



INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

En Sevilla, a 11 de marzo de 2024

Expediente: **23/CCURectorado**

Objeto del contrato:

Servicio de Cafetería/Comedor del Edificio Fábrica de Tabacos de la Universidad de Sevilla (Rectorado).

Presupuesto de licitación: Esta contratación no supone gasto para la Universidad de Sevilla

Composición de la Comisión técnica:

D. Agustín Luque Fernández. Director del Secretariado de los Servicios Sociales, Campus Saludable, Igualdad y Cooperación de la Universidad de Sevilla.

D. José Antonio Vega González. Jefe Servicio SACU.

D. Sebastián Gamero Gómez. Titulado Superior. Responsable Programas y Proyectos.

Visto el contenido de los “Sobres 2: documentación relativa a los criterios valorados mediante un juicio de valor y mediante fórmulas se realizan las siguientes valoraciones:

LICITADOR: CATERGEST S.A.

A. CRITERIOS VALORADOS MEDIANTE UN JUICIO DE VALOR. Máximo 50 puntos


Justificación: La comisión técnica, recibida la oferta presentada por la empresa **CATERGEST S.A.** y en base al Anexo III Criterios de Adjudicación, procede a valorar los apartados recogidos como Criterios Valorados Mediante un Juicio de Valor, con la siguiente puntuación y explicación correspondiente:

1.- Calidad de la Prestación del Servicio. Máximo 10.00 puntos.

Deberá presentarse una memoria detallada donde se explique cómo se va a prestar y organizar el servicio, para valorar la claridad, concreción, detalles y presentación de este.

Establecen los horarios del servicio de comedor, contemplados en el Pliego de Prescripciones Técnicas, con el compromiso de atención a las necesidades propuestas por la Universidad de Sevilla; establece relación del personal que se ocupará de atender el servicio de comedor, estableciendo el horario de cada uno y las tareas que desarrollarán; indican horario y tareas del personal de administración; responsable de gestión; personal de nutrición y calidad. La comisión técnica considera valorar aquellos aspectos contemplados en el PPT y que afectan a la organización del Servicio (Anexo I).

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	1/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

La empresa presenta amplio dossier con las especificaciones técnicas del servicio de cafetería y comedor, con los requisitos legales a los que se ciñe dicha prestación, planes de higiene, manipulación y plan de sostenibilidad. Presenta y detalla el código ético de la empresa que explotará el servicio de cafetería y comedor. Exposición del servicio de desayunos, meriendas saludables y sostenibles, diseño y planificación minuciosa de los almuerzos saludable y sostenibles, platos y tapas. En cuanto a la prestación del servicio y concretamente los medios de cobro, exponen el sistema a implantar por la empresa, así como los distintos medios para su gestión. Exposición de las normas a las que se ajustan en cuestión de higiene y manipulación de alimentos. Adhesión de la empresa a los compromisos para un consumo y producción sostenibles en consonancia con la nueva agenda 2030 para el desarrollo sostenible, declarando su adhesión a la declaración de la CRUE sobre comercio justo y consumo responsable en consonancia con la Universidad de Sevilla. Presentan detalle minucioso sobre como adherirse a los compromisos en cuanto a elaboración de menús, reciclado de residuos, reducción de desperdicios, medidas de ahorro de suministros, planes de reducción del desperdicio alimentario, plásticos y cartón. Presentan guía de 12 pasos para un catering sostenible; políticas de compra de la empresa; código ético de la empresa, destacando aspectos como: principios de la empresa, valores, entorno de trabajo, compromisos, canales de información, seguimiento y revisión del código ético.

Detalle de desayunos y meriendas saludables y sostenibles con exposición de los alimentos que lo conforman; diseño de los menús así como su planificación; diseño y planificación de los menús y almuerzos de dietas especiales derivadas; exposición de los menús que se ofertarán cada día (4 menús diferentes cada día); requisitos nutricionales de los menús (amplio detalle); composición y frecuencia de los alimentos que conforman el menú; procedimiento para el posible cambio en el servicio de menú ya aprobados; relación de menús para semanas incompletas; exposición sobre la incorporación de alimentos de proximidad y temporada, los procedentes de comercio justo y ecológicos. Presentan para la organización del servicio los planes para evitar desperdicios de alimentos, minimizar el uso de plásticos y envases; cómo incentivar el consumo del menú saludable y sostenible; ofrecen al detalle los turnos y funciones del personal del servicio y concretamente de atención al público. Por cada trabajador presentan una ficha con: categoría, horas semanales, turno diario y tareas a desempeñar por franjas horarias de la jornada de trabajo. Además del personal encargado de la prestación del servicio de cafetería y comedor, relacionan el personal responsable del centro, personal de nutrición, calidad y seguridad alimentaria; personal de administración, con detalle del horario y tareas de cada uno. Se expone el número de persona que, en la franja de mayor afluencia, 13 a 16 horas habrá en el servicio, con detalle de quienes serán dichos trabajadores. La empresa presenta un plan de igualdad con medidas para eliminar obstáculos que dificulten o impidan la igualdad efectiva entre mujeres y hombres.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 8.00 puntos.

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	2/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

2.- Medios materiales puestos a disposición de la ejecución del contrato. Máximo 2 puntos.

Se valorará conforme a la inversión total a realizar en material necesario para la presentación del servicio. Así mismo se ha solicitado indicación de marca, modelo, estado y valoración parcial y total de la inversión.

La empresa presenta listado de maquinaria, menaje y utillaje para cocina, indicando tipo de material, descripción, unidades, marca, modelo, valoración parcial y coste total, así como indicación de excelente estado de conservación. La inversión comprometida en este apartado sería de: **51.684,55 € IVA INCL.**

La empresa presenta listado de maquinaria, menaje y utillaje para cafetería y comedor, indicando tipo de material, descripción, unidades, marca, modelo, valoración parcial y coste total, así como la indicación de encontrarse en un excelente estado de conservación. La inversión comprometida en este apartado sería de: **104.131,40 € IVA INCL.** Así mismo la empresa indica su compromiso de aportar todo aquel material o innovaciones necesarios para el mejor desarrollo del Servicio.

