

ACTA VALORACION DEL SOBRE "B" Oferta evaluable mediante juicio de valor

Nº de Expediente	SER-24-0365-RRLI		
Objeto	Servicios de cafetería-restaurante para el centro de umivale Activa en Quart de Poblet		
Órg. Contratación	COORDINADOR DEPTO DESARROLLO DE PERSONAS		
Unidad Promotora	RELACIONES LABORALES		
Procedimiento	Abierto	Modalidad Contrato	Servicios
Tipo Tramitación	Ordinario	Forma Adjudicación	Pluralidad de Criterios
CPV	55.300000-3	Servicios de restaurante y de suministro de comidas.	
Valor Estimado	67.080,00 €	Tipo Impuesto	IVA
Presupuesto de Licitación	33.540,00 €	Tipo Impositivo	10
Total (impuestos incluidos)	36.894,00 €		
Lotes	NO	Plazo Ejecución	12 meses
Prórroga	Sí, posibilidad de 1 prórroga de 12 meses		
Asistentes	Presidente: José Maria Martin Olivares Vocal: Vicent Sanchis Arlandis Secretaria: Núria Roma Maldonado		

Reunidos el día **20 de agosto de 2024**, telemáticamente, las personas que arriba se relacionan, Se constituye la Mesa referenciada, reunida telemáticamente, para tratar los asuntos relacionados en el Orden del día.

Los miembros de la Mesa hacen constar que, a su leal saber y entender, no tienen conflicto de intereses con respecto a los operadores que han presentado oferta en el presente procedimiento

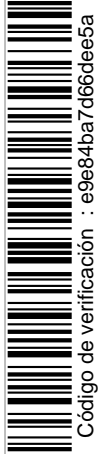
Orden del día

1.- Valoración Sobre B - criterios basados en juicios de valor

Se Expone

Una vez remitida la información por el vocal técnico de la Mesa (*se adjunta informe valoración en documento anexo*), éste ha valorado las proposiciones técnicas de acuerdo a los criterios de los pliegos, cuyo resumen se detalla a continuación:

Puntuación total sobre B - juicio valor: Hasta 50 puntos	
Licitador	Puntuación Obtenida
Tortosa Vidal, Jose Ramon	50 puntos



Código de verificación : e9e84ba7d66dee5a

Por todo ello, la Mesa de Contratación **CONCLUYE**:

Primero. - Declarar como suficiente y adecuada, para acceder a la fase de apertura del sobre C, la documentación presentada en el sobre B por las licitadoras, según valoración adjunta.

Y, sin más asuntos a tratar, se levanta la sesión.



Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://contratacion.umivale.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigo=verificacion=e9e84ba7d66dee5a>

INFORME VALORACIÓN: II. Oferta Técnica evaluable mediante juicios de valor.

Expediente Nº:	SER – 24 – 0365 - RRL SERVICIO CAFETERIA QUART DE POBLET
Objeto:	CONTRATACIÓN del Servicio de Cafetería y Restaurante en la sede de umivale Activa en Quart de Poblet (Valencia)

Ofertas recibidas:

Licitador	CIF/NIF
JOSÉ RAMÓN TORTOSA VIDAL	44855448C

Criterios a valorar en este informe:

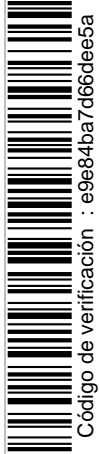
II. Criterios cualitativos			50
II.1	Menús: variedad y calidad de productos ofertados y materias primas	30	
II.2	Servicios especiales: variedad y calidad de productos ofertados y materias primas	10	
II.3	Planificación: ciclo de menús mensuales	6	
II.4	Organización general de los servicios	4	

La valoración se realizará en función de los detalles y la calidad de la información presentada por el licitador a fin de que **umivale Activa** pueda tener una visión global de los servicios ofertados por el mismo, su metodología y soluciones propuestas en cada caso.

En todo caso deberá expresarse por el licitador tanto los medios materiales como personales que destinará a la ejecución del contrato objeto de la presente licitación.

Deberá presentar, siguiendo el orden, y se valorará según la puntuación prevista en el cuadro resumen anterior, lo siguiente:

- ✓ **Menús** propuestos, variedad, calidad de los productos (*detalle de marcas, fabricante y composición de cada alimento*), guarnición, almuerzo popular.
- ✓ **Servicios especiales**, variedad, calidad de los productos (*detalle de marcas, fabricante y composición de cada alimento*).
- ✓ **Planificación**: ciclo de menús mensuales: Se valorará la variedad y rotación; con una rotación mínima de 30 días, adecuados a las estaciones de verano e invierno y para cada tipo de dieta.



Código de verificación : e9e84ba7d66dee5a

- ✓ **Organización general de los servicios:** planificación completa del servicio: horarios de elaboración de cada tarea, compras de materias primas, recogida y lavado de menaje, así como, cualquier otro elemento organizativo que asegure la buena ejecución del servicio.

