

**Informe de los criterios
cualitativos (técnico) y de los
criterios de exclusión del
expediente BAC 205/2023
denominado "Servicio de Cafetería
Comedor del ACC Barcelona"**

INFORME TÉCNICO DEL EXPEDIENTE BAC 205/2023 "Servicio de Cafetería Comedor del ACC Barcelona"

ÍNDICE

1. ANTECEDENTES.....	3
2. RELACIÓN DE OFERTAS PRESENTADAS	4
3. CRITERIOS DE EXCLUSIÓN.....	5
4. CRITERIOS CUALITATIVOS.....	6
5. ANÁLISIS Y VALORACIÓN DE LAS OFERTAS PRESENTADAS.....	8
6. RELACIÓN DE OFERTAS POR ORDEN DE PUNTUACIÓN OBTENIDA	15

INFORME TÉCNICO DEL EXPEDIENTE BAC 205/2023 "Servicio de Cafetería Comedor del ACC Barcelona"

1. ANTECEDENTES

El objeto de este Informe Técnico es el análisis de la Documentación Técnica y de los criterios de exclusión de las ofertas presentadas para la Contratación del siguiente expediente:

Nº DE EXPEDIENTE: BAC 205/2023

TÍTULO: Servicio de Cafetería Comedor del ACC Barcelona

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN: 645.690,60 €

PLAZO DE EJECUCIÓN: 1 AÑOS

MÍNIMO DE CALIDAD TÉCNICA EXIGIDO: 60.00

PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN: Abierto

INFORME TÉCNICO DEL EXPEDIENTE BAC 205/2023 "Servicio de Cafetería Comedor del ACC Barcelona"

2. RELACIÓN DE OFERTAS PRESENTADAS

- 1) EUREST COLECTIVIDADES SL**
- 2) SERVEI D'APATS SL**

INFORME TÉCNICO DEL EXPEDIENTE BAC 205/2023 "Servicio de Cafetería Comedor del ACC Barcelona"

3. CRITERIOS DE EXCLUSIÓN

Se indican los criterios de exclusión y se comprueba su cumplimiento.

EUREST COLECTIVIDADES SL

Descripción del Criterio de Exclusión	¿Cumple?
Las empresas deberán comprometerse a disponer antes del inicio del contrato, en un radio máximo de 25 Km del Centro, de una Cocina de Apoyo para resolver posibles contingencias	Sí
Las empresas deberán disponer del certificado AMED, (Alimentación Mediterránea) expedido por el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, y que dicho certificado esté en vigor. También se podrá acreditar este criterio mediante de la presentación de otra certificación similar emitida a nivel autonómico o nacional.	Sí

SERVEI D'APATS SL

Descripción del Criterio de Exclusión	¿Cumple?
Las empresas deberán comprometerse a disponer antes del inicio del contrato, en un radio máximo de 25 Km del Centro, de una Cocina de Apoyo para resolver posibles contingencias	Sí
Las empresas deberán disponer del certificado AMED, (Alimentación Mediterránea) expedido por el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, y que dicho certificado esté en vigor. También se podrá acreditar este criterio mediante de la presentación de otra certificación similar emitida a nivel autonómico o nacional.	Sí

INFORME TÉCNICO DEL EXPEDIENTE BAC 205/2023 "Servicio de Cafetería Comedor del ACC Barcelona"**4. CRITERIOS CUALITATIVOS**

Los criterios de evaluación técnica de las ofertas se encuentran recogidos el Pliego de Cláusulas Particulares del expediente.

La valoración de la calidad técnica total (VT) será la resultante de la suma de las puntuaciones obtenidas por la aplicación de los siguientes criterios, redondeadas al segundo decimal.

Para la evaluación técnica de este expediente se tendrán en cuenta los criterios y subcriterios técnicos que se indican a continuación:

	CRITERIOS TÉCNICOS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN MÍNIMA REQUERIDA
1	Grado de detalle de presentación de la oferta	15.00	-
2	Sistema de organización del servicio	15.00	-
2.1	Organización servicio de cafetería	5.00	-
2.2	Organización servicio comedor	5.00	-
2.3	Número y horario de recursos asignados a cafetería/comedor	5.00	-
3	Control de calidad del servicio Procedimientos propuestos para el control de la calidad del servicio (revisiones diarias, limpieza, control de incidencias,...)	15.00	-
4	Programa de mantenimiento de los equipos e instalaciones asociados a la cafetería (limpieza, mantenimiento de maquinaria,...)	10.00	-
4.1	Presentación de un plan de mantenimiento de los equipos	5.00	-
4.2	Presentación de un plan específico de limpieza y desengrasado de la campana extractora de la cocina, indicando la empresa subcontratada	5.00	-
5	Información menús	15.00	-
5.1	Relación de menús que garantice variedad, equilibrio y adecuación a la temporada, teniendo en cuenta que una parte del personal de ENAIRe trabaja a turnos (todo ello se	10.00	-

