 €	0,125	0,050 €	0,100	0,163 €	0,031	0,240 €	0,021	0,220 €	0,023	0,040 €	0,125
Infusiones	0,018 €	0,125	0,100 €	0,022	0,000 €	0,000	0,030 €	0,073	0,050 €	0,044	0,026 €	0,084	0,040 €	0,055	0,020 €	0,109	0,020 €	0,109
Cola Caol/Nesquik sobre	0,112 €	0,125	0,210 €	0,067	0,000 €	0,000	0,150 €	0,093	0,180 €	0,078	0,189 €	0,074	0,220 €	0,064	0,160 €	0,088	0,180 €	0,078
Chocolate a la taza (250cc)	0,500 €	0,063	0,300 €	0,104	0,000 €	0,000	0,320 €	0,098	0,250 €	0,125	0,632 €	0,049	0,600 €	0,052	0,300 €	0,104	0,380 €	0,082
Yogourt natural/sabores	0,130 €	0,125	0,350 €	0,046	0,000 €	0,000	0,140 €	0,116	0,180 €	0,090	0,254 €	0,064	0,350 €	0,046	0,150 €	0,108	0,150 €	0,108
Yogourt desnatado sabores	0,140 €	0,125	0,350 €	0,050	0,000 €	0,000	0,140 €	0,125	0,180 €	0,097	0,256 €	0,068	0,160 €	0,109	0,150 €	0,117	0,150 €	0,117
Galletas envase 5 ud./25 gr	0,036 €	0,125	0,150 €	0,030	0,000 €	0,000	0,050 €	0,090	0,080 €	0,056	0,203 €	0,049	0,070 €	0,064	0,040 €	0,113	0,050 €	0,090
Bollera envasada	0,140 €	0,071	0,080 €	0,125	0,000 €	0,000	0,150 €	0,067	0,180 €	0,056	0,203 €	0,049	0,140 €	0,071	0,170 €	0,059	0,080 €	0,125
Churros ud.	0,150 €	0,025	0,100 €	0,038	0,000 €	0,000	0,050 €	0,075	0,150 €	0,025	0,111 €	0,034	0,140 €	0,027	0,040 €	0,094	0,030 €	0,125
Fruta variada	0,120 €	0,125	0,200 €	0,075	0,000 €	0,000	0,220 €	0,068	0,650 €	0,023	0,284 €	0,057	0,300 €	0,050	0,280 €	0,054	0,300 €	0,050
Azucarillo 8gr.	0,009 €	0,125	0,050 €	0,023	0,000 €	0,000	0,010 €	0,113	0,010 €	0,113	0,022 €	0,051	0,020 €	0,056	0,010 €	0,113	0,010 €	0,113
Sacarina ud.	0,008 €	0,125	0,050 €	0,020	0,000 €	0,000	0,020 €	0,050	0,010 €	0,100	0,018 €	0,056	0,020 €	0,050	0,010 €	0,100	0,010 €	0,100
Paneleillo 80gr envasado	0,100 €	0,125	0,160 €	0,078	0,000 €	0,000	0,150 €	0,083	0,150 €	0,083	0,126 €	0,099	0,160 €	0,078	0,100 €	0,125	0,160 €	0,078
Fiambre 40gr (salichon, chorizo)	0,220 €	0,080	0,200 €	0,088	0,000 €	0,000	0,220 €	0,080	0,400 €	0,044	0,248 €	0,070	0,240 €	0,073	0,300 €	0,058	0,140 €	0,125
Fiambre 40gr (mortadela, jamon, york, fiambre pavo)	0,120 €	0,125	0,200 €	0,075	0,000 €	0,000	0,220 €	0,068	0,400 €	0,038	0,248 €	0,060	0,240 €	0,063	0,300 €	0,050	0,140 €	0,107
Bocadillo (80gr pan, y 40 gr embulido)	0,350 €	0,104	0,360 €	0,101	0,000 €	0,000	0,370 €	0,098	0,550 €	0,066	0,375 €	0,097	0,400 €	0,091	0,400 €	0,091	0,290 €	0,125
Sandwich (york/queso tostado)	0,380 €	0,095	0,300 €	0,121	0,000 €	0,000	0,370 €	0,098	0,550 €	0,066	0,306 €	0,119	0,350 €	0,104	0,330 €	0,110	0,290 €	0,125
Puntos Totales por Precio (Max. 2,5).....		2,180		1,410		0,000		1,880		1,540		1,390		1,370		1,870		2,210

	Puntos por Calidad	Puntos por Precio	Puntos Totales
LEONESA DE CATERING Y SERVICIOS S.L.	0	2,180	2,180
CLECE S.A.	2,5	1,410	3,910
MARIN SERVICIOS HOSTELEROS S.L.	2,5	0,000	2,500
SERUNIÓN S.A.	2,5	1,880	4,380
EURREST COLECTIVIDADES S.L.	2,5	1,540	4,040
SODEXO IBERIA S.A.	2,5	1,390	3,890
MEDITERRÁNEA DE CATERING S.L.U.	2,5	1,370	3,870
ARAMARK SERVICIOS DE CATERING S.L.U.	2,5	1,870	4,370
ALBIE S.A.	2,5	2,210	4,710

* Todas las empresas justifican calidad similar, salvo LECASER que no presenta calidad de los productos extras.

* En el supuesto que se hayan presentado varios precios sobre un tipo de producto se calcula la media de precios.