Revisada la oferta presentada, **umivale Activa** otorga la siguiente puntuación:

		Puntuación máxima	José Ramón Tortosa (NIF 44855448C)
II.1	Menús: variedad y calidad de productos ofertados y materias primas	30	30

Debido al Plan de Salud que **umivale Activa** está implantando a sus trabajadores, es de vital importancia la confección diaria de menús saludables y con materias primas de primera calidad. Los productos ofertados deben ser de renombre o primeras marcas, asegurándonos la calidad de los mismos.

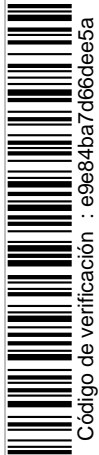


Código de verificación : e9e84ba7d66dee5a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://contratacion.umivale.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9e84ba7d66dee5a>

José Ramón Tortosa – 30 puntos

Desayunos	Listado detallado de los productos ofrecidos: bollería, tostadas, tipos de pan, lácteos (<i>semi / soja / avena / desnatada / sin lactosa / yogures...</i>), fruta de temporada, infusiones (<i>bolsa / naturales</i>)...
	Zumos naturales
Almuerzos	Composición del servicio de almuerzo detallado.
	Variedad productos (<i>bocadillos, sandwich, tostas, etc.</i>)
	Adaptación saludable: sustituir por ensalada, plato dietético o fruta.
Comidas	Menús alternos: verano/invierno
<i>Primeros platos</i>	Relación detallada del servicio: ensaladas, platos fríos, pasta, arroces, sopas y cremas, legumbres, otros de "elaboración casera", etc.
<i>Segundos platos</i>	Relación detallada del servicio: carnes (aves, ternera, cordero, cerdo, otros...), pescados, etc. Guarniciones.
<i>Postres</i>	Relación detallada del servicio: fruta natural (<i>según temporada</i>), postres lácteos y elaborados, ...
Calidades / Materias primas	Detalle Proveedores conocidos y de primeras marcas.
	Disponible la receta, ficha y composición de los platos, para verificar la calidad, aporte nutricional o alérgenos.
Mejoras	Menús especiales: vegetarianos/veganos, dietético y por prescripción médica.
	Platos combinados.
	Adaptación saludable: sustituir cualquier menú, según sugerencias de umivale Activa.
	Guarnición variada en segundos platos.
	Disposición del MENÚ del DÍA SIGUIENTE (web interna) + observaciones (intolerancias, menús especiales, etc) + opción si es PARA LLEVAR / CAFETERÍA.



		Puntuación máxima	José Ramón Tortosa (NIF 44855448C)
II.2	Servicios especiales: variedad y calidad de productos ofertados y materias primas	10	10

La “**Formación e Información**”, son una de las partes más importantes de nuestro paquete de valor. Cada trabajador que se incorpora a **umivale Activa** recibe la formación establecida en nuestro **Plan de Formación**.

La transparencia en la **Información** se recibe a través de diversas reuniones.

Todas estas reuniones se desarrollan dentro de la jornada laboral y se consideran “**Servicios Especiales**” para la Cafetería, ya que el servicio debe hacerse fuera de la misma y en horarios marcados por cada uno de los responsables de las jornadas.

Por ello, consideramos que las ofertas presentadas deben ajustarse a nuestras necesidades:

- Platos saludables.
- Variedad en las opciones.
- Calidad en materias primas.
- Elaboración casera de los menús.

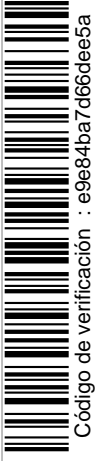


Código de verificación : e9e84ba7d66dee5a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://contratacion.umivale.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9e84ba7d66dee5a>

José Ramón Tortosa – 10 puntos

Variedad	Dossier muy completo, al que acompaña fotografías, detallando la composición de cada plato y los servicios a realizar, según la necesidad (dentro/fuera instalaciones Cafetería, de pie o sentados, etc.)
	Además de las ensaladas preparadas, se ofrece una mesa de "bufet libre" para la confección "al gusto" de ensaladas: verde, encurtidos, frutos secos, frutas deshidratadas, hortalizas, otros (atún, surimi, huevo duro, tostones pan, quesos en dados, manzana, palmitos, cebolla frita,...) y aliños varios.
	Mesas de quesos y patés, embutidos, oriental, marinera, mexicana, de arroces, caldos (invierno), gazpachos (verano), picoteo (frío y caliente), etc
	Mesa postres: fruta natural y elaborados
Calidades / Materias primas	Detalle Proveedores conocidos y de primeras marcas
	Disponible la receta, ficha y composición de los platos, para verificar la calidad, aporte nutricional o alérgenos
Mejoras	Ser innovadores: presentar algo nuevo y diferente cada vez cuidando los detalles, la presentación y elaboración casera de los platos .
	Variedad Mesas CÓCTEL: de quesos y patés, embutidos, oriental, marinera, mexicana, de arroces, caldos (invierno), gazpachos (verano), picoteo (frío y caliente), etc
	Menús especiales: posibilidad de elección/confección por la empresa



Código de verificación : e9e84ba7d66dee5a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <https://contratacion.umivale.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigo/verificacion=e9e84ba7d66dee5a>

