

SUBMINISTRAMENT DEL REFRIGERI PER ALS DONANTS DE SANG I LA CONTRACTACIÓ EN RÈGIM DE CONCESSIÓ DELS SERVEIS DE MENJADOR, GESTIÓ DE LA CAFETERIA I LES MÀQUINES DE VENDING DE L'EDIFICI FDJ DEL BST

EXP. Nº CSE/2000/1100005764/24/PO

VALORACIÓ TÈCNICA LOT 1 i 2 – CRITERIS A JUDICI DE VALOR

Barcelona 17 de juny del 2024

Objecte del contracte

L'objecte del contracte és disposar de subministrament del refrigeri per als donants de sang i la contractació en règim de concessió dels serveis de menjador, gestió de la cafeteria i les màquines de vending de l'edifici FDJ del BST (Edifici central – Frederic Duran i Jordà), ubicat al passeig Taulat nº116, 08005 Barcelona.

Introducció

El dia 03 de maig de 2024 es va publicar l'anunci de licitació per a la contractació del subministrament del refrigeri per als donants de sang i la contractació en règim de concessió dels serveis de menjador, gestió de la cafeteria i les màquines de vending de l'edifici FDJ al Banc de Sang i Teixits. Codi expedient nº CSE/2000/1100005764/24/PO al qual correspon la següent avaluació tècnica de les ofertes presentades pels diferents licitadors.

L'objectiu de la valoració tècnica és trobar de manera objectiva mitjançant l'avaluació de criteris tècnics, aquell proveïdor que més s'ajusti a les especificacions descrites en el PPT.

Presentació de ofertes:

Es presenten 2 empreses a licitació adjuntant la seva oferta i la documentació addicional.

- 1- SERHS
- 2- BORIS 45

Després de la obertura del sobre A (13.05.24), on es revisa la documentació i es valida per a les 2 empreses, es procedeix a l'obertura del sobre B (17.05.24).

A continuació es realitza la valoració dels criteris tècnics a judici de valor (Sobre B).

Criteris avaluable de les ofertes

Puntuació de les ofertes: criteris d'adjudicació avaluable en funció d'un judici de valor

Un cop finalitzada l'obertura dels Sobres B, es comprova que les diferents ofertes compleixen amb els requeriments tècnics que es requereixen en el Plec de Prescripcions Tècniques i, per tant, es procedeix a la seva valoració.

D'acord amb l'apartat N del Quadre de Característiques, els criteris avaluable mitjançant judicis de valor són els següents:

Lot 1: refrigeri per als donants de sang (Fins a 35 punts)

Element		Puntuació màxima
Aigua mineral sense gas	Producte de proximitat	0,5
	Embalatge sostenible: - Fet amb mínim 50% de material reciclat (1 punts). Fet amb material 100% reciclat (2,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	3
Sucs de fruita	Característiques del producte: - Sense sucres afegits (0,5 punt) - Contingut de fruita mínim 50% (1 punt) - Sense llet (1 punt)	2,5
	Producte de proximitat	0,5
	Embalatge sostenible: - Fet de material reciclat (0,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	1
Refresc de cola	Producte de proximitat	0,5
	Embalatge sostenible: - Fet de material reciclat (0,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	1
Fruita deshidratada	Característiques del producte: - Fruita ecològica (1,5 punts) - Sense sucres afegits (1 punt)	2,5
	Producte de proximitat	0,5
	Embalatge sostenible: - Fet de material reciclat (0,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	1
Patates chips	Característiques del producte: - Conté menys de 4 grams de grebes saturades per 100 grams (1 punt) - Conté igual o menys d'1 gram de sal per 100 grams (1 punt) - Conté més de 6 grams de fibra per 100 grams (0,5 punts)	2,5
	Producte de proximitat	0,5
	Embalatge sostenible: - Fet de material reciclat (0,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	1
Palets de pipes	Característiques del producte: - Conté menys de 1,8 grams de sal per 100 grams (1 punt) - Conté més de 4,8 grams de fibra per 100 grams (0,5 punt) - Conté igual o menys d'1,5 grams de sucres per cada 100 grams (1 punt)	2,5
	Producte de proximitat	0,5
	Embalatge sostenible: - Fet de material reciclat (0,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	1

