

INFORME DE VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS (SOBRE B) PRESENTADAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL INSTITUTO FERIAI DE VIGO - SEPTIEMBRE 2025

(LOTE II - SERVICIO DE CAFETERÍA)

1. ANTECEDENTES

Con fecha 3 de julio de 2025 tuvo lugar la publicación del anuncio de licitación para contratar, por lotes, la explotación del servicio de restaurante (Lote I) y del servicio de cafetería (Lote II) del IFEVI.

Por lo que se refiere al Lote II al que corresponde la valoración realizada en el presente informe, el objeto del contrato indicado en el apartado 1 del Cuadro - Resumen del Pliego de condiciones regulador del contrato, es el siguiente: *“**Lote II:** Explotación del servicio de cafetería del IFEVI”*.

El apartado 9.3 del Pliego establece que *En el sobre B se incluirán los documentos que forman parte de la propuesta técnica del licitador, especificando **los aspectos que se señalan en el apartado 6 del Cuadro Resumen para la valoración y ponderación de los criterios valorables mediante juicio de valor (cualitativos)***.

En concreto, el apartado 6 del Cuadro - Resumen recoge los siguientes criterios aplicables para la valoración mediante juicio de valor:

- *Presentación y calidad del proyecto de explotación y del plan de funcionamiento del Lote al que se licite: Se ponderará en cada lote con un máximo de 45 puntos, de acuerdo con los siguientes subcriterios.*

Lote 2

Proyecto de explotación y plan funcional del servicio de cafetería: En este documento los licitadores definirán su propuesta de explotación del servicio de cafetería y las

características técnicas y metodología de trabajo que ofertan y que en todo caso deberá sujetarse a lo dispuesto en los pliegos que rigen la presente licitación. Este documento, cuyo contenido será vinculante para la entidad ofertante, deberá contener:

- *Enfoque y visión del servicio a prestar (descripción del servicio que propone prestar y metodología de trabajo). **Hasta un máximo de 5 puntos***
- *Oferta de productos propios de cafetería y lista de precios. **Hasta un máximo de 15 puntos***
- *Política de calidad e higiene (condiciones de seguridad y control de calidad en la prestación de los servicios. Protocolos de limpieza, gestión de residuos, mantenimiento, almacenamiento y manipulación de alimentos). **Hasta un máximo de 15 puntos***
- *Medios personales (número, acreditación de que están en posesión del título de manipulación de alimentos, en caso de ser preciso, o de cualquier otro título o certificado de profesionalidad que fuera requerido) y materiales que se comprometa a aportar a la explotación. **Hasta un máximo de 10 puntos***

Se valorará de forma comparativa entre las propuestas presentadas para cada Lote tanto el grado de definición del proyecto de explotación y plan funcional ofertados, como la idoneidad de los mismos.

- *Mejoras en relación con el objeto del Lote al que se licite: **Se ponderará con un máximo de 5 puntos.** Se podrá mejorar (sin coste añadido) la ampliación de los días y/o del horario de apertura y explotación del restaurante-autoservicio y/o cafetería fijados en el apartado 4.2 del este Pliego.*

Las ofertas objeto de valoración, presentadas y admitidas a la licitación, corresponden a las entidades siguientes:

- **GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L., con NIF B-27847508**
- **SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L., con NIF B-94149705**
- **QUINTAS FERNÁNDEZ, S.L., con NIF B-94086758**

2. VALORACIÓN DE LAS OFERTAS

A la vista de las ofertas presentadas por los licitadores en los Sobres B “Propuesta Técnica”, a continuación se realiza su valoración con arreglo a los criterios de adjudicación establecidos en el Pliego:

A. Presentación y calidad del proyecto de explotación y del plan de funcionamiento del Lote al que se licite: Se ponderará con un máximo de 45 puntos.

