

Identificació de l'expedient

Núm. d'expedient	8004330008-2015-0005590
Assumpte	Informe relatiu a la valoració del sobre B de les pliques presentades per a prendre part al procediment per a contractar els serveis de bar-cafeteria i menjador en el Palau de la Diputació
Òrgan que l'ha demanat	Àrea de Serveis Interns – Contractació, Aprovisionaments i Expropiacions

Antecedents

1. El 31 de juliol de 2015 la Junta de Govern va aprovar l'expedient així com el Plec de prescripcions tècniques particulars i el Plec de clàusules administratives particulars que han de regir la contractació, mitjançant procediment obert, dels serveis de bar-cafeteria i menjador en el Palau de la Diputació. Després d'haver suspès la licitació per decret de la Presidència de 8 de setembre, per acord de 4 de desembre es van aprovar novament ambdós plecs, i es van iniciar els tràmits de la nova licitació, també per procediment obert.
2. Finalitzat el termini de presentació de sol·licituds de participació, el 13 de gener la Mesa de Contractació es va constituir per tal de qualificar la documentació administrativa aportada pels quatre licitadors presentats. El 22 de gener es va examinar la documentació aportada en tràmit d'esmenes i es va acordar excloure dos licitadors, i es van obrir els sobres B (documentació tècnica acreditativa de les referències tècniques per a la ponderació dels criteris d'adjudicació avaluable en base a judicis de valor) de les empreses admeses.

Fonaments de dret

1. El president de la Mesa de Contractació demana que s'informin i es valorin per aquests Serveis Generals de Règim Intern les dues proposicions acceptades per a prendre part a la licitació d'aquest servei.
2. De conformitat amb els criteris d'adjudicació 2 i 3 establerts a la prescripció 18 del Plec de prescripcions tècniques particulars, es valoren les proposicions presentades i acceptades en el quadre sinòptic que s'adjunta; tot seguit es detalla l'explicació de les diferències de valoració:

CRITERI 2. QUALITAT I/O VARIETAT DE LES CONSUMICIONS

ELS PUNTS ES DISTRIBUEIXEN DE LA FORMA SEGÜENT:

2.1. VARIETAT DELS ARTICLES DE BAR-CAFETERIA (FINS A 8)

Es valora amb 2 punts més l'oferta de *María del Mar Jurado Gómez* perquè aporta una relació més detallada i amb més varietat de productes.



2.2. QUALITAT I VARIETAT DE CAFÈS (FINS A 3)

Es valora amb 0,5 punts més l'oferta de *María del Mar Jurado Gómez* perquè fa una major especificació del producte, amb especial incidència en el cafè de comerç just.

2.3. VARIETAT DE PANS (FINS A 3)

Ambdós licitadors presenten varietats de pans homogènies.

2.4. QUALITAT D'OLIS (FINS A 2)

La qualitat dels olis és igual i tot i que la freqüència de canvi no és la mateixa s'assimilen perquè *Notincnom, SL* es compromet a reduir-la quan sigui necessari.

2.5. VARIETAT D'ENTREPANS (FINS A 3)

Es valora amb 1 punt més l'oferta de *María del Mar Jurado Gómez* perquè és més explícita la descripció dels entrepans, que es conté a l'apartat de la proposta dels articles de bar-cafeteria.

2.6. QUALITAT, COMPOSICIÓ I VARIETAT DELS PLATS CUINATS (FINS A 3)

Es valora amb 1 punt més l'oferta de *María del Mar Jurado Gómez* perquè la descripció dels plats cuinats és més detallada.

2.7. VARIETAT DE PRODUCTES DE VENDING (FINS A 3)

Es valora amb 1,5 punts més l'oferta de *Notincnom, SL* perquè si bé els productes que s'ofereixen són els mateixos, hi ha una millor descripció qualitativa. Tanmateix, ofereixen com a complements microones, torradores i un moble per col·locar-los.

CRITERI 3. VALORACIÓ DE LA MEMÒRIA TÈCNICA DE L'ORGANITZACIÓ DEL SERVEI
S'HA DE PUNTUAR L'ADEQUACIÓ DE L'ORGANITZACIÓ PROPOSADA PELS LICITADORS EN RELACIÓ AL CONTINGUT EXIGIT EN EL PLEC, TENINT EN COMPTE LA FIABILITAT DE LA PROPOSTA EN BASE AL BON CONEIXEMENT QUE DENOTEN DEL NEGOCI I LA SEVA ORIENTACIÓ AIXÍ COM LA COHERÈNCIA DE LA PLANIFICACIÓ DE LES ACTIVITATS AMB ELS MITJANS MATERIALS I LES PERSONES ASSIGNADES A CADASCUN DELS TREBALLS DESCRITS QUE JUSTIFIQUIN UNA CAPACITAT DE RESPOSTA ÀGIL. S'HA DE VALORAR TAMBÉ LA MINIMITZACIÓ DE LES CUES.

