

ACTA MESA DE CONTRATACIÓN SOBRE ARCHIVO 3

1.- DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN.

Objeto:	CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIO DE CAFETERÍA DE PÚBLICO Y PERSONAL DEL ÁREA DE SALUD DE CÁCERES.
Número:	CCS/05/01/19/PR
Lotes:	NO
Presupuesto de Licitación:	0,00 €
Plazo de recepción de solicitudes de participación.	28/03/2019 14:00 horas
Fecha apertura SOBRE-ARCHIVO 1 (Solicitud de Participación y Acreditación de Solvencia).	29/03/2019
Fecha prevista envío de invitaciones.	08/04/2019
Plazo de presentación de oferta.	09/05/2019 14:00 horas
Fecha apertura SOBRE-ARCHIVO 2 (Documentación criterios juicios de valor).	10/05/2019
Fecha apertura SOBRE-ARCHIVO 3 (Oferta económica y documentación criterios automáticos).	24/05/2019
Publicidad de la convocatoria:	Envío al DOUE: 26/02/2019 PLCSP: 28/02/2019
MESA DE CONTRATACIÓN: Presidente: Vocales:	Mónica Dávila Díaz, Directora de Régimen Económico del Área de Salud de Cáceres. Rosana Barriuso Iglesias, Jefa de Servicio de la UCA del Área de Salud de Cáceres. Ana Isabel Sanz Jaraíz, representante de Asesoría Jurídica. Antonio Salazar Villalba, representante de Intervención.
Secretaria:	Susana Duque Fanega, Grupo Auxiliar Administrativo de la Función Administrativa de la U.C.A.

2.- APERTURA Y EXAMEN DE DOCUMENTACIÓN

Fecha	24 de mayo de 2019
Lugar de Celebración del Acto.	Sala de la 4ª planta de la Gerencia del Área de Salud de Cáceres.

En el lugar y fecha indicados, a las 09:30 horas, se constituye la Mesa de Contratación formada por los componentes anteriormente citados, al objeto de proceder a la apertura del Sobre-Archivo 3 (criterios automáticos) de la/s oferta/s presentada/s en el expediente de referencia.

A la celebración de la mesa asiste Francisco Manuel Carreño Rodríguez, Jefe de Servicio de Servicios Generales, como personal cualificado que ha elaborado y firmado el Informe Técnico.

Declarado abierto el acto por la Presidenta, se comprueba el acta de la Mesa de Contratación anterior y se procede al estudio y análisis del informe emitido, en base a la documentación aportada por la/s empresa/s licitadora/s en la/s oferta/s contenida/s en el Sobre-Archivo 2 (juicios de valor), comprobando su congruencia y conformidad con respecto a lo especificado en el Cuadro Resumen de Características del PCAP y en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

3.- DETALLE DE LAS OFERTAS PRESENTADAS.

La Presidenta de la Mesa, procede a la lectura y visionado de las puntuaciones otorgadas a la/s oferta/s admitida/s como consecuencia de la aplicación de los criterios de valoración que dependen de un juicio de valor.

Los resultados obtenidos son los que se detallan a continuación:

EMPRESAS	1. Calidad Técnica de Diseño: hasta 10 puntos		2. Calidad Técnica de la Propuesta: hasta 13 puntos		3. Metodología de la propuesta: hasta 10 puntos		4. Plan de formación: hasta 5 puntos	5. Mejoras: hasta 10 puntos	PUNTUACIÓN TOTAL (hasta 48 puntos)
	1.1 Diseño espacial: hasta 5 puntos	1.2 Diseño de mobiliario: hasta 5 puntos	2.1 Contextualización del servicio: hasta 5 puntos	2.2 Funcionamiento del servicio: hasta 8 puntos	3.1 Plan de organización del servicio: hasta 5 puntos	3.2 Sistema de control y seguimiento de las ingestas de la atención continuada en ambos hospitales: hasta 5 puntos			
JOSE MARQUEZ GARCIA	0,5	1	0	0,5	0,25	0	0	0	2,25 PUNTOS
SERVICIOS HOSTELEROS 13, S.L.	5	4	3,5	6	5	4,5	5	8	41,00 PUNTOS

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA VALORACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR

La Secretaria de la Mesa procede a la apertura del Sobre-Archivo 3 correspondiente a la/s oferta/s que se han presentado en el plazo establecido, haciendo constar que el estado de los sobres es "Cerrado".

