



EXPEDIENTE I3/2022

SERVICIO DE BAR / CAFETERÍA EN DISTINTOS CENTROS DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

INFORME DE VALORACIÓN LOTE 1: FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

LICITADOR ÚNICO: GASTRONOMIA GEMEP SL

1) CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (Hasta 17 puntos)

De acuerdo con el PCAP, en este apartado *“Se valorará que el empresario trabaje con productos caseros, naturales, frescos y de origen no transgénico, a partir de la información proporcionada por los licitadores sobre la procedencia de los alimentos, su suministro y cualquier otro dato que proporcionen a efectos de esta valoración”*

La documentación aportada por el licitador no proporciona ninguna información sobre la procedencia de los alimentos, no facilita datos de ningún suministrador concreto y contiene únicamente referencias genéricas de los beneficios que se obtienen trabajando con productos de proximidad, sin ninguna referencia concreta a qué productos y qué proveedores intervendrán directamente en la ejecución del contrato. Lo más concreto de estas afirmaciones genéricas figura en la página 9 del documento: *“Por ello nuestros proveedores son empresas implantadas en la Comunidad de Madrid, con productos en la medida de lo posible manufacturas en nuestra región o en regiones próximas.”*

Se valora el compromiso genérico de trabajar con productos locales con 5 puntos

2) DIVERSIDAD Y EQUILIBRIO DE LOS MENÚS DIARIOS (Hasta 15 puntos)

De acuerdo con el PCAP en este apartado *“Los licitadores presentarán una planificación de menús diarios para cuatro semanas, valorándose al 50% el equilibrio y la diversidad”*

En la documentación aportada el licitador no presenta la planificación de menús diarios para cuatro semanas que se requiere para su valoración. Presente un único ejemplo de menú del día (pag. 16). Al no presentar la información solicitada por el PCAP se valora con cero puntos este apartado.

3) DIVERSIDAD Y EQUILIBRIO DE LOS MENÚS VEGETARIANOS (Hasta 14 puntos)

De acuerdo con el PCAP en este apartado *“Los licitadores presentarán una planificación de menús vegetarianos para cuatro semanas, valorándose al 50% el equilibrio y la diversidad”*

En la documentación aportada el licitador no presenta la planificación de menús vegetarianos para cuatro semanas que se requiere para su valoración. En este caso ni siquiera presenta un ejemplo de menú vegetariano, únicamente un ejemplo de menú para



celiacos (pag, 17). Al no presentar la información solicitada por el PCAP no se valora con cero puntos este apartado.

4) OTROS ASPECTOS A VALORAR (Hasta 3 puntos)

- *“Se valorarán las propuestas de acciones de sensibilización sobre dietas saludables dirigidas tanto al propio personal como a los usuarios”* En la documentación aportada no figura ninguna propuesta de acciones de este tipo, por lo que se valora con cero puntos
- *“Propuesta de acciones de formación para el personal a su cargo en relación con menús adaptados para colectivos que, por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos u otras circunstancias requieran de una alimentación específica”* En la documentación aportada no figura ninguna propuesta de acciones de este tipo, por lo que se valora con cero puntos.
- *“Información y publicidad de los menús y ofertas semanales, incluyendo información sobre valores nutricionales y tablas calóricas de los alimentos”* En la documentación aportada no se hace ninguna referencia a la forma en que se publicitará y ofrecerá a los usuarios la información de los menús y ofertas, por lo que se valora con cero puntos.

INFORME DE VALORACIÓN LOTE 2: FACULTAD DE BELLAS ARTES

LICITADOR ÚNICO: GASTRONOMIA GEMEP SL

1) CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (Hasta 17 puntos)

De acuerdo con el PCAP, en este apartado *“Se valorará que el empresario trabaje con productos caseros, naturales, frescos y de origen no transgénico, a partir de la información proporcionada por los licitadores sobre la procedencia de los alimentos, su suministro y cualquier otro dato que proporcionen a efectos de esta valoración”*

