



O.A.L. PATRONATO MPAL. DE DEPORTES

CIF: G0300928E
c/ Calpe, 2-4 - 03690 Sant Vicent del Raspeig (Alicante)
Tlf.: 966373459 - Fax: 966373465
Web: <http://www.rospeig.es/portal/deportes>
E-mail: deportes@rospeig.org

Servicios Administrativos

Q:\oales\oal_deportes\CONTRATOS\2015-BAR-RESTAURANTE\MESAS\ACTAS\Acta_mesa_3_06_10_2015_Bar.doc

ACTA DE LA MESA DE CONTRATACIÓN Sesión del 6 de octubre de 2015

CONOCIMIENTO DEL INFORME DE VALORACION DEL SOBRE 2 "ASPECTOS TÉCNICOS" Y APERTURA DEL SOBRE 3 "OFERTA ECONÓMICA" DEL CONTRATO DE SERVICIOS "BAR-RESTAURANTE EN LOCALES DE LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS MUNICIPALES GESTIONADAS POR EL OAL PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES" (Expte. 113/2015).

En San Vicente del Raspeig, a seis de octubre de dos mil quince, siendo las nueve horas y cincuenta minutos, en la Sala de Juntas de la 3ª Planta del Ayuntamiento de San Vicente del Raspeig, se constituye la Mesa de Contratación, de conformidad con la composición aprobada por Consejo Rector, en sesión de fecha 14 de agosto de 2015, con los siguientes miembros:

Presidente de la Mesa, D. José Luis Lorenzo Ortega, Vicepresidente del O.A.L. Patronato Municipal de Deportes,
Vocales: Dª Elena García Martínez, Interventora; Dª Yolanda Delegido Carrión, Secretaria del OAL; D. José J. Sirvent Segura, Ingeniero Técnico Industrial Municipal; Dª Henar Velasco Hernández, Administrativa del OAL.
Actúa como Secretaria de la Mesa de Contratación, Dª Yolanda Delegido Carrión, dando fe del Acto.

Por los grupos políticos municipales asiste un representante del PSOE (D. Manuel A. Martínez Sánchez), un representante del PP (Dª Maria de los Angeles Genovés), un representante de Guanyar (Dª Nuria Pascual), un representante de Compromís (Dª Isalia Gutierrez), un representante de Ciudadanos (D. Serafín Serrano Torres) y un representante de Si Se Puede San Vicente-SSPSV (D. Bienvenido Gómez Rodríguez).

Asisten al acto un representante de la empresa Fediortega S.L. y de Lillo Juan 3 S.L.U..

Presupuesto de Licitación: El importe total del canon a abonar por el contratista asciende a 14.520,00 euros, IVA incluido (12.0000,00 €+2.520,00 € IVA (21%)); 7.260,00 €año IVA incluido (6.000,00 €+1.260,00 IVA (21%)).

Contrato no sujeto a regulación armonizada

Procedimiento de Adjudicación: Procedimiento abierto.

Exigencias documentales sobre las que tiene lugar la calificación: Se especifican en el apartado 5 del Pliego de Cláusulas Jurídico-Administrativas.

Aprobación expediente de contratación: Consejo Rector de fecha 14 de agosto de 2015.

Tramitación: Ordinaria.

Fecha publicación BOE: 27 de agosto de 2015 (nº 165)

Por parte de la Secretaría de la Mesa se pone de manifiesto el estado del expediente a fecha actual.

El objeto de la presente es informar a la Mesa de la valoración técnica del sobre nº 2, de las dos ofertas presentadas y admitidas (Plica nº1: FEDIORTEGA S.L (CIF: B54871702 Plica 2: LILLO JUAN 3 S.L.U. (CIF: B54454350), efectuado mediante informe de fecha 28.07.2015 del Ingeniero Técnico Industrial Municipal, D. José J. Sirvent Segura, con el siguiente tenor literal:

“Jose J Sirvent Segura, Ingeniero tec Industrial, en relación con el exppte de contratación del Bar Restaurante Piscinas Municipales (Exp 113/2015), tras la mesa de contratación celebrada el pasado 25 de septbre, emite el siguiente

INFORME

Que se cuenta con dos ofertas:

La plica nº 1 corresponde a Fedi Ortega SL.