La Presidenta de la Mesa, procede a la lectura de la/s oferta/s correspondiente/s a los criterios cuya cuantificación es automática.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA VALORACIÓN ES AUTOMÁTICA

1.-Oferta económica: hasta 37 puntos

GRUPO/ARTÍCULO	PONDERACIÓN ARTÍCULO RESPECTO AL TOTAL	PRECIO DE LICITACIÓN MÁXIMO	OFERTA PRECIO JOSÉ GARCÍA MÁRQUEZ	OFERTA PRECIO SERVICIOS HOSTELEROS 13, S.L.
GRUPO Nº 1.- MENU DEL DIA				
MENÚ DEL DIA	0,1	6,5000	5,90	4,90
MENÚ DEL DÍA DE PERSONAL	0,01	5,5000	5,00	4,90
MEDIO MENÚ DEL DIA	0,03	4,7000	4,55	3,00
MEDIO MENÚ DEL DIA DE PERSONAL	0,01	4,0000	3,60	3,00
GRUPO Nº 2.- DESAYUNOS NORMALIZADO				
CAFÉ CON LECHE, 160 CC. Y TOSTADA CON MANT. Y MERMEL.	0,013	1,7000	1,50	1,60
CAFÉ CON LECHE, 160 CC. Y 3 CHURROS PEQUEÑOS	0,02	1,6000	1,50	1,60
CAFÉ CON LECHE, 160 CC. Y BOLLERIA	0,017	1,7000	1,50	1,60
GRUPO Nº 3.- CAFÉS, INFUSIONES Y LACTEOS				
CAFÉ CON LECHE O VASO DE LECHE, 160 CC	0,03	1,1000	1,00	1,00
CAFE SOLO, 50 CC.	0,008	0,9000	0,90	0,90
CAFÉ CON LECHE, 90 CC.	0,025	0,8000	0,70	0,50
CAFÉ CORTADO, 50 CC.	0,008	0,8000	0,70	0,80
DESCAFEINADO CON LECHE O SOLO, 90 CC.	0,008	1,0000	0,90	0,50
CHOCOLATE, 90 CC.	0,005	1,0000	0,90	0,50
INFUSIONES	0,006	0,8000	0,80	0,70
GRUPO Nº 4.- CHURROS Y BOLLERIA				
CHURROS (3 UNIDADES)	0,003	0,7000	0,70	0,70
PORRAS (1 UNIDAD)	0,003	0,3000	0,30	0,30
CROISANT, ENSAIMADA, SUIZO	0,003	1,0000	0,80	1,00
TOSTADA PAN DE MOLDE, CON MANTEQUILLA Y MERMELADA (UNIDAD)	0,003	0,5000	0,50	0,50

MEDIA TOSTADA PAN NORMAL, CON ACEITE. TOMATE O CON MANTEQUILLA Y MERMELEDA (UNIDAD)	0,003	0,6000	0,50	0,60
TOSTADA PAN NORMAL, CON ACEITE. TOMATE O CON MANTEQUILLA Y MERMELEDA (UNIDAD)	0,003	1,1000	1,00	1,10
OTRA BOLLERÍA (UNIDAD)	0,003	0,9000	0,90	0,90
GRUPO Nº 5.- REFRESCOS				
REFRESCOS Y TÓNICAS, O SIMILAR EMBOTELLADOS	0,025	1,1000	1,00	0,60
ZUMOS NARANJA, LIMÓN NATURALES 160 CC.	0,015	1,3000	1,00	1,00
ZUMOS EMBOTELLADOS O LATA, 125 CC.	0,01	1,1000	1,00	1,10
BATIDOS Y HORCHATAS EMBOTELLADOS, 200 CC	0,009	1,2000	1,00	0,60
AGUA MINERAL 0,33 LITROS	0,009	0,8000	0,50	0,30
AGUA MINERAL 0,33 LITROS CON GAS	0,009	0,9500	0,70	0,30
AGUA MINERAL 0,5 LITROS	0,009	0,9000	0,70	0,90
AGUA MINERAL 1,5 LITROS	0,009	1,2000	1,00	1,20
GRUPO Nº 6.- APERITIVOS / TAPAS				
OLIVAS RELLENAS	0,005	1,5000	1,00	0,05
ALMENDRAS	0,005	1,5000	1,00	0,05
PISTACHOS	0,005	1,2500	1,00	0,05
CACAHUETES	0,005	1,5000	1,00	0,05
PATATAS CHIPS	0,005	1,3000	1,00	0,05
LOMO CERDO, 30 GR.	0,005	0,3000	0,25	0,05
CHORIZO, 30 GR.	0,005	0,3000	0,25	0,05
SALCHICHON, 30 GR.	0,005	0,3000	0,25	0,05
TORTILLA ESPAÑOLA, 30 GR.	0,005	0,3000	0,25	0,05
QUESO MANCHEGO, 30 GR	0,005	0,3000	0,25	0,05
QUESO DEL PAIS, 30 GR.	0,005	0,3000	0,25	0,05
BOQUERONES FRITOS, 30 GR.	0,005	0,3000	0,25	0,05