Cookie en format individual	Característiques del producte: - Conté mínim el 50% de cereals integrals (1 punt) - Conté menys de 3,8 grams de grasses saturades per 100 grams (1 punt) - Conté mínim 9 grams de fibra per cada 100 grams (0,5 punts)	2,5
	Producte de proximitat	0,5
	Embalatge sostenible: - Fet de material reciclat (0,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	1
Paquet de galetes	Característiques del producte: - Conté menys de 4,2 grams de sucres per 100 grams (1 punt) - Conté menys de 0,25 grams de sal per 100 grams (0,5 punt) - Conté menys de 4,2 grams de grasses saturades per cada 100 grams (1 punt)	2,5
	Producte de proximitat	0,5
	Embalatge sostenible: - Fet de material reciclat (0,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	1
Proposta amb mínim de 10 articles diferents per variar el refrigeri amb un preu inferior a 0,80€ sense IVA. Una tercera part del quals han de ser compatibles per diabètics, intolerants a la lactosa i/o al gluten.		3
Millora de la forma de presentació del refrigeri per fer-lo mes atractiu als centres territorials		3
total		35

Lot 2: Concessió del menjador, cafeteria i vending

Criteris avaluables mitjançant judicis de valor: Fins a 50 punts (Sobre B):

1. Oferta gastronòmica (Fins a 10 punts).
2. Oferta i varietat dels productes en les màquines de vending (Fins a 5 punts)
3. Oferta i varietat dels productes en la cafeteria (Fins 5 punts)
4. Tast (prova de menú) (Fins 15 punts)
5. Projecte d'actualització del menjador/cafeteria (Fins 2,5 punts)
6. Proposta de millora del servei de cafeteria (Fins 2,5 punts)
7. Proposta de millora del servei del menjador laboral (Fins 2,5 punts)
8. Pla de contingència (Fins 5 punts)
9. Sostenibilitat ambiental (Fins 2,5 punts)

Al final del document trobarà una taula amb puntuacions globals del lot 2.

Element		Puntuació màxima	BORIS 45	Justificació	SERHS	Justificació
Aigua mineral sense gas	Producte de proximitat	0,5	0	No es produeix dintre dels límits territorials catalans	0	No es produeix dintre dels límits territorials catalans
	Embalatge sostenible: - Fet 50% de material reciclat (1 punt), Fet amb material 100% reciclat (2,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	3	2,5 0,5	Ampolla feta 100% amb altres ampolles Ampolla 100% reciclable	0 0,5	No s'indica que estigui fet amb material reciclat Ampolla 100% reciclable
	Característiques del producte: - Sense sucres afegits (0,5 punt) - Contingut de fruita mínim 50% (1 punt) - Sense llet (1 punt)	2,5	0 1 1	Porta edulcorants (Sucralosa y Acesulfamo-K) Conté mínim un 50% de fruita No conté llet	0 1 1	Porta edulcorants (Sucralosa y Acesulfamo-K) Conté mínim un 50% de fruita No conté llet
Sucs de fruita	Producte de proximitat	0,5	0	No es produeix dintre dels límits territorials catalans	0	No es produeix dintre dels límits territorials catalans
	Embalatge sostenible: - Fet de material reciclat (0,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	1	0 0,5	No s'indica que estigui fet amb material reciclat Material 100% reciclable	0 0,5	No s'indica que estigui fet amb material reciclat Material 100% reciclable
	Característiques del producte: - Fruita ecològica (1,5 punts) - Sense sucres afegits (1 punt)	2,5	1,5 1	Conté fruita ecològica No conté sucres afegits	1,5 1	Conté fruita ecològica No conté sucres afegits
Refresc de cola	Producte de proximitat	0,5	0	No es produeix dintre dels límits territorials catalans	0	No es produeix dintre dels límits territorials catalans
	Embalatge sostenible: - Fet de material reciclat (0,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	1	0 0,5	No s'indica que estigui fet amb material reciclat Material 100% reciclable	0 0,5	No s'indica que estigui fet amb material reciclat Material 100% reciclable
	Característiques del producte: - Fruita ecològica (1,5 punts) - Sense sucres afegits (1 punt)	2,5	1,5 1	Conté fruita ecològica No conté sucres afegits	1,5 1	Conté fruita ecològica No conté sucres afegits
Fruita deshidratada	Producte de proximitat	0,5	0	No es produeix dintre dels límits territorials catalans	0	No es produeix dintre dels límits territorials catalans
	Embalatge sostenible: - Fet de material reciclat (0,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	1	0 0,5	No s'indica que estigui fet amb material reciclat Material 100% reciclable	0 0,5	No s'indica que estigui fet amb material reciclat Material 100% reciclable
	Característiques del producte: - Conté menys de 4 grams de grasses saturades per 100 grams (1 punt) - Conté igual o menys d'1 gram de sal per 100 grams (1 punt) - Conté més de 6 grams de fibra per 100 grams (0,5 punts)	2,5	1 1 0,5	Conté 3,9 grams de grasses saturades per 100 grams Conté 1 gram de sal per 100 grams Conté 6,3 grams de fibra per 100 grams	1 1 0	Conté 2,7 grams de grasses saturades per 100 grams Conté 0,9 grams de sal per 100 grams Conté 3,8 grams de fibra per 100 grams
Patates chips	Producte de proximitat	0,5	0	No es produeix dintre dels límits territorials catalans	0	No es produeix dintre dels límits territorials catalans
	Embalatge sostenible: - Fet de material reciclat (0,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	1	0 0,5	No s'indica que estigui fet amb material reciclat Material 100% reciclable	0 0,5	No s'indica que estigui fet amb material reciclat Material 100% reciclable
	Característiques del producte: - Conté menys de 1,8 grams de sal per 100 grams (1 punt) - Conté més de 4,8 grams de fibra per 100 grams (0,5 punt) - Conté igual o menys d'1,5 grams de sucres per cada 100 grams (1 punt)	2,5	0 0,5 0	Conté 2,1 grams de sal per 100 grams Conté 5 grams de fibra per 100 grams Conté 1,8 grams de sucre per cada 100 grams	0 0 1	Conté 1,93 grams de sal per 100 grams Conté 4 grams de fibra per 100 grams Conté 1,4 grams de sucre per cada 100 grams
Palets de pipes	Producte de proximitat	0,5	0	No es produeix dintre dels límits territorials catalans	0	No es produeix dintre dels límits territorials catalans
	Embalatge sostenible: - Fet de material reciclat (0,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	1	0 0,5	No s'indica que estigui fet amb material reciclat Material 100% reciclable	0 0,5	No s'indica que estigui fet amb material reciclat Material 100% reciclable

