

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

(LOTE I - SERVICIO DE RESTAURANTE)

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 I 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 I: Explotación del servicio de restaurante del IFEVI. El servicio de restaurante deberá incluir, además, el autoservicio como modalidad de prestación.”*

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 1

- *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 y precios (en particular para el menú autoservicio y la carta de restaurante). **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**

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 dos 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 y 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*

- GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.

La oferta presentada por 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 el restaurante y el autoservicio del IFEVI.

En particular, la oferta de GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L. expone los aspectos de forma genérica, y no realiza ninguna distinción entre el servicio de restaurante y el autoservicio que forma parte de la prestación contratada, ni recoge una metodología específica para esta prestación del autoservicio diferenciada.

- SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L.

La oferta de SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L. realiza una distinción entre el servicio de restaurante y el autoservicio, con una propuesta

específica que se adapta a las particularidades de los eventos en función de las necesidades, con una descripción variada de opciones.

Destaca en la prestación del servicio, el refuerzo de puntos móviles, foodtrucks, zona vip, etc. en función de la feria concreta, y la adaptación a cada situación y evento con carácter personalizado, siendo este aspecto relevante para el recinto y los perfiles diversos de público que acude al mismo. La oferta se ha elaborado con una específica identificación de elementos dirigidos a la prestación del servicio, con una metodología de restaurante y de autoservicio.

Puntuación:

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

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

- o *Oferta de productos y precios (en particular para el menú autoservicio y la carta de restaurante). Hasta un máximo de 15 puntos*

- **GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.**

GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L. adjunta una carta única para restaurante y autoservicio sin realizar distinción entre ambas prestaciones (restaurante y autoservicio). La carta es extensa y con amplia variedad, no obstante, la falta de distinción entre restaurante y autoservicio no permite distinguir opciones que permitan adaptar el servicio a distinto público y perfil de usuarios del recinto ferial, en función de los eventos y de los destinatarios.

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

SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L. distingue las líneas de servicio objeto del contrato, con una identificación específica de la carta y el menú del restaurante y el menú de autoservicio, con variedad de productos y de precios

en ambos casos, teniendo en cuenta el distinto perfil de los usuarios, y con una específica opción para los días de montaje, y con menús especiales, infantiles, dietas específicas, etc.

Puntuación:

- **GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.: 5 puntos**
- **SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, 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***

- **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 el servicio de restaurante.

- **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 restaurante y autoservicio que se prestará en el IFEVI.

Puntuación:

- **GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.: 6 puntos**
- **SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L.: 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.***

- 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 de la cafetería que no es objeto de este Lote (de hecho, se aporta el mismo personal para ambos lotes), sin distinguir funciones ni actividades que se asumirían en el restaurante y en el autoservicio.

En cuanto al material, se aporta un dossier de material extenso sin una explicación sobre su aplicación concreta al servicio de restaurante y al autoservicio.

- 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 restaurante y al personal de la zona de autoservicio, con sus funciones específicas, adjuntando las titulaciones correspondientes.

En cuanto al material, se identifica con claridad y por funciones concretas, el material que se aporta para la prestación del servicio de restaurante y el material para el de autoservicio, con la distinción que establece el objeto del contrato.

Puntuación:

- GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.: 2 puntos

- SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L.: 10 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.

- **GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.**

No se oferta ninguna mejora.

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

Se incluye en la oferta un apartado de “*mejoras del Lote1*”, que consiste en la ampliación del horario del restaurante y autoservicio atendiendo a la solicitud que formulen los organizadores.

Puntuación:

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

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

C. TOTAL VALORACIÓN:

- **GRUPO ZAKA RESTAURACIÓN, S.L.: 14 puntos**

- **SERVICIOS Y ALQUILERES CATERING GALICIA, S.L.: 50 puntos**

Fdo. D. Arsenio F. Prieto Martínez

Director Gerente del IFEVI

7 de noviembre de 2025