La documentación aportada por el licitador no proporciona ninguna información sobre la procedencia de los alimentos, no facilita datos de ningún suministrador concreto y contiene únicamente referencias genéricas de los beneficios que se obtienen trabajando con productos de proximidad, sin ninguna referencia concreta a qué productos y qué proveedores intervendrán directamente en la ejecución del contrato. Lo más concreto de estas afirmaciones genéricas figura en la página 9 del documento: *“Por ello nuestros proveedores son empresas implantadas en la Comunidad de Madrid, con productos en la medida de lo posible manufacturas en nuestra región o en regiones próximas.”*

Se valora el compromiso genérico de trabajar con productos locales con 5 puntos



2) DIVERSIDAD Y EQUILIBRIO DE LOS MENÚS DIARIOS (Hasta 15 puntos)

De acuerdo con el PCAP en este apartado *“Los licitadores presentarán una planificación de menús diarios para cuatro semanas, valorándose al 50% el equilibrio y la diversidad”*

En la documentación aportada el licitador no presenta la planificación de menús diarios para cuatro semanas que se requiere para su valoración. Presente un único ejemplo de menú del día (pag. 16). Al no presentar la información solicitada por el PCAP se valora con cero puntos este apartado.

3) DIVERSIDAD Y EQUILIBRIO DE LOS MENÚS VEGETARIANOS (Hasta 14 puntos)

De acuerdo con el PCAP en este apartado *“Los licitadores presentarán una planificación de menús vegetarianos para cuatro semanas, valorándose al 50% el equilibrio y la diversidad”*

En la documentación aportada el licitador no presenta la planificación de menús vegetarianos para cuatro semanas que se requiere para su valoración. En este caso ni siquiera presenta un ejemplo de menú vegetariano, únicamente un ejemplo de menú para celíacos (pag, 17). Al no presentar la información solicitada por el PCAP no se valora con cero puntos este apartado.

4) OTROS ASPECTOS A VALORAR (Hasta 3 puntos)

- *“Se valorarán las propuestas de acciones de sensibilización sobre dietas saludables dirigidas tanto al propio personal como a los usuarios”* En la documentación aportada no figura ninguna propuesta de acciones de este tipo, por lo que se valora con cero puntos
- *“Propuesta de acciones de formación para el personal a su cargo en relación con menús adaptados para colectivos que, por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos u otras circunstancias requieran de una alimentación específica”* En la documentación aportada no figura ninguna propuesta de acciones de este tipo, por lo que se valora con cero puntos.
- *“Información y publicidad de los menús y ofertas semanales, incluyendo información sobre valores nutricionales y tablas calóricas de los alimentos”* En la documentación aportada no se hace ninguna referencia a la forma en que se publicitará y ofrecerá a los usuarios la información de los menús y ofertas, por lo que se valora con cero puntos.

INFORME DE VALORACIÓN LOTE 3: FACULTADES DE CIENCIAS BIOLÓGICAS/GEOLÓGICAS

LICITADOR 1: FALWICK INNOVATION S.L.

1) CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (Hasta 17 puntos)



De acuerdo con el PCAP, en este apartado “Se valorará que el empresario trabaje con productos caseros, naturales, frescos y de origen no transgénico, a partir de la información proporcionada por los licitadores sobre la procedencia de los alimentos, su suministro y cualquier otro dato que proporcionen a efectos de esta valoración”.

El licitador aporta una extensa relación pormenorizada de marcas y de proveedores de primera calidad que están homologados y con los números de registro sanitario de cada uno.

Por otro lado, expone que “apuesta por el consumo de productos frescos de cercanía y de temporada” y que “a la hora de priorizar a sus proveedores, es que estos se basen en una producción ecológica y sostenible en agricultura, pesca y ganadería, consiguiendo evitar productos modificados genéticamente y minimizando el consumo de aditivos y conservantes no naturales.” (pág. 4)

Se valora este apartado con 17 puntos.

2) DIVERSIDAD Y EQUILIBRIO DE LOS MENÚS DIARIOS (Hasta 15 puntos)

De acuerdo con el PCAP en este apartado “Los licitadores presentarán una planificación de menús diarios para cuatro semanas, valorándose al 50% el equilibrio y la diversidad”

En la documentación aportada, el licitador presenta la planificación de 20 menús que se corresponden con la información solicitada.

