



Ayuntamientos

AYUNTAMIENTO DE ILLESCAS

En cumplimiento de la Resolución de Alcaldía de fecha 15 de julio de 2014, y de conformidad con el artículo 142 del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, por medio del presente anuncio de licitación se efectúa convocatoria del procedimiento abierto, tramitación ordinaria, oferta económicamente más ventajosa, varios criterios de adjudicación, para la contratación del "servicio de comedor en las escuelas infantiles municipales de Illescas", conforme a los siguientes datos:

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA.

a) Organismo: Ayuntamiento de Illescas.

b) Dependencia que tramita el expediente: Área de Contratación.

2.- OBJETO DEL CONTRATO.- Es la prestación del servicio de comedor en las escuelas infantiles municipales de Illescas, que comprende la elaboración de los desayunos, y comidas de los niños y niñas matriculados en las Escuelas Infantiles.

El contrato tendrá una duración de dos años, con la posibilidad de prorrogar dicha duración por dos anualidades más, ejerciéndolas de una en una. El servicio en cada anualidad comenzará en las fechas del calendario aprobado por la Concejalía de Educación, Cultura y Deportes de común acuerdo con la Coordinadora de las Escuelas Infantiles. Para el curso 2014 de 2015 comenzará a prestarse el 24 de septiembre de 2014 y hasta el 31 de julio de 2015.

3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO.

a) Tramitación: Ordinaria.

b) Procedimiento: Abierto

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN PARA LA DURACION DEL CONTRATO.

El presupuesto máximo a efectos de licitación asciende a 119.645,00 euros, I.V.A. incluido, siendo la base 108.768,18 euros y 10.876,82 euros el I.V.A. (10 por 100), siendo el presupuesto anual de 59.822,50 euros, I.V.A. incluido, la base 54.384,09 euros y 5.438,41 euros el I.V.A. (10 por 100).

El valor estimado del contrato asciende a 217.536,36 euros.

5.- GARANTÍAS.

- Definitiva: 5 por 100 del precio de adjudicación del contrato.

6.- OBTENCIÓN DE DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN.

a) Entidad: Ayuntamiento de Illescas.- Área de Contratación

b) Domicilio: Plaza del Mercado, número 14.

c) Localidad y código postal: Illescas 45200.

d) Teléfono: (925) 51 27 50.

e) Dirección de Internet del Perfil del Contratante: www.illescas.es.

7.- DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA DE LA SOLVENCIA ECONÓMICA, FINANCIERA Y TÉCNICA O PROFESIONAL O, EN SU CASO, CLASIFICACIÓN DEL CONTRATISTA.

Clasificación exigida.- Grupo M Subgrupo 6 Categoría A.

8.- CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS.- La adjudicación del contrato se efectuará mediante la valoración de los siguientes criterios, a la oferta económicamente más ventajosa, con una puntuación máxima de 100 puntos, conforme la siguiente ponderación:

1.- Mejor oferta económica.- Se valorará con un máximo de 30 puntos la baja en el precio de desayuno y en el precio de la comida del siguiente modo:

Desayuno, se puntuará con un máximo de 10 puntos a quien oferte un 10 % de baja, los demás se puntuarán de forma proporcional.

Comida, se puntuará con un máximo de 20 puntos a quien oferte un 10 % de baja, los demás se puntuarán de forma proporcional.

2.- Composición de los menús.- Se valorará con un máximo de 15 puntos, que será proporcional al ajuste a las recomendaciones indicadas en el pliego de prescripciones técnicas, es decir, una dieta sana, variada y equilibrada y contemplarán, en cuanto a cantidades se refiere, las edades y características de los comensales, se relacionará con una mayor puntuación, el resto proporcional:

COMPOSICION DE LOS MENUS¹

Frecuencia de los distintos grupos de alimentos (Para 1 mes (20 días lectivos)).