Importe total de la inversión a realizar: 155.815,95 € IVA INCL.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 2.00 puntos

3.- Medios humanos puestos a disposición del contrato. Máximo 7 puntos.

Plantilla de personal que se comprometen a mantener para la prestación del servicio; indicando experiencia y sus respectivas funciones y turnos. Deberá indicarse los puestos de trabajo por categorías profesionales conforme a las clasificaciones de la normativa laboral del sector y jornada laboral de cada trabajador, expresando la distribución por turnos de mañana y tarde que mantendrán permanentemente en presencia física; todos y cada uno de los días, en cocina y en cafetería comedor. Se valorará conforme al número de efectivos disponibles para la prestación del servicio en la franja horaria de 13 a 16 horas, debiéndose cumplir además lo expuesto en el párrafo anterior.

La empresa aporta:

- Compromiso de ajustar las necesidades de personal al servicio a prestar.
- Designación de la figura del responsable de Administración de Centro que será la persona que representa a la empresa ante la Universidad de Sevilla.
- El personal irá uniformado e identificado con su nombre en lugar visible. Presenta modelos de uniformes.
- Presenta distribución de personal por puestos: **Total 14 personas incluido responsable de Administración del Centro.**
- Se indica la disponibilidad de un Técnico en Nutrición y Seguridad Alimentaria.
- Incluyen relación de funciones y horarios de cada uno de los trabajadores reflejados.
- **En la franja horaria de 13.00 horas a 16.00 horas hay un total de 14 personas, incluida responsable de Administración de Centro**, para atender a los usuarios (horario de servicio de comedor).
- Presentan un plan de formación con un calendario de ejecución de 13 actividades a programar durante los distintos trimestres. Indican ficha de cada formación, con fecha prevista de realización, número de horas, programa y formadores.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 6.00 puntos

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	3/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

4.- Lista de Menús correspondientes a un mes de servicio (22 días). Máximo 26.50 puntos.

La oferta presentada por la empresa se ajusta a lo establecido en el PPT y se han valorado aspectos como: sostenibilidad, desayunos, planillas de menús, fichas técnicas, fichas de elaboración externa, especificaciones sobre programa informático empleado; diseño concreto de menús donde se han tenido en cuenta la oferta de lunes sin carne, oferta de verduras, alimentos ricos en hidratos de carbono, legumbres, pescados, carnes, huevos, lácteos, pan, frutas, aceites, grasas, precocinados, uso de la sal, potenciadores del sabor, rotación de los alimentos, rotación técnica culinarias, dietas especiales: sin gluten, lactosa, alergias, musulmanas, vegetarianas, veganas. La comisión técnica ha valorado todos los aspectos técnicos anteriores, conforme al anexo III.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 26.50 puntos.

5.- Presentación protocolo de limpieza y medidas higiénicas. Máximo 1.00 punto.

Presenta una información muy completa, comenzando con el Registro Sanitario de Catergest, seguido con los protocolos de limpieza y de medidas higiénicas preventivas. Detalle del procedimiento a seguir en cada apartado, con formularios, fichas, acciones a realizar. Indica protocolo de limpieza por zonas con fichas de cómo tratar cada material, que productos utilizar, quien lo debe realizar, así como las medidas preventivas a tener en cuenta. Presentan detalle del procedimiento de sistema integrado de gestión: análisis de peligros y puntos de control crítico; presentan plan de formación de manipuladores de alimentos; plan de mantenimiento de instalaciones y equipos; calibración y verificación de equipos de medida; plan de limpieza y desinfección; plan de control de plagas, desinsectación y desratización; plan de abastecimiento de aguas; plan de buenas prácticas de manipulación y elaboración; APPCC recepción, almacenamiento y conservación; APPCC procesos de cocina; APPCC servicio de comidas con cocina in situ; alergias e intolerancias a los alimentos; compras y plan de control de proveedores; verificación del sistema de APPCC. La comisión técnica considera ajustada a pliegos la información suministrada.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 1.00 punto

6.- Servicios Complementarios. Máximo 1.00 punto.

Presenta dossier sobre Catering que ofrecerían y Coffe Break.

Se presenta relación de servicios especiales como menús ofrecidos en mesa, Coffe break, cocteles y bufés, así como ampliación de oferta de menús, desayunos, meriendas y otros productos. Además, completan la oferta con productos comercio justo. Para los menús ofrecidos en mesa, se presentan distintas alternativas, al igual que en el Coffe Break, que igualmente hay distintas opciones. Completa la oferta con opciones de vinos, cocteles, finger buffet, sin valorar. Se ofrece la opción de tres opciones de primer plato, dos opciones de segundo plato y otras dos opciones de guarnición al menú saludable. Ofrecen dos variedades de frutas al día en el menú saludable, además de yogur o postre casero. Amplia oferta de tapas, raciones y bocadillos. Presentan propuesta de productos de comercio justo a poner a disposición de los usuarios del comedor, siempre que hubiera demanda de los mismos. La comisión técnica considera aceptable la información facilitada, aunque mejorable en cuanto a la valoración de los servicios ofrecidos.

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	4/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

PUNTUACIÓN OTORGADA: 1.00 punto

7.- Mejoras. Máximo 2.50 puntos.

Presentan decálogo de compromisos relacionados con la sostenibilidad, entre ellos: elección alimentos de origen vegetal antes que animal, productos de proximidad; uso de productos de temporada para los menús; cuidado con el sistema de embalajes; indicación de las políticas de compras de la empresa.

7.1.- Incorporación de alimentos de proximidad y temporada y alimentos procedentes de comercio justo en los menús. Máximo 1.00 punto.

Presenta compromiso de elaborar menús saludables, siempre que sea posible, con productos de proximidad y temporada. Presenta certificados de proveedores/agricultores que abastecen las necesidades de la empresa en cuestión de materias como frutas y verduras, correspondientes a los denominados de proximidad, así como carnes, leche, legumbres.

Compromiso de ampliar inclusión de productos de comercio justo en menús saludables, según demanda usuarios. Incluyen relación amplia de productos ecológicos y bio, que se pondrán a disposición de los usuarios del comedor.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 1.00 punto.

7.2.- Plan de Gestión y Reciclaje de residuos. Máximo 0.25 puntos.