La plica nº 2 corresponde a Lillo Juan 3 SLU.

Que se valora el proyecto de prestación del servicio, PPS en adelante, que presenta cada licitador, aptdo 8.2 PCT, que se reproduce textualmente:

...”**8.2. CRITERIOS PENDIENTES DE UN JUICIO DE VALOR**, hasta un máximo de 25 puntos, **PROYECTO** conforme al siguiente desglose, aportando un **PRESTACION DEL SERVICIO**, PPS, con la siguiente subdivisión y porcentajes:

Se detallará el servicio a prestar con la mayor amplitud posible, en lo referente a:

- Calidad y adecuación del Proyecto de prestación del Servicio. Valoración hasta 1 punto.
- Mejoras técnicas propuestas por el licitador sobre los requisitos mínimos solicitados: Mejora en cuanto a los medios humanos adscritos al servicio; mejora sobre maquinaria y otros medios técnicos, tanto cualitativa como cuantitativamente. Valoración hasta 6 puntos.
- Gestion medioambiental sostenible. Mejoras que afecten directamente al servicio objeto del pliego, tanto en la propia gestión de maquinaria y productos a utilizar como en la gestión de residuos y su tratamiento y/o eliminación. Valoración hasta 1 punto.
- Oferta gastronómica. El adjudicatario aportará relación de todos los productos a ofertar, incluso bajo la forma de tabla de precios para la aprobación del PMD. Cabe ofertar menú diario, tanto para comida como cena, así como medio menú, detallando su composición, con opción de diferentes menús, tanto tipo dieta mediterránea, vegetariano, etc... Incluirá en su oferta diferentes platos combinados, con descripción detallada de su composición. Valoración hasta 10 puntos.
- Colaboración en actividades deportivas, como por ejemplo esponsorización de eventos, colaboraciones en cuanto a suministro de productos: bebidas isotónicas, agua en botellines, etc...., valoración hasta 5 puntos.
- Posibilidad de descuentos o promociones a usuarios de las instalaciones deportivas, valoración hasta 2 puntos.



O.A.L. PATRONATO MPAL DE DEPORTES

CIF: G0300826E

c/ Calpe, 2-4 - 03690 Sant Vicent del Raspeig (Alicante)

Tlf.: 966373459 - Fax: 966373465

Web: <http://www.rospeig.es/portal/deportes>

E-mail: deportes@rospeig.org

Servicios Administrativos

Q:\oales\oal_deportes\CONTRATOS\2015-BAR-RESTAURANTE\MESAS\ACTAS\Acta_mesa_3_06_10_2015_Bar.doc

Se aportará un cuadro resumen donde se recogan cada uno de los apartados. La adjudicación se efectuará al licitador con mayor puntuación, no obstante el Patronato Municipal de Deportes, puede declarar desierto el concurso si considera que ninguno de los licitadores reúne las condiciones adecuadas. ...

En líneas generales las dos ofertas cumplen lo solicitado, excepto la plica nº 2, quien además de listar los productos a ofertar, los valora bajo la forma de tabla de precios, si bien esta no influye en la valoración; de igual forma la plica nº 2 valora la mejora sobre maquinaria y otros medios, si bien la repercusión en la valoración es poco significativa.

Sobre los criterios a valorar, en líneas generales las dos ofertas cumplen lo solicitado, efectuando la comparativa y justificando la valoración en tabla anexa:

- Sobre la calidad y adecuación del proyecto, ambas ofertas son claras, incluyen un índice y siguen un orden. Se les otorga la misma puntuación a ambas.
- Sobre las mejoras técnicas propuestas, al respecto de medios humanos la plica nº 2 oferta mayor número de personas, si bien en lo referente a maquinaria y otros medios la oferta de la plica nº 1 es superior.
- Sobre la gestión medioambiental solo la justifica la plica nº 1.
- Sobre la oferta gastronómica es mas completa y detallada la de la plica nº 1, con acusada diferencia.
- Sobre la colaboración en actividades deportivas, ambas ofertas ofrecen su predisposición, pero la oferta de la plica nº 1 es mas clara a los efectos de valoración. La oferta de la plica nº 2, si bien es justificable, precisa de la solicitud de datos confidenciales para su estimación.
- Sobre la promoción o descuentos en la actividad, ambas ofertas ofrecen respuesta adecuada, con una coincidencia, la fidelización; se valoran con la misma puntuación.

