



## ASAMBLEA DE MADRID

En Madrid, a 21 de junio de 2011

REUNIDOS, en la Sede de la Asamblea, a las 10,30 horas, los miembros del Comité de Expertos para la valoración de las ofertas presentadas al procedimiento abierto para la contratación del servicio de cafetería, cocinas y comedores de la Asamblea de Madrid, Expte.: CPAS /2010 /07, compuesto por

- Ilma. Sra. D.<sup>a</sup> Cristina Cifuentes, Vicepresidenta Primera de la Cámara, que la preside.
- Sra. D.<sup>a</sup> María Merino, Jefa del Servicio de Relaciones Externas y Protocolo del Gabinete de la Presidencia, como vocal.
- Sr. D. Arturo Zubiri, Técnico Asesor de la Secretaría General, como vocal, y actuando como secretario.

A la vista de los criterios que han de servir de base para la adjudicación del contrato, según se indica en la cláusula cuarta del correspondiente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares,

EXAMINAN el contenido del sobre número 3, de los presentados por los interesados en la licitación, referido a la documentación relativa a criterios cuya ponderación depende de un juicio de valor, y, en aplicación de lo previsto en la referida cláusula 4<sup>a</sup> del Pliego, tras detenido estudio,

ACUERDAN

PRIMERO, la siguiente valoración de las oferta

MESA DE CONTRATACIÓN DE LA ASAMBLEA DE MADRID



Expte.: CPAS/2010/07

Servicio de cafetería, cocinas y comedores

**INFORME TÉCNICO CON PUNTUACIÓN DE LAS OFERTAS PRESENTADAS AL PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, COCINAS Y COMEDORES DE LA ASAMBLEA DE MADRID, EN LO RELATIVO A LOS CRITERIOS 1º,2º,3º Y 5º, DE LOS RECOGIDOS EN LA CLAUSULA 4º DEL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES.**

La valoración que se propone de los distintos licitadores en atención a los criterios y a la documentación aportada, es la siguiente:

<i>CLECE, S.A</i>	<i>PUNTUACIÓN TOTAL</i>	<i>43,5</i>
➤ <i>Características del servicio</i>	<i>15 puntos</i>	
➤ <i>Calidad de los alimentos y suministradores</i>	<i>0 puntos</i>	
➤ <i>Relación de servicios</i>	<i>28,5 puntos</i>	
➤ <i>Otras mejoras</i>	<i>0 puntos</i>	
<i>GRUPO MANSERCO, S.L.</i>	<i>PUNTUACIÓN TOTAL</i>	<i>36</i>
➤ <i>Características del servicio</i>	<i>10,5 puntos</i>	
➤ <i>Calidad de los alimentos y suministradores</i>	<i>12 puntos</i>	
➤ <i>Relación de servicios</i>	<i>10,5 puntos</i>	
➤ <i>Otras mejoras</i>	<i>3 puntos</i>	
<i>GRUPO CANTOBLANCO COLECTIVIDADES, S.L.</i>	<i>PUNTUACIÓN TOTAL</i>	<i>67</i>
➤ <i>Características del servicio</i>	<i>19 puntos</i>	
➤ <i>Calidad de los alimentos y suministradores</i>	<i>14 puntos</i>	
➤ <i>Relación de servicios</i>	<i>25 puntos</i>	
➤ <i>Otras mejoras</i>	<i>9 puntos</i>	



La anterior valoración de méritos se fundamente en la siguiente

## MOTIVACIÓN

I

### ASPECTOS GENERALES. NORMATIVA APLICABLE

Las normas que regulan aspectos relacionados con la alimentación son numerosas y parten, tanto del Estado como de las Comunidades Autónomas y otras organizaciones intraestatales, así como de la UE, de la ONU, etc, y reglan desde las semillas a los envases de un solo uso para servir comidas preparadas.