ENSALADILLA RUSA, 30 GR.	0,005	0,3000	0,25	0,05
CALAMARES, 30 GR	0,005	0,3000	0,25	0,05
PICADILLO DE CERDO. 30 GR	0,005	0,3000	0,25	0,05
GRUPO N° 7.- BOCADILLOS				
JAMÓN SERRANO Y QUESO (60 GR. Y 60 GR.)	0,007	2,8000	2,70	2,70
JAMÓN SERRANO (60 GR.)	0,007	2,4000	2,30	2,40
JAMÓN YORK (60 GR.)	0,007	1,3000	1,25	0,40
CHORIZO (60 GR.)	0,007	1,3000	1,25	1,00
LOMO DE CERDO (60 GR.)	0,007	2,1000	2,00	2,10
TORTILLA FRANCESA (2 HUEVOS)	0,007	1,7000	1,50	1,60
TORTILLA ESPAÑOLA	0,007	1,7000	1,50	1,70
CALAMARES (100 GR.)	0,007	2,5000	2,40	2,40
QUESO MANCHEGO	0,007	2,5000	2,30	2,30
ATÚN (60 GR.)	0,007	2,5000	2,30	0,50
HAMBURGUESA	0,007	3,5000	3,30	3,40
PEPITO DE TERNERA	0,007	3,1000	3,00	2,80
GRUPO N° 8.- MONTADOS				
CHORIZO (40 GR.)	0,005	0,8000	0,75	0,10
ATÚN (30 GR.)	0,005	0,8000	0,75	0,10
MONTADO DE LOMO (30 GR.)	0,005	0,8000	0,75	0,40
JAMON SERRANO (80 GR.)	0,005	0,8000	0,75	0,40
1/2 TORTILLA ESPAÑOLA	0,005	0,8000	0,75	0,60
1/2 BACON	0,005	0,8000	0,75	0,40
1/2 QUESO MANCHEGO	0,005	0,8000	0,75	0,40
1/2 CHORIZO CON QUESO	0,005	0,8000	0,75	0,40
1/2 BACON CON QUESO	0,005	0,8000	0,75	0,40



