

ACTA DE LA SEGUNDA (2ª) SESIÓN CELEBRADA POR LA MESA DE CONTRATACIÓN DESIGNADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR DEL INSTITUTO DE EMERGENCIAS Y SEGURIDAD PÚBLICA DE ANDALUCÍA (IESPA)”

EXPEDIENTE: CONTR 2026 46600

PROCEDIMIENTO: Abierto Ordinario Sujeto a Regulación Armonizada

ORDEN DEL DÍA:

- Análisis del informe del servicio proponente acerca del contenido del sobre electrónico nº 2, documentación relativa a los criterios de adjudicación ponderables en función de juicios de valor.
- Si procede, apertura del sobre electrónico n.º 3, documentación relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante la aplicación de fórmulas. En su caso, identificación de ofertas incursas en presunción de anormalidad, clasificación de ofertas y propuesta de adjudicatario.

En la ciudad de Sevilla, a las nueve horas y treinta minutos (09:30 h) del día 9 de abril de 2026, se reúne la Mesa de Contratación designada por Resolución del Director Gerente de la Agencia con fecha 19 de marzo de 2026 para el expediente de contratación de referencia, integrada por las siguientes personas:

Presidencia:

- D^a Estrella Macías Moreno, Jefa de Servicio de Contratación de la Agencia de Seguridad y Gestión Integral de Emergencias de Andalucía.

Vocalías:

- D^a. Inmaculada Nieto Salas, Letrada del Gabinete Jurídico de la Junta de Andalucía, en representación del Gabinete Jurídico.
- D. Álvaro Navas Giménez, Interventor de la Agencia de Seguridad y Gestión Integral de Emergencias de Andalucía.
- D. Antonio Márquez López, Jefe del Servicio de Administración General y Contratación del Instituto de Emergencias y Seguridad Pública de Andalucía (IESPA)
- D. Juan Pedro Porres Benavides, técnico del Departamento de Publicaciones del IESPA



ESTRELLA MACIAS MORENO		13/04/2026 09:26:47	PÁGINA: 1 / 5
JOAQUIN CARO ROMERO			
VERIFICACIÓN	NJyGwbA836WZF5P90NdaL6Lq35xGmP	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Secretaría:

- D. Joaquín Caro Romero, Sección de Contratación de la Agencia de Seguridad y Gestión Integral de Emergencias de Andalucía.

La mesa de contratación se desarrolla mediante videoconferencia a través de sala virtual Teams en el siguiente enlace:

SALA VIRTUAL TEAMS: CONTR 2026 46600

Los asistentes constituyen la Mesa de Contratación. La Presidenta abre la sesión a la hora citada y comunica que con fecha 30 de marzo de 2026 se firmó y publicó el acta correspondiente a la primera sesión, sobre cuyo contenido todos los asistentes a la misma habían manifestado su aprobación por medios electrónicos. Teniendo todos los miembros de la Mesa conocimiento de dicha acta, no se manifiesta disconformidad alguna.

A continuación se aborda el primer punto del orden del día, consistente en el análisis del informe del Servicio proponente, de fecha 9 de abril de 2026, acerca del contenido del sobre electrónico nº 2, documentación relativa a los criterios de adjudicación ponderables en función de juicios de valor presentada por los tres licitadores admitidos: ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SL; AUSOLAN RCS SL; y ALBIE, SA.

El informe, que evalúa de manera pormenorizada el contenido de la documentación, concluye lo siguiente, sobre las memorias técnicas aportadas por cada uno de los licitadores:

“ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SL

1.- Variedad de los menús y presencia de determinados alimentos en los menús.

(...) En términos generales, la empresa cumple en este apartado más allá de las necesidades mínimas exigidas por el IESPA para su servicio de cocina y comedor. Además, se han tenido en consideración otras cuestiones que se estima que incrementan la calidad del servicio. Se considera, conforme a los criterios de evaluación, una excelente Memoria Técnica que se valora, dentro de este intervalo, con 19 puntos.

2.- Equipamiento.

(...) La propuesta de equipamiento que hace esta empresa responde plenamente a lo que demanda actualmente el servicio de cocina y comedor del IESPA, ya que puede aportar un considerable valor añadido renovando por completo el equipamiento de la línea de autoservicio y dispensadores actualmente obsoletos. Se considera, conforme a los criterios de evaluación, una propuesta excelente, y dentro de este apartado se le otorgan 15 puntos.

AUSOLAN RCS, S.L.

1.- Variedad de los menús y presencia de determinados alimentos en los menús.