Firmado por: NURIA ROMA MALDONADO
Cargo: Abogado/a
Fecha: 20-08-2024 14:51:13

Firmado por: VICENT SANCHIS ARLANDIS
Cargo: Coord. Servicio
Fecha: 20-08-2024 14:56:25

Firmado por: JOSE MARIA MARTIN OLIVARES
Cargo: Coord. Servicio
Fecha: 21-08-2024 09:45:54

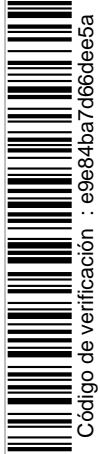
		Puntuación máxima	José Ramón Tortosa (NIF 44855448C)
II.3	Planificación: ciclo de menús mensuales	6	6

Se ha tenido en cuenta:

- Primeros: ensalada, pasta o arroz.
- Segundos: carne y pescado.
- Postre: fruta (*de temporada*), helado, postre elaborado (*casero*), lácteos, etc.
- Guarniciones en los segundos platos acorde al plato del día, pudiéndose sustituir por otra, dentro de las posibilidades de elaboración.
- Elaboración del menú siguiendo la época del año, así como los productos de temporada.

José Ramón Tortosa – 6 puntos

Menús	Menús variados y platos elaborados.
	Ciclo 5 semanas (<i>verano/invierno</i>).
	4 Primeros + 3 Segundos + Postre.
Mejoras	Detalla guarniciones.



Código de verificación : e9e84ba7d66dee5a

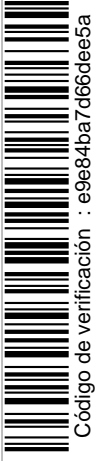
		Puntuación máxima	José Ramón Tortosa (NIF 44855448C)
II.4	Organización general de los servicios	4	4

Se ha tenido en cuenta:

- La **planificación** del servicio, según el horario de funcionamiento.
- **Organización del personal:** el personal debe ser el necesario para el correcto funcionamiento de la Cafetería, ya que al tratarse de un comedor de empresa, el personal tiene el tiempo muy limitado para los descansos (*almuerzos y comidas*), y por lo tanto, el servicio debe ser rápido y eficaz.
- La **limpieza** diaria de las instalaciones, cocina, barra, comedor y aseos.
- Seguir un **Plan de Formación de Seguridad y Salud** y la realización e información a DDPP y Tecnología de cualquier análisis bacteriológico.

José Ramón Tortosa – 4 puntos

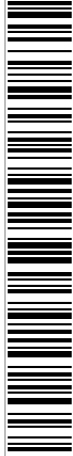
Personal	5 personas (subrogación) + Gerente, encargado de: menús, supervisión del servicio, compras, gestión RRHH, etc.
	Horario: de 08:00 a 18:00 h. (TODOS), excepto el Gerente
	Planificación del Servicio + detalle tareas asignadas + formación de cada uno/a.
Limpieza	Limpieza del local (incluidos aseos) por el personal en plantilla.
Garantía de servicio ante contingencias	Contratación personal "extra" y medios materiales (alquiler).
Mejoras	Colaboradores: asesor sanitario y nutricionista.



Código de verificación : e9e84ba7d66dee5a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección: <https://contratacion.umivale.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigo/verificacion=e9e84ba7d66dee5a>

	<p>Protocolo a seguir para la prestación del servicio: recepción y almacenamiento materias primas, en cocina, barra, sala, eventos, aseos, limpieza y desinfección de las dependencias, etc.</p>
	<p>Seguimiento del Plan de Formación de Seguridad y Salud: APPCC, análisis de puntos críticos.</p>

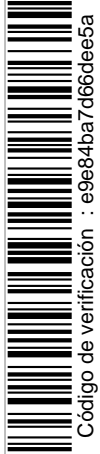


Código de verificación : e9e84ba7d66dee5a

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://contratacion.umivale.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=e9e84ba7d66dee5a>

Resumen puntuación:

		Puntuación máxima	José Ramón Tortosa (NIF 44855448C)
II. Criterios cualitativos		50	50
II.1	Menús: variedad y calidad de productos ofertados y materias primas	30	30
II.2	Servicios especiales: variedad y calidad de productos ofertados y materias primas	10	10
II.3	Planificación: ciclo de menús mensuales	6	6
II.4	Organización general de los servicios	4	4



Código de verificación : e9e84ba7d66dee5a

Conclusiones:

II. Oferta Técnica evaluable mediante juicios de valor

Una vez **realizado el estudio** de los Licitadores presentados, el **RESULTADO** para este **punto** es el siguiente:

José Ramón Tortosa
(NIF 44855448C)

50 puntos

umivale Activa - Mutua Colaboradora con la Seguridad Social Nº 3

En Valencia, a 20 de agosto de 2024.

85082439B Firmado digitalmente por
VICENT digitalmente por
85082439B
SANCHIS VICENT SANCHIS
(C:G96236443)
(C:G96236443)
443) Fecha: 2024.08.20
14:30:59 +02'00'

D. Vicent Sanchis Arlandis
Coord. Servicio RRLL



Código de verificación : e9e84ba7d66dee5a