



ACTA II DE LA MESA DE CONTRATACIÓN

EXPEDIENTE SAS_BAR_2024_PA_39

SERVICIO DE HOSTELERÍA CON DESTINO AL CENTRO SANITARIO “BAJO CINCA” DE FRAGA, ADSCRITO AL SECTOR DE BARBASTRO, PERTENECIENTE AL SERVICIO ARAGONÉS DE SALUD

Fecha y hora de celebración

10 de junio de 2024 a las 09:00:00

Lugar de celebración

Hospital de Barbastro

Asistentes

PRESIDENTE

- José Antonio Riba Bruballa, Director de Gestión y Servicios Generales.

SECRETARIA

- Gema León Latre, Grupo Técnico de la Función Administrativa

VOCALES

- Andrés Crevillén Mújica, Letrado del Gobierno de Aragón

- Héctor Melero García, Adjunto a la Interventora Delegada

- Ana Cardiel González, Jefe del Servicio de Gestión Económico – Administrativa del Hospital de Barbastro

Los miembros de la Mesa que asisten por videoconferencia son Andrés Crevillén Mújica y Héctor Melero García. La Directora de Enfermería, Ana María Martínez Royo no asiste por compromiso ineludible. El resto de los miembros asisten de forma presencial. La Mesa de Contratación está válidamente constituida, según artículo 17, punto 2 de la ley 40/2015 de 1 de octubre del Régimen Jurídico del Sector Público.

Previamente al inicio de la sesión, que es pública, todos los miembros de la Mesa manifiestan que no concurren en ningún conflicto de interés que pueda comprometer su imparcialidad e independencia durante el procedimiento, y se comprometen a poner en conocimiento, del órgano de contratación, de forma inmediata, cualquier potencial conflicto de intereses que pueda producirse durante el desarrollo del procedimiento de adjudicación, de conformidad con el artículo 103 de la Ley 11/2023, de 30 de marzo, de uso estratégico de la contratación pública de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Orden del día

- 1.- Aprobación de Acta I del expediente SAS_BAR_2024_PA_39 - Contratación del servicio de hostelería con destino al Centro Sanitario Bajo Cinca de Fraga, adscrito al Sector de Barbastro, perteneciente al Servicio Aragonés de Salud.
- 2.- Valoración criterios basados en juicios de valor: SAS_BAR_2024_PA_39 - Contratación del servicio de hostelería con destino al Centro Sanitario Bajo Cinca de Fraga, adscrito al Sector de Barbastro, perteneciente al Servicio Aragonés de Salud.
- 3.- Apertura criterios evaluables automáticamente: SAS_BAR_2024_PA_39 - Contratación del servicio de hostelería con destino al Centro Sanitario Bajo Cinca de Fraga, adscrito al Sector de Barbastro, perteneciente al Servicio Aragonés de Salud.
- 4.- Valoración criterios evaluables automáticamente: SAS_BAR_2024_PA_39 - Contratación del servicio de hostelería con destino al Centro Sanitario Bajo Cinca de Fraga, adscrito al Sector de Barbastro, perteneciente al Servicio Aragonés de Salud.
- 5.- Propuesta adjudicación: SAS_BAR_2024_PA_39 - Contratación del servicio de hostelería con destino al Centro Sanitario Bajo Cinca de Fraga, adscrito al Sector de Barbastro, perteneciente al Servicio Aragonés de Salud.

Orden del día

1.- Aprobación de Acta I del expediente SAS_BAR_2024_PA_39 - Contratación del servicio de hostelería con destino al Centro Sanitario Bajo Cinca de Fraga, adscrito al Sector de Barbastro, perteneciente al Servicio Aragonés de Salud.

La Mesa acuerda por unanimidad la aprobación del Acta I del expediente SAS_BAR_2024_PA_39, correspondiente a la sesión celebrada el día 27 de Mayo de 2024.



2.-Valoración criterios basados en juicios de valor: SAS_BAR_2024_PA_39 - Contratación del servicio de hostelería con destino al Centro Sanitario Bajo Cinca de Fraga, adscrito al Sector de Barbastro, perteneciente al Servicio Aragonés de Salud.

