

63842DCD492D17BB42798B2FDAC44B0



Justificante de firma de documento

Fecha de generación: 05/01/2022 08:55

Nombre del documento: Informe criterios juicio de valor

Relación de firmantes

Datos del firmante	Grafo de firma manual	Fecha de firma	Información de firma
PABLO HUERTA HERNANDEZ		04/01/2022 15:15	Firma Certificado vigente
ARANZAZU PEREZ RODRIGUEZ		04/01/2022 16:53	Firma Certificado vigente

Este documento es un justificante de firma que permite recuperar el archivo de firma digital original (el único con validez legal) introduciendo el código CSV ubicado en el margen izquierdo en la siguiente dirección: <https://sedempr.gob.es/es/sede/csv>



INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN DE CRITERIOS QUE DEPENDEN DE UN JUICIO DE
VALOR

EXP. 12/22

**Servicios de restauración, de limpieza de los espacios destinados a dicha finalidad y de
máquinas de venta automática en el Complejo de La Moncloa**

PRIMERO.- FUNDAMENTO DEL INFORME.

El presente informe se emite al amparo de lo previsto por el art. 146.2 b) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante LCSP).

SEGUNDO.- PONDERACIÓN DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

El pliego de cláusulas administrativas particulares (PCAP) de este procedimiento contempla un único criterio que depende de un juicio de valor, la organización del servicio, valorado con hasta 25 puntos y dividido en 2 aspectos:

- a) **Proyecto básico de la organización y ejecución de los trabajos y servicios**, conforme al cual pueden obtenerse hasta **15 puntos**.
- b) **Plan de ahorro y de eficiencia energética**, en base al cual pueden otorgarse hasta **10 puntos**.

De acuerdo con lo indicado en el citado PCAP en cada uno de dichos aspectos han de evaluarse las siguientes cuestiones:

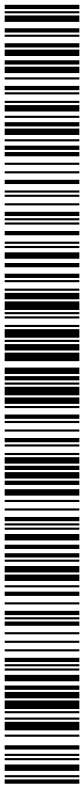
- a) Proyecto básico:

Se valorará la aportación de cuadrantes indicativos de los servicios, horarios y personal destinado en cada tarea y su mayor adecuación a una eficaz prestación del servicio así como los medios operativos y apoyo logístico que se ponga a disposición del contrato.

- b) Plan de ahorro y de eficiencia energética:

Las empresas licitadoras habrán de ser especialmente respetuosas con la protección del medioambiente, a tal fin utilizarán productos, tanto de limpieza como en la preparación, en la manipulación y en la conservación de los alimentos, que minimicen al máximo el impacto medioambiental.

A efectos de garantizar dicho extremo y de avanzar en la reducción de la huella de carbono, las empresas habrán de presentar un protocolo de ahorro energético, así como un plan de reciclado de envases y del adecuado tratamiento de residuos y un



63842DCD492D17BB427798B2FDAC44B0



documento que detalle los productos a que se hace alusión en el párrafo anterior. (Ver prescripción 7ª del PPT.)

A este respecto, se valorará el mayor detalle de la información sobre los productos, sobre todo en el etiquetado de los productos peligrosos, de manera que cualquier persona pueda identificar el producto y tomar las medidas necesarias. Asimismo, se valorará el uso de productos y materiales de bajo impacto ambiental, especialmente el envasado de recipientes hechos con materiales reciclables.

TERCERO.- LICITADORES

En el presente procedimiento han presentado oferta las siguientes empresas:

- ALIMENTACIÓN DE COLEGIOS INFANTILES, S.L.
- GRUPO NAZABAL RESTAURACIÓN, S.L.
- ILEVELMEDIA, S.L.
- MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U.
- SERUNION, S.A.U.

CUARTO.- ATRIBUCIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA PUNTUACIÓN

Examinadas las distintas ofertas se asigna y motiva la puntuación atribuida a las distintas empresas como sigue:

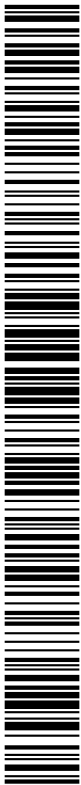
- **ALIMENTACION DE COLEGIOS INFANTILES, S.L.**

a) Proyecto básico.

La empresa presenta unos cuadros que trata de adaptar a los horarios exigidos por la Administración, pero que por error en el dimensionamiento de la estructura de personal se consideran poco adecuados al funcionamiento del servicio.

La falta de correlación entre el número mínimo de personal exigido para la atención de offices y salas de reuniones, 19 frente a los 10 propuestos por la licitadora, hace que la oferta difícilmente se ajuste a los horarios determinados por la Administración.