Presentan compromiso de: sensibilizar al personal de la empresa, así como a la comunidad universitaria para el reciclaje de distintos tipos de materiales, para ello emplearán campañas de sensibilización y cartelería donde indicarán el uso de cada contenedor. Se acompaña certificados de la empresa encargada del reciclado de aceites usados.


PUNTUACIÓN OTORGADA: 0.25 puntos

7.3.- Plan para evitar el desperdicio de alimentos. Máximo 0.25 puntos.

Se establecen medidas para evitar o eliminar en lo posible el despilfarro de comidas o desperdicio de alimentos. En este sentido se llevarán a cabo medidas de concienciación a los propios trabajadores y usuarios. Plan de dar salida a lo primero que entra, planes sobre como comprar para que no sobre nada, control de las fechas de caducidad y elaboración de platos con estos productos que necesitan que salgan rápido. Dar participación a los usuarios, para que conozcan cuanto desperdicio producen y así concienciarlos. Opción de poder llevar la comida sobrante, teniendo muy presente el sistema de almacenaje de este para evitar contratiempos.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 0.25 puntos

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	5/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

7.4.- Plan para minimizar el uso de envases y plásticos. Máximo 0.25 puntos.

Presenta compromiso de no usar envases más que los necesarios, utilizando para ello compras de productos en grandes cantidades, uso de productos frescos en lugar de latas, agua natural en lugar de embotellada. Presenta justificantes de adquisición de productos respetuosos con el medio ambiente como son platos, cucharas, tenedores, cuchillos, vasos, todos de plásticos, homologados.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 0.25 puntos

7.5.- Plan para incentivar el consumo de menús saludables. Máximo 0.75 puntos.

La empresa se compromete a incentivar el consumo de los menús, desayuno y meriendas sostenibles, a través del uso de las Tarjetas Fidelidad 10+1. En cuanto a los desayunos y meriendas saludables se pondrá a la venta la tarjeta fidelidad 10+1. Se editará cartelería para difundir el consumo de menús/desayunos/meriendas saludables en los espacios del comedor de forma periódica.


Se llevarán a cabo campañas de promoción en pantallas digitales; promoción visual y prescriptores de los platos que se sirven; compromiso de la empresa a estudiar cuantas ideas pudieran surgir relacionadas con este aspecto.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 0.75 puntos

PUNTUACION TOTAL A. CRITERIOS VALORADOS MEDIANTE UN JUICIO DE VALOR: 47 puntos

UMBRAL mínimo de puntuación: 25 puntos

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	6/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

B. CRITERIOS VALORADOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FORMULAS. Mínimo 50 puntos.

Valoración económica del precio: Máximo 50 puntos

Fórmula de la valoración económica: Puntos = Puntuación máxima * oferta más baja / oferta licitadora.

Ver Anexo de cuadros comparativos de las ofertas presentadas.

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	7/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

CATERGEST S.A.

Valoración apartado 4.- Lista de Menús correspondientes a un mes de servicio (22 días)

Cuadro Valoración Anexo Lista de Menús del Anexo III (*)

Ítem	Puntos (max)	Cumple criterio	Cumple parcial	No cumple	Comentario/puntuación total
SOSTENIBILIDAD					
Incorporación alimentos de proximidad y temporada y comercio justo.	1	1,00			
Plan de gestión y reciclaje de residuos	0,50	0,50			
Plan para evitar el desperdicio de alimentos	0,50	0,50			
Plan para minimizar el uso de envases de plástico	0,50	0,50			
Plan para incentivar consumo de menús saludables	1,20	1,20			
DESAYUNO					
Oferta correcta desayuno	1.00	1,00			
Publicidad desayuno	1.00	1,00			
DIETISTA-NUTRICIONISTA					
	1.00	1,00			
OFERTA 30 MENUS					
CALIBRACIÓN CORRECTA					
	1.50	1,50			
PLANILLA					
Se presenta planilla de menús (PM) 6 semanas	0,2	0,2			
Se presenta información nutricional PM	0,1	0,1			
Especificaciones comercio justo, ecológicos	0,1	0,1			
Correcta descripción del menú (naturaleza y técnica culinaria)	0,1	0,1			
FICHAS TÉCNICAS					

8

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	8/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

Se presentan fichas técnicas (FT) correctas	2.00	2,00			
Presentación FT secuenciada	2.00	2,00			
FICHAS DE ELABORACIÓN EXTERNA					
Se presentan ficha elaboración externa(FEE)	1,50	1,50			
FEE conforme pliego	1,50	1,50			
ESPECIFICACIÓN DE PROGRAMA INFORMÁTICO					
	0,1	0,1			
DISEÑO DE MENU					
Lunes sin carne	0,50	0,50			

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	9/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

Verduras:					
• Oferta diaria	0,1	0,1			
• Gramaje entre los 150 g y 200 g. 1ª plato	0,2	0,2			
• Verdura cruda 50%	0,1	0,2			
• Verdura cocinada 50%.	0,1	0,2			
Alimentos ricos en Hidratos de Carbono.					
• Oferta diaria	0,2	0,2			
• Cereales de grano entero	0,2	0,2			
Legumbres.					
• Oferta min 2/semana	0,1	0,1			
• Gramaje de 50-80 g.	0,1	0,1			
• Diversificación en la presentación de legumbres	0,1	0,1			
Pescados:					
• Max 1,5 rac/semana	0,1	0,1			
• 3 veces a lo largo de seis semanas pescado azul.	0,1	0,1			
• Pez espada, tiburón, lucio y atún rojo (Thunnus thynnus: especie grande, normalmente consumida en fresco o congelada y fileteada), no se podrá servir más de una ración del conjunto de estas especies en la misma semana.	0,1	0,1			
• No se usa en exceso pescado en fritura y/o conserva.	0,1	0,1			
Carnes:					

10

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	10/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

• 1 Rac/semana + ½ ración max en semanas alternas.	0,1	0,1			
• Carnes magras	0,1	0,1			
• Max 3 veces embutidos solo en legumbres (no obligatorio) sin potenciadores del sabor.	0,1	0,1			
Huevos:					
• Se incluirán 1-2 huevos a la semana	0,1	0,1			
• Códigos numéricos 0, 1 o 2	0,1	0,1			

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	11/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