I/2 LOMO CON QUESO	0,005	0,8000	0,75	0,40
GRUPO Nº 9.- RACIONES				
JAMÓN SERRANO, 200 GR.	0,009	2,4000	2,30	1,90
PICADILLO DE CERDO, 200 GR.	0,009	3,0000	2,30	2,50
CALAMARES A LA ROMANA, 200 GR.	0,009	3,0000	2,90	2,70
ENSALADILLA RUSA, 200 GR.	0,009	2,4000	2,30	2,00
QUESO MANCHEGO, 200 GR.	0,009	2,4000	2,30	2,00
QUESO DEL PAIS, 200 GR.	0,009	2,4000	2,30	2,00
CHORIZO, 200 GR.	0,009	2,4000	2,30	1,50
LOMO DE CERDO, 200 GR.	0,009	3,0000	2,50	1,50
PATATAS FRITAS, 200 GR	0,009	1,5000	1,30	1,00
CROQUETAS, 200 GR.	0,009	2,4000	2,00	1,50
GRUPO Nº 10.- SANDWICHES				
JAMÓN YORK, 50 GR.	0,01	1,2000	1,00	0,40
JAMÓN YORK Y QUESO, 60 GR.	0,01	1,5000	1,40	0,60
VEGETAL, 60 GR.	0,01	1,3000	1,20	0,60
VEGETAL DOBLE, 120 GR.	0,01	1,6000	1,20	1,60
QUESO DEL PAÍS, 50 GR.	0,01	1,2000	1,00	0,50
MIXTO DOBLE, 120 GR.	0,01	2,2000	2,00	2,20
MIXTO CON HUEVO	0,01	2,0000	1,90	2,00
GRUPO Nº 11.- OTRAS BEBIDAS				
CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL. CAÑA NORMAL, 160 CC.	0,01	0,9000	0,85	0,90
CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL. CAÑA DOBLE, 250 CC.	0,01	1,1000	1,00	1,10
CERVEZA 1/5	0,01	1,2000	1,10	1,10
CERVEZA 1/3	0,01	1,4000	1,20	1,40
CERVEZA SIN ALCOHOL	0,01	1,2000	1,15	1,10

GRUPO Nº 12.- PLATOS COMBINADOS				
Nº 1: FILETE TERNERA // ENSALADA MIXTA // PATATAS FRITAS	0,026	4,5000	4,40	3,50
Nº 2: CINTA DE LOMO // HUEVO FRITO // ENSALADA // PATATAS FRITAS	0,026	3,9000	3,80	3,50
Nº 3: MERLUZA A LA ROMANA // ENSALADA MIXTA // TORTILLA DE BONITO	0,014	4,9000	4,80	3,50
Nº 4: 2 HUEVOS FRITOS // BACON // PATATAS FRITAS	0,014	3,7000	3,50	3,50
Nº 5: CINTA DE LOMO // PATATAS FRITAS // RODAJAS DE TOMATE NATURAL	0,014	3,8000	3,50	3,00
Nº 6: 1/4 POLLO ASADO // PATATAS FRITAS // RODAJAS TOMATE NATURAL	0,014	4,7000	4,50	3,50
Nº 7: CHULETAS CERDO // HUEVOS FRITOS // PATATAS Y ENSALADA	0,014	5,5000	5,40	3,50
Nº 8: FILETE TERNERA // HUEVO FRITO // PATATAS FRITAS	0,014	4,4000	4,30	3,50
Nº 9: PECHUGA POLLO // PATATAS FRITAS // ENSALADA	0,014	3,8000	3,50	3,50
GRUPO Nº 13.- FRUTA				
BOL DE FRUTA CORTADA	0,015	1,5000	1,40	1,50
PIEZA DE FRUTA DE TEMPORADA	0,01	1,5000	1,00	1,00
TOTAL	1	175,10	159,45	129,85
PUNTOS OFERTA ECONÓMICA			13,86	37,00

2.- Criterios sociales de valoración automática: hasta 5 puntos

EMPRESA	OFERTA MEDIDAS EN MATERIA DE PROMOCIÓN DEL EMPLEO	PUNTOS MEDIDAS EN MATERIA DE PROMOCIÓN DEL EMPLEO (HASTA 5 PUNTOS)
JOSÉ GARCÍA MÁRQUEZ	100%	5,00
SERVICIOS HOSTELEROS 13, S.L.	100%	5,00



3.- Reducción de plazo de ejecución de obra: hasta 5 puntos

EMPRESA	OFERTA REDUCCIÓN PLAZO EJECUCIÓN OBRA	PUNTOS REDUCCIÓN PLAZO EJECUCIÓN OBRA (HASTA 5 PUNTOS)
JOSÉ GARCÍA MÁRQUEZ	30 días	5,00
SERVICIOS HOSTELEROS 13, S.L.	30 días	5,00