ELS PUNTS ES DISTRIBUEIXEN DE LA FORMA SEGÜENT:

3.1. DIMENSIONAMENT DE L'EQUIP HUMÀ (FINS A 8)

Es valora amb 4 punts més l'oferta de *Notincnom, SL* perquè s'ha considerat la proporció d'hores setmanals dedicada a la prestació del servei per cadascun dels licitadors, que és la següent:

	Llocs de treball	Hores diàries	Dies a la setmana	
<i>Notincnom, SL</i>	3	10	5	150 h/setmana
<i>María del Mar Jurado Gómez</i>	1	10	5	50
	1	2,5	5	12,5
	1	3	2	6
			total	68,5 h/setmana

3.2. ASSIGNACIÓ DEL PERSONAL DURANT LA JORNADA EN RELACIÓ A LA DISTRIBUCIÓ DELS TREBALLS QUE GARANTEIXI UN SERVEI EFICAÇ I EFICIENT. ATENCIÓ ESPECIAL AL REFORÇ EN HORES PUNTES (FINS A 10)

Es valora amb 4 punts més l'oferta de *Notincnom, SL* perquè els plantejaments de distribució horària amb les corresponents assignacions de personal queden més ben garantides en la aquesta oferta.

3.3. PLANIFICACIÓ DELS TREBALLS DE NETEJA, DESINFECCIÓ, DESINSECTACIÓ I DESRATITZACIÓ QUE GARANTEIXI UNES CONDICIONS HIGIÈNICO-SANITÀRIES ÒPTIMES (FINS A 6)

Les freqüències de neteja d'ambdós licitadors són homogènies.

Proposta

Es proposa puntuar els criteris d'adjudicació avaluables en base a judicis de valors com segueix:

Licitador	Criteri 2 (fins a 25 punts)	Criteri 3 (fins a 24 punts)	Puntuació
<i>Notincnom, SL</i>	18	22	40
<i>María del Mar Jurado Gómez</i>	21	14	35

Miquel Vendrell Garcia

Cap de Serveis Generals de Règim Intern

Tarragona, 27 de gener de 2016

MVG/mno

Contractació dels serveis de bar-cafeteria i menjador en el Palau de la Diputació (expedient 8004330008-2015-0005590)

Criteri 2

Qualitat i/o varietat de les consumicions

Criteri 3

Valoració de la memòria tècnica de l'organització del servei

fins a 25 punts

fins a 24 punts

total

Notícnom, SL

2.1. Varietat dels articles de bar-cafeteria (fins a 8)	5,00
2.2. Qualitat i varietat de cafès (fins a 3)	1,50
2.3. Varietat de pans (fins a 3)	3,00
2.4. Qualitat d'olis (fins a 2)	1,50
2.5. Varietat d'entrepans (fins a 3)	2,00
2.6. Qualitat, composició i varietat dels plats cuinats (fins a 3)	2,00
2.7. Varietat de productes de vending (fins a 3)	3,00
total	18,00

3.1. Dimensionament de l'equip humà (fins a 8)	8,00
3.2. Assignació del personal durant la jornada. Atenció especial reforç hores puntes (fins a 10)	9,00
3.3. Planificació dels treballs de neteja, desinfecció, desinsectació i desratització (fins a 6)	5,00
total	22,00

40,00

María del Mar Jurado Gómez

2.1. Varietat dels articles de bar-cafeteria (fins a 8)	7,00
2.2. Qualitat i varietat de cafès (fins a 3)	2,00
2.3. Varietat de pans (fins a 3)	3,00
2.4. Qualitat d'olis (fins a 2)	1,50
2.5. Varietat d'entrepans (fins a 3)	3,00
2.6. Qualitat, composició i varietat dels plats cuinats (fins a 3)	3,00
2.7. Varietat de productes de vending (fins a 3)	1,50
total	21,00

3.1. Dimensionament de l'equip humà (fins a 8)	4,00
3.2. Assignació del personal durant la jornada. Atenció especial reforç hores puntes (fins a 10)	5,00
3.3. Planificació dels treballs de neteja, desinfecció, desinsectació i desratització (fins a 6)	5,00
total	14,00

35,00

Serveis Generals de Règim Intern
Tarragona, gener de 2016

MVG/mno