Lácteos:					
• Si hay leche entera en las preparaciones que sean necesarias,	0,1	0,1			
• Si hay quesos sean semigrasos (<40% de materia grasa) para gratinados y pastas y magros (<25% de materia grasa) para ensaladas y otras preparaciones.	0,1	0,1			
Pan:					
• El pan de harinas de grano entero	0.50	0,50			
• Se suministrará diariamente con o sin sal, presentado en barra de 70 g envuelta individualmente y diferenciada por color según contenga o no sal.	0.1	0,1			
Frutas:					
• Postre cada día.	0,1	0,1			
• Gramajes aconsejados son entre los 120 y 200 g en función de las frutas.	0,1	0,1			
• La fruta variada, siendo lo idóneo que sean cinco piezas de frutas diferentes.	0,1	0,1			
Aceite:					
• Aceite de oliva virgen o virgen extra.	0,50	0,50			

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	12/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

<ul style="list-style-type: none"> • Aceite de oliva virgen o virgen extra o en su lugar aceite de girasol alto oleico para frituras. Deberá tener una proporción de oleico superior al 75%. 	0,50	0,50			
<ul style="list-style-type: none"> • Max. fritura una vez por semana. 	0,1	0,1			
<ul style="list-style-type: none"> • Si hay fritura. Empleo de aceite de oliva virgen para frituras. 	0,1	0,1			
Grasas:					
<ul style="list-style-type: none"> • No se emplearán alimentos que contengan en su composición grasas hidrogenadas 	0,1	0,1			

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	13/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

• Grasas trans,	0,1	0,1			
Precocinados: No se incluirán alimentos precocinados que no cumplan requisitos del pliego.	0,2	0,2			
Sal: Se utilizará sal yodada.	0,1	0,1			
Potenciadores del sabor: Se evitarán potenciadores del sabor.	0,1	0,1			
Rotación de alimentos:					
• Verdura cocinada y cruda: mínimo 10 variedades diferentes	0,1	0,1			
• Legumbres: mínimo 3 diferentes.	0,1	0,1			
• Carne: mínimo 3 diferentes.	0,1	0,1			
• Pescado: mínimo 5 diferentes.	0,1	0,1			
• Pasta integral: mínimo 3 diferentes.	0,1	0,1			
• Fruta: mínimo 5 diferentes.	0,1	0,1			
Rotación de técnicas culinarias:					
• Verduras y hortalizas: mínimo 3 técnicas culinarias diferentes.	0,1	0,1			
• Carne: mínimo 2 técnicas culinarias diferentes..	0,1	0,1			
• Pescado: mínimo 2 técnicas culinarias diferentes.	0,1	0,1			
• Huevos: dos técnicas culinarias diferentes.	0,1	0,1			
DIETAS ESPECIALES					
Existe dieta sin gluten					

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	14/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

• 30 días	0,1	0,1			
• Bien valoradas	0,1	0,1			
• Alimentos especiales	0,1	0,1			
• Fichas técnicas	0,1	0,1			
• Fichas elaboración ext.	0,1	0,1			
• Planilla con sombras	0,1	0,1			
• Cuadro resumen	0,1	0,1			
Existe dieta sin lactosa					
• 30 días	0,1	0,1			
• Bien valoradas	0,1	0,1			
• Alimentos especiales	0,1	0,1			
• Fichas técnicas	0,1	0,1			
• Fichas elaboración ext.	0,1	0,1			
Existe dieta alergias					
• 30 días	0,1	0,1			
• Bien valoradas	0,1	0,1			
• Alimentos especiales	0,1	0,1			
• Fichas técnicas	0,1	0,1			
• Fichas elaboración ext.	0,1	0,1			
• Planilla con sombras	0,1	0,1			
• Cuadro resumen	0,1	0,1			
Existe dieta musulmana					
• 30 días	0,1	0,1			
• Bien valoradas	0,1	0,1			
• Alimentos especiales	0,1	0,1			
• Fichas técnicas	0,1	0,1			
• Fichas elaboración ext.	0,1	0,1			
• Planilla con sombras	0,1	0,1			
• Cuadro resumen	0,1	0,1			
Existe dieta vegetariana					
• 30 días	0,1	0,1			
• Bien valoradas	0,1	0,1			
• Alimentos especiales	0,1	0,1			
• Fichas técnicas	0,1	0,1			
• Fichas elaboración ext.	0,1	0,1			
• Planilla con sombras	0,1	0,1			

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	15/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

• Cuadro resumen	0,1	0,1			
Existe dieta vegana					
• 30 días	0,1	0,1			
• Bien valoradas	0,1	0,1			
• Alimentos especiales	0,1	0,1			
• Fichas técnicas	0,1	0,1			
• Fichas elaboración ext.	0,1	0,1			
• Planilla con sombras	0,1	0,1			
• Cuadro resumen	0,1	0,1			
	26.50/ 26.50				

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	16/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

LICITADOR: ILLPA FOOD SERVICE S.L.

A- CRITERIOS VALORADOS MEDIANTE UN JUICIO DE VALOR. Máximo 50 puntos

Justificación: La comisión técnica, recibida la oferta presentada por la empresa **ILLPA FOOD SERVICE S.L.** y en base al Anexo III Criterios de Adjudicación, procede a valorar los apartados recogidos como Criterios Valorados Mediante un Juicio de Valor, con la siguiente puntuación y explicación correspondiente:

1.- Calidad de la Prestación del Servicio. Máximo 10.00 puntos.

Deberá presentarse una memoria detallada donde se explique cómo se va a prestar y organizar el servicio, para valorar la claridad, concreción, detalles y presentación de este.

Establecen objetivo de la prestación del servicio, según el Pliego de Prescripciones Técnicas y el Pliego de Cláusulas Administrativas. Se expone la estructura organizativa de la empresa, de forma muy resumida nombrando tres áreas e indican que cuentan con distinto tipo de personal en otras instalaciones que explotan. Establecen como horario del servicio de cafetería de 8 a 20.30 para ofrecer desayunos y meriendas. En cuanto al horario del servicio de comedor lo establecen desde las 12 a 17 horas, pudiéndose ampliar en caso necesario. El servicio de catering se ofrecerá en las condiciones que establezca los organizadores del evento de lunes a domingo. De 8 a 21 horas se ofrecerá el servicio de tapas frías y calientes, bocadillos, pizzas, servicio de cafetería en general.