Existe cierta confusión en la oferta a la hora de separar el personal dedicado a la atención de los espacios de restauración y el asignado a la atención de offices y salas de reuniones. Dicha confusión se manifiesta en los siguientes aspectos, el número de trabajadores a adscribir por la empresa a la primera de dichas atenciones resulta ser de 25, incluido el encargado, frente al mínimo de 16 exigido por el PPT, sin embargo, para los offices y salas de reuniones sólo se reservan 10 de los 19 mínimos requeridos por dicho pliego; por otro lado existe una falta de correlación entre las categorías demandas y las ofertadas por la empresa, siendo la más destacable la propuesta de un solo encargado en vez de los 3 en total que expresa el PPT.



63842DCD492D17BB427798B2FDAC44B0



En base a las anteriores consideraciones, se estima que la oferta incumple lo prevenido por el PPT en cuanto al personal mínimo y a las categorías exigidas, por lo que se propone la exclusión de la licitadora del procedimiento de adjudicación.

• **GRUPO NAZABAL RESTAURACION, S.L. Puntuación total: 16,80.**

a) Proyecto básico. Puntuación máxima 15 puntos. Puntuación obtenida: 10,80.

Como cuadrantes indicativos, la empresa aporta unos gráficos detallados y claros distinguiendo entre los tipos de servicios a atender y las distintas dependencias, consignando en las diversas franjas horarias las tareas a atender por cada categoría laboral, diferenciadas en colores; que encajan con lo prevenido por el PPT.

En materia de horarios, los planteados en los cuadrantes anteriormente examinados permiten observar que se respetan los determinados por la Administración para cada atención y edificio, existiendo incluso tres categorías (Gerente, Encargado y Jefe de Cocina) que rebasan, a primera hora, en media hora el requerido.

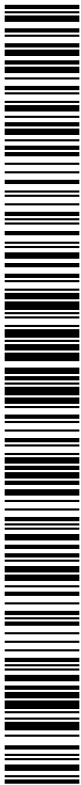
En cuanto al personal, con respecto al asignado a los espacios de restauración, según se desprende de los cuadrantes mencionados hay una mejora de 2 empleados con respecto a lo requerido por el PPT. En relación con la atención de los offices y salas de reuniones los cuadrantes prevén la dotación prevista en el pliego, distribuida adecuadamente en los horarios definidos.

En conclusión, a la vista de los cuadrantes aportados y de la dotación de personal propuesta, la oferta cumple con lo prevenido en los pliegos de la licitación en cuanto a adscripción de medios personales para atender los distintos servicios, pues aunque contiene alguna errata y es incompleta en algún aspecto, no se considera óbice suficiente para una adecuada y eficaz prestación del servicio.

En el ámbito de la organización, en la oferta están claramente reseñadas las distintas figuras que encarnan las responsabilidades de dirección dentro de la empresa, destacando entre ellas la figura del gerente. También se recogen en su organigrama los diferentes departamentos y cargos, pasando a definir el documento más adelante las distintas funciones y responsabilidades de los mismos, todos ellos acordes con las tareas a desempeñar.

En otro orden de cosas, la oferta no desenvuelve un plan de implantación y puesta en marcha del servicio, sino con referencia a las máquinas de vending y sin ajustarse a un calendario preciso, razón por la que en este aspecto se considera insuficiente.

En relación con la maquinaria, cabe reproducir aquí lo dicho con respecto a la empresa anterior con la que esta oferta comparte los modelos y buena parte de las condiciones de su servicio, así la propuesta se centra casi exclusivamente en las máquinas de vending, cuyas características se consideran adecuadas para la función a desempeñar,



63842DCD492D17BB427798B2FDAC44B0



ya que cubren una variedad de productos suficiente, incorporan diversidad de medios de pago físicos y electrónicos, y alojan envases de carácter compostable y reciclado.

Igualmente, con respecto a los productos las casi exclusivas referencias se focalizan en los productos de las máquinas de vending, contando con una línea de productos saludables, ecológicos y de comercio justo y enumerando una gran variedad de alimentos y bebidas y una serie de marcas de reconocido prestigio.

La licitadora cuenta con un Departamento de Calidad e Higiene propio, asimismo, con un extenso plan de calidad y una certificación ISO 9001: 2015, además, con un sistema de feedback que incorpora encuestas de usuarios. También tiene un plan de calidad y certificados específicos para máquinas vending. Dentro del plan de calidad antes citado se inserta el APPCC, así, en este ámbito se contemplan de forma periódica análisis bromatológicos, bacteriológicos y organolépticos y auditorías. De las medidas correctoras se habla con carácter general al abordar planes de contingencia en caso de circunstancias excepcionales. Se valora, en consecuencia, el control de la calidad como uno de los elementos destacados de la propuesta.