Efectuando la baremación de los dos PPS, cuya justificación se adjunta, el resultado es el siguiente:

-Plica nº 1, de Fedi Ortega SL, **24,00 ptos.**

-Plica nº 2, de Lillo Juan 3 SLU, **10,75 ptos.**

”

Se adjunta tabla anexa con la valoración.

Sometido a aprobación dicho Informe, es aprobado por la Mesa.

Por último previa puesta a disposición de los sobres presentados por los licitadores que contienen las ofertas (sobre nº 3 “Oferta económica”) para que se pueda verificar el estado de las mismas, se procede a la apertura de los mismos y lectura por el Presidente de la Mesa de su contenido.

La oferta presentada por la Plica n° 2, de Lillo Juan 3 SLU, no incluye como importe total ofertado la suma de la cuantía que debe figurar como base imponible y la correspondiente al IVA, que coincide con el 21% de la cuantía anterior. La representante de la empresa asistente al acto manifiesta que presentará un escrito que comprenda como importe total la suma de las dos cuantías anteriores.

Como consecuencia de lo que antecede, la mesa **ACUERDA:**

PRIMERO: Requerir a la empresa Lillo Juan 3 SLU, para que aclare la oferta presentada en los términos de incluir el importe total ofertado que será el resultante de adicionar a la base imponible indicada en su oferta el importe indicado en la misma como IVA al tipo impositivo del 21%.

SEGUNDO: Dar traslado, una vez efectuada dicha subsanación, de las ofertas económicas al Técnico Industrial Municipal, D. José J. Sirvent Segura, para su evaluación s, tras lo cual se someterá a conocimiento de la Mesa de Contratación para, conocidas las puntuaciones totales obtenidas, efectuar la propuesta de adjudicación.

Invitados los licitadores presentes para que formulen las reclamaciones o reservas que estimen oportunas, y no manifestando nada al respecto, por el Sr. Presidente se levanta la sesión siendo las diez horas del día señalado al inicio, de lo que como Secretaria doy fe.

El Presidente,



José Luis Lorenzo Ortega
Vocal



Elena García Martínez
Vocal



Henar Velasco Hernández

La Secretaria,



Yolanda Estregido Carrión
Vocal



José J. Sirvent Segura

INFORME SOBRE PPS BAR RTE PISCINAS MUNICIPALES. (EXP 113/2015)