En lo que hace al objeto de la licitación, y más concretamente, a la valoración de los méritos de las ofertas presentadas referidas a las características del servicio, medios materiales y técnicos, medidas de seguridad y control, equipos y sus posibles mejoras sobre lo exigido en el Pliego, a la calidad de los alimentos y suministradores etc., las normas particularmente relevantes son:

- El Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre principios y requisitos generales de la legislación alimentaria y fijación de procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- El Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre higiene de los productos alimenticios.
- El Reglamento 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene para alimentos de origen animal.
- El Reglamento 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, que regula normas específicas para la organización de controles sobre productos alimenticios y conexos.
- La incorporación de los 3 últimos Reglamentos citados se produce parcialmente por el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, y que, entre otras normas, deroga el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se regulaban las normas de higiene relativas a los productos alimentarios.

El Real Decreto 640//2006, incluye una DISPOSICIÓN TRANSITORIA ÚNICA, que dice que "las normas de desarrollo o aplicación de las disposiciones que se derogan (...) continuarán en vigor, siempre que no resulten contrarias a las



## ASAMBLEA DE MADRID

normas del Derecho comunitario, hasta tanto se apruebe la normativa comunitaria específica". El Real Decreto 2207/1995, por el que se establecen normas sobre higiene de productos alimenticios, prescribe en su artículo 4, que las empresas del sector alimentario pueden utilizar voluntariamente guías de prácticas correctas de higiene. Aunque este Real Decreto está derogado por el Real Decreto 3484/2000, el artículo 11 de este último citado, dice que los responsables de las empresas podrán utilizar voluntariamente las GPCH (es decir, guías de prácticas correctas de higiene), previstas en el artículo 4 del Real Decreto 2207/1995.

El Reglamento 854/2004 tiene por objeto el establecimiento de normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal, y, en su artículo 4, al hablar de los principios generales de los controles oficiales, establece la obligación, por parte de

- La autoridad competente, de comprobar el cumplimiento por parte de los operadores de la empresa alimentaria de auditorías de buenas prácticas de higiene y de procedimientos basados en el sistema del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
- Del operador de la empresa alimentaria, de realizar las auditorías de buenas prácticas de higiene, con datos sobre la cadena alimentaria, estado de los locales, higiene y formación del personal, control de plagas, calidad del agua, entre otras cosas, y de que los procedimientos basados en el sistema APPCC garantizan que los productos de origen animal son conformes a los criterios microbiológicos y se cumple lo previsto en relación con la eliminación de residuos.

El Reglamento 852/2004, ordena que los agentes económicos del sector alimentario no dedicados a la producción primaria, han de cumplir determinadas normas de higiene referidas a los locales, el transporte, los equipos, los desperdicios, el agua, el personal, etc., y dice que en el sistema APPCC, los agentes económicos aplicarán los principios del Codex Alimentarius, elaborado por la FAO, debiendo disponer de las correspondientes guías de prácticas correctas.

## II

### EL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS

El Pliego de Clausulas Administrativas Particulares para la contratación del servicio de Cafetería, cocinas y comedores de la Asamblea de Madrid,



## ASAMBLEA DE MADRID

establece, en su CUARTA CLAUSULA los criterios que servirán de base para la adjudicación, y dentro de ellos, figura:

- 1.- LAS CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO OFERTADO, con una valoración de hasta 20 puntos, integrada por los ELEMENTOS DE LA OFERTA TÉCNICA, en donde se examinan, entre otros aspectos, los siguientes:

1.1.- Medios materiales y técnicos.

1.2.- Medidas de seguridad y de control.

1.3.- Equipos a emplear en la cocina.

1.4.- Mejoras en los menús exigidos en el Pliego o número de servicios de abastecimiento de actos y recepciones incluidos en la oferta.

