

**INFORME DE VALORACIÓ DELS SOBRES B Y C DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ
DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DEL MENJADOR I DE LA CAFETERIA DEL CENTRE D'ALT
RENDIMENT ESPORTIU DE SANT CUGAT DEL VALLÈS, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT
SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA (EXPEDIENT NÚM. 2025/13)**

En el procediment obert subjecte a regulació harmonitzada, amb pluralitat de criteris d'adjudicació, per a la licitació del contracte de concessió del servei d'explotació del menjador i de la cafeteria del Centre d'Alt Rendiment Esportiu de Sant Cugat em tingut en compte la proposta presentada per l'empresa:

- Boris 45 S.A.

Per la valoració d'acord amb els criteris SUBJECTIUS establerts al quadre de l'Annex 9.1 del Plec de Clàusules administratives de la convocatòria (SOBRE B), s'han tingut en compte els següents apartats:

A.1. MENUS I PRODUCTES

A.1.1. Varietat i qualitat de l'oferta nutricional: 6 punts

Es valorarà la varietat dels productes, la qualitat i l'atractiu de les propostes presentades, tant de menjador com a cafeteria. Adaptació a les particularitats de cada modalitat esportiva, amb necessitats alimentàries diferenciades. Atenció a les intoleràncies i altres dietes especials. Proposta de activitats gastronòmiques enfocades a dinamitzar tant el menjador com la cafeteria (Jornades, etc.) especificant la seva periodicitat.

BORIS proposa varietat per part dels seu equip de nutricionistes i dietistes sempre tenint en compte el protocol de dietes del CAR, basats en els principis de la dieta mediterrània, seguint els criteris de l'AMED (Agència de Salut Pública de Catalunya), amb primers plats equilibrats i segons saludables, menús atractius, amb productes de la zona (Km 0), productes frescos i promoció de les fruites. Detallen la proposta explicant els diferents grups d'aliments i les seves bondats) amb molta rotació, definint les possibilitats a escollir, tant en esmorzars i berenars com dinars i sopars, així com còctels, aperitius, lunches, coffe breaks, menús VIP, càterings a mida i menús de festivitats. També fan referencia als requeriments nutricionals segons l'esportista i les particularitats de cada modalitat esportiva, valorant cada necessitat dels esportistes, donant suport des del seu Departament de dietètica i nutrició al equip de cuina per buscar tots els productes de matèria primera necessaris i si ho requereix el Departament de Fisiologia i Nutrició del CAR.

BORIS proposa un protocol de disseny de dietes i revisions adaptat a les dietes terapèutiques que sol·licitin el Departament de Nutrició o Mèdic del CAR, per fer dietes baixes en greixos, altes en proteïnes i hidrats de carboni de qualitat. Tenen en compte necessitats especials derivades de comensals que pateixin intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o altres patologies indicades i prescrites per el Departament de Nutrició o per els metges del Centre. Diuen que als menús exposats a la cafeteria i menjador s'indicaran de manera clara i visual tots els al·lèrgens de cada plat amb un sistema propi d'icones que combina elements gràfics, codi de colors i numeració.

BORIS, a principis de l'any consensuarà amb el Departament de Fisiologia i Nutrició, les jornades gastronòmiques més adients per a el CAR, les festivitats a celebrar, així com els menús i postres a oferir, fent un calendari anual, per dinamitzar el servei de la cafeteria i menjador i fer l'estança dels usuaris més agradable, familiar i propera. Presenten exemples amb calendari. També proposen la incorporació de la votació dels professionals, amb el consens del CAR, per triar la jornada gastronòmica que més els hi vingui de gust, i un tast previ. Proposen implementar a la Cafeteria el projecte Impuls, una estratègia retail dissenyada per millorar l'experiència dels usuaris de la cafeteria, amb diferents accions ben detallades.

A.1.1	Punts. Màx.	BORIS
Total punts	6	5,5

A.1.2. Planificació del cicle de menús mensual: 3 punts.

Es valorarà el detall i rotació dels menús per períodes, així com la capacitat de complir al amb la proposta de menús plantejada per el Departament de Fisiologia i Nutrició del CAR, subjectes a revisió. Variació semestral de productes de temporada als menús (fruites, verdures, etc.) i als productes de cafeteria.

BORIS proposa una planificació de menús amb una rotació mínima de 30 dies i el compromís de modificar o introduir receptes noves sempre que el Departament de Fisiologia y Nutrició del CAR ho determini i variació estacional (també al Buffet d'amanides i adjunten exemples), i varietat de fruites seguint el calendari de fruites de temporada de la Generalitat de Catalunya. A la cafeteria proposen fer una variació dels productes oferts a cafeteria 2 cops l'any.