Cookie en format individual	Característiques del producte: - Conté mínim el 50% de cereals integrals (1 punt) - Conté menys de 3,8 grams de grasses saturades per 100 grams (1 punt) - Conté mínim 9 grams de fibra per cada 100 grams (0,5 punts)	2,5	1	Conté un 50% d'avena integral	1	Conté un 50% d'avena integral
			1	Conté 3,7 grams de grasses saturades per 100 grams	1	Conté 3,7 grams de grasses saturades per 100 grams
			0,5	Conté 9,1 grams de fibra per 100 grams	0,5	Conté 9,1 grams de fibra per 100 grams
	Producte de proximitat	0,5	0	Intervé més d'un intermediari	0	Intervé més d'un intermediari
Embalatge sostenible: - Fet de material reciclat (0,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	1	0	No s'indica que estigui fet amb material reciclat	0	No s'indica que estigui fet amb material reciclat	
		0,5	Material 100% reciclable	0,5	Material 100% reciclable	
Paquet de galetes	Característiques del producte: - Conté menys de 4,2 grams de sucres per 100 grams (1 punt) - Conté menys de 0,25 grams de sal per 100 grams (0,5 punt) - Conté menys de 4,2 grams de grasses saturades per cada 100 grams (1 punt)	2,5	0	Conté menys de 22 grams de sucres per cada 100 grams	1	Conté menys de 0,5 grams de sucres per cada 100 grams
			0,5	Conté 0,21 grams de sal per 100 grams	0,5	Conté 0,15 grams de sal per 100 grams
			1	Conté 3,4 grams de grasses saturades per 100 grams	0	Conté 5,5 grams de grasses saturades per 100 grams
	Producte de proximitat	0,5	0	Intervé més d'un intermediari	0	No es produeix dintre dels límits territorials catalans
Embalatge sostenible: - Fet de material reciclat (0,5 punts) - 100% reciclable (0,5 punts)	1	0	No s'indica que estigui fet amb material reciclat	0	No s'indica que estigui fet amb material reciclat	
		0,5	Material 100% reciclable	0,5	Material 100% reciclable	
Proposta amb mínim de 10 articles diferents per variar el refrigeri amb un preu inferior a 0,80€ sense IVA. Una tercera part del quals han de ser compatibles per diabètics, intolerants a la lactosa i/o al gluten.	3	3	Proposen més de 10 articles amb més d'una tercera part aptes de diabètics, intolerants a la lactosa i/o al gluten	3	Proposen 10 articles amb més d'una tercera part aptes de diabètics, intolerants a la lactosa i/o al gluten	
Millora de la forma de presentació del refrigeri per fer-lo més atractiu als centres territorials	3	3	Proposen fer un estudi de composició per jugar amb els colors, alçades i tipus de producte per a exposar de la manera més ordenada i visualment més atractiva. Proposen ubicar el refrigeri en caixes de fusta o vímet amb diferents mides i es comprometen a fer un estudi, in situ, de cada un dels punts dels refrigeris, tenint en compte la tipologia de producte, franja horària, l'espai i el materia proposat per exposar els productes de la millor manera. Proposen estanteries desmontables amb logo BST pels equips mòbils	3	Proposen ubicar el refrigeri a safates de fusta, metall, vímet o plàstic per millorar la presentació del refrigeri. Prepararan unes fitxes d'organització per facilitar reomplir les safates. Proposen vinilar l'expositor amb cartells informatius com possibles al·lèrgens.	
Puntuació total		35	24		21,5	

La puntuació obtinguda per l'empresa BORIS 45: 24 punts

La puntuació obtinguda per l'empresa SERHS: 21,5 punts

Lot 2: Concessió del menjador, cafeteria i vending

1. Oferta gastronòmica (Fins a 10 punts).

Es valorarà l'estil, presentació dels plats, condicions, característiques, composició, contingut, aspecte visual.