A.1. Se realiza un análisis de las tres ofertas presentadas, con especial referencia a los aspectos destacados de cada una de ellas en relación con los requisitos establecidos en el Pliego, proponiendo posteriormente, a la vista de su contenido de la comparativa realizada, la correspondiente puntuación.

- *Enfoque y visión del servicio a prestar (descripción del servicio que propone prestar y metodología de trabajo). **Hasta un máximo de 5 puntos***

- QUINTAS FERNÁNDEZ, S.L.U.

QUINTAS FERNÁNDEZ, S.L.U. ha presentado una oferta muy completa, con una amplia y detallada descripción de la actividad y metodología de trabajo. Se realiza una exposición extensa del servicio que se propone prestar, con una explicación específica de la metodología de trabajo, atendiendo a necesidades del IFEVI derivadas de su actividad ferial. Así, por ejemplo, se explica la forma de prestación del servicio, el ratio de atención al cliente, los refuerzos y puntos móviles de atención y servicio en los pabellones, foodtrucks, etc. La visión del servicio y enfoque se considera muy favorable y óptima para las necesidades del IFEVI.

- SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L.

La oferta de SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L. realiza una descripción del servicio y metodología en la que se identifican aspectos específicos de los servicios que se contratan en función de las necesidades del IFEVI y de las particularidades de los eventos, adaptándose a cada situación con una descripción variada de opciones. Por ejemplo, se aportarán en la prestación del servicio carros de venta rápida que se situarán en puntos de las ferias como pasillos, lugares más alejados, zonas de reuniones, etc. La oferta se ha elaborado con una específica identificación de aspectos concretos dirigidos a la prestación del servicio.

- GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.

GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L. realiza una descripción del servicio propuesto y de la metodología de trabajo mediante la enumeración de aspectos que, si bien están relacionados con la actividad que es objeto del contrato, no identifican elementos específicos y características concretas del proyecto de explotación y plan de funcionamiento previsto para la cafetería del IFEVI, a diferencia de las demás ofertas.

Puntuación:

- QUINTAS FERNÁNDEZ, S.L.U.: 5 puntos

- SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L.: 4 puntos

- GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.: 1 punto

- *Oferta de productos propios de cafetería y lista de precios. **Hasta un máximo de 15 puntos***

- QUINTAS FERNÁNDEZ, S.L.U.

QUINTAS FERNÁNDEZ, S.L.U. ha presentado una buena oferta de productos, con un nivel adecuado para dotar a la cafetería de variedad y servicio. Además se detalla la relación de precios correspondiente a cada producto. Respecto al importe de los precios, la oferta presenta precios intermedios, semejantes a los de SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L. pero más elevados que la de GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.

- SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L.

SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L. adjunta un documento en el que se establece una relación reducida de productos (14 en total) y sus precios, con poca variedad.

- GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.

GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L. presenta una oferta de productos muy extensa y detallada, que permitirá dotar a la cafetería de una gran variedad y servicio. Además se detalla la relación de precios correspondiente a cada producto. Respecto al importe de los precios, la oferta presenta precios más económicos que las demás ofertas.

Puntuación:

- QUINTAS FERNÁNDEZ, S.L.U.: 13 puntos

- SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L.: 5 puntos

- GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.: 15 puntos

- *Política de calidad e higiene (condiciones de seguridad y control de calidad en la prestación de los servicios. Protocolos de limpieza, gestión de residuos, mantenimiento, almacenamiento y manipulación de alimentos). **Hasta un máximo de 15 puntos***

- QUINTAS FERNÁNDEZ, S.L.U.

QUINTAS FERNÁNDEZ, S.L.U. presenta una oferta especialmente cuidadosa y precisa en la exposición de la política de calidad e higiene.

La oferta distingue limpieza e higiene, gestión ambiental y de residuos, y de almacenes y seguridad alimentaria, en los que realiza una detallada explicación sobre la metodología concreta y las condiciones de prestación del servicio, con previsión de unas condiciones de seguridad adecuadas y control de calidad, protocolos de limpieza, gestión de residuos, mantenimiento y almacenamiento de alimentos.

- SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L.

SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L. asume compromisos y objetivos específicos en su oferta frente al IFEVI en materia de seguridad e higiene y establece protocolos de actuación, con actuaciones concretas referidas al servicio de cafetería que se prestará en el IFEVI.

- GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.

La oferta de GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L. es descriptiva y representa una enumeración genérica de actividades de la empresa que están relacionadas con la actividad.

Puntuación:

- **QUINTAS FERNÁNDEZ, S.L.U.: 15 puntos**

- **SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L.: 13 puntos**

- **GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.: 5 puntos**

- *Medios personales (número, acreditación de que están en posesión del título de manipulación de alimentos, en caso de ser preciso, o de cualquier otro título o certificado de profesionalidad que fuera requerido) y materiales que se comprometa a aportar a la explotación. Hasta un máximo de 10 puntos.*

- **QUINTAS FERNÁNDEZ, S.L.U.**

Se indica el número de personas/ratio –medios personales- que ocuparán la cafetería, y las que formarán parte de asistencia y refuerzo en el momento de la celebración de ferias relevantes.

En cuanto a los medios materiales que se aportan a la explotación, se enumeran de forma específica, con amplitud y detalle.

- **SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L.**

En cuanto a los medios personales, SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L. identifica al personal del servicio de cafetería, con sus funciones específicas, variando según el tipo de evento.

En cuanto al material, se identifica por funciones concretas y detalle, el material que se aporta para la prestación del servicio de cafetería.

- **GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.**

En cuanto a los medios personales, GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L. aporta un listado general de 19 personas, entre las que incluye el personal del restaurante que no es objeto de este Lote (de hecho, se aporta el mismo personal para ambos lotes), sin adjuntar titulaciones acreditativas ni distinguir funciones ni actividades.

En cuanto al material, se incluye una referencia genérica al mobiliario sin explicación específica.

Puntuación:

- QUINTAS FERNÁNDEZ, S.L.U.: 10 puntos
- SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L.: 8 puntos
- GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.: 1 puntos

B. Mejoras.

Mejoras en relación con el objeto del Lote al que se licite: Se ponderará con un máximo de 5 puntos. Se podrá mejorar (sin coste añadido) la ampliación de los días y/o del horario de apertura y explotación del restaurante-autoservicio y/o cafetería fijados en el apartado 4.2 del este Pliego.

- QUINTAS FERNANDEZ, S.L.U.

La oferta presenta diversas mejoras: se ofrecen actuaciones de pintado interior, exterior y suelo de cafetería, y pintado de puertas interiores y exteriores de cada cafetería. Además, ofrece la propiedad de determinados enseres y bienes muebles a favor del IFEVI a la finalización del contrato.

A efectos de valoración, de acuerdo con lo establecido en el Pliego, destaca la mejora en la ampliación del horario y días de apertura sobre el mínimo exigido en el Pliego. Así, se compromete como mínimo a la apertura 1h. antes y cierre 1h. después, y en apertura en montajes y desmontajes fuera de horario.

- SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L.

Se incluye en la oferta un apartado de “*mejoras del Lote 2*”, que consiste en la ampliación del horario según las necesidades de los organizadores, en los días de evento en horario de 10:00 a 21:00, y en horario de 8:00 a 21:00 horas en los días previos a los días de montaje y desmontaje.

- **GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.**

No se oferta ninguna mejora.

Puntuación:

- **QUINTAS FERNÁNDEZ, S.L.U.: 5 puntos**

- **SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L.: 3 puntos**

- **GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.: 0 puntos**

C. TOTAL VALORACIÓN:

- **QUINTAS FERNÁNDEZ, S.L.U.: 48**

- **SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L.: 33 puntos**

- **GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.: 22 puntos**

Fdo. D. Arsenio F. Prieto Martínez

Director Gerente del IFEVI

7 de noviembre de 2025