A.1.2	Punts. Màx.	BORIS
Total punts	3	2,5

A.1.3. Informació nutricional: 2 punts.

Es valorarà els mitjans destinats al assessorament en matèria nutricional i dietètica de l'oferta gastronòmica per a els usuaris del CAR.

BORIS aporta fitxes tècniques de plats, amb gramatges, distribució de nutrients, energia, minerals i al·lèrgens, i un llistat de plats amb aquesta informació pel Departament de Nutrició del CAR.

Boris 45, posarà a l'abast del CAR, una Dietista-Nutricionista amb experiència en dietes esportives, amb una dedicació mínima de 8 hores setmanals, xerrades dinàmiques i cartells informatius per tal d'apropar el servei als usuaris i ampliar els canals de comunicació, així com obrir les portes de la cuina amb visites pels usuaris i professionals que hi vulguin participar.

A.1.3	Punts. Màx.	BORIS
Total punts	2	2

A.1.4. Matèries primeres: 4 punts

Es valorarà el detall informatiu sobre el gramatge de les matèries primeres, amb especial valor al de les peces de fruita, indicant qualitat, proveïdor i registre sanitari.

BORIS aporta un ampli detall informatiu de matèries primeres amb els seus proveïdors i el corresponent registre sanitari, així com el gramatge de les matèries primeres. Es comprometen a garantir el gramatges i donen una llista de 19 fruites amb el seu gramatge propi, i diuen que les peces de fruita seran de categoria primera o extra.

A.1.5.	Punts. Màx.	BORIS
Total punts	4	3

A.2. PROPOSTA DE FUNCIONAMENT I ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

A.2.1. Oferta de solució global: 2 punts

Es valorarà la informació detallada dels processos, productes i serveis.

BORIS detalla una proposta organitzativa que recull tot el procés des del subministrament de matèria primera, la seva custòdia, conservació, elaboració i distribució dels aliments a l'usuari final amb el suport, seguiment, assessorament i formació dels departaments transversals de la seva organització (Qualitat, PRL, Dietètica, Compres, entre d'altres).

Descriuen l'espai, equips, model productiu ben detallat, tot garantit amb un Sistema de Gestió Integrat, certificat sota les normes ISO 9001, ISO 14001 i ISO 45001.

Descriuen amb claredat el Pla de control higiènic – sanitari, APPCC, pre-requisits i altres plans de control d'aigües, temperatures, manteniment i calibratge, control de proveïdors, control d'al·lèrgens, residus, neteja, plagues i traçabilitat.

Presenten un llistat de registres a lliurar al Departament de Fisiologia i Nutrició del CAR com a part del sistema de gestió de la seguretat alimentària i del Pla APPCC.

A.2.1.	Punts. Màx.	BORIS
Total punts	2	2

A.2.2. Pla de millora (a): 9 punts

Es valorarà la presentació d'un Pla de Millora per adequar, millorar i/o actualitzar les instal·lacions, magatzematge, mobiliari i altres equipaments, així com la realització de les modificacions que calguin per a la millora i agilitat del servei. Es valorarà una completa presentació del projecte mitjançant planells, simulacions i altres mitjans per valorar la propostes de millora tant del menjador com de la cafeteria.

BORIS presenta un Pla de millora dels equipaments amb una reestructuració integral, que contempla una zona de relaxació a la part d'usuaris de la cafeteria, un moble darrera barra en substitució del mobiliari obsolet, un quarto de preparacions de la oferta gastronòmica dels dinars i un altre dels esmorzars i preparacions de plats freds, així com la creació de una nova identitat (nova imatge corporativa amb dos tipus de propostes de color i disseny, a escollir, amb el vermell corporatiu del CAR i color verd indicatiu d'alimentació saludable, fent ús de tons de fusta amb vinilat de les superfícies i les taules, i noves cadires que seguiran la línia estètica proposada). Proposen millores d'il·luminació, senyalística i comunicació de producte (llistats, etiquetes,)

Tot el Pla amb s'acompanya de descripcions gràfiques de les propostes de millora (planells, fotos de les instal·lacions actual i imatges amb especificacions tècniques dels equipaments proposats), tant del menjador com de la cafeteria.

A.2.2. Pla de millora (b): 7 punts

Es valorarà la proposta de millores de caràcter tècnic amb mitjans materials i equipaments que comportin un augment en la varietat gastronòmica amb noves opcions dietètiques i saludables tant del menjador com la cafeteria, indicant l'ús proposat i fitxa tècnica amb especificacions dels equips.