Justificació:

Proposta SERHS

Estil i Presentació dels Plats:

- Estil: Es focalitza en la dieta mediterrània, utilitzant mètodes de cocció tradicionals com vapor, brasejat i planxa.
- Presentació: Es cuida l'estètica dels plats amb una presentació atractiva i colors variats que faciliten l'acceptació visual.
- Vaixella: L'elecció de la vaixella busca millorar la percepció del producte i fer més atractiva la menjar.

Característiques i Composició:

- Productes de Temporada i Proximitat: Utilització d'ingredients frescos, ecològics i locals.
- Menús Equilibrats: Ofereixen una varietat d'opcions per a l'esmorzar i el dinar, assegurant el compliment de les necessitats nutricionals i fomentant hàbits alimentaris saludables.
- Rotació de Menús: Dissenyats per a cada temporada, assegurant varietat i adaptació a les recomanacions de salut pública.

Condicions i Aspecte Visual:

- Espais i Flux: Els espais estan dissenyats per permetre un consum ràpid o relaxat, amb una comunicació clara de l'oferta gastronòmica per facilitar l'elecció.
- Sensacions i Ambient: Il·luminació, decoració i ús de colors per transmetre comoditat i frescor, millorant l'experiència general.
- Sostenibilitat: Ús de materials reciclables i pràctiques que minimitzen l'impacte ambiental, com l'ús d'envasos reciclables i la reducció de residus.

Serveis i Atenció:

- Atenció Personalitzada: Un enfocament en l'atenció al client amb un equip ben format i polítiques de recursos humans actives.
- Facilitats de Pagament: Incorporació de diversos mètodes de pagament per agilitzar el procés i permetre comandes prèvies.

Oferta Gastronòmica:

- Esmorzar (08:00 - 11:00): Varietat de productes de cafeteria.

- Dinar (12:30 - 15:30): Menús equilibrats i variats, amb opcions que inclouen carns, peixos, llegums, i verdures.
- Postres: Inclouen fruites de temporada, làctics i postres elaborats.
- Certificacions i Qualitat:
- Certificació AMED: Garantia de qualitat i compliment d'estàndards nutricionals.
- Control de Proveïdors: Procés rigorós de selecció i avaluació de proveïdors per assegurar la qualitat de les matèries primeres.

Sostenibilitat:

- Impacte Ambiental: Minimització de residus i ús de productes ecològics i de proximitat.
- Innovació a la Cuina: Combinació de tècniques artesanals amb equipament modern per mantenir la qualitat i sabor tradicionals.

Desconnect Bar es posiciona com un model innovador de cafeteria i menjador laboral, enfocat a proporcionar una experiència gastronòmica saludable, equilibrada i sostenible, adaptada a les necessitats específiques de cada usuari i moment del dia.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 10 punts a aquest Criteri.

Proposta BORIS 45

Estil i Presentació dels Plats

- Estil: La proposta gastronòmica es basa en la dieta mediterrània, utilitzant oli d'oliva verge i mètodes de cocció saludables com vapor, planxa i saltat. L'oferta inclou una alta proporció de verdures, hortalisses, llegums i fruites fresques.
- Presentació: Es dóna gran importància a l'estètica dels plats. Boris 45 prepara un "Book d'Emplatat" per assegurar una presentació unificada i atractiva, emprant tècniques que juguen amb els colors, formes i textures dels aliments.

Característiques i Composició

- Menús: S'elaboren menús variats, equilibrats i saborosos, adaptats a les necessitats dels comensals, incloent opcions per a persones amb al·lèrgies, intoleràncies o necessitats terapèutiques.
- Composició Nutricional: Els menús segueixen pautes de la dieta mediterrània, assegurant una correcta aportació energètica i un equilibri adequat entre nutrients, vitamines i minerals.
- Productes: Es prioritzen ingredients frescos, de temporada i de producció local, garantint així la qualitat i sostenibilitat.

Condicions i Aspecte Visual

- Visual i Sensorial: La presentació visual dels plats és fonamental per a l'acceptació dels comensals. S'utilitzen tècniques d'emplatat que assegurin que els plats siguin visualment atractius, equilibrant colors i formes.
- Ambient: Boris 45 assegura que l'entorn del menjador sigui còmode i agradable, contribuint a una millor experiència gastronòmica per als usuaris.

