

1. INTRODUCCIÓ

D'acord amb els criteris d'adjudicació estipulats en l'Apartat H del Quadre de Característiques del Contracte en el PCEAP, s'avaluen i es puntuen d'acord als criteris subjectes a un judici de valor (Fins a un Màxim de 49 Punts), analitzant les propostes rebudes i corresponents al contracte dels Serveis de Restauració del ROOF TOP de Circuit de Barcelona-Catalunya, l'objecte del qual són els Serveis de restauració, i per a un termini de vigència de dos (2) anys.

2. PROPOSTES REBUDES

S'han rebut dues propostes de les empreses:

- Food And Mambo S.L.
- Eurest Catalunya SLU (Vilaplana Catering)

3. DETALL DELS CRITERIS SUBJECTES A JUDICI DE VALOR

Els criteris subjectes a un judici de valor són els següents:

1. Oferta gastronòmica: Fins a un màxim de 35 punts.
 - a. Còctel Segona Planta.....Fins a 10 punts

Varietat de Productes:

- Es valorarà la màxima varietat de productes evitant al màxim les repeticions, ja no només durant el mateix dia sinó en tots els serveis.
- Es valorarà la varietat dels productes, tant per la qualitat i l'atractiu de les propostes i la presentació tipus show o passades.
- Atenció a les intoleràncies i altres patologies
- Es valorarà la varietat, qualitat i espectacularitat dels showscookings.

Forma de puntuació:

- Complir condicions bàsiques i obligatòries del Plec.....0 Punts
 - Millorar en la varietat de productes aportant noves referències i espectacularitat en la presentació.....3 Punts
 - Millorar en l'execució de les propostes fent espectacle.....3 Punts
 - Millorar en els noves tecnologies en el món de la gastronomia aportant experiències culinàries novadores (nitrògens, impressions comestibles).....3 Punts
 - Aportar certificats de productes D.O. certificada.....1 Punt
- b. Suite Premium i Segona Planta.....Fins a 10 Punts



Varietat de productes:

- Es valorarà la màxima varietat de productes evitant al màxim repeticions ja no només durant el mateix dia sinó en tots els serveis.
- Es valorarà la varietat dels productes, tant per la qualitat i l'atractiu de les propostes i la presentació tipus show o passades.
- Atenció a les intoleràncies i altres patologies
- Es valorarà la varietat, qualitat i espectacularitat dels showscookings.

Forma de puntuació:

- Complir condicions bàsiques i obligatòries del Plec.....0 Punts
- Millorar en la varietat de producte aportant noves referències i espectacularitat en presentació.....3 Punts
- Millorar en l'execució de les propostes fent espectacle.....3 Punts
- Millorar en les noves tecnologies en el món de la gastronomia aportant experiències culinàries novadores (nitrògens, impressions comestibles).....3 Punts
- Aportar certificats de productes D.O certificada.....1 Punt

c. Suite Exclusive.....Fins a 15 Punts

Varietat de productes

- Es valorarà la màxima varietat de productes evitant al màxim les repeticions, ja no només durant el mateix dia sinó en tots els serveis.
- Es valorarà la varietat dels productes, tant per la qualitat i l'atractiu de les propostes i la presentació tipus show o passades.
- Atenció a les intoleràncies i altres patologies
- Es valorarà la varietat, qualitat i espectacularitat dels showscookings.

Forma de puntuació:

- Complir condicions bàsiques i obligatòries del Plec.....0 punts
- Millorar en la varietat de producte aportant noves referències i espectacularitat en presentació.....3 punts
- Millorar en l'execució de les propostes fent espectacle.....3 punts
- Millorar en les noves tecnologies en el món de la gastronomia aportant experiències culinàries novadores (nitrògens, impressions comestibles).....3 punts
- Aportar certificats de productes D.O certificada.....2 punts
- Aportar experiències exclusives i de nivell PREMIUM per als clients d'aquesta Suite (1 punt per a cada exclusiva).....Màxim 4 Punts

2. Funcionament del personal. Organització i Coordinació: Fins a un màxim de 9 punts

a. Personal.....Fins a 5 Punts

Caldrà presentar un Planning del personal amb les diferents persones destinades a cada espai. Elaborar organigrama de funcions i horaris del personal durant els serveis per zones i espais.

b. Coordinació.....Fins a 4 Punts

Presentar referències de la persona responsable (Coordinador) de la coordinació i execució del servei remarcant l'experiència en llocs, espais i serveis similars a l'ofert. S'hauran de presentar cartes o documents signats pels clients acreditant-ho, indicant el nom de les persones. No seran vàlides les acreditacions d'empreses sense el nom de les persones responsables ni les signades per la mateixa empresa o grup empresarial.

c. Decoració.....Fins a un màxim de 5 Punts

Es valorarà la decoració de tots els bufets i showcooking que es proposin per fer més agradable, espectacular i exclusiu els serveis de tots els espais. Tot ha de seguir la mateixa línia i donar un aspecte de qualitat i al nivell amb l'espai.