“Su equilibrio: a partir de la inclusión de alimentos representativos de los distintos grupos de alimentos en cada menú.”

El licitador aporta gran cantidad de información acerca de la composición de los menús, permitiendo comprobar que todos mantienen un equilibrio nutricional, al estar presentes todos los grupos de alimentos y en las proporciones adecuadas según la pirámide nutricional de una dieta equilibrada.

Se valora el apartado de equilibrio con 7,5 puntos.

“La diversidad: a partir de la variedad en los alimentos y su forma de preparación, diversificación de los procesos culinarios y de presentación”.

Los menús presentan una amplia variedad de alimentos con diferentes formas de preparación y presentación que permiten comprobar las diversas modalidades de cocinado y guisado de sus platos.

Se valora el apartado de diversidad con 7,5 puntos.



2) DIVERSIDAD Y EQUILIBRIO DE LOS MENÚS VEGETARIANOS (Hasta 14 puntos)

De acuerdo con el PCAP en este apartado, “Los licitadores presentarán una planificación de menús vegetarianos para cuatro semanas, valorándose al 50% el equilibrio y la diversidad”

El licitador presenta, “a modo de ejemplo, una posible composición del MENÚ DIARIO VEGETARIANO para cuatro semanas, variando la composición de los mismos en función de las recomendaciones de los nutricionistas de la empresa y de las diferentes estaciones del año”, que se corresponde con la información solicitada.

“Su equilibrio: a partir de la inclusión de alimentos representativos de los distintos grupos de alimentos en cada menú.”

Teniendo en cuenta que en las dietas vegetarianas no se integran todos los grupos alimenticios en la misma proporción que en las no vegetarianas, el licitador relaciona una serie de alimentos vegetarianos que aportan los elementos necesarios para una dieta equilibrada: “En cuanto a las proteínas pudiendo aportarse a la dieta con alimentos tales como las legumbres, el tofu, la soja, la levadura de cerveza, y los frutos secos y semillas” , “el aporte de micronutrientes puede garantizarse utilizando alimentos como las legumbres y verduras de hojas verdes (ricas en hierro), diferentes aceites, semillas o frutos secos (ricos en Omega 3), tofu, legumbres o verduras (ricas en calcio), o legumbres, semillas, frutos secos o verduras de hoja verde oscura (ricos en magnesio)

Entendiendo que en la propuesta del licitador se contempla el equilibrio requerido en este apartado, se valora con 7 puntos.

“La diversidad: a partir de la variedad en los alimentos y su forma de preparación, diversificación de los procesos culinarios y de presentación”.

En los modelos de menús vegetarianos se observa una gran variedad y combinación de alimentos.

En cuanto a la diversificación de los procesos culinarios y de presentación, el licitador relaciona una amplia “variedad de sistemas de cocinado, como pueden ser entre otros, los asados, las cocciones, los salteados, las salsas o los gratinados”.

Se valora el apartado de diversidad con 7 puntos.

3) OTROS ASPECTOS A VALORAR (Hasta 3 puntos)

De acuerdo con el PCAP, en este apartado se valorarán tres aspectos con un máximo de 1 punto por cada uno.

➤ “Se valorarán las propuestas de acciones de sensibilización sobre dietas saludables dirigidas tanto al propio personal como a los usuarios” (Se valorará el detalle de la actividad



propuesta y su contenido). (Hasta 1 punto)

La propuesta del licitador recoge 7 acciones concretas de sensibilización perfectamente definidas:

- *“Desarrollar programas de sensibilización y educación, en coordinación con la propia universidad complutense, dirigidos a la comunidad universitaria.*
- *Desarrollar programas educativos, de sensibilización y participación sobre los beneficios de la alimentación sostenible y saludable en los comedores dependientes de la Universidad Complutense.*
- *Impulsar programas de sensibilización sobre la alimentación sostenible y saludable en los diferentes eventos festivos y sociales que puedan celebrarse por parte de la comunidad universitaria.*
- *Colaborar con la Universidad Complutense con el fin de incorporar en el currículo educativo contenidos relacionados con la alimentación sostenible y saludable así como el impulso de la investigación sobre esta temática a través de tesis, proyectos de carrera y máster, etc.*
- *Desarrollar campañas de difusión y sensibilización sobre los beneficios ambientales, sociales y económicos de las dietas sostenibles y saludables, en comparación con dietas poco saludables que están generando importantes problemas de sobrepeso y obesidad y a su vez enfermedades no transmisibles.*
- *Impulsar actividades de educación y sensibilización, dirigidas a los trabajadores de FALWICK INNOVATIONS S.L. complementarios a la formación continua que actualmente ya reciben por parte de la empresa a este respecto.*
- *Facilitar y promover el consumo de alimentos de proximidad y ecológicos entre la comunidad universitaria, informando de la importancia que estas acciones tienen para alcanzar la sostenibilidad alimentaria y ambiental tan necesaria en la actualidad.” (pág. 41)*

Se valora este apartado con 1 punto.

- *“Propuesta de acciones de formación para el personal a su cargo en relación con menús adaptados para colectivos que, por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos u otras circunstancias requieran de una alimentación específica” (Se valorará, el detalle de la actividad propuesta y su contenido) (Hasta 1 punto)*

El licitador expone que dispone de un Plan de Formación para su personal, vigente para el TRIENIO 2021-2023, que incluye un Curso de Alergias e Intolerancias Alimentarias RD 1169/2011, de formación específica y 20 horas de duración, dirigido a todo el personal que manipule o acceda a las instalaciones donde se manipulen alimentos. (pág. 42)

También consta en la oferta que *“inscribirá a sus trabajadores en el Ciclo formativo de Alimentación Saludable y Sostenible: desde la producción al pos consumo, desarrollado en colaboración con la Universidad Complutense de Madrid (UCM), de 45 horas de formación enfocada a la práctica, diseñada e impartida por expertas en modelos de alimentación justa y sostenible.” (pág. 43)*



Por otro lado, *“garantiza que sus empleados reciben formación en aspectos relacionados con BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN, SISTEMAS DE AUTOCONTROL, Y MODIFICACIONES NORMATIVAS”*. (pág. 43)

Se valora este apartado con 1 punto.

➤ *“Información y publicidad de los menús y ofertas semanales, incluyendo información sobre valores nutricionales y tablas calóricas de los alimentos” (Se valorará el detalle y la descripción de los formatos que se emplearán para dar esta información). (Hasta 1 punto)*

El licitador aporta las fichas con la información que se va a publicar:

- La ficha con la programación semanal de los diferentes tipos de menús con información nutricional.
- La ficha con el menú diario, con información nutricional.
- La ficha con la información nutricional de los distintos platos que componen todos los menús.
- La ficha con los alérgenos del menú diario.

En cuanto a los formatos que se emplearán para dar la información, el licitador propone realizar la difusión *“a través de la web, vía email de la facultad.... en las diferentes estancias de la cafetería y comedores impreso en papel y a plena disposición de los clientes del servicio. También utilizaremos las diferentes redes sociales para dar visibilidad a estos proyectos.”*

Se valora este apartado con 1 punto.

LICITADOR 2: GASTRONOMIA GEMEP SL

1) CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (Hasta 17 puntos)

De acuerdo con el PCAP, en este apartado *“Se valorará que el empresario trabaje con productos caseros, naturales, frescos y de origen no transgénico, a partir de la información proporcionada por los licitadores sobre la procedencia de los alimentos, su suministro y cualquier otro dato que proporcionen a efectos de esta valoración”*

La documentación aportada por el licitador no proporciona ninguna información sobre la procedencia de los alimentos, no facilita datos de ningún suministrador concreto y contiene únicamente referencias genéricas de los beneficios que se obtienen trabajando con productos de proximidad, sin ninguna referencia concreta a qué productos y qué proveedores intervendrán directamente en la ejecución del contrato. Lo más concreto de estas afirmaciones genéricas figura en la página 9 del documento: *“Por ello nuestros proveedores son empresas implantadas en la Comunidad de Madrid, con productos en la medida de lo posible manufacturados en nuestra región o en regiones próximas.”*



Se valora el compromiso genérico de trabajar con productos locales con 5 puntos

2) DIVERSIDAD Y EQUILIBRIO DE LOS MENÚS DIARIOS (Hasta 15 puntos)

De acuerdo con el PCAP en este apartado *“Los licitadores presentarán una planificación de menús diarios para cuatro semanas, valorándose al 50% el equilibrio y la diversidad”*

En la documentación aportada el licitador no presenta la planificación de menús diarios para cuatro semanas que se requiere para su valoración. Presente un único ejemplo de menú del día (pág. 16). Al no presentar la información solicitada por el PCAP se valora con cero puntos este apartado.