Sostenibilitat i Proveïdors

- Sostenibilitat: La proposta inclou l'ús de productes locals i de temporada, minimitzant l'impacte ambiental. A més, s'utilitza material reciclable i es fomenta la reducció de residus.
- Proveïdors: Els productes són adquirits de proveïdors homologats, prioritzant aquells que comparteixen un compromís amb la sostenibilitat i la qualitat.

Certificacions i Qualitat

- Certificació AMED: Boris 45 compta amb la certificació AMED, que promou l'alimentació mediterrània com a model d'alimentació saludable en la restauració col·lectiva.
- Control de Qualitat: Es realitza un control rigorós de la qualitat dels proveïdors i productes, assegurant que els menús compleixin amb alts estàndards de qualitat nutricional i de sostenibilitat.

En resum, la proposta gastronòmica de Boris 45 per a la cafeteria del BST se centra en oferir una experiència culinària saludable, equilibrada i sostenible, basada en la dieta mediterrània i en l'ús d'ingredients frescos i locals, amb una presentació cuidada i atractiva.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 10 punts a aquest Criteri.

Nom Empreses	Puntuació
SERHS	10
BORIS 45	10

2. Oferta i varietat dels productes en les màquines de vending (fins a 5 punts)

Es valorarà el projecte de les màquines, automatització, la varietats dels productes de les màquines de vending.

Justificació:

Las dues empreses presenten el mateix sistema de màquina d'autoservei (vending) amb a una gama de productes similar. Es la mateixa empresa subcontractada en amb dues casos.

Proposta SERHS

- Enfoc principal: es concentra en la diversificació de productes i l'optimització de l'experiència del client mitjançant l'oferta de més opcions i la millora de la facilitat d'ús.
- Diversificació de productes: S'incorporen més opcions de begudes i snacks, incloent productes específics com aperitius sans i begudes especials.

- Interfície de l'usuari: Es millora la interfície de les màquines per facilitar la navegació i la selecció dels productes pels clients.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 5 punts a aquest Criteri.

Proposta BORIS 45

- Enfoc principal: es concentra en la eficiència energètica i la qualitat dels productes, posant èmfasi en la sostenibilitat i la salut dels consumidors.
- Eficiència energètica: Es fa èmfasi en el funcionament de les màquines per reduir el consum energètic, com l'ús de llums LED i temporitzadors per activar les màquines només en moments de demanda.
- Qualitat dels productes: Es prioritza els productes de qualitat, inclòs aliments ecològics, sans i adaptats a diverses restriccions dietètiques com el gluten, la lactosa i el sucre afegit.
- Canvi de disseny: Es realitza un projecte amb una retolació del Banc de Sang.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 5 punts a aquest Criteri.

Nom Empreses	Puntuació
SERHS	5
BORIS 45	5

3. Oferta i varietat dels productes en les màquines de vending i de la cafeteria

Es valorarà la varietat dels productes de la cafeteria.

Justificació

Proposta SERHS

- Amplitud de l'oferta: Ambdues propostes ofereixen una àmplia gamma de productes, des de begudes calentes i fredes fins a opcions de pastisseria, entrepans, snacks i opcions saludables com fruites fresques i barretes de cereals.
- Diversitat d'opcions: Ambdues propostes mencionen una varietat de productes per adaptar-se a diferents preferències i necessitats dels usuaris, com opcions sense gluten, lactis i altres aliments específics per a intoleràncies.
- Personalització i exclusivitat: La Proposta de SERHS també ofereix un servei personalitzat i exclusiu, el que pot implicar una atenció especial a les preferències individuals dels usuaris i la incorporació de productes exclusius.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 5 punts a aquest Criteri.

Proposta BORIS 45

- Amplitud de l'oferta: Ambdues propostes ofereixen una àmplia gamma de productes, des de begudes calentes i fredes fins a opcions de pastisseria, entrepans, snacks i opcions saludables com fruites fresques i barretes de cereals.
- Diversitat d'opcions: Ambdues propostes mencionen una varietat de productes per adaptar-se a diferents preferències i necessitats dels usuaris, com opcions sense gluten, lactis i altres aliments específics per a intoleràncies.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 5 punts a aquest Criteri.

Nom Empreses	Puntuació
SERHS	5
BORIS 45	5

4. Tast

Es valorarà la prova dels plats servits al Banc de Sang i Teixits

Justificació

Proposta SERHS

El menú destaca per la seva frescor, utilitzant ingredients locals i orgànics que ressalten en cada plat. Els productes de temporada asseguren sabors autèntics i vibrants, acompanyats d'una excel·lent distribució de macronutrients. Les racions estan ben controlades, promovent una alimentació equilibrada. Els plats ofereixen una varietat de textures i una presentació atractiva, complementada per aromes que obren la gana. En conjunt, el menú proporciona una experiència culinària saludable i deliciosa, apreciada per la seva cura en cada detall.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 15 punts a aquest Criteri.