Grupos de alimentos y alimentos	Frecuencias	Puntuaciones
	Las raciones deben ser adecuadas a la edad de los comensales)	
Fruta fresca	4-5 raciones/semana	2 puntos
Verduras y Hortalizas	1 vez/día (de las cuales 4 veces al mes deberán ser plato principal)	2 puntos
Pan	1 ración/día	1 punto



Patatas, pasta, arroz, maíz, etc	1 vez/día	1 punto
Legumbres	1 vez/día	1 punto
Carnes y derivados	5 – 8 raciones / mes	1,5 puntos
Pescado blanco	5-8 raciones / mes	1,5 puntos
Pescado azul	2 raciones / mes	1 punto
Huevos	4-7 raciones / mes	1 punto
Lácteos	Complemento (k: 1 vez / semana)	1 punto
Agua embotellada	1 vez/día	1 punto
Leche	1 vez/día	1 punto

3.- Variedad de los menús.- Se valorará con un máximo de 15 puntos, obteniendo la máxima puntuación de cada grupo la mercantil que muestre la mayor variedad en cada grupo, el resto proporcional:

VARIEDAD DE ALIMENTOS EN CADA GRUPO 2

Alimentos de cada grupo	Recomendada	Puntuaciones
Fruta fresca	≥ 4 tipos	3 puntos
Verduras y Hortalizas	>3 tipos	3 puntos
Pasta y Arroz	≥3 tipos	2 puntos
Legumbres	≥3 tipos	2 puntos
Carnes y derivados .	≥3 tipos	2 puntos
Pescado blanco	≥2 tipos	1,5 puntos
Pescado azul	≥ 1 tipo	0,5 puntos
Lácteos	≥2 tipos	1 punto

4.- Variedad de las recetas.- Se valorará con un máximo de 10 puntos, conforme la siguiente tabla de puntuación:

Variedad de las recetas

No repetir en dos semanas	7 puntos
Menos variadas o solo cambio de nombre (sin especificar)	3 puntos
No variadas	0 puntos

¹ Las composiciones de los menús para su valoración han de presentarse en un cuadro similar al presente.

² La variedad de la alimentación para su valoración ha de presentarse en un cuadro similar al presente.

Tanto la variedad y composiciones de los menús han de quedar reflejados adecuadamente en la planificación mensual que presenten en su oferta a modo de ejemplo.

5.- Procedimiento de preparación de los alimentos.- Se valorará con un máximo de 5 puntos la mercantil que desarrolle todos y cada uno de los procesos culinarios en el centro, esto es que no utilicen alimentos precocinados, alimentos en conserva, etcétera.

6.- Calidad.- Se valorará con un máximo de 15 puntos la mercantil que se comprometa a llevar a cabo otros controles que no sean los mínimos marcados legalmente, se nombran a título de ejemplo los que siguen, protocolo de elaboración de alergias en cocinas, protocolo de caducidades secundarias de materias primas, protocolo de desinfección de vegetales, planes de verificación y seguimiento del servicio, protocolo de almacenamiento, inspecciones sanitarias, encuestas de satisfacción, etc. La mercantil que más protocolos de control presente obtendrá el máximo de puntos, el resto de forma proporcional.

7.- Mejoras relacionadas con la prestación del servicio. Se valorará hasta un máximo de 10 puntos. Aportación de silla-trona homologada con tablero de comida para la duración del contrato. 1 punto por cada silla-trona. Valorada cada silla-trona en 150,00 euros.

9.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

A) FECHA LÍMITE DE PRESENTACIÓN.- Fecha límite de presentación: Quince días (15 días) naturales contados desde el día siguiente a la publicación del anuncio de licitación en el "Boletín Oficial" de la provincia de Toledo.

B) DOCUMENTACION A PRESENTAR: La especificada en la cláusula 16 correspondiente del pliego de cláusulas administrativas particulares en tres sobres (A, B y C), que se subtitularán:

- Sobre A: "Capacidad para Contratar".

- Sobre B: "Referencias Técnicas".

- Sobre C: "Proposición Económica".

C) Lugar de presentación: Las proposiciones deberán presentarse en el Registro General del Ayuntamiento de Illescas, sito en la plaza del Mercado, número 14 de la destacada localidad, (C.P. 45200), de lunes a viernes, en horario de 9:00 a 14:00 horas, por los medios previstos en la Ley 30/1992, según Pliego de Cláusulas Económico Administrativas.



10.- APERTURA DE OFERTAS.- El tercer día hábil siguiente al de la finalización del plazo de presentación de proposiciones. Se celebrará en la Sala de Juntas del Ayuntamiento de Illescas, sito en la plaza del Mercado, número 14, a las 13:00 horas. Las convocatorias de los siguientes actos públicos se publicarán en el perfil del contratante.

11.- GASTOS DE ANUNCIOS.- A cargo del adjudicatario.

12.- PERFIL DEL CONTRATANTE.- www.illescas.es

Illescas 15 de julio de 2014.-El Alcalde, Fernando Javier Cabanes Ordejón.

N.º I.-6517