En primer lugar, se presenta a la Mesa de Contratación el informe técnico realizado de acuerdo a los criterios del Anexo X del PCAP por el Comité de Expertos, cuyos miembros son:

- Clara Palacín Ariño, Dietista del Hospital de Barbastro
- Noelia Pérez Rueda, Responsable de Enfermería Centro Sanitario Bajo Cinca de Fraga
- Ana Puyal Melé, Supervisora de recursos materiales del Hospital Barbastro

La Mesa asume como propias las puntuaciones otorgadas en el informe técnico, así como las motivaciones que sustentan dichas puntuaciones. El citado informe se adjunta a la presente Acta formando parte inseparable de la misma.

En este momento se inicia la sesión pública, que se celebra por videoconferencia y a la que es posible asistir mediante el enlace publicado en la Plataforma de Contratación del Sector Público. Se conecta a la reunión un representante de la empresa Aramark Servicios de Catering SLU:

-Erika SIERRA GONZÁLEZ con DNI nº 46940209S.

El Presidente da lectura a las puntuaciones otorgadas a la única empresa licitadora. Las puntuaciones son las siguientes:

NIF: B60359726 Aramark Servicios de Catering SLU:

-Criterio 1.- Organización y gestión del servicio

Puntuación: 20

-Criterio 2.-Variedad en el menú

Puntuación: 10

-Criterio 3.- Fomento de alimentación sostenible y adopción de medidas contra el desperdicio alimentario

Puntuación: 8

- Total Puntuación criterios basados en juicios de valor: 38 puntos

3.- Apertura criterios evaluables automáticamente: SAS_BAR_2024_PA_39 - Contratación del servicio de hostelería con destino al Centro Sanitario Bajo Cinca de Fraga, adscrito al Sector de Barbastro, perteneciente al Servicio Aragonés de Salud.

La Secretaria de la Mesa procede a la apertura del Sobre C, “Criterios de Adjudicación objetivos sujetos a evaluación posterior” de la única empresa admitida en el procedimiento, Aramark Servicios de Catering SLU.

A partir de este momento la documentación del Sobre C está disponible para la consulta de todos los miembros de la Mesa.

Se comprueba que la oferta económica por precios unitarios presentada por Aramark Servicios de Catering SLU., es correcta, que ningún importe supera el precio máximo unitario de licitación, y que el importe total de licitación ofertado es inferior al presupuesto base de licitación del PCAP.

La oferta económica de Aramark Servicios de Catering SLU (NIF B60359726) es:

Descripción	Cantidad estimada	Precio unitario máximo de licitación (IVA excluido)	Precio unitario ofertado (IVA excluido)	Tipo impositivo IVA 10%	Importe total Ofertado sin IVA	Importe total ofertado con IVA
Menús diarios estimados	4.500	25,70 €	25,69 €	2,57 €	115.605,00 €	127.170,00 €
Desglose menú:						
Desayuno		2,45 €	2,44 €	0,24 €	10.980,00 €	12.060,00 €
Comida		11,56 €	11,56 €	1,16 €	52.020,00 €	57.240,00 €
Merienda		1,84 €	1,84 €	0,18 €	8.280,00 €	9.090,00 €
Cena		9,85 €	9,85 €	0,99 €	44.325,00 €	48.780,00 €
Comidas estimadas del Personal de Guardia de Atención Continuada	1.120	10,65 €	10,65 €	1,07 €	11.928,00 €	13.126,40 €



Cenas estimadas del Personal de Guardia de Atención Continuada	2.420	9,15 €	9,15 €	0,92 €	22.143,00 €	24.369,40 €
Total anual					149.676,00 €	164.665,80 €
Total contrato (2 años)					299.352,00 €	329.331,60 €

4.- Valoración criterios evaluables automáticamente: SAS_BAR_2024_PA_39 - Contratación del servicio de hostelería con destino al Centro Sanitario Bajo Cinca de Fraga, adscrito al Sector de Barbastro, perteneciente al Servicio Aragonés de Salud.

