

INFORME TÉCNICO RELATIVO A LOS CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR DEL EXPEDIENTE 1055 2024 “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING PARA EL EVENTO ‘ESPACIO CPI SALUD ANDALUCÍA’ DE LA FUNDACION PÚBLICA ANDALUZA PROGRESO Y SALUD M.P.”

1. INTRODUCCIÓN

El presente informe tiene por objeto el análisis técnico conforme a los criterios de evaluación mediante juicios de valor (o no automáticos) de las ofertas técnicas admitidas para la contratación del servicio de catering para el evento ‘Espacio CPI Salud Andalucía’ de la Fundación Pública Andaluza Progreso y Salud M.P.

El objeto del contrato es la prestación del servicio de catering durante los días del evento ‘Espacio CPI Salud’ que tendrá lugar los días 11 y 12 de junio de 2024, según las necesidades demandadas.

Tras la introducción, el informe está estructurado en un segundo apartado, donde se reflejan las ofertas presentadas, un tercero en el que se establece la valoración de las ofertas admitidas y un cuarto apartado de formulación de conclusiones.

2. OFERTAS PRESENTADAS Y VENTAJAS DETERMINANTES

La Mesa de Contratación ha trasladado al asesor técnico de apoyo a la Mesa las dos ofertas recibidas que serán objeto de valoración en el presente informe:

- SEVILLA HOOK SL (ROBLES CATERING)
- GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE RESTAURANTES S.L (MUELLE 21 CATERING)

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORADOS MEDIANTE JUICIOS DE VALOR

En referencia a lo que se refleja en el apartado 15.1.B del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas, se valorará:

- Variedad y calidad de los alimentos utilizados para la preparación de los menús, así como la variedad de las dietas especiales para alérgenos e intolerancias: Se valorará la diversidad y variedad de los alimentos utilizados para la confección de los menús, garantizando el equilibrio alimenticio, así como la diversidad de hidratos, proteínas y grasas que contienen los mismos. Se valorará el origen y calidad de los mismos, así como su adaptación a la época del año, valorando el uso de productos de temporada y que sean alimentos típicos de la gastronomía andaluza.
- Métodos de elaboración y traslado de las comidas: Se valorarán los métodos de elaboración de los productos finales, así como el uso de instrumentales que aseguren la conservación de sus propiedades en el proceso de traslado del producto final al Cartuja Center Cite (Sevilla) hasta el momento de su consumo.
- Descripción del método de trabajo: Se valorará la propuesta de desarrollo del servicio, así como la forma propuesta para coordinar la prestación específica de las actividades concretas con FPS.
- Emplatado y puesta en escena: Se valorará la original y estética disposición de los alimentos, adecuada a criterios de comodidad a los comensales, así como la imagen y puesta en escena de la zona de catering.
- Limpieza: Se valorarán medidas adicionales que aseguren la mayor salubridad e higiene en la prestación del servicio, así como el uso de utensilios que redunden en un menor consumo de agua y energético.

FIRMADO POR	FRANCISCO JAVIER MONTERO PLATA	23/05/2024 12:35:02	PÁGINA 1/4
VERIFICACIÓN	UUM32W79VP3M5EHDGYHXZMEG8LRA7Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Imagen y diseño de la uniformidad y elementos distintivos del personal de sala: Se valorará que transmitan una imagen profesional y elegante, la homogeneidad del uniforme para todo el personal de sala valorando la discreción del color y que sea adecuadamente recatado.
- Puesta en escena de la zona de catering. Se valorará el diseño y la estética de la puesta en escena de la zona de catering (mobiliario incluido dentro del montaje, mantelería, flores, puestos de refuerzo o de comida especial, entre otros aspectos).

Las Memorias técnicas presentadas serán valoradas con arreglo a los siguientes criterios de calidad:

“-Posibilidad 1: Existe una alineación total a las necesidades de FPS, con una excelente puesta en escena, y una alta calidad en los productos utilizados, así como en su proceso de elaboración, detallando un método de trabajo óptimo que permite operar la coordinación del servicio con altos estándares de eficiencia. Asimismo, ofrece emplatados estéticos y medidas que aseguran las máximas cuotas de higiene y salubridad en el servicio. Se otorgará de 25 a 13 puntos.

- Posibilidad 2: Existe un nivel de alineación básico a las necesidades del servicio, con una puesta en escena básica, los procesos de elaboración, así como la elección de los alimentos y materias primas son adecuados sin destacar por estándares de calidad elevados. Asimismo, ofrece emplatados y presentación de los productos finales básicos y medidas de limpieza que no suponen una mejora significativa de los estándares higiénico-sanitarios en relación a las obligaciones legales mínimas en la materia. Se otorgará de 12 a 1 puntos.

- Posibilidad 3: Existe un bajo nivel de alineación con las necesidades del servicio, con una escasa calidad de los productos y métodos de trabajo utilizados y presentación deficiente de los productos. Se otorgará 0 puntos.”

Asimismo, para la valoración de la memoria técnica presentada, se tendrá en consideración lo establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas donde se recogen las especificaciones técnicas y alcance de los servicios a contratar.