Para dar apoyo logístico la empresa cuenta con una cocina central externa con capacidad para más de 4.000 personas/día para ser utilizada en caso de indisponibilidad de las instalaciones del Complejo, así como de medios de transporte para trasladar los alimentos. Dicho apoyo también se manifiesta en las relaciones con otras empresas en el área de las máquinas de vending. Extremos estos también relevantes del proyecto.

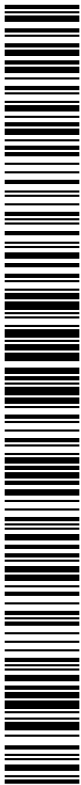
- b) Plan de ahorro y eficiencia energética. Puntuación máxima 10 puntos. Puntuación obtenida: 6,00.

Las escasas alusiones a los productos que minimicen el impacto medioambiental van referidas a una gama de productos de limpieza con etiqueta ECOLABEL, motivo por el que la oferta se considera parca en este sentido.

En materia de protocolo de ahorro energético se contemplan con detalle medidas relacionadas con cuartos de cámaras de frío y congelación; office, lavavajillas y trenes de lavado; cocinas; autoservicios y barras; algunas de ellas discriminadas por tramos horarios y, según la clase, conducentes a minimizar el consumo de luz, agua o de otros suministros, así como a optimizar las condiciones de temperatura. Lo que se tiene en cuenta de forma significativa.

El tema del plan de reciclado de envases y de tratamiento de residuos se trata en la oferta desde una óptica más bien general, priorizando los compromisos y las intenciones pero sin abordar a fondo la materia. De otra parte, se relaciona el tipo de contenedores a utilizar. Por ello se estima que la propuesta debería ahondar más en este aspecto.

Por lo que hace al etiquetado de productos peligrosos, en la oferta se contiene el compromiso de utilizar en las tareas de limpieza 6 productos de la gama FAYMAN ECOLOGIC, distinguidos con la etiqueta ecológica europea, cuyas características,



63842DCD492D17BB427798B2FDAC44B0



riesgos, tipo de aplicación y pictograma expresa a continuación. Lo que hace que la oferta sea notoria en este punto.

- **ILEVELMEDIA, S.L.**

- a) Proyecto básico.

La empresa presenta cuadrantes relativos a los distintos espacios de restauración, pero que por error en el dimensionamiento de la plantilla mínima requerida para la totalidad de los servicios, así como por la confusión entre las funciones de limpieza y atención de los offices no se consideran bien ajustados a las necesidades de la Administración. Con relación a la atención de los offices y salas de reuniones no se acompañan cuadrantes.

Por otra parte, la desconexión entre el número de trabajadores ofertados para el servicio de limpieza y atención de office y salas de reuniones y el exigido por el PPT, 10 frente a 19, y, asimismo, en relación a las categorías profesionales, se requieren empleados de las categorías de encargado, camarero/ayudante de cocina y se ofrecen sólo auxiliares de colectividades, hace poco viable el cumplimiento de los horarios exigidos por la Administración.

En este sentido, pese a coincidir el personal total el expresado en la oferta con el mínimo requerido por el PPT; como se ha anticipado, la distribución efectuada en la oferta no se ajusta a la división realizada por el pliego entre el mínimo necesario para el servicio de restauración y el mínimo preciso para el servicio de limpieza y atención de office y salas de reuniones. Así para el primero de dichos servicios el PPT exige mínimamente 16 empleados, ofertándose por la licitadora 25, mientras que para el segundo el PPT requiere 19, ofreciéndose, en cambio, por la empresa 10. Ello sin contar con la falta de correspondencia entre las categorías demandadas y las ofertadas, anunciadas antes en el caso del segundo servicio.

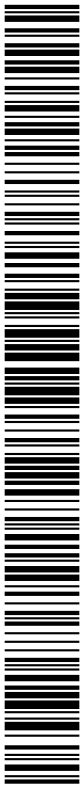
De acuerdo con lo anteriormente expresado, se considera que la oferta incumple lo prevenido por el PPT en cuanto al personal mínimo y a las categorías exigidas, por lo que se propone la exclusión de la licitadora del procedimiento de adjudicación.

- **MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U. Puntuación total: 18,70.**

- a) Proyecto básico. Puntuación máxima 15 puntos. Puntuación obtenida: 13,20.

