



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / A fondo / Gestión / legislación /

The image displays two promotional posters for the 'Congreso Restauración Colectiva' held in Barcelona on October 25, 2016, at the Recinto Gran Via, Fira Bcn. Both posters feature the event's logo, which consists of three overlapping circles in blue, grey, and orange, each containing a different kitchen tool: a spoon, a whisk, and a strainer.

The left poster is titled 'Patrocinado por:' and lists numerous sponsors, including GWP, Nestlé Health Science, FAGOR, nutripack, ACO, Schär, GARCIMAR, eucelino, Sirey, alotex, RATIONAL, Gufresco, health care, Oms y Viñas, and Unilever Food Solutions. Below this, it lists 'Con el apoyo de:' (Servilla, aromax, AFDASA, AFDASA, AFDASA) and 'Comité asesor:' (cooperación, food, AFDASA). At the bottom, it states 'Organizado por:' Restauración colectiva and HOSTELCO.

The right poster is titled 'PROGRAMA' and features a photograph of a white tray with a variety of food items, including a salad, a plate of pasta with vegetables, a small bowl of fruit, and a bread roll. Below the photo, it lists 'Organizado por:' Restauración colectiva and HOSTELCO.

La contratación pública, bajo lupa en el próximo Congreso de Restauración Colectiva

12-10-2016

Como hemos hecho en las últimas semanas, hoy os desvelamos a grandes rasgos cual será el hilo argumental de otra de las mesas redondas del Congreso de Restauración Colectiva que celebraremos el próximo 25 de octubre en Barcelona. Esta vez queremos hacer hincapié en la sesión dedicada a la contratación pública. Isabel Doys, colaboradora habitual de nuestra revista y moderadora de la mesa, nos explica en este artículo cuáles son las líneas y objetivos de la sesión.

Bajo el título 'Contratación pública: herramientas para ofertar con éxito; elaboración de pliegos, claridad y unidad de criterios', abriremos el próximo 25 de octubre, en Barcelona (en el marco de la feria Hostelco), el programa del 'Congreso de Restauración Colectiva 2016'; un tema con muchas aristas sobre el que pretendemos clarificar conceptos, ofrecer pautas y herramientas a las empresas del sector para poder preparar con garantías las ofertas e incluso llamar la atención de la administración sobre la propia elaboración de los pliegos.

Como todos sabéis, la adjudicación de concursos públicos está sometida al Derecho Comunitario y Estatal con el fin de que sea de calidad, a precios competitivos y garantice el cumplimiento de los principios de publicidad, concurrencia, confidencialidad, igualdad y no discriminación.

El resultado de una licitación pública, debería ser siempre escoger la oferta económicamente más ventajosa, aunque como debatirán los ponentes de la mesa, no siempre es sencillo diseñar pliegos claros, criterios de adjudicación objetivos y preparar ofertas que cubran esas expectativas.

Con esta mesa se pretende revisar y debatir sobre todo el proceso de adjudicación, para ofrecer herramientas útiles para la preparación de ofertas, conocer los canales de comunicación a los que las empresas tienen derecho para aclarar dudas con la administración y resolver incidencias antes de llegar a la impugnación de las licitaciones.

Para ello, los ponentes de la sesión, abordarán el tema desde cuatro enfoques distintos:

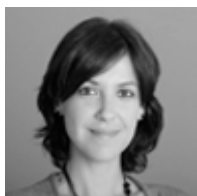
1. **Bases jurídicas** que debemos conocer, ya que son el marco con el que se diseña y convoca un concurso, así como todos los requisitos que debe conocer el licitador para no equivocarse y quedar excluido del proceso.
2. **Preparación de los pliegos.** Hace referencia a cómo debería diseñarse un pliego y cómo deberían plantearse los criterios de adjudicación, así como el sistema para puntuarlos. Saber interpretar los criterios y su sistema de puntuación es clave para las empresas licitadoras y sus estrategias para ganar el concurso, así como para mantenerlo.
3. **Preparación de la oferta.** Se refiere al enfoque comercial que aportará una visión práctica y solvente a la hora de preparar las ofertas, detallando aspectos clave para evaluar la idoneidad de licitar así como la estrategia más adecuada para adecuar la oferta a los pliegos.
4. **Adjudicación e incidencias.** Es el cierre del ciclo, en el que la licitación ha sido adjudicada y en la que pueden aparecer incidencias que sean motivo de impugnaciones o de descontento. Mediante este enfoque, se analizarán los derechos y obligaciones de todas las partes.

Para desarrollar estos cuatro puntos, contaremos con ponentes de primera línea que tratarán el tema desde sus diferentes ámbitos: **Joan Bayona** (director de Servicios Generales del Parc Sanitari Pere Virgili); **Marta Lluís** (abogada de la sociedad Vila, Salbanyà i Martí), **Vivian Sans** (jefa de servicio del SACAC, *Servei Agregat de Contractacions Administratives*) y **Elena Cañadas**, del departamento de Contratación Pública de Eurest.

Finalizadas las ponencias, se abrirá la palabra al público asistente que podrá dirigir sus dudas a los ponentes con el objetivo de generar debate alrededor de estas cuestiones, que sin duda, marcan la agenda comercial de muchas empresas.

Noticias Relacionadas

- Las firmas líderes del equipamiento y food services para colectividades, apoyan el CRC
- La modificación de texturas, otra de las claves en el Congreso de Restauración Colectiva
- La lucha contra el despilfarro alimentario en el Congreso de Restauración Colectiva 2016
- El Congreso de Restauración Colectiva 'cuelga' el cartel de no hay entradas por segundo año
- Hostelco, Fòrum Gastronòmic y el congreso de colectividades en la Barcelona Hosting Week
- Nueva denominación e imagen para el Congreso de Restauración Colectiva 2016
- Éxito del congreso de restauración colectiva 2015; el sector ya cuenta con un foro propio



Isabel Doys es Ingeniera Técnica Agrícola y licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con una trayectoria de más de 13 años en cocinas para colectividades. Tras su paso por Arcasa como directora de Calidad, creó **Normafood**, donde ofrece servicios de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria para *foodservice*.

@: isabeldoys@normafood.com. (Todos los artículos).