

VALORACIÓN MEMORIA TÉCNICA Y CATA LECHE UHT (LOTES 1,2 Y 3)

En virtud de la decisión acordada en Mesa de Contratación celebrada el pasado 12 de enero de 2023, se me encarga, en calidad de Técnico de Operaciones de Hostelería de CANTUR, S.A., la valoración de las memorias técnicas elaboradas por las tres empresas licitadoras presentadas al Contrato de Suministros de Leche UHT para los establecimientos de CANTUR, S.A.:

- CASA PEPE VIGO, S.L. (lotes 1, 2 y 3)
- VICERCAN S.L. (lote 1)
- EL BUEN PASTOR S.L. (lotes 1,2 y 3)

1.- CASA PEPE VIGO, S.L.

En la mesa de contratación de fecha 12 de enero y atrás la apertura de los sobres A y B, se requiere al licitador vía mail el envío de la documentación del sobre B en formato digital, tal y como se indica en los pliegos.

“Toda la documentación necesaria para realizar la valoración de la licitación (Sobre B) según los criterios de adjudicación, se deberá incluir en el sobre correspondiente en soporte papel y digitalizado en castellano EN FORMATO PDF.”

La información fue remitida vía correo electrónico el día 12 de enero de 2023 a las 16:44.

Analizadas ambas documentaciones, formato físico y digital y comparando las mismas, se observa lo siguiente:

1.- Ambas documentaciones nos son coincidentes.

.- La portada enviada vía mail relativa al lote 1, incluye, a diferencia de la presentada en formato papel:

Punto A: Criterios de adjudicación, más concretamente CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA, Criterios de sostenibilidad ambiental.

Punto B-2: CALIDAD E LOS PRODUCTOS, declaración de compromiso de presentación de ofertas.

.- En dicho mail, se incluye:

A.- DECLARACIÓN RESPONSABLE RELATIVA LA PROMOCION Y RECICLADO DE PRODUCTOS Y USO DE ENVASES REUTILIZABLES, dirigida al CENTRO PRINCIPE FELIPE DE LA DIPUTACION DE PONTEVEDRA.

B: Certificado de reciclabilidad de los productos, detallando que la misma es del 100%.

Teniendo en cuenta que se trata de un criterio evaluable de forma automática, que otorgaría a CASA PEPE VIGO, S.L. la máxima puntuación en este criterio, es decir 10 puntos., tal y como se refleja en la página 13 del Pliego de Condiciones Particulares, no se puede valorar la propuesta presentada en el sobre B, lo que se eleva a la Mesa de Contratación para su consideración, que tenga a bien valorar la exclusión o no de esta empresa licitadora.

2.- VICERCAN, S.L.

En la mesa de contratación de fecha 12 de enero y atrás la apertura de los sobres A y B, se requiere al licitador vía mail el envío de la documentación del sobre B en formato digital, tal y como se indica en los pliegos.

“Toda la documentación necesaria para realizar la valoración de la licitación (Sobre B) según los criterios de adjudicación, se deberá incluir en el sobre correspondiente en soporte papel y digitalizado en castellano EN FORMATO PDF.”

La información fue remitida vía correo electrónico el día 17 de enero de 2023 a las 11:57.

Analizadas ambas documentaciones, formato físico y digital y comparando las mismas, se observa lo siguiente:

.- En la enviada inicialmente en formato papel no se aporta memoria técnica, la cual se aporta posteriormente en el correo electrónico en el que se remite la documentación de subsanación. Teniendo en cuenta que en la página 14 del Pliego de Prescripciones Particulares se establece de forma literal que **“será motivo de exclusión del procedimiento, el no aportar memoria técnica”**, lo que se informa a la Mesa de Contratación para su toma en consideración.

3.- EL BUEN PASTOR, S.L.

Analizadas las memorias técnicas elaboradas por **EL BUEN PASTOR S.L.**, para cada uno de los lotes ofertados, observo los siguiente en relación a cada uno de los puntos exigidos en el Pliego de Condiciones Particulares:

- **Descripción General de la Prestación del Suministro.**
Se especifica de forma clara, el proceso de almacenamiento, envasado y logística.
- **Medios Materiales y Humanos.**
Para la gestión Administrativa de los pedidos dispone de 2 trabajadores y para el reparto de 3 para los lotes 1 y 3. Para el reparto del Lote 2 dispone de 2 trabajadores, lo que resulta más que suficiente.
En cuanto a los medios materiales acredita disponer de 3 camiones que cuentan con sistema GPS para facilitar la gestión de las rutas.
- **Plan de Contingencia ante imprevistos en la disponibilidad del suministro y transporte.**
Se garantiza el abastecimiento del producto.
Asimismo, para cualquier eventualidad que pudiese surgir con el transporte, disponen de un vehículo acondicionado en la propia fábrica.
- **Formación específica del personal relacionada con el desempeño del Contrato.**
Todos los empleados implicados en el proceso (producción, envasado, etiquetado, transporte) han efectuado los cursos obligatorios por la Legislación actual para cada uno de los ámbitos.
- **Acta de inspección acreditando la implantación y vigencia del sistema APPCC.**
Se aporta acta 25919 del Servicio de Calidad Alimentaria.
- **Registro Sanitario que permita la comercialización de todos los productos objeto del Lote.**
Se aporta Nº RGSEAA15.00441/S.
- **Certificados de Inspección ATP para vehículos frigoríficos.**
No los aporta.
- **Fichas Técnicas de Productos.**
Se aportan fichas de todos los productos objeto del contrato.

Ante todo lo expuesto anteriormente, entiendo que la puntuación de las memorias técnicas presentadas por EL BUEN PASTOR, S.L. para los lotes 1,2 y 3, en base al baremo establecido en el PCP sea de **NOTABLE (5 PUNTOS)**.

Se procede a continuación a realizar CATA de los productos del BUEN PASTOR, S.L.

Presentadas por el licitador las muestras tal y como se establece en el PCP (dos unidades de cada artículo, en formato brick de 1 litro) procedo a la cata y de la misma se concluye:

- Se considera que la calidad visual junto con la densidad del producto es adecuada. Se aprecia claramente la lágrima blanca y cero grumos, algo que denota una gran calidad en la leche.
- Se detecta a la perfección el olor característico del producto y la intensidad del mismo.
- La fase en boca nos confirma que la textura de la leche es buena y el sabor espléndido, tendiendo a dulce.
- Se ha comprobado que las características de los productos coinciden con lo aportado en las fichas técnicas.

Los productos presentados para los tres lotes son los mismos.

Una vez realizada la cata y en base a lo expuesto anteriormente, la valoración es de **NOTABLE (5 PUNTOS)**. Dicha puntuación se debe a que la calidad de los productos se ajusta a lo exigido en el PPTT aportando mejoras a lo exigido en los mismos.

Una vez realizadas ambas valoraciones, se determina que la puntuación total para cada lote será de 10 PUNTOS.

En Santander a 25 de Enero de 2023

Santiago Fior Sierra



Técnico de Operaciones de Hostelería