4.- Aportación de dispositivos de reciclaje: hasta 5 puntos

EMPRESA	OFERTA APORTACIÓN DISPOSITIVOS RECICLAJE	PUNTOS APORTACIÓN DISPOSITIVOS RECICLAJE (HASTA 5 PUNTOS)
JOSÉ GARCÍA MÁRQUEZ	16 dispositivos	5,00
SERVICIOS HOSTELEROS 13, S.L.	16 dispositivos	5,00

RESUMEN PUNTUACIÓN CRITERIOS AUTOMÁTICOS

EMPRESA	1. EVALUACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA FÓRMULA "B" (HASTA 37 PUNTOS)			2. OTROS CRITERIOS AUTOMÁTICOS (HASTA 15 PUNTOS)						TOTAL PUNTOS AUTOMÁTICOS (Hasta 52 puntos)
	PRECIO MÁX. LICITACIÓN AN IVIA	OFERTA ECONÓMICA SIN IVA	PUNTOS OFERTA ECONÓMICA FÓRMULA "B" (Hasta 37 puntos)	OFERTA MEDIDAS EN MATERIA DE PROMOCIÓN DEL EMPLEO	PUNTOS APORTADAS EN MATERIA DE PROMOCIÓN DEL EMPLEO (HASTA 5 PUNTOS)	OFERTA REDUCCIÓN PLAZO EJECUCIÓN OBRA	PUNTOS REDUCCIÓN PLAZO EJECUCIÓN OBRA (HASTA 5 PUNTOS)	OFERTA APORTACIÓN DISPOSITIVOS RECICLAJE	PUNTOS APORTACIÓN DISPOSITIVOS RECICLAJE (HASTA 5 PUNTOS)	
JOSÉ MÁRQUEZ GARCÍA	SEGÚN ANEXO "PRECIOS PRODUCTOS"	SEGÚN ANEXO "PRECIOS PRODUCTOS"	13,86	100,00	5,00	30,00	5,00	16,00	5,00	28,86
SERVICIOS HOSTELEROS 13, S.L.	SEGÚN ANEXO "PRECIOS PRODUCTOS"	SEGÚN ANEXO "PRECIOS PRODUCTOS"	37,00	100,00	5,00	30,00	5,00	16,00	5,00	52,00

A la vista de lo anterior, las puntuaciones totales obtenidas por los licitadores son las siguientes:

EMPRESA	PUNTUACIÓN TOTAL JUICIOS DE VALOR (HASTA 48 PUNTOS)	PUNTUACIÓN TOTAL CRITERIOS AUTOMÁTICOS (HASTA 52 PUNTOS)	PUNTUACIÓN TOTAL
JOSÉ GARCÍA MÁRQUEZ	2,25	28,86	31,11
SERVICIOS HOSTELEROS 13, S.L.	41,00	52,00	93,00

4.- PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN.

Por consiguiente y, en base a las puntuaciones obtenidas, la Mesa de Contratación Administrativa formula la presente **PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN** a favor de la siguiente firma comercial:

EMPRESA/S
SERVICIOS HOSTELEROS 13, S.L.

La Presidenta de la Mesa informa que la Propuesta de Adjudicación está condicionada a la comprobación y verificación de la carga y a que el tratamiento de los datos de la oferta leída en esta sesión sea correcto y no contenga errores u omisiones que pudieran afectar al procedimiento establecido en el Cuadro de Características para la obtención de las puntuaciones de las que se deriva la mencionada Propuesta, y que se requiera a la empresa propuesta como adjudicataria para que presente la documentación acreditativa.

Todos los criterios especificados en el Cuadro Resumen de Características del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y que han sido valorados, han de ser recogidos en el contrato y exigidos al adjudicatario.

Se acuerda por la Mesa exponer en la Plataforma de Contratación del Sector Público el resultado de esta sesión.

Sin más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 10:45 horas en el lugar y fecha indicados.

Cáceres, a 24 de mayo de 2019

Vº Bº
LA PRESIDENTA
Gerencia del
Área de Salud
de Cáceres
Mónica Davila Díaz
JUNTA DE EXTREMADURA

LA SECRETARIA

DUQUE FANEGA SUSANA - Firmado digitalmente por DUQUE
FANEGA SUSANA - DNI 28953478C
DNI 28953478C Fecha: 2019.05.27 13:32:16 +02'00'

Susana Duque Fanega