La Mesa de Contratación ha valorado la proposición de la única empresa licitadora, Aramark Servicios de Catering SLU., de acuerdo con los criterios del Anexo XI del PCAP, Criterios de adjudicación objetivos sujetos a evaluación posterior, de la siguiente manera:

NIF: B60359726 Aramark Servicios de Catering SLU

- Criterio Precio

Puntuación: 0,14

Total puntuación criterios objetivos: 0,14 puntos

5.- Propuesta adjudicación: SAS_BAR_2024_PA_39 - Contratación del servicio de hostelería con destino al Centro Sanitario Bajo Cinca de Fraga, adscrito al Sector de Barbastro, perteneciente al Servicio Aragonés de Salud.

La Mesa de Contratación acuerda efectuar al Órgano de Contratación PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN del expediente SAS_BAR_2024_PA_39, Contratación del servicio de hostelería con destino al Centro Sanitario Bajo Cinca de Fraga, adscrito al Sector de Barbastro, perteneciente al Servicio Aragonés de Salud, a la empresa ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SLU, de acuerdo con las puntuaciones obtenidas en las diferentes fases:

- Total criterios subjetivos: 38
- Total criterios objetivos: 0,14
- **Total Puntuación: 38,14**

También se acuerda remitir el Acta con los acuerdos adoptados a todos los miembros de la Mesa, concediéndose un plazo de 24 horas a efectos de su revisión, quedando aprobada la misma transcurrido dicho plazo.

Y, sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las nueve horas y veinticinco minutos en el lugar y fecha al principio señalado, de lo que como Secretaria doy fe.

LA SECRETARIA
Gema León Latre

Vº Bº DEL PRESIDENTE
José Antonio Riba Bruballa



INFORME TÉCNICO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE HOSTELERIA CON DESTINO AL CENTRO SANITARIO "BAJO CINCA" DE FRAGA, ADSCRITO AL SECTOR DE BARBASTRO, PERTENECIENTE AL SERVICIO ARAGONÉS DE SALUD

EXPEDIENTE SAS_BAR_2024_PA_39

Revisada la documentación aportada por la empresa Aramark Servicios de Catering S.L.U. y comprobando que cumple con los requisitos mínimos que figuran en el Pliego de Prescripciones Técnicas se procede a valorar los criterios de adjudicación que se contemplan en el Anexo X, del Pliego de Cláusula Administrativas "Criterios de Adjudicación sujetos a juicio de valor", Sobre B.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN SUJETOS A JUICIO DE VALOR

1. CRITERIO 1 : Organización y gestión del servicio.

Se valorará la presentación de una memoria explicativa en la que figuren la organización que se pretende aplicar al servicio, especialmente los protocolos de trabajo aplicables para ejecutar las labores de cocina y limpieza. Igualmente se valorarán los medios de los que dispone el licitador para atención de imprevistos, que garanticen una adecuada prestación del servicio.

En cuanto a la organización y gestión del servicio que nos propone la empresa Aramark Servicios de Catering S.L.U. se adapta al PPT en todos sus términos y su oferta es adecuada.

Puntuación otorgada..... 20 puntos

2. CRITERIO 2 : Variedad en el menú.

Se valorará la composición nutricional de los menús y variedad en el menú.

Presenta rotación estacional de menús. Rotación de menús cada 2 semanas y menú especial en Navidad.

Presenta menús para todo tipo de dietas. En algunos menús semanales falta pescado y se observa poca oferta de verduras.

Puntuación otorgada..... 10 puntos



3. CRITERIO 3: Fomento de alimentación sostenible y adopción de medidas contra el desperdicio alimentario.

Se valorará la presentación de un protocolo con medidas acerca del cálculo adecuado de las cantidades, aprovechamiento de productos, planificación de menús semanales, almacenamiento adecuado de los alimentos, control de fecha de caducidad y fecha de consumo preferente, la correcta congelación de los alimentos, etc.

Adjunta documento explicativo de la realización de las acciones para evitar el desperdicio alimentario.

Certificación para la ISO 14001.

Fomentan las elaboraciones a demanda para evitar mermas.

Puntuación otorgada..... 8 puntos

TOTAL PUNTUACION..... 38 PUNTOS

Barbastro a 3 de Junio de 2024

Fdo: Ana Puyal Melé

Fdo: Noelia Pérez Rueda

Fdo: Clara Palacín Ariño