El horario de apertura del establecimiento para organización del servicio será a las 7.45 horas, implantando un sistema de huella digital para el control de personal. El personal tendrá acceso al establecimiento 15 minutos antes al horario de apertura, para la preparación del servicio. El día anterior y el mismo día, se revisarán las peticiones de menús especiales por intolerancia, alergias, etc. Habrá un responsable de turno de mañana que controlará los proveedores, la preparación de las comidas, así como el contacto con los responsables de la cocina. La manipulación de alimentos se hará conforme a las normas legales y controladas por el laboratorio NOVOAL S.L. Mencionan aspectos como: recepción de proveedores e indican los trabajos a desarrollar al cierre de cada jornada. Los partes de trabajo se realizarán semanalmente y la entrada de mercancía en un solo día a la semana. Se menciona que el personal irá con indumentaria adecuada y realizarán curso de manipulador de alimentos de alto riesgo, implantando medidas sobre riesgos laborales. Nombra la existencia de hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios y pondrán un buzón de sugerencias.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 5.00 puntos

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	17/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

2.- Medios materiales puestos a disposición de la ejecución del contrato. Máximo 2.00 puntos.

Se valorará conforme a la inversión total a realizar en material necesario para la presentación del servicio. Así mismo se ha solicitado indicación de marca, modelo, estado y valoración parcial y total de la inversión.

La empresa presenta listado de equipamiento y enseres para el servicio de cafetería y comedor. En el listado del material se indica el modelo y cuales son nuevo y otro sin especificar. Sin valoración parcial.

Así mismo la empresa indica su compromiso de aportar todo aquel material necesario para el mejor desarrollo del Servicio a prestar y si el espacio lo permite instalarán una cámara con puerta armario de congelación y otra de refrigeración.

Importe total de la inversión a realizar: Entre 6.000 y 10.000 euros.

La comisión considera que este apartado no puede ser valorado al no presentarse conforme a lo establecido en el Anexo II Documentos Licitadores, archivo 2 relativo a los Criterios de Adjudicación, donde se debió incluir: Relación de equipamiento y enseres que se comprometen a aportar en la prestación del servicio; indicando marca, modelo, estado y valoración parcial y total de la inversión.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 0 puntos

3.- Medios humanos puestos a disposición del contrato. Máximo 7.00 puntos.

Plantilla de personal que se comprometen a mantener para la prestación del servicio; indicando experiencia y sus respectivas funciones y turnos. Deberá indicarse los puestos de trabajo por categorías profesionales conforme a las clasificaciones de la normativa laboral del sector y jornada laboral de cada trabajador, expresando la distribución por turnos de mañana y tarde que mantendrán permanentemente en presencia física; todos y cada uno de los días, en cocina y en cafetería comedor. Se valorará conforme al número de efectivos disponibles para la prestación del servicio en la franja horaria de 13 a 16 horas, debiéndose cumplir además lo expuesto en el párrafo anterior.

La empresa aporta:

Relación de personas que formarán la plantilla. Indica de cada una su categoría, total horas a la semana, días de la semana en los que trabajará, la función que desempeña, años de experiencia en el puesto y horario a desempeñar. Presenta distribución de personal por puestos: **Total 11 personas incluido jefe de Cafetería Coordinador adscrito a cocinas centrales en la actualidad.**

No se indica ni acredita la disponibilidad de un Técnico en Nutrición y Seguridad Alimentaria para la elaboración y supervisión de los menús.

En la franja horaria de 13.00 horas a 16.00 horas, donde más usuarios acuden al servicio de comedor, no se especifica claramente qué número de trabajadores habrá en las instalaciones para ofrecer el servicio y por tanto no es posible hacer una valoración en base a este criterio.

Se menciona que en caso de necesidad se contrataría personal por horas para cubrir el servicio de eventos especiales. Así mismo si fuera necesario, la encargada y auxiliar de oficina desempeñarían las tareas, no se especifica cuales, si son necesarias.

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	18/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

PUNTUACIÓN OTORGADA: 2.00 puntos.

4.- Lista de Menús correspondientes a un mes de servicio (22 días). Máximo 26.50 puntos.

La oferta presentada por la empresa no se ajusta a lo establecido en el PPT y se debió valorar aspectos como: sostenibilidad, desayunos, planillas de menús, fichas técnicas, fichas de elaboración externa, especificaciones sobre programa informático empleado; diseño concreto de menús donde se han tenido en cuenta la oferta de lunes sin carne, oferta de verduras, alimentos ricos en hidratos de carbono, legumbres, pescados, carnes, huevos, lácteos, pan, frutas, aceites, grasas, precocinados, uso de la sal, potenciadores del sabor, rotación de los alimentos, rotación técnica culinarias, dietas especiales: sin gluten, lactosa, alergias, musulmanas, vegetarianas, veganas.

La comisión técnica ha valorado todos los aspectos técnicos anteriores, conforme al anexo III.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 2.15 puntos

5.- Presentación protocolo de limpieza y medidas higiénicas. Máximo 1.00 punto.

La empresa menciona que se rigen en este aspecto por el sistema de autocontrol y planes sanitarios y de higiene. Los utensilios serán todos nuevos al igual que los productos de limpieza. Mencionan los proveedores suministradores de los productos, así como del laboratorio que se encargará de implantar el sistema de autocontrol. Indican el objetivo del plan, el responsable y el procedimiento de ejecución. Relación de los productos empleados con detalle del fabricante, registro sanitario, uso que se le da. Mención sobre el método de limpieza y desinfección. Adjunta cuadros sobre el seguimiento e implantación del sistema de control. Presentan plan de eliminación de residuos, así como una ficha de control de estos.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 1.00 punto

6.- Servicios Complementarios. Máximo 1.00 punto.

Ofrecerán:

Servicio en mesa en la cafetería, además de la barra. Servicio en mesa para eventos.

Menús a la carta más elaborados para eventos.


Menús especiales, alérgicos, intolerancias, etc. Será preciso solicitarlo el día antes. Mismo precio del menú, salvo que en la elaboración intervenga algún producto cuyo precio sea desorbitado.

