

ACTA DE CONSTITUCION DE LA MESA Y APERTURA DE LOS SOBRES “A” PARA LA CONTRATACION DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA Y COMEDOR DEL CENTRO MUNICIPAL DE PERSONAS MAYORES (Expte nº 372/2024)

Reunidos en la Sala de Prensa, el día 9 de julio de 2024, a las 13:45 horas, se constituye la Mesa de Contratación para la adjudicación mediante procedimiento abierto, del contrato de EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA Y COMEDOR DEL CENTRO MUNICIPAL DE PERSONAS MAYORES (Expte nº 372/2024), y que de acuerdo con cláusula décima del pliego de cláusulas administrativas particulares que rige esta contratación, está formada por D. Pablo Escribano Martínez, Concejal Delegado, que actuará como Presidente, D^a Sara Anciso Vidal, Secretaria General de la Corporación, que actuará como vocal, D. David Álvarez Solana, Interventora General de la Corporación, que actuará como vocal, D^a Olga González Ortega, AEDL, que actuará como vocal y D^a Milagros Del Rio Ruiz, Administrativo de Secretaría General, que actúa como Secretaria de la Mesa.

Abierto el periodo de presentación de proposiciones mediante anuncio publicado la Plataforma de Contratación del Sector Público de fecha 11 de junio de 2024 en ejecución de lo acordado mediante Resolución de Alcaldía nº 827 de fecha 11 de junio de 2024 y una vez concluido el plazo para la presentación de ofertas, la Mesa de Contratación se constituye el en día y lugar indicado en el encabezamiento.

Se procede a la apertura de los sobres de la única empresa presentada en este procedimiento de licitación: Restauración Gastronómica C&C 2016 SLU.

Se procede a la calificación previa de los documentos presentados en los sobres «A» que hacen referencia a la documentación administrativa y Aspectos a Valorar, aportando la licitante, declaración responsable conforme al modelo propuesto en el Pliego. La Mesa acuerda admitida la propuesta presentada, una vez comprobado que se ajusta y cumple con los requerimientos establecidos en el pliego de cláusulas administrativas particulares que rige esta contratación.

A continuación, tiene lugar la lectura del documento que contiene una memoria descriptiva de otros aspectos a valorar, incluyendo:

1 Renovación de Menaje:

Para asegurar una experiencia de calidad y comodidad a los usuarios del restaurante, proponemos una renovación completa del menaje, incluyendo:

- Vajilla: Incorporación de platos, tazas, vasos y cubiertos ergonómicos y de materiales ligeros y resistentes, adecuados para personas mayores.
- Utensilios de Cocina: Renovación de ollas, sartenes, y utensilios de cocina, asegurando su funcionalidad y facilidad de uso.

2. Promociones y Campaña:

- Semana Temática Mensual. Cada mes se dedicará una semana a una temática gastronómica específica, ofreciendo menús especiales y actividades relacionadas. Por ejemplo, semana mediterránea, semana de cocina tradicional aragonesa, etc.
- Descuentos y Ofertas: Implementación de descuentos especiales para cumpleaños, aniversarios, y otros eventos significativos para los usuarios.



- Actividades Lúdico-Gastronómicas: Organización de talleres de cocina, catas de productos locales y sesiones de maridaje, promoviendo la interacción social y el aprendizaje

3. Comprometidos con la salud y bienestar de todos los usuarios, se ofrecerá una amplia gama de productos y menús adaptados a diversas necesidades dietéticas:

- Intolerancia al Gluten: Menús y productos certificados sin gluten, incluyendo panes, pastas, y postres.

- Intolerancia a la Lactosa: Alternativas sin lactosa, como leches vegetales y productos lácteos sin lactosa.

- Bajo en Azúcares: Opciones de postres y bebidas bajos en azúcar o sin azúcar añadido, aptos para personas con diabetes o que buscan reducir su ingesta de azúcar.

- Dietas Especiales: Menús adaptados a necesidades específicas como dietas bajas en sodio, grasas o colesterol.

4. Otras Posibles Mejoras

- Tecnología Asistida: Implementación de tablets con menús digitales accesibles y herramientas de comunicación para facilitar la elección de platos a personas con dificultades visuales o auditivas.

- Formación del Personal: Programas de formación continua para el personal en temas de atención al cliente, manipulación de alimentos

La Mesa de Contratación acuerda otorgar a la licitante una valoración total de 40 puntos, 10 puntos por cada una de las mejoras ofertas según los criterios de valoración recogidos en la cláusula novena del pliego de cláusulas administrativas particulares que rige esta contratación.

Seguidamente se efectúa la apertura del sobre que contiene la propuesta económica, la licitante presenta oferta para el periodo inicial de dos años, por importe de 54.662,72 IVA incluido, a razón de 27.331,36€ IVA incluido por anualidad. La propuesta económica presentada es ajustada al lo requerido en el pliego administrativo.

Una vez aplicados los criterios de adjudicación recogidos en la cláusula novena del pliego que rige esta contratación la puntuación obtenida por la licitante es la siguiente:

Propuesta Económica 60 puntos, Otros criterios de adjudicación 40 puntos: TOTAL: 100 puntos

Continuando con la tramitación del expediente, esta Mesa de Contratación acuerda, requerir por medios electrónicos a la licitante Restauración Gastronómica C&C 2016 SLU, para que dentro del plazo de diez días hábiles desde la fecha del envío de la comunicación, presente la documentación administrativa justificativa de:

- Que la empresa está debidamente constituida.
- Que el firmante de la proposición tiene poder bastante para formular la oferta.
- Que ostenta la solvencia económica, financiera y técnica, según lo establecido en la cláusula quinta del pliego, o en su caso certificado expedido por el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Estado, de la Comunidad Autónoma de Aragón o de la Diputación Provincial de Zaragoza, acompañada de una declaración responsable formulada por el licitador en la que se manifieste



que las circunstancias reflejadas en el certificado no han experimentado variación, acreditará a tenor de lo en él reflejado y salvo prueba en contrario,

- Que no está incurso en ninguna prohibición para contratar.
- Constitución de la garantía definitiva en cuantía del 5% del importe de adjudicación excluido el IVA., a saber 2.733,14€
- Certificados acreditativos de estar al corriente de las obligaciones tributarias y de seguridad social.
- Pólizas de Seguros requeridas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares

El Presidente da por terminada la reunión a las catorce horas y cuarenta minutos. Y para que quede constancia de lo tratado, yo, la Secretaria, redacto la presente acta, que someto a la firma del Presidente, doy fe.

En Tarazona, a fecha de firma electrónica.

EL PRESIDENTE
D. Pablo Escribano Martínez

LA SECRETARIA DE LA MESA
D^a. Milagros del Rio Ruiz