- 2.- LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS SUMINISTRADORES, con hasta 20 puntos de valoración.
- 3.-RELACIÓN DE LOS PRINCIPALES SERVICIOS O TRABAJOS REALIZADOS EN LOS ÚLTIMOS 3 AÑOS, QUE INCLUYAN IMPORTE, FECHAS Y BENEFICIARIOS, PUBLICOS O PRIVADOS, ACOMPAÑADA DE CERTIFICACIÓN QUE ACREDITE LA PRESTACIÓN SATISFACTORIA DE LOS MISMOS, con hasta 30 puntos de valoración.
- 4.-PRECIO, con hasta 20 puntos. Este aspecto de la oferta no puede ser valorado aquí.
- 5.-OTRAS MEJORAS PROPUESTAS POR EL LICITADOR, con hasta 20 puntos de valoración.

### III

#### LAS OFERTAS DE LOS LICITADORES

Como se ha visto más arriba, el Reglamento 854/2004 establece la obligación del operador de la empresa alimentaria de realizar auditorías de buenas prácticas de higiene, con datos sobre la cadena alimentaria, estado de los locales, higiene y formación del personal, control de plagas, calidad del agua y sobre la implantación del llamado sistema APPCC, que está reglado.



## ASAMBLEA DE MADRID

Al examinar parte de la documentación aportada por los licitadores referida a los elementos de la oferta técnica, se comprueba que presentan como mérito valorable el compromiso de introducir, si resultan adjudicatarios, los sistemas de auditoría APPCC; dado que estos sistemas resultan obligatorios y no disponibles, se ha optado por valorar con la misma puntuación a todos los licitadores que se comprometan a su realización, ya que si hubiera alguno que no se comprometiera a ejecutar un sistema de auditoría APPCC, debiera quedar excluido de la licitación, al valorarse como mérito el cumplir con la legislación, y EL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS establece, en la 14.5.l) como obligación esencial del contratista, cumplir la legislación vigente, especialmente en materia de sanidad y manipulación de alimentos.

**LICITADOR: GRUPO MANSERCO.**

### 1.- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

#### 1.A.- ELEMENTOS DE LA OFERTA TÉCNICA

##### 1.A.1.- MEDIOS PERSONALES.

Declara tener más de 600 personas, de las cuales, la mitad (315) se dedican a actividades de limpieza, a jardinería 33, y de manera específica a labores de hostelería dice contar con 45 camareros y otras 31 personas relacionadas con la actividad que se licita.

De lo anterior se puede deducir que su actividad principal no es la restauración.

No se indica si ese personal es propio o procedente de subcontratas, etc.

No se refiere al personal que empleará en la Asamblea, (aunque conforme al Convenio del Sector y al listado de personal que figura en el Pliego como Anexo está obligado a subrogar a dicho personal) ni a su posible sustitución individual a petición de ésta. Ofertan la posibilidad de medios de control del personal con cargo a la empresa.



## ASAMBLEA DE MADRID

### **1.A.2.- MEDIOS TÉCNICOS.**

Propone: Elaboración en caliente, elaboración en frío, dietista y nutricionista, vending.

Aparte de ello, no aporta información particularmente relevante. Todo lo restante que ofrece es obligatorio, en función de la legislación aplicable.

### **PLAN DE LIMPIEZA.**

Es bastante detallado, según especificaciones del RD 3484/2000.

Prevé la aprobación de un protocolo de limpieza. Control microbiológico.

### **1.A.3.- MEDIDAS DE SEGURIDAD**

No aporta información particularmente relevante. Todo lo que ofrece es obligatorio, en función de la legislación aplicable.

Se compromete a elaborar e implantar en un plazo de 6 meses el sistema de autocontrol según APPCC/HACCP

### **1.A.4.- MEDIDAS DE CONTROL.**

Todo lo que ofrece es obligatorio.

### **1.A.5.- EQUIPOS A EMPLEAR EN LA COCINA**

Aporta entre equipos y accesorios un listado general de 44 elementos que declara disponibles para la realización de su actividad.

No dice nada del material que destinará a la Asamblea.