Proposta BORIS 45

El menú destaca per una atractiva presentació visual i una varietat de textures que realcen l'experiència culinària. La frescor dels ingredients, majoritàriament locals i orgànics, garanteix sabors autèntics. Els productes estacionals aporten un toc de frescor addicional als plats. Les racions estan controlades de manera adequada, promovent una dieta equilibrada. La distribució

de macronutrients està ben equilibrada, assegurant una nutrició completa. Els aromes són deliciosos i apetitosos, complementant perfectament el sabor i la qualitat de cada plat.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 15 punts a aquest Criteri.

Nom Empreses	Puntuació
SERHS	15
BORIS 45	15

5. Projecte d'actualització del menjador/cafeteria (fins a 2,5 punts)

Es valorarà el disseny dels espais, aportació dels equips necessaris, actualització dels elements vigents , es valorarà la creativitat, originalitat, accessibilitat, en qualsevol cas, haurà de presentar un calendari/cronograma d'adequació que minimitzi l'afectació del servei.

Justificació

Proposta SERHS

El projecte d'actualització del menjador/cafeteria té com a objectiu crear un espai acollidor i tranquil que proporcioni benestar. Es basa en les especificacions tècniques i les mancances detectades a les instal·lacions del BST. Les actuacions inclouen: l'adquisició de nous carros porta-safates, la renovació del parament (vaixel·la, coberts, gots i safates) amb materials de ceràmica i vidre d'estil "home made", i la millora de la línia self amb panelització, nous menú boards i quadres decoratius. A més, es proposa la instal·lació d'un monitor tàctil interactiu a l'entrada del menjador per oferir informació gastronòmica. No es proposa un calendari/cronograma d'adequació que minimitzi l'afectació del servei.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 1 punt a aquest Criteri.

Proposta BORIS 45

Boris 45 proposa una actualització integral del menjador laboral del Banc de Sang i Teixits, mantenint el revestiment de fusta existent i afegint maquinària i mobiliari a joc. Les millores inclouen l'ampliació de la zona de microones, la reorganització de l'espai de reciclatge, la integració de zones de vending, la instal·lació d'un dispensador de sabó a la zona de rentat i

l'addició de decoracions temàtiques relacionades amb l'alimentació. També es preveu la millora de la comunicació visual amb cartellera per promoure una alimentació saludable i la instal·lació de vinils motivadors. El projecte es completarà en cinc dies laborables, amb treballs programats de 16:00 a 22:00 hores per evitar interferir amb el servei de la cafeteria.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 2,5 punts a aquest Criteri.

Nom Empreses	Puntuació
SERHS	1
BORIS 45	2,5

6. Proposta de millora del servei de cafeteria (fins a 2,5 punts)

Es valorarà la proposta de millora del servei de cafeteria.

Justificació

Proposta SERHS

- Promocions i "Combos":
 - Crear promocions específiques i paquets promocionals per facilitar l'elecció i augmentar la satisfacció del client.
- "Corners" Innovadors i Degustacions:
 - Instal·lar "corners" amb nous productes i realitzar degustacions periòdiques per mantenir l'interès i oferir varietat.
 - Programar "happy hours" amb descomptes en productes.
- Xerrades Nutricionals i Tallers:
 - Organitzar xerrades i tallers sobre nutrició per als treballadors.
- Nous Terminals TPV:
 - Implementar terminals TPV tàctils per a pagaments variats i automatitzar la gestió d'efectiu amb el sistema CASHDRO per millorar la seguretat i eficiència.

Aquestes accions busquen augmentar la satisfacció del client, oferint més opcions i millorant l'experiència a la cafeteria.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 2,5 punts a aquest Criteri.

Proposta BORIS 45

Selecció i formació del personal:

- Personal ben seleccionat i uniformitat neta.
- Tracte correcte i cordial amb els comensals.
- Formació específica per a la presentació de la línia de self.

Millores en la col·locació i presentació:

- Col·locació estratègica i correcta presentació dels productes a la línia de self.
- Presentació atractiva de safates i plats.
- Imatge global de la cafeteria millorada.

Gestió del temps i minimització d'espera:

- Estudi de jornades per reforçar hores punta.
- Preparació prèvia a la cuina per agilitzar el servei.
- Implementació de l'aplicació Yummin per fer comandes anticipades i reduir cues.