INFORME TÉCNICO DEL EXPEDIENTE BAC 205/2023 "Servicio de Cafetería Comedor del ACC Barcelona"

	CRITERIOS TÉCNICOS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN MÍNIMA REQUERIDA
	especifica en el PPT)		
5.2	Información nutricional y dietética en los menús diarios (bajo en colesterol, bajo en calorías,...)	5.00	-
6	Seguimiento y control de alérgenos en los menús	10.00	-
7	Compromiso medioambiental Procedimientos y planes propuestos para ejecutar/implantar/desarrollar... las políticas medioambientales.	15.00	-
8	Mejoras Se valorarán las mejoras ofertadas para la prestación del servicio, que sean aplicables al mismo y no tengan coste para ENAIRE.	5.00	-
	SUMA	100	

5. ANÁLISIS Y VALORACIÓN DE LAS OFERTAS PRESENTADAS

EMPRESA 1: EUREST COLECTIVIDADES SL

CRITERIO 1: Grado de detalle de presentación de la oferta

- Rango de puntuación (min - max): - - 15.00
- Puntuación: 13.00
- Motivación: Gran detalle y presentación de la información, si bien algunas fichas, imágenes y esquemas deberían ir acompañados de texto para ayudar a su comprensión.

CRITERIO 2: Sistema de organización del servicio

- Rango de puntuación (min - max): - - 15.00
- Puntuación: 13.00

SUBCRITERIO 2. 1: Organización servicio de cafetería

- Rango de puntuación (min - max): - - 5.00
- Puntuación: 5.00
- Motivación: Excelente organización del servicio, supera lo requerido en el PPT.

SUBCRITERIO 2. 2: Organización servicio comedor

- Rango de puntuación (min - max): - - 5.00
- Puntuación: 4.00
- Motivación: Muy buena organización de todo el servicio de comedor.

SUBCRITERIO 2. 3: Número y horario de recursos asignados a cafetería/comedor

- Rango de puntuación (min - max): - - 5.00
- Puntuación: 4.00
- Motivación: Muy buenos horarios y recursos, si bien mejorables los recursos en la cafetería en algunos tramos horarios.

CRITERIO 3: Control de calidad del servicio

Procedimientos propuestos para el control de la calidad del servicio (revisiones diarias, limpieza, control de incidencias,...)

- Rango de puntuación (min - max): - - 15.00
- Puntuación: 13.00
- Motivación: Muy buen control de calidad y bien detallado, si bien algunas fichas, imágenes y esquemas deberían ir acompañados de texto para ayudar a su comprensión.

CRITERIO 4: Programa de mantenimiento de los equipos e instalaciones asociados a la cafetería (limpieza, mantenimiento de maquinaria,...)

- Rango de puntuación (min - max): - - 10.00
- Puntuación: 10.00

INFORME TÉCNICO DEL EXPEDIENTE BAC 205/2023 "Servicio de Cafetería Comedor del ACC Barcelona"

SUBCRITERIO 4. 1: Presentación de un plan de mantenimiento de los equipos

- Rango de puntuación (min – max): - - 5.00
- Puntuación: 5.00
- Motivación: Excelente plan de mantenimiento, cumple y refuerza con lo requerido en el PPT.

SUBCRITERIO 4. 2: Presentación de un plan específico de limpieza y desengrasado de la campana extractora de la cocina, indicando la empresa subcontratada

- Rango de puntuación (min – max): - - 5.00
- Puntuación: 5.00
- Motivación: Excelente plan de limpieza y desengrasado, cumple con lo requerido en el PPT.

CRITERIO 5: Información menús

- Rango de puntuación (min – max): - - 15.00
- Puntuación: 13.00

SUBCRITERIO 5. 1: Relación de menús que garantice variedad, equilibrio y adecuación a la temporada, teniendo en cuenta que una parte del personal de ENAIRe trabaja a turnos (todo ello se especifica en el PPT)

- Rango de puntuación (min – max): - - 10.00
- Puntuación: 10.00
- Motivación: Excelente relación de menús y variedad, supera lo requerido en el PPT.