Conforme a todo lo anterior, se realiza a continuación la evaluación de la oferta técnica presentada por parte de las empresas licitadoras conforme a los criterios de adjudicación evaluables mediante juicio de valor anteriormente mencionados:

- **SEVILLA HOOK S.L. (ROBLES CATERING):** En relación a los requisitos previos recogidos en la FASE 1 del apartado 15.1.B del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas, el licitador SEVILLA HOOK S.L. (ROBLES CATERING) **no cumple la información mínima** que debe contener la Memoria Técnica presentada conforme a dicha cláusula sin aparecer, por tanto, los puntos 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 ni 10 detallados en el pliego de cláusulas administrativas particulares que rige la presente licitación. . **GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE RESTAURANTES SL (MUELLE 21 CATERING):** La memoria Técnica presentada contiene toda la información mínima en su estructura según los requisitos previos recogidos en la FASE 1 del apartado 15.1.B del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas.

Conforme a todo lo anterior, se realiza a continuación la evaluación de la oferta técnica presentada por parte de la empresa licitadora conforme a los criterios de adjudicación evaluables mediante juicio de valor anteriormente mencionados:

- En cuanto a la ‘Variedad y calidad de los alimentos utilizados para la preparación de menús’, **GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE RESTAURANTES SL (MUELLE 21 CATERING)**, presenta no sólo

FIRMADO POR	FRANCISCO JAVIER MONTERO PLATA	23/05/2024 12:35:02	PÁGINA 2/4
VERIFICACIÓN	UUM32W79VP3M5EHDGYHXZMEG8LRA7Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



diversidad y variedad en los menús, garantizando el equilibrio alimenticio y teniendo en cuenta la época del año en la que se sirve, sino que, presenta mejoras respecto a las condiciones plasmadas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas, en concreto, para el Almuerzo se podrá elegir 2 platos más fríos y 1 plato más caliente, y, en el córner permanente como mejora presentan un surtido de mini bollería añadido que no se solicitaba.

- En lo referente a los 'Métodos de elaboración y traslado de las comidas', la filosofía de **GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE RESTAURANTES SL (MUELLE 21 CATERING)**, es de kilómetro cero, fomentando la sostenibilidad de la zona y la máxima calidad en su transporte. Cuentan con el certificado de calidad ISO 9001 aplicado a su servicio de catering entre otros. Presentan un procedimiento del servicio de elaboración y distribución de comidas desde la cocina a la producción del Cartuja Center exhaustivo y detallado, con procesos llevados a cabo en las Cocinas de Producción controlados mediante el Sistema de Autocontrol APPCC y el Sistema de Gestión de Calidad implantado en sus centros.
- La propuesta de la 'Descripción del método de trabajo', se detalla con gran precisión y, además, para cualquier imprevisto o contingencia que pudiera surgir, ponen a nuestro servicio su infraestructura en la ciudad de Sevilla, con 5 establecimientos de restauración para poder garantizar la cobertura ante cualquier incidencia.
- En cuanto al 'Emplatado', dada su dilatada experiencia en la gastronomía en formato cóctel, ofrecen presentaciones y propuestas muy innovadoras, presentando material fotográfico detallado de cómo podrían realizarse.
- En relación a la 'Limpieza y el control higiénico-sanitario', valorando medidas adicionales, **GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE RESTAURANTES SL (MUELLE 21 CATERING)**, utilizará servicios de cartón para el coffee y reducirán el uso de agua y energía llevando a cabo la limpieza del menaje en sus cocinas de producción.
- La 'Puesta en escena de la zona de catering' está perfectamente definida y desarrollada en la oferta presentada por **GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE RESTAURANTES SL (MUELLE 21 CATERING)**, tanto para el coffee break, como el almuerzo cóctel, como el córner café permanente. Además, se garantiza mobiliario suficiente con mantelería, flores y menaje necesario. Podremos elegir entre diferentes opciones en el caso de ser adjudicatarios. Se dará uniformidad en la vestimenta de los empleados y se montará una carpa acorde al espacio.

3. FORMULACIÓN DE CONCLUSIONES

De los resultados anteriormente expuestos, y conforme a los criterios de valoración no automáticos expresados en el documento regulador, se concluye que la puntuación de las ofertas es la siguiente:

Según la oferta presentada por SEVILLA HOOK S.L. (ROBLES CATERING), su memoria técnica no incluye la información mínima requerida en la cláusula 15.1.B del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, por tanto, se le otorga **una puntuación de 0 puntos**.

Según la oferta presentada por **GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE RESTAURANTES SL (MUELLE 21 CATERING)**, existe una alineación total a las necesidades de FPS, con una excelente puesta en escena, y una alta calidad en los productos utilizados, así como en su proceso de elaboración, detallando un

FIRMADO POR	FRANCISCO JAVIER MONTERO PLATA	23/05/2024 12:35:02	PÁGINA 3/4
VERIFICACIÓN	UUM32W79VP3M5EHDGYHXZMEG8LRA7Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



método de trabajo óptimo que permite operar la coordinación del servicio con altos estándares de eficiencia. Asimismo, ofrece emplatados estéticos y medidas que aseguran las máximas cuotas de higiene y salubridad en el servicio. Por lo que se le otorga **una puntuación de 23 puntos**.

En Sevilla, a fecha de firma electrónica
Javier Montero Plata

Director de Oficina de Transferencia Sistema Sanitario Público de Andalucía -
Director Oficina Técnica Compra Pública Innovación Salud Andalucía

FIRMADO POR	FRANCISCO JAVIER MONTERO PLATA	23/05/2024 12:35:02	PÁGINA 4/4
VERIFICACIÓN	UUM32W79VP3M5EHDGYHXZMEG8LRA7Y	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	