3) DIVERSIDAD Y EQUILIBRIO DE LOS MENÚS VEGETARIANOS (Hasta 14 puntos)

De acuerdo con el PCAP en este apartado *“Los licitadores presentarán una planificación de menús vegetarianos para cuatro semanas, valorándose al 50% el equilibrio y la diversidad”*

En la documentación aportada el licitador no presenta la planificación de menús vegetarianos para cuatro semanas que se requiere para su valoración. En este caso ni siquiera presenta un ejemplo de menú vegetariano, únicamente un ejemplo de menú para celíacos (pág. 17). Al no presentar la información solicitada por el PCAP no se valora con cero puntos este apartado.

4) OTROS ASPECTOS A VALORAR (Hasta 3 puntos)

- *“Se valorarán las propuestas de acciones de sensibilización sobre dietas saludables dirigidas tanto al propio personal como a los usuarios”* En la documentación aportada no figura ninguna propuesta de acciones de este tipo, por lo que se valora con cero puntos
- *“Propuesta de acciones de formación para el personal a su cargo en relación con menús adaptados para colectivos que, por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos u otras circunstancias requieran de una alimentación específica”* En la documentación aportada no figura ninguna propuesta de acciones de este tipo, por lo que se valora con cero puntos.
- *“Información y publicidad de los menús y ofertas semanales, incluyendo información sobre valores nutricionales y tablas calóricas de los alimentos”* En la documentación aportada no se hace ninguna referencia a la forma en que se publicitará y ofrecerá a los usuarios la información de los menús y ofertas, por lo que se valora con cero puntos.

LICITADOR 3: PEOLSA S.L.

1) CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (Hasta 17 puntos)



De acuerdo con el PCAP, en este apartado “Se valorará que el empresario trabaje con productos caseros, naturales, frescos y de origen no transgénico, a partir de la información proporcionada por los licitadores sobre la procedencia de los alimentos, su suministro y cualquier otro dato que proporcionen a efectos de esta valoración”.

El licitador aporta un resumen de calidades, gramajes y marcas de los productos integrantes de la oferta económica, todos ellos de primera calidad y extensible a los productos para menús veganos aptos para celíacos. Sin embargo, no proporciona ninguna información sobre la procedencia de los alimentos y su suministro, que permita valorar su origen no transgénico.

Se valora este apartado en 12 puntos.

2) DIVERSIDAD Y EQUILIBRIO DE LOS MENÚS DIARIOS (Hasta 15 puntos)

De acuerdo con el PCAP en este apartado “Los licitadores presentarán una planificación de menús diarios para cuatro semanas, valorándose al 50% el equilibrio y la diversidad”

En la documentación aportada, el licitador presenta la planificación de 20 menús que se corresponde con la información solicitada.

“Su equilibrio: a partir de la inclusión de alimentos representativos de los distintos grupos de alimentos en cada menú.”

En cuanto a la composición de los mismos, se observa un equilibrio nutricional, ya que están presentes todos los grupos de alimentos y en las proporciones adecuadas según la pirámide nutricional de una dieta equilibrada, puesto que se adjunta el valor nutricional de cada uno de los menús.

Se valora el apartado de equilibrio con 7,5 puntos.

“La diversidad: a partir de la variedad en los alimentos y su forma de preparación, diversificación de los procesos culinarios y de presentación”.

Los 20 menús presentan una amplia variedad de alimentos y de forma de presentación, al incluir distintos productos de acompañamiento en cada plato principal, si bien no se hace mención a ningún aspecto relacionado con la diversificación de los procesos culinarios.

Se valora el apartado de diversidad con 7 puntos.