Nous productes i espais saludables:

- Ampliació de l'oferta de begudes, pastes i combos, incloent opcions vegetarianes.
- Introducció de productes saludables com cookies sense gluten, fruita deshidratada, fruits secs, barretes de cereals i fruita fresca.
- Opcions aptes per a persones amb intoleràncies alimentàries.

Incorporació:

- Setrillers amb olis especiats i vinagre en format granel, per tal d'evitar l'ús d'envasos d'un sol ús.
- Ampliació del número de microones en total, dos nous microones.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 2,5 punts a aquest Criteri.

Nom Empreses	Puntuació
SERHS	2,5
BORIS 45	2,5

7. Proposta de millora del servei de menjador laboral (fins a 2,5 punts)

Es valorarà la proposta de millora del servei de menjador laboral.

Justificació

Proposta SERHS

- Varietat i Innovació en els Menús: Introduir menús especials i jornades gastronòmiques per oferir varietat i trencar la monotonia.
- Degustacions i Feedback: Organitzar degustacions de noves receptes i recollir opinions dels usuaris per adaptar els menús segons els seus gustos.
- Optimització del Temps d'Espera: Millorar la comunicació a la línia self i oferir la possibilitat de l'elecció anticipada dels menús per agilitzar el servei.
- Higiene i Comoditat: Utilitzar estovalles sense impressió per evitar olors i millorar l'experiència global de l'usuari.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 2,5 punts a aquest Criteri.

Proposta BORIS 45

- Facilitació del Servei: Implementació de l'aplicació Yumminn per agilitzar comandes i pagaments.
- Sostenibilitat: Foment de l'ús d'envasos retornables amb l'aplicació Bumerang i reducció del malbaratament d'aliments amb Too Good to Go.
- Diversificació i Innovació: Organització de jornades gastronòmiques temàtiques i menús especials en dates festives per aportar varietat i dinamisme.
- Comunicació i Planificació: Millora en la producció i gestió del servei amb comandes anticipades, reduint el temps d'espera i millorant l'experiència global de l'usuari.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 2,5 punts a aquest Criteri.

Nom Empreses	Puntuació
SERHS	2,5
BORIS 45	2,5

8. Pla de contingència (fins a 5 punts)

Proposta de gestió, eines de suport, temps de resposta, etc. Per la identificació i resposta davant d'incidències i pla d'actuació en cas de situacions extraordinàries que es poguessin presentar.

Justificació

Proposta SERHS

Eines de Suport

- Openmet Feedback Manager: Plataforma per avaluar i millorar la satisfacció de l'usuari.
- Reunions Periòdiques: Mensuals per avaluar i ajustar el servei.

Temps de Resposta en Cas d'Incidències

- Instal·lacions de Cuina:
 - Avaries de Maquinària i Obres: Resposta i reorganització immediata.
 - Falta de Subministraments (Elèctric, Gas, Aigua): Reorganització immediata de producció i emmagatzematge.
- Situacions d'Urgència (Inundacions, Incendis): Menús d'emergència i logística ràpida.
- Ruptures d'Estoc: Subministrament d'emergència i reorganització de producció.
- Manca de Personal: Cobertura immediata amb personal d'una borsa de treball o empreses temporals.
- Toxi-infecció Alimentària: Localització, immobilització i anàlisi del producte afectat amb mesures correctives ràpides.

Recursos Disponibles

- Supervisor d'Emergència: Contacte 24/7.
- Planta de Producció (CAR): Tecnologia avançada per respondre a emergències.
- Centres Alternatius i Distribuïdors: Per assegurar la continuïtat del servei en cas de fallades.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 5 punts a aquest Criteri.

Proposta BORIS 45

Matèria Primera

- Estoc Mínim: Boris 45 manté un estoc mínim de matèries primeres per abordar contingències com afectacions a infraestructures, fallida de proveïdors, o increment inesperat del volum d'usuaris.

Cuines Centrals

- Servei Des de Cuines Centrals: Capacitat per oferir servei de càterring des de cuines centrals amb tecnologia avançada i personalització dels àpats.

Propostes de Gestió

- Gestió Dietètica i Servei en Cas de Fallida Informàtica: Establiment de protocols per assegurar la gestió dietètica i garantir el servei en cas de fallida massiva dels sistemes informàtics.
- Pla d'Actuació en Cas de Toxiinfeccions Alimentàries: Establiment d'un pla d'actuació per respondre a toxiinfeccions alimentàries o retirada de productes.
- Formació d'un Comitè d'Emergències: Creació d'un comitè d'emergències per abordar situacions extraordinàries amb representants del centre i de Boris 45.

Recursos Humans (RRHH)

- Protocol d'Actuació Davant Contingències de Personal: Establiment d'un protocol per a cobertura de vacances i baixes, amb una borsa de treball pròpia i contractació immediata.