BORIS presenta una proposta de millores als equipaments (forns, crepera, font d'aigua a la cafeteria, torradora) i una nova illa al menjador amb concepte Pop-up, amb renovació setmanal de l'oferta gastronòmica, així com un healthy corner a la cafeteria.

Totes les millores estan valorades econòmicament en més de 60.000€.

A.2.2.	Punts. Màx.	BORIS
Total punts (a)	9	8
Total punts (b)	7	6,5

A.2.3. Personal al servei de la restauració: 4 punts

Es valorarà la presentació dels mitjans de interlocució amb el CAR. Es valorarà la informació i propostes de millora sobre la distribució d'horaris, organització i torns del personal, tant a menjador, cuina com cafeteria, així com les accions complementàries al pla de formació bàsic dels treballadors adscrits al servei.

BORIS presenta un organigrama ben definit incrementat amb un tècnic en qualitat i una dietista (8 hores per setmana), amb un Cap de Servei que es el màxim responsable del contracte i l'interlocutor de la gestió amb els departaments corresponents, Departament de Fisiologia i Nutrició del CAR, i responsable del Departament de Serveis Generals del CAR. Presenten un quadre ben elaborat amb una proposta de distribució horària i els diferents torns proposats, tant per cuina/menjador com per la cafeteria, amb una ampliació de l'horari de l'Ajudant de cambrer de la cafeteria dels dissabtes amb 1 hora més i fent una modificació on una persona de cuina passarà a donar suport al servei de cafeteria, de 08.00h a 12.00h, de dilluns a divendres.

Presenten un pla de formació inicial obligatori al personal, i un pla de formació continua, amb accions formatives definides i planificades. El Pla formatiu es lliurarà anualment al CAR per a la seva aprovació.

A.2.3.	Punts. Màx.	BORIS
Total punts	4	4

A.2.4. Reserva de safates i "pícnics": 4 punts

Es valorarà la proposta organitzativa de reserva de safates per motius d'estudi i entrenament i la varietat de menús per pícnics. Es valorarà els embalatges i materials utilitzats per aquest tipus de serveis.

BORIS proposa uns albarans de reserva de safates i una APP (Checkqrpay) que permet fer la reserva i l'hora de recollida així com tenir dades estadístiques. No fa gaires canvia a la seva proposta d'opcions.. Proposen nevera portàtil de manteniment de temperatura i envasos reutilitzables reduint al 0 el consum d'envasos d'un sol ús. També proposa sets de coberts i embolcall de blat de moro.

A.2.4.	Punts. Màx.	BORIS
Total punts	4	3

A.3. ATENCIÓ AL CLIENT I ALTRES MILLORES

A.3.1. Sistema d'atenció al client: 2 punts.

Es valorarà el sistema d'atenció als usuaris (recollida de suggeriments, etc.) per tal d'obtenir informació segmentada de la satisfacció de l'usuari i el model d'actuació per fer el seguiment i supervisió del servei.

BORIS proposa un sistema control i seguiment la qualitat percebuda mitjançant una plataforma web accessible des de qualsevol dispositiu amb codi QR, enquestes planificades als usuaris i al personal de cafeteria i del menjador, un sistema integral de recollida de suggeriments i reclamacions que combina canals digitals i presencials (adreça de correu, full oficial i bústia física i sistema digital complementari amb codis QR).

Es comprometen a donar resposta a tots els suggeriments i queixes rebuts, amb el corresponent registre, tractament a les reunions de seguiment i un informe de resultats amb accions de millora. Presenten un protocol·litzat sistema de millora contínua de la qualitat amb les corresponents gestió d'incidències i No Conformitats i seguiment del indicadors de qualitat de servei proposats.

També proposen una enquesta anual als clients que inclou 11 ítems avaluats en una escala de l'1 al 4, que permeten mesurar de manera objectiva el grau de satisfacció i detectar oportunitats de millora.

El seguiment es farà diàriament, reunions quinzenals entre el Cap de Servei del Departament de Fisiologia i Nutrició, reunions mensuals entre el Cap de Servei, cuiners i Departament de Nutrició, trimestrals entre responsable de Boris i del CAR, i altres reunions periòdiques entre les diferents àrees tècniques.

A.3.1.	Punts. Màx.	BORIS
Total punts	2	2

A.3.2. Altres millores (a): 2 punts

Es valorarà qualsevol proposta destinada a fidelitzar els clients de la cafeteria

BORIS proposa un sistema de cobrament a la cafeteria (ICG SOFTWARE), el sistema ja descrit per fer reserves de pícnic i menús, cartelleries informatives, visites a cuina, que poc tenen a veure amb la cafeteria, i una oferta amb targetes del plat combinat que si consumeixen 10 plats combinats en 1 mes, se'ls hi regalarà 1 cafè de la cafeteria.