Menús para llevar, debiéndose solicitar el día anterior, sin coste adicional.

Presentan cuatro ejemplos de menú picoteo.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 1.00 punto

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	19/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

7.- Mejoras. Máximo 2.50 puntos.

7.1.- Incorporación de alimentos de proximidad y temporada y alimentos procedentes de comercio justo en los menús. Máximo 1.00 punto.

La empresa presenta información de las materias primas a utilizar, con detalle de la selección de la calidad de la fruta fresca y la supervisión del laboratorio NOVOAL S.L. Especifican el sistema de rotación de la fruta en los menús y estacionalidad. Indican la procedencia de las verduras y hortalizas de temporada. Se expone las premisas sobre las carnes, pescados. Se menciona los procesos culinarios y el sistema de rotación de las diferentes técnicas culinarias por grupos de alimentos en el menú mensual.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 1.00 punto

7.2.- Plan de Gestión y Reciclaje de residuos. Máximo 0.25 puntos.

La empresa presenta plan de eliminación de residuos donde expone el objetivo y el procedimiento para su eliminación. Establece además procedimiento de vigilancia y acciones correctoras. Aporta una ficha de control del plan de eliminación de residuos.
No se indica nada sobre el reciclado de materiales.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 0.10 puntos

7.3.- Plan para evitar el desperdicio de alimentos. Máximo 0.25 puntos.

La empresa no presenta Plan para evitar el desperdicio de alimentos.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 0 puntos

7.4.- Plan para minimizar el uso de envases y plásticos. Máximo 0.25 puntos.

La empresa no presenta Plan para evitar el desperdicio de alimentos.


PUNTUACIÓN OTORGADA: 0 puntos

7.5.- Plan para incentivar el consumo de menús saludables. Máximo 0.75 puntos.

La empresa no presenta plan para incentivar el consumo de menús saludables.

PUNTUACIÓN OTORGADA: 0 puntos

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	20/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

PUNTUACION TOTAL A. CRITERIOS VALORADOS MEDIANTE UN JUICIO DE VALOR: 12.25 puntos.

UMBRAL mínimo de puntuación: 25 puntos

C. CRITERIOS VALORADOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FORMULAS. Mínimo 50 puntos.

Valoración económica del precio: Máximo 50 puntos

Fórmula de la valoración económica: Puntos = Puntuación máxima * oferta más baja /oferta licitadora.

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	21/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

ILLPA FOOD SERVICE S.L.

Valoración apartado 4.- Lista de Menús correspondientes a un mes de servicio (22 días)

Cuadro Valoración Anexo Lista de Menús del Anexo III (*)

Item	Puntos (max)	Cumple criterio	Cumple parcial	No cumple	Comentario/puntuación total
SOSTENIBILIDAD					
Incorporación alimentos de proximidad y temporada y comercio justo.	1			0	No se adjunta información
Plan de gestión y reciclaje de residuos	0,50			0	No se adjuntan planes de sostenibilidad
Plan para evitar el desperdicio de alimentos	0,50			0	
Plan para minimizar el uso de envases de plástico	0,50			0	
Plan para incentivar consumo de menús saludables	1,20			0	
DESAYUNO					
Oferta correcta desayuno	1.00			0	No se adjunta información
Publicidad desayuno	1.00			0	No se adjunta información
DIETISTA-NUTRICIONISTA					
	1.00			0	No se adjunta información
OFERTA 30 MENUS					
CALIBRACIÓN CORRECTA					
	1.50		0,75		Solo presenta información de 22 menús
PLANILLA					
Se presenta planilla de menús (PM) 6 semanas	0,2			0	Se ofertan solo 22 menús
Se presenta información nutricional PM	0,1		0,05		Solo presenta información de 22 menús
Especificaciones comercio justo, ecológicos	0,1		0,05		No se adjunta información suficiente y la que se adjunta solo sobre 22 menús.
Correcta descripción del menú (naturaleza y técnica culinaria)	0,1		0,05		Solo presenta información de 22 menús
FICHAS TÉCNICAS					

22

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	22/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

Se presentan fichas técnicas (FT) correctas	2.00			0	Se presentan desordenadas y, por tanto, muy difícil de evaluar
Presentación FT secuenciada	2.00			0	Se presentan desordenadas y, por tanto, muy difícil de evaluar
FICHAS DE ELABORACIÓN EXTERNA					
Se presentan ficha elaboración externa(FEE)	1,50			0	Se presentan desordenadas y, por tanto, muy difícil de evaluar y solo de 22 menús
FEE conforme pliego	1,50			0	Se presentan desordenadas y, por tanto, muy difícil de evaluar y solo de 22 menús
ESPECIFICACIÓN DE PROGRAMA INFORMÁTICO					
	0,1			0	No se adjunta esta información
DISENO DE MENU					
Lunes sin carne					
	0,50			0	No se ajusta a PPT

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	23/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

Verduras:					
• Oferta diaria	0,1		0,05		Solo de 22 menús
• Gramaje entre los 150 g y 200 g. 1ª plato	0,2			0	No es posible evaluarlo
• Verdura cruda 50%	0,1			0	No es posible evaluarlo
• Verdura cocinada 50%.	0,1			0	No es posible evaluarlo
Alimentos ricos en Hidratos de Carbono.					
• Oferta diaria	0,2		0,1		Solo de 22 menús
• Cereales de grano entero	0,2			0	No se especifica
Legumbres.					
• Oferta min 2/semana	0,1			0	No cumple
• Gramaje de 50-80 g.	0,1			0	No es posible evaluarlo
• Diversificación en la presentación de legumbres	0,1			0	No es posible evaluarlo
Pescados:					
• Max 1,5 rac/semana	0,1			0	No cumple
• 3 veces a lo largo de seis semanas pescado azul.	0,1			0	No es posible evaluarlo
• Pez espada, tiburón, lucio y atún rojo (Thunnus thynnus: especie grande, normalmente consumida en fresco o congelada y fileteada), no se podrá servir más de una ración del conjunto de estas especies en la misma semana.	0,1			0	No es posible evaluarlo
• No se usa en exceso pescado en fritura y/o conserva.	0,1			0	No es posible evaluarlo
Carnes:					

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	24/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