Temps de Resposta en Cas d'Emergència

- Sistema de Cobertura Ràpida: Boris 45 disposa d'una borsa de treball pròpia i acords amb empreses de treball temporal per donar resposta en un màxim de 3 hores des de la comunicació de la incidència.

Altres Subministraments

- Adaptació a Contingències del Servei: Flexibilitat per adaptar-se a variacions en els horaris de servei, necessitats al·lèrgiques o intoleràncies, o fallides del sistema de pagament.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 5 punts a aquest Criteri.

Nom Empreses	Puntuació
SERHS	5
BORIS 45	5

9. Sostenibilitat mediambiental

Propostes de sostenibilitat mediambiental amb la incorporació de criteris ecològics en la gestió de tots els espais.

Justificació

Proposta SERHS

Accions Proposades:

a. Anàlisi del Cicle de Vida i Càlcul de la Petjada de Carboni:

- Mesura de l'impacte ambiental dels menús.
- Seguiment de normes internacionals (ISO 14064, 14067, 14046, 14040).
- Procediment: definir abast, identificar fonts d'emissió, recopilar dades, aplicar factors d'emissió, calcular emissions, interpretar resultats, establir objectius.

b. Pla de Residus:

- Minimització de residus en origen mitjançant:
 - Proveïdors sostenibles i locals.
 - Menús estacionals i planificació eficient.
 - Eliminació d'envasos d'un sol ús.
 - Reducció de plàstics.
 - Ús de productes de neteja ecològics.
- Correcta segregació i reciclatge de residus.
- Valoració de residus, com ara olis per a biodièsel.
- Formació i capacitació del personal en pràctiques sostenibles.

c. Pla de Malbaratament Alimentari:

- Metodologia per prevenir i reduir el malbaratament d'aliments.
- Optimització de la producció i gestió d'inventaris.
- Sensibilització del personal sobre la reducció del malbaratament.
- Donació d'excedents alimentaris seguint guies d'higiene i seguretat alimentària.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 2,5 punts a aquest Criteri.

Proposta BORIS 45

Accions proposades:

Política Mediambiental:

- Gestió ambiental adequada i sostenible.

- Avaluació periòdica per a la millora contínua.
- Compliment de requisits legals i adaptabilitat a noves normes.
- Incorporació de gestió i control ambiental en procediments de treball.
- Ús eficient de recursos naturals i energia.
- Comunicació i accessibilitat de la política a tot el personal i públic.
- Certificació ISO 14001:2015.

Pla de Gestió de Recursos:

- Reducció d'emalatges mitjançant ús d'envasos retornables.
- Ús de productes químics en format Bag in Box per reduir plàstics.
- Compra de productes a granel per minimitzar residus.

Pla de Gestió de Residus:

- Separació i reciclatge de residus.
- Formació específica en gestió ambiental.
- Reciclatge d'olis per empreses certificades.

Pla de Sostenibilitat:

- Campanyes de sensibilització sobre l'ús eficient d'aigua i energia.
- Ús de dispositius de baix consum i aprofitament de llum natural.
- Ús de vehicles de baixes emissions.
- Implementació d'aplicacions com Bumerang i Too Good To Go per reduir residus.

Pla contra el Malbaratament Alimentari:

- Avaluació de l'acceptació de plats per ajustar menús.
- Formació en bones pràctiques de manipulació i gestió d'estocs.
- Consum de productes de proximitat i temporada.
- Pla específic per reduir el malbaratament alimentari.

Compromís Social:

- Col·laboració amb organitzacions com Projecte Home i Càritas per donar excedents d'aliments.

Conclusió: Per aquests motius s'atorguen 2,5 punts a aquest Criteri.

Nom Empreses	Puntuació
SERHS	2,5
BORIS 45	2,5

Taula de puntuacions globals:

A continuació es presenta una taula amb la puntuació màxima i l'obtenció de puntuació valorada per cada empresa:

Item	Criteri a Valorar	Puntuació Màxima	SERHS	BORIS 45
1	Oferta gastronòmica	10	10	10
2	Oferta i varietat dels productes en les màquines de vending	5	5	5
3	Oferta i varietat dels productes en les màquines de vending i de la cafeteria	5	5	5
4	Tast	15	15	15
5	Projecte d'actualització del menjador/cafeteria	2,5	1	2,5
6	Proposta de millora del servei de cafeteria	2,5	2,5	2,5
7	Proposta de millora del servei del menjador laboral	2,5	2,5	2,5
8	Pla de contingència	5	5	5
9	Sostenibilitat mediambiental	2,5	2,5	2,5
	TOTAL	50	48,5	50

La puntuació obtinguda per la empresa SERHS: 48,5 Punts.

La puntuació obtinguda per la empresa BORIS 45: 50 Punts.

Firmat: Cap de Serveis Generals – Jose A Anquela Gil