

| EXPEDIENTE C-2/19: Informe de valoración del contrato de concesión de servicios de comedor-cafetería en la Escuela Politécnica Superior de la Universidad Autónoma de Madrid (hasta un máximo de 40 puntos) | |
|--|--|
| DENOMINACIÓN CRITERIO | EMPRESA: CORPE RESTAURACIÓN, S.L. |
| 40 puntos totales que se distribuyen entre los seis apartados. | |
| 1.- Proyecto organizativo del Servicio en el que se indicará: Plantilla de personal, definición de las funciones, turno de trabajo y horarios, descripción de las funciones del responsable del servicio y plan de formación del personal. (Máximo 5 puntos) | La empresa presenta un plan con 9 personas que es la plantilla actual, comprometiéndose a contratar una persona, para periodos lectivos. Se describen las funciones del responsable del servicio con mucho detalle y las del resto de personal de forma abreviada. Se ofrece un amplio plan formación que recoge los siguientes aspectos: Seguridad alimentaria, manipulación de alimentos, higiene y tratamiento de los residuos, nutrición y dietética y sostenibilidad. La oferta cumple con todas las condiciones exigidas pero no se hace mención a la asistencia técnica de personal Graduado en Nutrición Humana y -Dietética por lo que se otorga una puntuación de 4 puntos. |
| Puntuación: 4 puntos | |
| 2.- Medios materiales, haciendo constar en cada uno de ellos, su descripción técnica y valoración económica según precios del mercado (Máximo 5 puntos) | La empresa se compromete a poner una fuente de agua con pulsador por valor de 200 €. Se compromete a adquirir la maquinaria de la empresa saliente que no pertenece a la Universidad para poder ofrecer al menos el mismo servicio que se estaba ofreciendo, esta maquinaria está valorada en 10.000 €. Se compromete a retirar los vasos de plástico y sustituirlos por vasos de cristal y de cartón reciclable además de poner papeleras para reciclar plástico y papel. Se estima que la oferta propone mejoras razonables para prestar el servicio en condiciones aceptables por lo que se otorga la máxima puntuación. |
| Puntuación: 5 puntos | |
| 3.- Plan de mantenimiento, conservación y limpieza; Deberán incluir al menos; el desarrollo del plan de autocontrol, propuesta de horarios y tareas específicas por puesto de trabajo, así como los medios a disposición del servicio. (Máximo 5 puntos) | Se ofrece maquinaria con manuales de uso y funcionamiento. Garantía del fabricante en las nuevas adquisiciones. Limpieza diaria de suelo, mesas, sillas, baños, lavabos, fregaderos, máquinas de café, jarras, etc. Limpieza general y a fondo semanal con desinfección para evitar la creación de hongos. Los productos de limpieza serán específicos, utilizando en la medida de lo posible productos con sello de sostenibilidad. Control de la temperatura de los alimentos en el momento de su entrega, durante el cocinado y en el momento de ser servidos. Control de cambio de aceite de fritura y de agua de abastecimiento. Se presentan tablas de registro de operaciones que garantizan el autocontrol. Se cumple con los horarios estipulados. La oferta recoge todas las necesidades planteadas en el pliego por lo que se concede la puntuación máxima. |
| Puntuación: 5 puntos | |
| 4.- Plan de ejecución del servicio: Propuestas de menús indicando la composición, gramaje y calorías de los productos, debiendo predominar los propios de la dieta mediterránea. Composición de los menús vegetarianos y de régimen. Relación de proveedores. Se valorará el compromiso de incorporar a los menús algunas de las recomendaciones del informe de la Grue para el fomento de los hábitos saludables, incluido el anexo V del P.P.T. (Máximo 10 puntos) | En los menús diarios se ofrecen tres primeros platos y tres segundos, menús vegetarianos, para celíacos y para veganos. 2 veces por semana legumbres, 4 veces verdura al horno, 3 veces carne y 5 veces pescado a la plancha o al horno. Se ofrecen postres caseros, yogures y fruta variados. Desayunos saludables. Menús por razones religiosas a petición de los comensales. Se relacionan los productos de aderezo, los platos preparados, los snacks, bebidas, bollería y otros muchos productos. Se cumplen la mayoría de los requisitos exigidos, pero no se hace mención al gramaje de los productos ofertados ni a la relación de proveedores, por lo que la puntuación es de 9 puntos. |
| Puntuación: 9 puntos | |
| 5.- Máquinas de vending obligatorias: Se valorará el grado de cumplimiento de las tres primeras páginas del informe sobre fomento de los hábitos saludables en la Universidad que se incluye en el Anexo V del P.P.T. (Puntuación máxima 5 puntos) | Se ofrecen tres tipos de máquinas de vending. Una de productos sólidos con las innovaciones de oferta de fruta y productos ecológicos de la marca, se informara sobre las características de los productos, se facilitará la ficha técnica de los mismos, se comprometen a que el 60 % de los productos tengan menos de 400 Kcal por cada 100 gramos. Se ofrecerán productos de comercio justo. Máquina expendedora de bebida fría: el 70 % de los productos serán saludables, como agua, leche, yogur gazpacho o salmorejo sin azúcares, el 30 % serán refrescos. Máquina expendedora de productos calientes: ofrece café, infusiones y cacao procedente de comercio justo, la dosis de azúcar será mínima y voluntaria. Se reducen los envases de plástico, y se ofrecen máquinas de categoría A para fomentar el ahorro energético. La propuesta es muy completa y cumple con la mayoría de los objetivos planteados por lo que se otorga la máxima puntuación. |
| Puntuación: 5 puntos | |
| 6.- Plan de mejora del servicio: Actuaciones a desarrollar en las instalaciones para su mejora con la correspondiente valoración económica. Su ejecución deberá ser aprobada por la Universidad y ejecutarse en los 9 primeros meses de la concesión. (Máximo 10 puntos). | Se propone la reparación de algunos electrodomésticos que no se encuentran en perfecto estado, también se compromete a pintar la cafetería en los 9 primeros meses de la concesión. Dentro de este apartado y en el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible proclamados por la ONU, se compromete a cumplir una serie de objetivos como lograr la seguridad alimentaria, promover la agricultura sostenible, el tratamiento de residuos y fomentar la igualdad de género en lo referente a los procesos de selección de personal, clasificación profesional, formación y prevención del acoso sexual. La empresa ofrece mejoras que se consideran necesarias para el buen funcionamiento de las instalaciones, aunque solo se valora económicamente la reparación de dos electrodomésticos, por lo que se otorga una puntuación de 9 |
| Puntuación: 9 puntos | |
| Puntuación Total: | 37 Puntos |

Madrid, 25 de octubre de 2019

EL VICERRECTOR DE CAMPUS Y SOSTENIBILIDAD

EL COORDINADOR DE SERVICIOS A LA COMUNIDAD

D. Santiago Atrio Cerezo

D. Félix Martínez Jimeno