<ul style="list-style-type: none"> • 1 Rac/semana + ½ ración max en semanas alternas. 	0,1			0	No cumple
<ul style="list-style-type: none"> • Carnes magras 	0,1			0	No es posible evaluarlo
<ul style="list-style-type: none"> • Max 3 veces embutidos solo en legumbres (no obligatorio) sin potenciadores del sabor. 	0,1			0	No es posible evaluarlo
Huevos:					
<ul style="list-style-type: none"> • Se incluirán 1-2 huevos a la semana 	0,1		0,05		Solo de 22 menús
<ul style="list-style-type: none"> • Códigos numéricos 0, 1 o 2 	0,1			0	No es posible evaluarlo

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	25/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

Lácteos:					
• Si hay leche entera en las preparaciones que sean necesarias,	0,1			0	No es posible evaluarlo
• Si hay quesos sean semigrasos (<40% de materia grasa) para gratinados y pastas y magros (<25% de materia grasa) para ensaladas y otras preparaciones.	0,1			0	No es posible evaluarlo
Pan:					
• El pan de harinas de grano entero	0.50		0.25		Solo de 22 menús
• Se suministrará diariamente con o sin sal, presentado en barra de 70 g envuelta individualmente y diferenciada por color según contenga o no sal.	0.1			0	No es posible evaluarlo
Frutas:					
• Postre cada día.	0,1		0,05		Solo de 22 menús
• Gramajes aconsejados son entre los 120 y 200 g en función de las frutas.	0,1			0	No es posible evaluarlo
• La fruta variada, siendo lo idóneo que sean cinco piezas de frutas diferentes.	0,1			0	No es posible evaluarlo
Aceite:					
• Aceite de oliva virgen o virgen extra.	0,50		0,25		Solo de 22 menús

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	26/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

<ul style="list-style-type: none"> • Aceite de oliva virgen o virgen extra o en su lugar aceite de girasol alto oleico para frituras. Deberá tener una proporción de oleico superior al 75%. 	0,50			0	No es posible evaluarlo
<ul style="list-style-type: none"> • Max. fritura una vez por semana. 	0,1		0,05		Solo de 22 menús
<ul style="list-style-type: none"> • Si hay fritura. Empleo de aceite de oliva virgen para frituras. 	0,1			0	No es posible evaluarlo
Grasas:					
<ul style="list-style-type: none"> • No se emplearán alimentos que contengan en su composición grasas hidrogenadas 	0,1			0	No es posible evaluarlo

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	27/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

• Grasas trans,	0,1			0	No es posible evaluarlo
Precocinados: No se incluirán alimentos precocinados que no cumplan requisitos del pliego.	0,2			0	No es posible evaluarlo
Sal: Se utilizará sal yodada.	0,1		0,05		Solo de 22 menús
Potenciadores del sabor: Se evitarán potenciadores del sabor.	0,1			0	No es posible evaluarlo
Rotación de alimentos:					
• Verdura cocinada y cruda: mínimo 10 variedades diferentes	0,1		0,05		Solo de 22 menús
• Legumbres: mínimo 3 diferentes.	0,1		0,05		Solo de 22 menús
• Carne: mínimo 3 diferentes.	0,1		0,05		Solo de 22 menús
• Pescado: mínimo 5 diferentes.	0,1		0,05		Solo de 22 menús
• Pasta integral: mínimo 3 diferentes.	0,1			0	No cumple
• Fruta: mínimo 5 diferentes.	0,1			0	No es posible evaluarlo
Rotación de técnicas culinarias:					
• Verduras y hortalizas: mínimo 3 técnicas culinarias diferentes.	0,1		0,05		Solo de 22 menús
• Carne: mínimo 2 técnicas culinarias diferentes..	0,1		0,05		Solo de 22 menús
• Pescado: mínimo 2 técnicas culinarias diferentes.	0,1		0,05		Solo de 22 menús
• Huevos: dos técnicas culinarias diferentes.	0,1		0,05		Solo de 22 menús
DIETAS ESPECIALES					
Existe dieta sin gluten					
• 30 días	0,1			0	No se oferta

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	28/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

• Bien valoradas	0,1			0	
• Alimentos especiales	0,1			0	
• Fichas técnicas	0,1			0	
• Fichas elaboración ext.	0,1			0	
• Planilla con sombras	0,1			0	
• Cuadro resumen	0,1			0	
Existe dieta sin lactosa					
• 30 días	0,1			0	No se oferta
• Bien valoradas	0,1			0	
• Alimentos especiales	0,1			0	
• Fichas técnicas	0,1			0	
• Fichas elaboración ext.	0,1			0	

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	29/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

• Planilla con sombras	0,1			0	
• Cuadro resumen	0,1			0	
Existe dieta alergias					
• 30 días	0,1			0	No se oferta
• Bien valoradas	0,1			0	
• Alimentos especiales	0,1			0	
• Fichas técnicas	0,1			0	
• Fichas elaboración ext.	0,1			0	
• Planilla con sombras	0,1			0	
• Cuadro resumen	0,1			0	
Existe dieta musulmana					
• 30 días	0,1			0	No se oferta
• Bien valoradas	0,1			0	
• Alimentos especiales	0,1			0	
• Fichas técnicas	0,1			0	
• Fichas elaboración ext.	0,1			0	
• Planilla con sombras	0,1			0	
• Cuadro resumen	0,1			0	
Existe dieta vegetariana					
• 30 días	0,1			0	No se oferta
• Bien valoradas	0,1			0	
• Alimentos especiales	0,1			0	
• Fichas técnicas	0,1			0	
• Fichas elaboración ext.	0,1			0	
• Planilla con sombras	0,1			0	
• Cuadro resumen	0,1			0	
Existe dieta vegana					
• 30 días	0,1			0	No se oferta
• Bien valoradas	0,1			0	
• Alimentos especiales	0,1			0	
• Fichas técnicas	0,1			0	
• Fichas elaboración ext.	0,1			0	
• Planilla con sombras	0,1			0	
• Cuadro resumen	0,1			0	
				26.50/2,15	

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	30/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

CUADROS COMPARATIVOS LISTADO PRECIOS CONCURSO PUBLICO COMEDOR CAMPUS RECTORADO. ASPECTOS A TENER EN CUENTA EN LA VALORACION DEL APARTADO B. CRITERIOS VALORADOS MEDIANTE LA APLICACION DE FORMULAS. ANEXO III