Se valora positivamente la propuesta de horarios y distribución del personal que se asignará a la ejecución del contrato, ya que se ajusta a lo previsto en los pliegos de la licitación, permitiendo atender el servicio de restauración y el servicio de atención de office y salas de reuniones de forma eficaz.

También se valora positivamente la estructura organizativa de la empresa y su implicación en la gestión del contrato, así como la vinculación de los responsables de la misma. Cabe señalar que el Área Manager (o Coordinador) tendrá una presencia



63842DCD492D17BB42798B2FDAC44B0



mínima de 4 horas/semana en el centro, quien informará del estado del mismo a la Directora Nacional.

La oferta contiene un cronograma claro y detallado de implantación de los servicios, donde se especifican las tareas a realizar por cada departamento de la empresa, que denota un buen análisis de las tareas a realizar en esa fase inicial.

En cuanto a los alimentos, se proponen materias primas de calidad y en las máquinas de vending se proponen productos saludables, tal y como se recoge en un listado detallado y exhaustivo de los mismos.

Las máquinas de vending propuestas se consideran adecuadas para la función a desempeñar, ya que cubren una variedad de productos suficiente e incorporan medios de pago físicos y electrónicos y alojan envases de carácter compostable y reciclado.

La oferta incorpora un plan de calidad detallado y pormenorizado donde explica como implantar el sistema de autocontrol en el centro, con un protocolo de calidad y trazabilidad detallado y digitalizado.

El servicio de prevención de riesgos laborales de la empresa realizará de forma continua evaluaciones iniciales y revisiones. Además se realizarán encuestas de satisfacción a clientes.

La empresa aporta una relación amplia de empresas proveedoras y cuenta con el apoyo logístico de su propio centro de producción en Madrid (Av. América, 115) y, en caso de necesidad o contingencia, pone a disposición del Complejo de la Moncloa un centro de producción cercano (Av. Seneca, 14).

- b) Plan de ahorro y eficiencia energética. Puntuación máxima 10 puntos. Puntuación obtenida: 5,50.

En la oferta se indica que la empresa tiene como objetivo la minimización del impacto ambiental y el ahorro energético, con medidas de reciclaje, recuperación y reutilización de residuos en las instalaciones en las que desarrollará el contrato, pero son propuestas bastante genéricas.

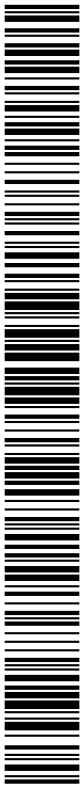
En caso necesario proponen realizar auditorías de eficiencia energética para determinar las mejoras concretas del centro.

Se valora positivamente la propuesta de gestión del excedente diario de comida.

La oferta incluye una relación gráfica detallando las instrucciones de limpieza y desinfección de las distintas zonas y superficies, así como un listado de productos de limpieza a utilizar en el centro, en el que se especifica tipo de producto y nombre comercial, pero sin ninguna referencia al etiquetado.

- **SERUNION, S.A.U. Puntuación total: 18,90.**

- a) Proyecto básico. Puntuación máxima 15 puntos. Puntuación obtenida: 10,60.



63842DCD492D17BB427798B2FDAC44B0



Se valora positivamente la descripción de funciones del personal que se destinará a la ejecución del contrato y los horarios propuestos. El número de personas asignado se considera suficiente para atender los distintos servicios contemplados en los pliegos pero la distribución propuesta del personal por tareas y espacios/edificios se considera mejorable.

La estructura organizativa de la empresa es adecuada para la gestión de este tipo de contratos y se valora positivamente la existencia de un Director Regional Centro-Sur y un Jefe de Área especializado en división de empresas e instituciones, aunque en la documentación aportada solo se especifican sus perfiles laborales y funciones genéricas, sin concretar su vinculación con el centro.

La oferta contiene un esquema genérico del plan de implantación para el inicio y arranque del servicio, pero sin concretar tareas ni plazos.

Para los menús se ofrecen productos locales, frescos, de calidad, ecológicos, saludables y sostenibles. Los menús tendrán una rotación de 12 semanas, con 5 opciones diarias de primeros platos, 5 opciones diarias de segundos platos, 32 postres variados que irán rotando y 7 tipos de pan. Para los desayunos se ofrecen numerosas variedades de cafés al gusto, leches y complementos. Asimismo, las máquinas de vending contarán con una variedad de productos suficiente y productos saludables.

Las características de las máquinas de vending se consideran adecuadas para la función a desempeñar, con diversidad de medios de pago físicos y electrónicos y con envases de carácter compostable y biodegradable.