(...) Como síntesis final, cabe decir que en la propuesta que hace la empresa, falta información detallada de los desayunos. Además, como elemento en la alimentación que el IESPA entiende fundamental, no queda claro

ESTRELLA MACIAS MORENO		13/04/2026 09:26:47	PÁGINA: 2 / 5
JOAQUIN CARO ROMERO			
VERIFICACIÓN	NJyGwbA836WZF5P90NdaL6Lq35xGmP	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



que el aceite a utilizar en ensaladas y otras preparaciones en crudo será siempre de oliva virgen extra y para el tipo de aceite de girasol no contemplan que tengan una proporción de ácido oleico superior al 75%, tal y como se exige en los pliegos. Los postres no cumplen con lo prescrito en los pliegos de prescripciones técnicas. En definitiva, y conforme a los criterios de evaluación, la propuesta se debe entender como una Memoria Técnica aceptable. Dentro de este apartado se le otorgan 8 puntos.

2.- Equipamiento.

(...) La propuesta de equipamiento que hace esta empresa no detalla expresamente el flujo de usuarios y obtención de alimentos desde su inicio hasta su final. Es una propuesta breve y resumida en escasamente tres páginas, aunque sí se entiende que responde a lo que, en términos generales, demanda actualmente el servicio de cocina y comedor del IESPA, ya que puede aportar valor añadido renovando el equipamiento de la línea de autoservicio y dispensadores actualmente obsoletos. Se considera, conforme a los criterios de evaluación, una propuesta excelente, dentro de este apartado se le otorgan 10 puntos.

ALBIE, SA

1.- Variedad de los menús y presencia de determinados alimentos en los menús.

(...) En términos generales, la empresa cumple en este apartado de variedad de menús y presencia de determinados alimentos en los menús, más allá de las necesidades mínimas exigidas por el IESPA para su servicio de cocina y comedor. Además, se ha tenido en consideración otras cuestiones que se estima que incrementan la calidad del servicio. Se considera, conforme a los criterios de evaluación, una excelente Memoria Técnica que se valora, dentro de este intervalo, con 19 puntos.

2.- Equipamiento.

(...) En términos generales, esta propuesta de equipamiento responde a lo que demanda actualmente el servicio de cocina y comedor del IESPA, ya que puede aportar un notable valor añadido renovando por completo el equipamiento de la línea de autoservicio y dispensadores, y equipos auxiliares obsoletos. Se considera, conforme a los criterios de evaluación, una propuesta excelente, y dentro de este apartado se le otorgan 15 puntos.

Tras el análisis de las ofertas objeto de valoración, una vez comprobado que todas ellas cumplen con las prescripciones técnicas previstas en la documentación que rige el contrato, en aplicación de los baremos establecidos, las puntuaciones obtenidas por las ofertas recibidas en plazo son las siguientes:

SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR DEL IESPA.			
CRITERIOS ADJUDICACIÓN JUICIO DE VALOR (Máx. 35 puntos)			
	Variedad de los menús y presencia de determinados alimentos en los menús. Otros aspectos centrados en la calidad del servicio (Máx. 20 puntos)	Equipamiento (Máx. 15 puntos)	Puntos
ARAMARK, SERVICIOS DE CATERING, S.L.	19	15	34
AUSOLAN RCS, S.L.	8	10	18
ALBIE, S.A.	19	15	34

ESTRELLA MACIAS MORENO		13/04/2026 09:26:47	PÁGINA: 3 / 5
JOAQUIN CARO ROMERO			
VERIFICACIÓN	NJyGwbA836WZF5P90NdaL6Lq35xGmP	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Teniendo en cuenta la puntuación total obtenida por cada una de las tres empresas admitidas a la licitación, las tres superan el umbral mínimo de puntuación necesario para continuar en el proceso selectivo, conforme establece el punto 8.C. del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares”.

La Mesa de Contratación acepta el contenido y las conclusiones del informe del Servicio Proponente que, tras la aprobación y publicación de este acta, será asimismo objeto de publicación, en su integridad, en el perfil del contratante de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 63.5 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

A continuación, conforme a lo previsto en el orden del día, la presidenta realiza la apertura del sobre electrónico n.º 3: Documentación acreditativa de los criterios de adjudicación valorados mediante la aplicación de fórmulas. El detalle de las ofertas de los tres licitadores es el siguiente:

ENTIDAD LICITADORA	OFERTA ECONÓMICA (Precios unitarios. IVA excluido)			TIEMPO DE RESPUESTA ANTE INCIDENCIAS	CERTIFICADO DE CALIDAD
	DESAYUNOS (Precio máximo: 2,27 € / Servicios anuales previstos: 19.332)	ALMUERZOS (Precio máximo: 7,25 € / Servicios anuales previstos: 29.765)	CENAS (Precio máximo: 6,66 € / Servicios anuales previstos: 17.280)		
ALBIE SA	1,48 €	6,63 €	5,65 €	Máximo de 2 horas desde la comunicación	SI
ARAMARK, SERVICIOS DE CÁTERING SL	2,01 €	6,42 €	5,89 €	Máximo de 2 horas desde la comunicación	SI
AUSOLAN RCS, SL	2,09 €	6,67 €	6,13 €	No oferta	NO