### **1.A.6.-MEJORAS EN LOS MENÚS**

Aporta un listado de primeros y segundos platos, y de postres, en una cocina normal para España, que no es lo que se requiere ni resulta ser válido como criterio de valoración.

Declara que los platos para diabéticos y celíacos los elaboraran sus dietistas y nutricionistas, sin especificar más.

Declara que los menús cambiarán cada semana o cada dos semanas, previa conformidad con la Asamblea.



### **1.A.7.- MEJORAS EN LOS SERVICIOS EN ACTOS Y RECEPCIONES**

No dice nada, PERO, al referirse al punto 5, OTRAS MEJORAS OFRECIDAS POR EL LICITADOR, se compromete a una bolsa de 100 horas anuales de trabajo.

### **2.- CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS SUMINISTRADORES**

Adjunta una relación de 25 distribuidores de materia prima a los cuales hace la compra. Cotejados los suministradores, todos ellos corresponden a grandes empresas bien de prestigio reconocido en el sector, de notable presencia, de larga experiencia o de productos artesanos y algunos reconocidos por su excelente calidad.

Sobre la calidad de los alimentos que compra (categoría) no se indica nada.

### **3.- RELACIÓN DE LOS SERVICIOS EN LOS ÚLTIMOS 3 AÑOS**

La relación es parcialmente inespecífica y alejada del objeto del contrato.

No aporta contratos de varias relaciones que dice mantener.

Aporta contratos de:

- Servicio de Hostelería de la Armada, año 2011, importe 490.000 euros,
- y de Ser. Host. Armada, Cuatro Vientos, año 2008, importe 48.313 euros.

### **3.1.- CERTIFICACIONES**

Todas las certificaciones que aporta lo son a efectos de su clasificación como empresa de servicios.

No aporta certificación alguna acreditativa de prestación satisfactoria del servicio.

### **5.- OTRAS MEJORAS OFRECIDAS POR EL LICITADOR.**

Ofrece una bolsa de 100 horas anuales de trabajo que valora en 1.593€.

Ofrece una cata mensual de productos de la Comunidad de Madrid, sin mayores explicaciones.





ASAMBLEA DE MADRID

LICITADOR: CLECE, S.L.

## 1.- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

### 1.A.- ELEMENTOS DE LA OFERTA TÉCNICA

#### 1.A.1.- MEDIOS PERSONALES.

Se vincula al contrato:

- o Técnico en prevención de riesgos laborales (obligatorio por ley)
- o Técnico responsable de calidad reforzada por Laboratorio Biotecnal.
- o Jefe de servicio
- o Técnico en dietética y nutrición

Formación específica del segundo de cocina en protocolo y elaboración de nuevos platos.

#### 1.A.2.- MEDIOS TÉCNICOS.

Oferta:

- Línea en caliente.
- Línea en frío.
- Catering.
- Vending.

**PLAN DE LIMPIEZA.** Según la legislación.

#### 1.A.3.- MEDIDAS DE SEGURIDAD

Implantación del sistema APPCC.

Póliza de seguro de responsabilidad civil de 30.000.000€.

#### 1.A.4.- MEDIDAS DE CONTROL.

Técnico en prevención de riesgos laborales (obligatorio por el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Previsión de Riesgos Laborales).

Refuerzo mediante laboratorio externo (Biotecnal).



## ASAMBLEA DE MADRID

Responsable de calidad

### **1.A.5.- EQUIPOS A EMPLEAR EN LA COCINA**

Aportará, durante la duración del contrato:

- Maquinaria imprescindible no incluida en el anexo de equipos de la Asamblea.
- Kit de recepción, conservación y degradación de aceites.

### **1.A.6.- MEJORAS EN LOS MENÚS**

Lo que ofrece es muy inespecífico.

Ofrece formación específica del segundo de cocina en nuevos platos y protocolo (reflejado ya en 1.A.1).