2) DIVERSIDAD Y EQUILIBRIO DE LOS MENÚS VEGETARIANOS (Hasta 14 puntos)

De acuerdo con el PCAP en este apartado, “Los licitadores presentarán una planificación de menús vegetarianos para cuatro semanas, valorándose al 50% el equilibrio y la diversidad”



En la documentación aportada, el licitador presenta la planificación de 20 menús vegetarianos que se corresponden con la información solicitada.

“Su equilibrio: a partir de la inclusión de alimentos representativos de los distintos grupos de alimentos en cada menú.”

Teniendo en cuenta que en las dietas vegetarianas no se integran todos los grupos alimenticios en la misma proporción que en las no vegetarianas, en los menús se observa un equilibrio en base al valor nutricional de los alimentos que los componen.

Se valora el apartado de equilibrio con 7 puntos.

“La diversidad: a partir de la variedad en los alimentos y su forma de preparación, diversificación de los procesos culinarios y de presentación”.

Los 20 menús son variados en cuanto a los alimentos que los componen, si bien no se hace mención a ningún aspecto relacionado con la diversificación de los procesos culinarios.

Se valora el apartado de diversidad con 6,5 puntos.

3) OTROS ASPECTOS A VALORAR (Hasta 3 puntos)

De acuerdo con el PCAP, en este apartado se valorarán tres aspectos con un máximo de 1 punto por cada uno.

➤ “Se valorarán las propuestas de acciones de sensibilización sobre dietas saludables dirigidas tanto al propio personal como a los usuarios” (Se valorará el detalle de la actividad propuesta y su contenido). (Hasta 1 punto)

Teniendo en cuenta que por acciones de sensibilización se entienden las que tienen por objetivo la concienciación de las personas, de los 7 puntos que conforman la propuesta del licitador, se consideran acciones de sensibilización las siguientes:

- *“Consumo de calorías. Proporcionar al consumidor información clara y precisa sobre calorías y alérgenos existentes en alimentos y bebidas para que reduzcan el consumo de calorías, modificando las recetas de los menús, reduciendo el tamaño de las porciones y así proporcionar opciones de menos calorías.”* al considerar que esta información estaría dirigida al personal y al consumidor.

- *“Impulsar el consumo de menos grasas saturadas mediante la reformulación de los menús, la revisión del tamaño de las porciones y la información para elegir opciones más saludables.”* al considerar que esta información estaría dirigida al personal.

El punto “Difusión de alimentación saludable” es un simple enunciado que no se valora al no aportar información sobre cómo llevar a cabo dicha difusión.



El resto de puntos no se consideran acciones de sensibilización.

Se valora este apartado con 0,15 puntos.

➤ “Propuesta de acciones de formación para el personal a su cargo en relación con menús adaptados para colectivos que, por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos u otras circunstancias requieran de una alimentación específica” (Se valorará, el detalle de la actividad propuesta y su contenido) (Hasta 1 punto)

La propuesta del licitador alude al contacto continuo con la fundación tripartita para mejorar las competencias de su personal y adaptarse a los cambios constantes mediante la oportuna formación, pero no hace una propuesta de actividad concreta relacionada con el requerimiento de este apartado.

Se valora este apartado con 0 puntos.

➤ “Información y publicidad de los menús y ofertas semanales, incluyendo información sobre valores nutricionales y tablas calóricas de los alimentos” (Se valorará el detalle y la descripción de los formatos que se emplearán para dar esta información). (Hasta 1 punto)

En el documento aportado por el licitador se dice que elaborarán fichas técnicas de cada uno de los menús que recogerán, tanto los valores nutricionales, como los alérgenos, pero no hace referencia a las tablas calóricas de los alimentos. No aporta ningún modelo de ficha técnica para su valoración.

En cuanto a los formatos de difusión, establece una vaga y genérica referencia a la elaboración de cartas impresas o digitales, sin especificar, en este último caso, el formato concreto. Plantea la intranet de la Universidad para la difusión.

Se valora este apartado con 0 puntos.

LICITADOR 4: SERVICIOS HOSTELEROS MARIN S.L.

1) CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS (Hasta 17 puntos)

De acuerdo con el PCAP, en este apartado “Se valorará que el empresario trabaje con productos caseros, naturales, frescos y de origen no transgénico, a partir de la información proporcionada por los licitadores sobre la procedencia de los alimentos, su suministro y cualquier otro dato que proporcionen a efectos de esta valoración”.

La documentación aportada por el licitador no proporciona ninguna información sobre la procedencia de los alimentos, no facilita datos de ningún suministrador concreto y contiene únicamente referencias genéricas a la utilización de productos de calidad: pág. 6: “Proporcionar un alimento de calidad”, pág. 7: “las verduras serán de primera calidad”, “las



frutas serán de primera calidad”, etc.

En la pág. 14 se establece que se adjunta “nº de Registro Sanitario de cada proveedor así como las fichas técnicas de cada producto suministrado, este anexo se adjuntará al APPCC de la cocina.” Dado que dicho anexo no figura en la documentación aportada por la empresa, no se puede valorar.

El punto más concreto a valorar en este sentido es la referencia que realizan a la aplicación de un procedimiento propio de Homologación de las materias primas de categoría extra o primera. (pág. 14)

Se valora este apartado con 5 puntos.

2) DIVERSIDAD Y EQUILIBRIO DE LOS MENÚS DIARIOS (Hasta 15 puntos)

De acuerdo con el PCAP en este apartado “Los licitadores presentarán una planificación de menús diarios para cuatro semanas, valorándose al 50% el equilibrio y la diversidad”

En la documentación aportada, el licitador no presenta la planificación de menús diarios para cuatro semanas que se requiere para su valoración. Tan solo proponen una rotación de menús mensuales cada 10 días (pág. 6) y establecen de manera genérica la composición del menú diario (pág. 9)

Al no presentar la información solicitada por el PCAP se valora con 0 puntos este apartado.

2) DIVERSIDAD Y EQUILIBRIO DE LOS MENÚS VEGETARIANOS (Hasta 14 puntos)

De acuerdo con el PCAP en este apartado, “Los licitadores presentarán una planificación de menús vegetarianos para cuatro semanas, valorándose al 50% el equilibrio y la diversidad”

En la documentación aportada el licitador no presenta la planificación de menús vegetarianos para cuatro semanas que se requiere para su valoración.

Al no presentar la información solicitada por el PCAP se valora con 0 puntos este apartado.

3) OTROS ASPECTOS A VALORAR (Hasta 3 puntos)

De acuerdo con el PCAP, en este apartado se valorarán tres aspectos con un máximo de 1 punto por cada uno.

➤ “Se valorarán las propuestas de acciones de sensibilización sobre dietas saludables dirigidas tanto al propio personal como a los usuarios” (Se valorará el detalle de la actividad propuesta y su contenido). (Hasta 1 punto)

En la documentación aportada no figura ninguna propuesta de acciones de este tipo, por lo



que se valora con 0 puntos.

- “Propuesta de acciones de formación para el personal a su cargo en relación con menús adaptados para colectivos que, por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos u otras circunstancias requieran de una alimentación específica” (Se valorará, el detalle de la actividad propuesta y su contenido) (Hasta 1 punto)

En la documentación aportada no figura ninguna propuesta de acciones de este tipo, por lo que se valora con 0 puntos.

- “Información y publicidad de los menús y ofertas semanales, incluyendo información sobre valores nutricionales y tablas calóricas de los alimentos” (Se valorará el detalle y la descripción de los formatos que se emplearán para dar esta información). (Hasta 1 punto)

En la documentación aportada no se hace ninguna referencia a la forma en que se publicitará y ofrecerá a los usuarios la información de los menús y ofertas, por lo que se valora con 0 puntos.

Gerente de la Facultad de Ciencias Biológicas Almudena Rodríguez Magán	Gerente de la Facultad de Ciencias Geológicas Francisca Prieto Navarrete
Gerente de la Facultad de Bellas Artes Beatriz González López-Plaza	Jefa del Servicio de Administración de los Servicios Centrales Yolanda Duce Pizarro
Gerente de los Colegios Mayores Raúl Rodríguez Polo	Gerente de la Facultad de Ciencias Químicas Diego Vera Villaverde