A.3.2. Altres millores (b): 3 punts

Es valorarà les millores als berenars i qualsevol acció proposada per a millorar la freqüència als berenars.

Boris 45, proposa la introducció de nous productes a l'oferta de berenar (pans, entrepans freds i calents, ou dur als complements i una crepera amb una nova oferta de crepes salats. A les jornades gastronòmiques diuen de preparar un nou concepte de berenar, dinàmic i que convidi a ser provat, ofertes, nova senyalística i millores dels espais de menjador i cafeteria.

A.3.2. Altres millores (c): 1 punt

Es valorarà que l'empresa col·labori amb un Banc d'Aliments per a la distribució dels excedents alimentaris.

Boris presenta un conveni amb Caritas, tot i que sembla que ho fa pels excedents de un altre menjador de col·lectivitats (a Reus) i amb el projecte Home de la Fundació Gresol aportant l'excedent d'aliments al menjador social.

A.3.2.	Punts. Màx.	BORIS
Total punts (a)	2	1
Total punts (b)	3	2
Total punts (c)	1	1

TAULA RESUM PUNTUACIÓ CRITERIS SOBRE B

Grup	Criteri		Punts. Màx.	BORIS
Menús i productes	Varietat i qualitat de l'oferta nutricional	A.1.1	6	5,5
	Planificació del cicle de menús mensual	A.1.2	3	2,5
	Informació nutricional	A.1.3	2	2
	Matèries primeres	A.1.4	4	3
Proposta de funcionament i organització	Oferta de solució global	A.2.1	2	2
	Pla de Millora	A.2.2	16	14,5
	Personal al servei de la restauració	A.2.3	4	4
	Reserva de safates i pícnic	A.2.4	4	3
Atenció al client i altres millores	Sistema d'atenció al client	A.3.1	2	2
	Millores en els productes del servei de cafeteria	A.3.2	6	4
	Total punts		49	42,5

Per la valoració de l'empresa licitadora d'acord amb els criteris OBJECTIUS establerts al quadre de l'Annex 9.1 del Plec de Clàusules administratives de la convocatòria (SOBRE C), s'han quantificat automàticament els següents apartats:

B.1. CÀNON TRIMESTRAL

BORIS fa una oferta de 29.090 euros/any(exclòs IVA)

B.2. MILLORES DE PREUS

BORIS presenta una millora del preu dels productes de cafeteria:

- Combo del dia (preu màx. 7,0€): 6,50€
- Combo d'entrepà (preu màx. 5,5€): 4,40€

B.3. AMPLIACIÓ D'HORARIS DE CAFETERIA

BORIS marca SI (accepta) la franja horària de diumenges al matí de 9:00 a 13:00.

B.4. BONUS-TICKET PER ESDEVENIMENTS I DINARS ESPECIALS

BORIS ofereix un Bonus-Ticket anual amb un valor de 3.000 euros.

TAULA RESUM PUNTUACIÓ CRITERIS SOBRE C

Grup	Criteri	Punts. Màx.	BORIS
Cànon	Es fixarà un cànon trimestral, d'acord amb la següent formula: $\frac{\text{Cànon anual de l'oferta que es valora} \times 34}{\text{Millor Oferta de Cànon anual}}$	34	34
Millora de preus	Es valorarà la millor oferta (MO) de preus (IVA inclòs) a 2 productes (Combo del dia – plat combinat - i combo d'entrepà). Els preus màxims es troben al llistat de preus (annex 7). - Suma de preus màxims=X1 - Suma de preus mes baixa proposada pels licitadors=XL - X1 – XL = MO $\frac{(X1 - \text{Suma de preus licitant}) \times 6}{\text{MO}}$	6	6
Ampliació d'horaris Cafeteria	S'atorgarà 2 punts per l'oferiment del servei de cafeteria (franja horària diumenges al matí de 9 a 13.00h)	2	2
Bonus - Ticket	Oferiment d'un bonus-ticket anual per a la realització d'esdeveniments i/o dinars especials. Bonus-ticket Punts Valor de 1.000 € 3 Valor de 2.000 € 6 Valor de 3.000 €..... 9	9	9
	Total punts	51	51

TAULA RESUM PUNTUACIÓ CRITERIS SOBRES B + C

SOBRE	Punts. Màx.	BORIS
B	49	42,5
C	51	51
Total punts	100	93,5

Sant Cugat del Vallès, 19 de gener de 2026



José Monné Campañá

DNI. 46.221.730-X