### **1.A.7.- MEJORAS EN LOS SERVICIOS EN ACTOS Y RECEPCIONES**

No dice nada.

## **2.- CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS SUMINISTRADORES.**

No dice nada.

## **3.- RELACIÓN DE LOS SERVICIOS EN LOS ÚLTIMOS 3 AÑOS**

Aporta un listado.

### **3.1.- CERTIFICACIONES**

Aporta algunas certificaciones validadas por notario, de dos tipos, de desempeño correcto y para la clasificación como empresa de servicios.

## **5.- OTRAS MEJORAS OFRECIDAS POR EL LICITADOR.**

No las ofrece.

**LICITADOR: GRUPO CANTOBLANCO COLECTIVIDADES, S.L.**

## **1.- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO**

### **1.A.- ELEMENTOS DE LA OFERTA TÉCNICA**

#### **1.A.1.- MEDIOS PERSONALES.**

Integración del personal subrogado (subrogación obligatoria por Convenio).



## ASAMBLEA DE MADRID

Personal puesto a disposición del contrato:

- Director de Área
- Supervisor de Explotación.
- Apoyo de Bromatólogo, Dietista y Nutricionista.

Dice que la plantilla mínima será de 16 personas

Cuenta con un plan de formación continua de todo el personal.

Control por parte del encargado general, así como de las necesidades del servicio.

Sustitución del personal, especialmente en el caso de los puestos sensibles, el plazo para su sustitución será de un día.


### **1.A.2.- MEDIOS TÉCNICOS.**

- Elaboración en caliente.
- Elaboración en frío.
- Servicio comedor
- Servicios especiales en salas y despachos.
- Vending.

 **PLAN DE LIMPIEZA.** Según la legislación

### **1.A.3.- MEDIDAS DE SEGURIDAD**

Implantación del sistema APPCC

 Contratada Póliza de Responsabilidad Civil con una cobertura de 6.000.000€, con compromiso "en el caso de resultar adjudicatario, se ampliaría la cobertura de dicha póliza para cubrir los posibles daños y perjuicios que se pudiesen ocasionar en el desarrollo de la actividad contratada."

### **1.A.4.- MEDIDAS DE CONTROL.**

Apoyo de bromatólogo.

 Según la legislación.

Encuestas de satisfacción y control a clientes directos y a consumidores finales.



## ASAMBLEA DE MADRID

Gestión de reclamaciones.

Oferta la realización de dos análisis microbiológicos de alimentos elaborados (primer plato, segundo plato o postre) y/o uno de materia prima, análisis de dos superficie de trabajo, análisis de las manos de un manipulador y control del agua de las instalaciones.

### **1.A.5.- EQUIPOS A EMPLEAR EN LA COCINA.**

Integrará el equipamiento preciso para el servicio.

Ofrece: vajilla, cubertería, mantelería, cristalería, menaje y complementos, maquinaria, mobiliario y vehículos, completo.

Anagrama de la Asamblea en la loza.

### **1.A.6.- MEJORAS EN LOS MENÚS.**

1. Se ofertan 12 opciones de platos combinados.
2. Mediante el sistema autoservicio: Se ofertan 7 primeros a elegir (a usuarios del comedor).
  - a. Buffet de ensalada (mínimo 12componentes) o ensalada preparada, con mesa de condimentos.
  - b. 4 primeros.
  - c. 2 dietéticos.
3. Mediante el sistema de Autoservicio se oferta un total de 7 segundos platos a elegir:
  - a. Con una opción de carne y otra de pescado.
  - b. Opción de plancha
  - c. 2 dietéticos.
4. Elaboración de cualquier tipo de menú terapéutico, por prescripción facultativa, que se solicite por parte de los usuarios.
5. Rotación quincenal de menús.
6. 6 opciones diarias de guarnición.