CURSO 2024/2025	CATERGEST S.A.	ILLPA FOOD SERVICE S.L.
ALMUERZO SALUDABLE 70 % = 35 puntos s/50	4.40 35.00 puntos	4.50 34.22 puntos
ALMUERZO ALTERNATIVO 15 % = 7.5 puntos/50	4.40 7.50 puntos	4.80 6.87 puntos
DESAYUNO SALUDABLE 10 % = 5 puntos/50	2.40 5.00 puntos	2.50 4.80 puntos
DESAYUNO ALTERNATIVO 2.5 % = 1.25 puntos/50 - Media tostada mantequilla - Entera con mantequilla - café solo o con leche - Infusiones - Cola Cao - Tanque zumo natural	0.80 1.00 1.20 0.90 1.00 1.50 6.40/6=1.06 1.18 puntos	0.60 0.80 0.95 0.90 0.95 1.80 6/6=1.00 1.25 puntos
MERIENDAS 2.5 % =1.25 puntos/50 - Agua mineral 50 cl - Lata coca cola 33 cl - Lata cerveza cruzcampo 33 - Tapas calientes - Tapas frias - Bocado viena - Montaditos - Palmera Chocolate - Donut	0.80 1.40 1.40 2.00 1.80 2.00 1.60 0.90 0.90 12.80/9=1.42 1.10 puntos	0.70 1.15 1.15 1.50 1.30 2.00 1.50 0.80 1.00 11.10/9=1.23 1.25
	49.78 puntos	48.39 puntos

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	31/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

CUADROS COMPARATIVOS LISTADO PRECIOS CONCURSO PUBLICO COMEDOR CAMPUS RECTORADO. ASPECTOS A TENER EN CUENTA EN LA VALORACION DEL APARTADO B. CRITERIOS VALORADOS MEDIANTE LA APLICACION DE FORMULAS. ANEXO III

CURSO 2028/2029	CATERGEST S.A.	ILLPA FOOD SERVICE S.L.
ALMUERZO SALUDABLE 70 % = 35 puntos s/50	4.40 35.00 puntos	4.50 34.22 puntos
ALMUERZO ALTERNATIVO 15 % = 7.5 puntos/50	4.70 7.50 puntos	4.80 7.34 puntos
DESAYUNO SALUDABLE 10 % = 5 puntos/50	2.50 5.00 puntos	2.50 5.00 puntos
DESAYUNO ALTERNATIVO 2.5 % = 1.25 puntos/50 - Media tostada mantequilla - Entera con mantequilla - café solo o con leche - Infusiones - Cola Cao - Tanque zumo natural	0.85 1.10 1.30 1.00 1.10 1.60 6.95/6=1.16 1.08 puntos	0.60 0.80 0.95 0.90 0.95 1.80 6/6=1.00 1.25 puntos
MERIENDAS 2.5 % =1.25 puntos/50 - Agua mineral 50 cl - Lata coca cola 33 cl - Lata cerveza cruzcampo 33 - Tapas calientes - Tapas frias - Bocadillos viena - Montaditos - Palmera Chocolate - Donut	0.90 1.50 1.50 2.20 1.95 2.20 1.75 1.00 1.00 14/9=1.55 0.99 puntos	0.70 1.15 1.15 1.50 1.30 2.00 1.50 0.80 1.00 11.10/9=1.23 1.25 puntos
	49.57 puntos	49.04 puntos
	49.78+49.57/2=49.67 puntos	48.39+49.04/2=48.71 puntos

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	32/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

Con los resultados anteriores, la comisión técnica decide, según se recoge en el Anexo III, comunicar a la empresa CATERGEST S.A. si presenta mejoras a la oferta inicial, al tratarse de un procedimiento con negociación, teniendo en cuenta que no podrá ser objeto de negociación el canon en metálico o en especia y sí aspectos relacionados con: propuesta técnica, mejoras y propuesta económica (precios de cada uno de los artículos y servicios ofertados).

La empresa CATERGEST S.A. comunica a la comisión técnica que no realiza mejoras sobre su oferta inicial, al considerarla ya debidamente ajustada.

La comisión técnica considera que la mejor oferta, ajustada al Pliego de Prescripciones Técnicas es la presentada por la empresa CATERGEST S.A. y es la que propone como licitadora del concurso público para la explotación del servicio de cafetería comedor en el edificio de la antigua fábrica de tabacos (Rectorado).

Las condiciones para incluir en el contrato serían:

Canon en metálico: 6.000 euros, pagaderos por trimestres.

Canon en especia sin cargo para la Universidad de Sevilla: 1.000 menús.

Precio Menú Saludable y Sostenible:

2024/2025 4.40 euros

2025/2026 4.40 euros

2026/2027 4.40 euros

2027/2028 4.40 euros

2028/2029 4.40 euros

Precio Menú Alternativo del día:

2024/2025 4.40 euros

2025/2026 4.70 euros

2026/2027 4.70 euros

2027/2028 4.70 euros


2028/2029 4.70 euros

Revisión de Precios: No se contempla durante toda la vigencia del contrato, pudiéndose aplicar la lista de precios que la empresa licitadora ha presentado para cada año de vigencia del contrato, incluida la prórroga.

Vigencia del contrato: 4 años desde la formalización del contrato.

Posibilidad de Prórroga: 1 año y en tanto no se formalice el nuevo contrato.

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	33/34





INFORME DE VALORACIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA ENCARGADA DE VALORAR LAS OFERTAS PRESENTADAS AL CONCURSO PUBLICO PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA/COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE LA ANTIGUA FABRICA DE TABACOS (RECTORADO).

Fdo. D. Sebastián Gamero Gómez

Fdo. D. Agustín Luque Fernández

D. José Antonio Vega González

Código Seguro De Verificación	aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ==	Fecha	12/03/2024
Firmado Por	AGUSTIN LUQUE FERNANDEZ SEBASTIAN GAMERO GOMEZ JOSE ANTONIO VEGA GONZALEZ		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/aSrpwceMYWmAWWXQYunbbQ%3D%3D	Página	34/34