Además se ofrecen máquinas compactadoras de residuos y un plan de digitalización del servicio que incluye, entre otros, una app donde dar a conocer a los usuarios la información completa sobre los servicios del restaurante (oferta, promociones, pedidos online, ocupación del comedor, etc.), la instalación de 3 pantallas de TV en cafeterías para anunciar la oferta gastronómica e información sobre trazabilidad y valoración nutricional, así como beepers electrónicos para avisar al usuario cuando su pedido está preparado, evitando esperas de pie.

Se valora muy positivamente la dedicación exclusiva al contrato de un técnico de calidad, con una permanencia diaria en las instalaciones de 8 a 16 horas. Se realizarán auditorías de calidad interna y a proveedores, contando con un protocolo de calidad y trazabilidad detallado y digitalizado. Se realizará control de los alimentos en general y de las máquinas de vending. La empresa cuenta con certificación AENOR en seguridad e higiene con los protocolos Covid-19 y con medidas Covid-19 específicas en la operativa vending.

La empresa realizará inspecciones y control de operaciones dentro de la prevención de riesgos laborales. También llevará a cabo controles de presencia y de absentismo del personal, así como encuestas de satisfacción a clientes.

Se otorga puntuación adicional al proponer conseguir el certificado de restaurante sostenible para el Complejo de la Moncloa, un cambio de imagen que mejore el



aspecto del comedor-autoservicio mediante elementos decorativos y que la empresa cuente con chefs de prestigio que asesoran y participan en la creación de recetas y en dietas vegetarianas y veganas.

- b) Plan de ahorro y eficiencia energética. Puntuación máxima 10 puntos. Puntuación obtenida: 8,30.

La empresa tiene como objetivo minimizar la generación de residuos y ha desarrollado e implantado lo que denomina "Plan desperdicio cero" que incluye tanto un plan de reciclado como medidas para luchar contra el desperdicio alimentario.

En la comida para llevar se utilizarán envases de materiales compostables y biodegradables, aportando una tabla detallada con el tipo de envases a utilizar. Los envases de plástico de los productos de limpieza serán reciclables.

Se aporta un protocolo de ahorro energético genérico, no pormenorizado para las instalaciones en las que se desarrollará el contrato, aunque a lo largo de la documentación aportada se muestra preocupación por la huella de carbono y se especifica que utilizarán vehículos sostenibles de gas natural comprimido en la distribución de los productos de vending.

La oferta cuenta con un plan de limpieza y productos donde detalla la estrategia de sostenibilidad en este aspecto., indicando que disponen de una amplia gama de productos de limpieza con ECO etiqueta europea.

QUINTO.- RESUMEN DE PUNTUACIONES Y CONCLUSIONES

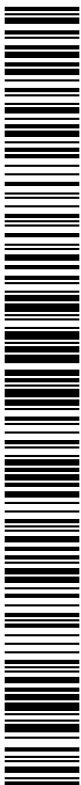
RESUMEN DE PUNTUACIONES (ordenadas de mayor a menor):

EMPRESA	PROYECTO BÁSICO	PLAN DE AHORRO Y DE EE	PUNTUACIÓN TOTAL
SERUNION, S.A.U.	10,60	8,30	18,90
MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.U.	13,20	5,50	18,70
GRUPO NAZABAL RESTAURACION, S.L.	10,80	6,00	16,80
ALIMENTACION DE COLEGIOS INFANTILES, S.L.			
ILEVELMEDIA, S.L.			

CONCLUSIONES:

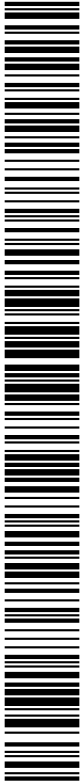
Analizada la documentación aportada por las empresas licitadoras y vistas las puntuaciones otorgadas a las mismas en cada uno de los aspectos objeto de valoración, se concluye que la empresa que obtiene la mayor puntuación en el único criterio que depende de un juicio de valor (LA ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO) es SERUNION, S.A.U. (18,90 puntos), seguida de MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.U. (18,70 puntos).

Por su parte, se propone la exclusión del procedimiento de adjudicación de ALIMENTACION DE COLEGIOS INFANTILES, S.L e ILEVELMEDIA, S.L. por incumplimiento de sus



63842DCD492D17BB42798B2FDAC44B0





63842DCD492D17BB427798B2FDAC44B0



respectivas ofertas de lo prevenido por el PPT en cuanto al personal mínimo y a las categorías exigidas.

Madrid, a la fecha de firma

LA JEFA DE ÁREA DE ARQUITECTURA

EL JEFE DE SERVICIO DE GESTIÓN DE PATRIMONIO PG

Aránzazu Pérez Rodríguez

Pablo Huerta Hernández