SUBCRITERIO 5. 2: Información nutricional y dietética en los menús diarios (bajo en colesterol, bajo en calorías,...)

- Rango de puntuación (min – max): - - 5.00
- Puntuación: 3.00
- Motivación: Buena información nutricional, si bien la presentación de información al comensal es mejorable.

CRITERIO 6: Seguimiento y control de alérgenos en los menús

- Rango de puntuación (min – max): - - 10.00
- Puntuación: 8.00
- Motivación: Muy buen seguimiento de alérgenos, si bien mejorable la explicación en cuanto a trazas y contaminación cruzada.

CRITERIO 7: Compromiso medioambiental**Procedimientos y planes propuestos para ejecutar/implantar/desarrollar... las políticas medioambientales.**

- Rango de puntuación (min – max): - - 15.00
- Puntuación: 14.00
- Motivación: Gran compromiso medioambiental con muy buenas medidas para reducir los residuos.

CRITERIO 8: Mejoras

Se valorarán las mejoras ofertadas para la prestación del servicio, que sean aplicables al mismo y no tengan coste para ENAIRe.

- Rango de puntuación (min - max): - - 5.00
- Puntuación: 4.50
- Motivación: Buenas mejoras en cuanto a la calidad del servicio y elementos de innovación que mejoran la calidad de servicio.

INFORME TÉCNICO DEL EXPEDIENTE BAC 205/2023 "Servicio de Cafetería Comedor del ACC Barcelona"

EMPRESA 2: SERVEI D'APATS SL**CRITERIO 1: Grado de detalle de presentación de la oferta**

- Rango de puntuación (min - max): - - 15.00
- Puntuación: 9.00
- Motivación: Buen grado de detalle de la oferta, si bien se muestra excesiva información irrelevante.

CRITERIO 2: Sistema de organización del servicio

- Rango de puntuación (min - max): - - 15.00
- Puntuación: 12.00

SUBCRITERIO 2. 1: Organización servicio de cafetería

- Rango de puntuación (min - max): - - 5.00
- Puntuación: 4.00
- Motivación: Muy buena organización del servicio, si bien hay mucho detalle del trabajo previo a la apertura de la cafetería (recepción de materia prima, almacenamiento...) y poco de cómo se organizará en el momento de apertura a la clientela.

SUBCRITERIO 2. 2: Organización servicio comedor

- Rango de puntuación (min - max): - - 5.00
- Puntuación: 4.00
- Motivación: Muy buena organización de todo el servicio de comedor.

SUBCRITERIO 2. 3: Número y horario de recursos asignados a cafetería/comedor

- Rango de puntuación (min - max): - - 5.00
- Puntuación: 4.00
- Motivación: Muy buenos horarios y recursos, si bien mejorables los recursos en la cafetería en algunos tramos horarios.

CRITERIO 3: Control de calidad del servicio**Procedimientos propuestos para el control de la calidad del servicio (revisiones diarias, limpieza, control de incidencias,...)**

- Rango de puntuación (min - max): - - 15.00
- Puntuación: 13.00
- Motivación: Muy buen control de calidad y bien detallado, si bien los resultados a las encuestas de calidad a cliente se consideran positivos con un bajo porcentaje de satisfacción.

INFORME TÉCNICO DEL EXPEDIENTE BAC 205/2023 "Servicio de Cafetería Comedor del ACC Barcelona"

CRITERIO 4: Programa de mantenimiento de los equipos e instalaciones asociados a la cafetería (limpieza, mantenimiento de maquinaria,...)

- Rango de puntuación (min - max): - - 10.00
- Puntuación: 9.00

SUBCRITERIO 4. 1: Presentación de un plan de mantenimiento de los equipos

- Rango de puntuación (min - max): - - 5.00
- Puntuación: 4.00
- Motivación: Muy buen plan de mantenimiento de los equipos, si bien falta detalle de las actuaciones.

SUBCRITERIO 4. 2: Presentación de un plan específico de limpieza y desengrasado de la campana extractora de la cocina, indicando la empresa subcontratada

- Rango de puntuación (min - max): - - 5.00
- Puntuación: 5.00
- Motivación: Excelente plan de limpieza y desengrasado, cumple con lo requerido en el PPT.