## ASAMBLEA DE MADRID

7. 6 opciones diarias de postres (1 dietética).
8. 4 ofertas de bebidas incluidas en el menú.
9. Pan, normal o integral, en cantidad de libre consumo.
10. Opción "take away", estableciéndose un incremento del 0,70€ sobre el menú.
11. Inclusión de jornadas gastronómicas (1/mes), gastronómicas internacionales y de degustación.
12. Incorporación de nuevos productos.
13. Pinchos variados.
15. Menús para servicios especiales de alta calidad.

### **1.A.7.- MEJORAS EN LOS SERVICIOS EN ACTOS Y RECEPCIONES**

Los ofrece, a petición de la Asamblea.

Dice tener los permisos precisos para transportar comida preparada de un sitio a otro.

En el precio de la oferta incluye abastecer 3 actos o recepciones para 900 personas.

### **2.- CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS SUMINISTRADORES.**

Adjunta una relación de más de 50 distribuidores de materia prima a los cuales hace la compra. Cotejados los suministradores, todos ellos corresponden a grandes empresas bien de prestigio reconocido en el sector, de notable presencia, de larga experiencia o de productos artesanos y algunos reconocidos por su excelente calidad.

Aporta relación de proveedores.

Aporta un listado de las calidades de productos que empleará muy detallado.

### **3.- RELACIÓN DE LOS SERVICIOS EN LOS ÚLTIMOS 3 AÑOS**

Aporta un listado de establecimientos gestionados por el Grupo actualmente.

#### **3.1.- CERTIFICACIONES**

No aporta.



## ASAMBLEA DE MADRID

### 5.- OTRAS MEJORAS OFRECIDAS POR EL LICITADOR.

Oferta:

1. Ampliación de ofertas en servicio de cafetería en:
  - a) Desayunos normalizados
  - b) Café e infusiones
  - c) Churros y bollería.
  - d) Refrescos y aperitivos.
  - e) Montados, pulgas y pinchos
  - f) Bocadillos
  - g) Raciones
  - h) Sándwiches
  - i) Desayunos especiales "light"
  - j) Desayunos especiales contra colesterol.
2. Instalación de horno para realización diaria de pan y bollería fresca y arcones congeladores para la conservación de las masas y productos.
3. Logotipo de la Asamblea en la loza.
4. Servicio de mantelería y servilletas de tela para uso en cafetería.
5. Suministro de camareros y equipamiento para la realización de Jornadas de Puertas abiertas.
6. Presentación de un proyecto de ampliación y mejora de espacios y medios técnicos.
7. Servicio de coffee-break en el edificio de los grupos parlamentarios.
8. Quinta alternativa en el menú diario (incluido en menús\*, en ese apartado se incluyen 7 para primeros y segundos) y tres opciones a postres (incluido en menús).
9. Ampliación de la variedad de tipos de panes.
10. Cocinado con aceite puro de oliva.
11. Amplia oferta de vinos.
12. Servicio de meriendas.
13. Aprovisionamiento con productos de comercio justo.
14. Aplicación de una política de ahorro energético.



## ASAMBLEA DE MADRID

	CLECE	MANSERCO	CANTOBLANCO
CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO	15	10,5	19
CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS SUMINISTRADORES	0	12	14
RELACIÓN DE SERVICIOS Y TRABAJOS 3 AÑOS	28,5	10,5	25
OTRAS MEJORAS	0	3	9
TOTAL PUNTUACIÓN ALCANZADA	43,5	36	67

SEGUNDO; Elevar la anterior propuesta de valoración a la Mesa de Contratación de la Asamblea, a los efectos procedentes.

TERCERO: Incluir como anexo las motivaciones tenidas en cuenta como justificación de la puntuación acordada.

Y no habiendo nada más que tratar, se levanta la sesión a las 11,15 horas.

Madrid, 21 de junio de 2011

Ilma. Sra. D.<sup>a</sup> Cristina Cifuentes Cuencas

Sr. D. Arturo Zubiri García

Sra. D.<sup>a</sup> María Merino Muñoz