

LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING EN EL AQUARIUM DE DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN DURANTE EL CONGRESO ‘INTERNATIONAL CONFERENCE ON OPTICAL MEMS AND NANOPHOTONICS - OMN 2024’ ORGANIZADO POR LA ASOCIACIÓN CENTRO DE INVESTIGACIÓN COOPERATIVA EN NANOCIENCIAS – CIC nanoGUNE

INFORME DE VALORACIÓN DEL SOBRE Nº 2

Con fecha 16 de mayo de 2024, el personal técnico procedió a la apertura del Sobre nº 2 “*Documentación relativa a criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor*” de los licitadores que se han presentado a la licitación para la contratación de los servicios de catering en el Aquarium de Donostia / San Sebastián durante el Congreso ‘INTERNATIONAL CONFERENCE ON OPTICAL MEMS AND NANOPHOTONICS - OMN 2024’ organizado por nanoGUNE:

- HOSTENUEVEVI, S.L. (en adelante, HOSTENUEVEVI)
- SHARMA AUSOLAN, S.L. (en adelante, SHARMA)

Examinada la documentación presentada por los licitadores, el personal técnico ha comprobado que todas las ofertas se corresponden con el contenido que debe tener el Sobre nº 2 conforme a la Cláusula 13.3 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas de la licitación.

A continuación, se procede a la valoración del Sobre nº 2 de los licitadores, de conformidad a la Cláusula 14 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas, puntuando los mismos hasta un máximo de 51 puntos y siendo las puntuaciones obtenidas las siguientes:

Licitador	Propuesta de menú para el coffee-break (máx. 16 puntos)	Propuesta de menú para comida (máx.21 puntos)	Montaje y presentación (máx.7 puntos)	Organización y preparación del servicio (máx.7 puntos)	Total Puntos Sobre 2 (máx. 51 puntos)
HOSTENUEVEVI	3	4	5	5	17
SHARMA	16	21	6	7	50

Concretamente, del análisis realizado por el personal técnico sobre los criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor ofertados por los licitadores, de conformidad a los criterios de adjudicación de la Cláusula 14 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas, se destacan los siguientes **puntos fuertes y débiles:**

- **HOSTENUEVEVI**

Propuesta de menú para el coffee-break

La propuesta de menú presentada es muy escasa. No es posible valorar la variedad y calidad de los menús y bebidas.

Propuesta de menú para comida

La propuesta de menú presentada es muy escasa. No es posible valorar la variedad y calidad de los menús y bebidas.

Bajo solicitud, ofrecen la posibilidad de elaborar menús especiales para personas con intolerancias o alergias, dieta vegetariana o vegana, etc.

Montaje y presentación

Detalla adecuadamente las características del montaje y presentación de los servicios. Los materiales son adecuados para el tipo de evento.

Se valora positivamente el servicio de camareros/as en sala.

Organización y preparación del servicio

Describe de forma general el proceso de organización y preparación del servicio, que resulta adecuado. Los plazos de preaviso para modificaciones son adecuados.

- **SHARMA**

Propuesta de menú para el coffee-break

Presentan menús muy variados y nada repetitivos para cada uno de los servicios. Incluye zumos naturales y leche vegetal.

Propuesta de menú para comida

Presentan menús muy variados y nada repetitivos para cada uno de los servicios. Las opciones de extras están bien definidas y son atractivas para completar el menú.

En todos los servicios se incluyen una o varias preparaciones de la cocina tradicional vasca, cocinadas con productos Km 0.

Garantizan 5% de opciones veganas y sin gluten en todos los servicios.

Montaje y presentación

Detalla minuciosamente y con claridad las características del montaje y presentación de los servicios.

Se valora positivamente el servicio de camareros/as en sala.

Se valora muy positivamente la decoración con mesas altas y flores naturales, así como la puesta a disposición en las mesas de la minuta del menú de cada servicio en los idiomas solicitados.

Organización y preparación del servicio

Detalla minuciosamente toda la organización del trabajo relacionado con los servicios contratados y su preparación.

Se valora positivamente la inclusión de la política de compras, con un 90% de proveedores locales.

Los plazos de preaviso para modificaciones son adecuados.

En Donostia / San Sebastián, a 20 de mayo de 2024.

Por el personal técnico,

Itziar Otegui Feliz