Criterios		Plica n° 1.	Baremación.	Plica n° 2.	Baremación.
a)	Calidad y adecuación del Proyecto de prestación del Servicio. Valoración hasta 1 punto.		0,75 pts		0,50 pts
b)	Mejoras técnicas propuestas por el licitador sobre los requisitos mínimos solicitados: Mejora en cuanto a los medios humanos adscritos al servicio: mejora sobre maquinaria y otros medios técnicos, tanto cualitativa como cuantitativamente. Valoración hasta 6 puntos: Mejora sobre medios humanos. (3 pts)	<p>Propone además del mínimo:</p> <p>1 ayudante de cocina jornada completa</p> <p>1 camarero terraza jornada completa</p> <p>1 camarero comedor jornada parcial (que completa al solicitado en PCT) (de los camareros un puesto de trabajo será de discapacitado)</p> <p>Compromiso de asumir bajas y vacaciones con personal eventual.</p>	2,00 pts	<p>Propone además del mínimo:</p> <p>1 cocinero Jornada parcial (4 h/día).</p> <p>1 camarero Jornada parcial (4 h/día).</p> <p>3 camareros a jornada parcial (4 h/día).</p> <p>2 panaderos Jornada parcial (4 h/día).</p> <p>1 camarero jornada completa corretornos.</p> <p>1 camarero cantina Jornada parcial.</p> <p>Acepta subrogación de personal.</p>	3,00 pts
	Mejora sobre maquinaria y otros medios. (3 pts)	<p>Propone además del mínimo:</p> <p>3,00 pts.</p>		<p>Propone además:</p> <p>Vitrinas y mostradores, sin especificar cuantía. Estanterías: sin indicar cuantía. Hornos.</p> <p>Propone:</p> <p>Proyecto para habilitar una zona del restaurante para conversión en despacho de pan y similares así como comida para llevar.</p>	0,25 pts
	a) Bar file	<p>Propone control informático para cobro y gestión contable.</p> <p>Propone crear zona chill out con mobiliario específico que justifica</p> <p>Propone cerramiento deslizable y abatible en cristal seguridad y perflera aluminio con techo fijo a dos aguas con estructura aluminio.</p> <p>Propone además del mínimo:</p> <p>1 tostadora+2 botelleros bajo mostrador+1 nevera mantenimiento+1 congelador+1 grifo cerveza sin alcohol+1 cortadora fiambrer+1 vitrina expo s/mostrador+1 cámara frigorífico+otro mobiliario+cerramiento con todo incluido laterales.</p>	3,00 pts.		
c)	Gestión medioambiental sostenible: Mejoras que afecten directamente al servicio objeto del pliego, tanto en la propia gestión de maquinaria y productos a utilizar como en la gestión de residuos y su tratamiento y/o eliminación. Valoración hasta 1 punto.	<p>Aporta contrato gestión residuos con empresa especializada.</p>	1,00 pts	<p>Dice tomar medidas, enumera, pero no justifica.</p>	0,00 pts
d)	Oferta gastronómica. El adjudicatario aportará relación de todos los productos a ofertar, incluso bajo la forma de tabla de precios para la aprobación del PMD. Cabe ofertar menú diario, tanto para comida como cena, así como medio menú, detallando su composición, con opción de diferentes menús, tanto tipo dieta mediterránea, vegetariana, etc., incluir en su oferta diferentes platos combinados, con descripción detallada de su composición. Valoración hasta 10 puntos.	<p>Aporta lista detallada, sin valorar, detalla menú completo, reducido, de régimen, vegetariano y musulmán. Detalla diferentes ofertas de menús, incluso una propuesta planificada para cinco semanas con descripción de las técnicas nutricionales de diferentes platos que integran la oferta gastronómica. Se incluyen fichas de control en cuanto a limpieza y desinfección, mantenimiento, rnto cadena de frío, sobre manipuladores de alimentos, proveedores/trazabilidad, control de plagas, revisión gestión de residuos.</p>	10,00 pts	<p>Aporta oferta gastronómica, incluso bajo la forma de tabla de precios. Dice incluir en menú platos calientes, de dieta mediterránea, vegetarianos, carnes y verduras, pero no detalla</p>	3,00 pts
e)	Colaboración en actividades deportivas, como por ejemplo patrocinación de eventos, colaboraciones en cuanto a suministro de productos: bebidas isotónicas, agua en botellines, etc., valoración hasta 5 puntos.	<p>Dos becas-comida deportistas menú diario, a criterio OAL PMD. (cuantía estimada 2</p>	5,00 pts	<p>Compromiso de aportar el 1 % beneficios en patrocinación, trofeos, merchandising, etc., (deberá aportar justificantes para su estimación).</p>	3,00 pts
f)	Posibilidad de descuentos o promociones a usuarios de las instalaciones deportivas, valoración hasta 2 puntos.	<p>Descuento para clubs relacionados con OAL PMD (no cuantificable). Descuento para personal OAL PMD (no cuantificable). Oferta desayuno, bocado día (+10%), platos combinados, medios menús y catering. Bono descuento semanal de menú del día (no cuantificable porcentaje de descuento).</p>	2,00 pts	<p>Promueve fidelización de clientela con oferta para desayunos y aperitivo.</p>	2,00 pts
g)	Se aportará un cuadro resumen donde se recojan cada uno de los aportados.	<p>No aporta cuadro resumen de sus mejoras.</p>		<p>No aporta cuadro resumen de sus mejoras.</p>	
		Valoración Total	23,75 pts		11,75 pts