



Informe de valoració EXI-2026-12 del lot 1 i el lot 2 del “Servei de càtering dels actes protocol·laris (actes d'alts càrrecs envers terceres persones alienes al Departament) i/o institucionals organitzats pel Departament d'Unió Europea i Acció Exterior o actes o jornades també organitzats pel Departament que tinguin una durada igual o superior a 5 hores, durant l'any 2026”

El present informe avalua la proposta presentada per l'empresa licitadora Formació i Treball, d'acord amb el que s'estableix a l'Annex 3 de la convocatòria del “Servei de càtering dels actes protocol·laris (actes d'alts càrrecs envers terceres persones alienes al Departament) i/o institucionals organitzats pel Departament d'Unió Europea i Acció Exterior o actes o jornades també organitzats pel Departament que tinguin una durada igual o superior a 5 hores, durant l'any 2026”, amb el número d'expedient EXI-2026-12.

L'empresa licitadora ha presentat una proposta que inclou els següents materials:

- Sistema de traçabilitat (estat de conservació dels aliments i grau d'ús de tecnologia)
- Controls higiènics i sanitaris (acompliment normatiu i protocols de neteja i percentatge de personal format).
- Pla de gestió del servei i organització logística (organigrama funcional i pla d'organització logística).
- Pla de control de satisfacció de les usuàries (mètode utilitzat per recollir i analitzar les opinions de les persones usuàries i estratègia d'implementació dels resultats dels controls de satisfacció de les persones usuàries)

La proposta presentada per l'empresa licitadora s'ha avaluat amb un màxim de 25 punts amb els següents barems:

- Sistema de traçabilitat que permet detallar l'estat de conservació dels aliments (màxim 3,5 punts).
- Sistema de traçabilitat amb ús de tecnologia per fer el seguiment i registre (màxim 3,5 punts)
- Sistema de control higiènic i sanitari detallant amb claredat el grau d'acompliment amb les normatives vigents i protocols de neteja establerts (màxim 3 punts)
- Percentatge de formació del personal en higiene alimentaria de 76 a 100% (3 punts), de 51 a 75% (2 punts), de 25 a 50% (1 punt)
- Pla de gestió del servei i organització logística detallant l'organigrama amb les persones responsables de la gestió i el lloc que ocupen dins l'organització (màxim 3 punts)
- Pla de gestió del servei i organització logística detallat, ordenat i entenedor (màxim 3 punts)
- Mètode de control de satisfacció de les usuàries entenedor i ben estructurat (màxim 3 punts)
- Presenta estratègia d'implementació del resultat dels controls de satisfacció dels clients en els serveis que ofereixen (màxim 3 punts)



Els 25 punts que es poden aconseguir en aquesta fase (7 pel sistema de traçabilitat, 6 pel control higiènic i sanitari que duen a terme, 6 pel pla de gestió del servei i organització logística i 6 pel pla de control de satisfacció de les usuàries) s'obtenen a partir de criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor. Els 75 restants, per a un total de 100, s'obtenen a partir de criteris d'adjudicació quantificables de forma automàtica, tal com consta en les bases del document de la licitació.

A continuació presentem les puntuacions del lot 1 i el lot 2. Al ser les mateixes ho presentem en una única taula.

Taules de valoracions per empreses

Puntuació total: 25 punts			
Empresa: Formació i Treball			
Proposta tècnica			
Criteris de valoració	Puntuació màxima	Puntuació obtinguda	Justificació
Sistema de traçabilitat que permet detallar l'estat de conservació dels aliments	3,5 punts	3,5 punts	Sistema de traçabilitat detallat en les diferents fases per garantir l'estat de conservació dels aliments.
Sistema de traçabilitat amb ús de tecnologia per fer el seguiment i registre	3,5 punts	3,5 punts	Acrediten ús de tecnologia amb un nou software específic per a la gestió integral del procés alimentari que permet localitzar de manera immediata qualsevol producte en cas d'alerta alimentària
Sistema de control higiènic i sanitari detallant amb claredat el grau d'acompliment amb les normatives vigents i protocols de neteja establerts	3 punts	3 punts	Asseguren el compliment de tota la normativa vigent aplicable al sector
Percentatge de formació del personal en higiene alimentària	3 punts	3 punts	Asseguren entre el 76 i el 100% del personal amb formació acreditada en higiene alimentària
Pla de gestió del servei i organització logística detallant l'organigrama amb les persones responsables de la gestió i el lloc que ocupen dins l'organització	3 punts	3 punts	Detallen l'estructura organitzativa on cada persona té un rol definit



Pla de gestió del servei i organització logística detallat, ordenat i entenedor	3 punts	3 punts	Pla detallat, ordenat per fases i entenedor
Mètode de control de satisfacció de les usuàries entenedor i ben estructurat	3 punts	3 punts	Estableixen un sistema propi de recollida d'opinió, visual, accessible i altament participatiu detallat en el judici de valor
Presenta estratègia d'implementació del resultat dels controls de satisfacció dels clients en els serveis que ofereixen	3 punts	3 punts	La informació recollida amb aquest sistema propi (QR) s'integra en una estratègia estructurada de millora contínua i garanteixen que les observacions rebudes es tradueixen en ajustaments reals en els futurs serveis

Lluís Santamarta Espuña

Tècnic de Relacions Externes i Protocol