Conocidas las ofertas, se procede a la identificación de ofertas incursas en presunción de anormalidad de acuerdo con lo establecido en el apartado 8.D del PCAP. Dispone dicho apartado que, concurriendo tres licitadores, incurrirá en valores presuntamente anormales las ofertas que sean “inferiores en más de 10 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. No obstante, se excluirá para el cómputo de dicha media la oferta de cuantía más elevada cuando sea superior en más de 10 unidades porcentuales a dicha media. En cualquier caso, se considerará desproporcionada la baja superior a 25 unidades porcentuales”. La Mesa lleva a cabo los cálculos, que se realizan, tal como indica el PCAP, referidos “al importe total de la oferta, no a los precios unitarios, es decir, no se considerará una oferta como anormalmente baja en base a cualquier precio unitario o grupo de precios unitarios, sino en base al precio total de la oferta sin incluir el IVA, es decir, el resultado de multiplicar el precio unitario ofertado por el número de unidades estimadas”. El resultado es el siguiente:

ENTIDAD LICITADORA	OFERTA (Importe anual, IVA excluido)	BAJA RESPECTO A LA MEDIA DE OFERTAS (MEDIA = 333.391,99 €)	VALORES ANORMALES
ALBIE SA	323.585,31 €	-2,94 %	NO
ARAMARK, SERVICIOS DE CÁTERING SL	331.727,82 €	-0,50 %	NO
AUSOLAN RCS, SL	344.862,83 €	+3,44 %	NO

ESTRELLA MACIAS MORENO		13/04/2026 09:26:47	PÁGINA: 4 / 5
JOAQUIN CARO ROMERO			
VERIFICACIÓN	NJyGwbA836WZF5P90NdaL6Lq35xGmP	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



A partir de los resultados anteriores, la Mesa de Contratación concluye que no existen ofertas incursas en presunción de anormalidad, con lo que procede a realizar una clasificación decreciente de las ofertas a partir de la valoración de los criterios de adjudicación fijados en el PCAP. La clasificación es la siguiente:

SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR DEL INSTITUTO DE EMERGENCIAS Y SEGURIDAD PÚBLICA DE ANDALUCÍA (IESPA)							
Orden	Entidad licitadora	Proposición económica (máx. 49 puntos)	Tiempo de respuesta ante incidencias (máx. 11 puntos)	Certificado de calidad (máx 5 puntos)	Total criterios aritméticos (máx 65 puntos)	Total criterios juicio de valor (máx. 35 puntos)	PUNTUACIÓN TOTAL
1	ALBIE SA	49,00	11	5	65,00	34	99,00
2	ARAMARK, SERVICIOS DE CÁTERING SL	41,20	11	5	57,20	34	91,20
3	AUSOLAN RCS, SL	28,63	0	0	28,63	18	46,63

Del resultado de la clasificación decreciente efectuada a partir de la valoración de los criterios de adjudicación fijados en el PCAP, se concluye que la mejor oferta es la presentada por la entidad licitadora ALBIE SA, con un resultado de 99 puntos. En consecuencia, se acuerda por unanimidad elevar al órgano de contratación propuesta de adjudicación del expediente CONTR 2026 46600 “SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR DEL INSTITUTO DE EMERGENCIAS Y SEGURIDAD PÚBLICA DE ANDALUCÍA (IESPA)” a la entidad licitadora ALBIE SA, con NIF A-28861326, y requerir a dicha empresa para que aporte, a través de SIREC-Portal de licitación electrónica, la documentación previa expresada en la cláusula 10.7 del PCAP.

Sin más asuntos que tratar, a las diez horas y cuarenta y cinco minutos (10:45 h) del día 9 de abril de 2026, la Presidenta dio por finalizada la sesión. De todo ello y conforme a los artículos 81.3 y 87.3 del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, levanto acta como Secretario de la Mesa de Contratación, con el Visto Bueno de la Presidencia, en el lugar y fecha expresado.

LA PRESIDENTA DE LA MESA
Fdo: Estrella Macías Moreno

EL SECRETARIO DE LA MESA
Fdo: Joaquín Caro Romero

ESTRELLA MACIAS MORENO		13/04/2026 09:26:47	PÁGINA: 5 / 5
JOAQUIN CARO ROMERO			
VERIFICACIÓN	NJyGwbA836WZF5P90NdaL6Lq35xGmP	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	