4. VALORACIÓ OFERTA

S'adjunta un quadre on es veuen les valoracions detallades punt per punt de les dues empreses presentades:

5. JUSTIFICACIÓ

La puntuació total de 48 punts atorgats a l'empresa FOOD & MAMBO, es justifiquen d'acord amb les següents motivacions:

Atès que compleixen perfectament les necessitats bàsiques que es requerien en el PPT del concurs tan en qualitat, tipus de servei i exclusivitat per a cadascun dels espais que conformen l'objecte del contracte, es procedeix a valorar la resta de documentació de l'oferta presentada. Ens expliquen amb quins Cuiners de renom i amb 3 estrelles Michelin vindran a fer el servei de l'espai.

Pel que fa al còctel de presentació hi ha una gran oferta i variada amb espais molt interessants i que poden generar interès i il·lusió als clients per la seva visibilitat.



A les diferents sales presenten les ofertes diferents amb la presència dels XEFS CXC amb tres estrelles Michelin. Aquestes propostes augmenten l'espectacularitat afegida degut al gran moment que aporten aquests cuiners a nivell Mundial.

Aporten el llistat amb les dades complertes de Productes amb Denominació d'Origen (D.O), tal i com es requeria i complint les necessitats de l'espai ofertat. Els vins són de la qualitat que es requeria per l'espai que tractem.

Aporten certificats de les persones que adhireixen al contracte, les quals treballaran al servei i disseny de l'espai, així com a la logística de l'esdeveniment. Aporten al planificació global del projecte amb dates de muntatge i horaris de serveis.

Aporten el timming i la planificació del personal destinat diàriament a cadascun dels espais. Fan una planificació de l'esdeveniment amb la logística i materials que posaran a disposició de l'esdeveniment.

Fan una proposta de disseny molt explícita, on es poden veure les imatges de com quedarà, també hi destinen un equip només per a aquesta finalitat. Afegeixen fotografies dels bufets i de l'imatge que pot ser definitiva. Hi ha com hem especificat anteriorment, un equip de disseny que està destinat exclusivament a la projecció d'aquest espai i acostumat a aquests esdeveniments.

La puntuació total de 42 punts atorgats a l'empresa EUREST CATALUNYA, SLU, es justifiquen d'acord amb les següents motivacions:

Atès que compleixen perfectament les necessitats bàsiques que es requerien en el PPT del concurs tan en qualitat, tipus de servei i exclusivitat per a cadascun dels espais que conformen l'objecte del contracte, es procedeix a valorar la resta de documentació de l'oferta presentada. No presenten els noms dels cuiners amb estrella que ens poden facilitar i sense saber noms l'experiència i el reclam és menor que si es sabessin.

No presenten la espectacularitat esperada per aquest espai i tot i confirmar la presència de xef no ens asseguren noms ni hores dels espais de presència. Només ens asseguren referències. Les referències són bones de menjar però falta la signatura per fer-les del tot atractives. Adjunten fotografies de plats on es poden veure les referències dels plats de les diferents zones.

Aporten el llistat amb les dades complertes de Productes amb Denominació d'Origen (D.O), tal i com es requeria destacant totes les províncies del país.

Els vins són de caire català com es requeria i de qualitat suficient pel que demanàvem de l'espai.

Les diferències de Gastronomia a cada espai son remarcades a l'explicació. En espais mes Premium es diu que hi ha presència de Xef però es segueix sense anomenar el nom de la persona que assistirà.

Aporten certificats de les persones que adhireixen al contracte, les quals treballaran al servei i disseny de l'espai, així com a la logística de l'esdeveniment.

Aporten el timming i la planificació del personal destinat diàriament a cadascun dels espais.

Presenten dues propostes de disseny ben diferents, però acords amb els requeriments per a l'espai del que fem referència. Les propostes son de diferent estil pero no es mostren ben bé els buffets o com quedaran els possibles buffets i decoració de les taules.

6. CONCLUSIONS

En virtut del que s'ha exposat, es tanca la valoració dels criteris subjecte a un judici de valor per al contracte dels Serveis de Restauració del Circuit de Barcelona-Catalunya, amb la puntuació total següent:

Food And Mambo S.L.	48 PUNTS
Eurest Catalunya SLU (Vilaplana Catering)	42 PUNTS

Circuits de Catalunya, 14 de Maig de 2024

La Mesa de Contractació