CRITERIO 5: Información menús

- Rango de puntuación (min - max): - - 15.00
- Puntuación: 11.50

SUBCRITERIO 5. 1: Relación de menús que garantice variedad, equilibrio y adecuación a la temporada, teniendo en cuenta que una parte del personal de ENAIRe trabaja a turnos (todo ello se especifica en el PPT)

- Rango de puntuación (min - max): - - 10.00
- Puntuación: 7.50
- Motivación: Muy buena relación de menús, si bien poca variedad e innovación.

SUBCRITERIO 5. 2: Información nutricional y dietética en los menús diarios (bajo en colesterol, bajo en calorías,...)

- Rango de puntuación (min - max): - - 5.00
- Puntuación: 4.00
- Motivación: Muy buena presentación de la información nutricional y dietética.

CRITERIO 6: Seguimiento y control de alérgenos en los menús

- Rango de puntuación (min - max): - - 10.00
- Puntuación: 8.00
- Motivación: Muy buen seguimiento de alérgenos, si bien poca claridad de la gestión alimentaria en cocina para evitar trazas.

INFORME TÉCNICO DEL EXPEDIENTE BAC 205/2023 "Servicio de Cafetería Comedor del ACC Barcelona"

CRITERIO 7: Compromiso medioambiental

Procedimientos y planes propuestos para ejecutar/implantar/desarrollar... las políticas medioambientales.

- Rango de puntuación (min - max): - - 15.00
- Puntuación: 13.00
- Motivación: Buen compromiso medioambiental pero los mecanismos de reducción de plásticos y envases son mejorables.

CRITERIO 8: Mejoras

Se valorarán las mejoras ofertadas para la prestación del servicio, que sean aplicables al mismo y no tengan coste para ENAIRe.

- Rango de puntuación (min - max): - - 5.00
- Puntuación: 3.00
- Motivación: Buenas mejoras en cuanto a medidas medioambientales. No se consideran más mejoras a tener en cuenta por ser requisitos del PPT.

INFORME TÉCNICO DEL EXPEDIENTE BAC 205/2023 "Servicio de Cafetería Comedor del ACC Barcelona"

CUADRO RESUMEN

	CRITERIOS TÉCNICOS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	EUREST COLECTIVIDADES SL	SERVEI D'APATS SL
1	Grado de detalle de presentación de la oferta	15.00	13.00	9.00
2	Sistema de organización del servicio	15.00	13.00	12.00
2.1	Organización servicio de cafetería	5.00	5.00	4.00
2.2	Organización servicio comedor	5.00	4.00	4.00
2.3	Número y horario de recursos asignados a cafetería/comedor	5.00	4.00	4.00
3	Control de calidad del servicio Procedimientos propuestos para el control de la calidad del servicio (revisiones diarias, limpieza, control de incidencias,...)	15.00	13.00	13.00
4	Programa de mantenimiento de los equipos e instalaciones asociados a la cafetería (limpieza, mantenimiento de maquinaria,...)	10.00	10.00	9.00
4.1	Presentación de un plan de mantenimiento de los equipos	5.00	5.00	4.00
4.2	Presentación de un plan específico de limpieza y desengrasado de la campana extractora de la cocina, indicando la empresa subcontratada	5.00	5.00	5.00
5	Información menús	15.00	13.00	11.50
5.1	Relación de menús que garantice variedad, equilibrio y adecuación a la temporada, teniendo en cuenta que una parte del personal de ENAIRe trabaja a turnos (todo ello se especifica en el PPT)	10.00	10.00	7.50
5.2	Información nutricional y dietética en los menús diarios (bajo en colesterol, bajo en calorías,...)	5.00	3.00	4.00
6	Seguimiento y control de alérgenos en los menús	10.00	8.00	8.00
7	Compromiso medioambiental Procedimientos y planes propuestos para ejecutar/implantar/desarrollar... las políticas medioambientales.	15.00	14.00	13.00
8	Mejoras Se valorarán las mejoras ofertadas para la prestación del servicio, que sean aplicables al mismo y no tengan coste para ENAIRe.	5.00	4.50	3.00
SUMA		100	88.50	78.50

INFORME TÉCNICO DEL EXPEDIENTE BAC 205/2023 "Servicio de Cafetería Comedor del ACC Barcelona"

6. RELACIÓN DE OFERTAS POR ORDEN DE PUNTUACIÓN OBTENIDA

Nº	EMPRESA OFERTANTE	VALORACION TOTAL
1	EUREST COLECTIVIDADES SL	88.50
2	SERVEI D'APATS SL	78.50



CEBALLOS
SOPENA
DANIEL - DNI
47327532H



GARCIA
GARCIA
RUBEN -
DNI
38100006T