

INFORME: Concesión de Servicios de Restauración en el Comedor del Edificio Celestino Mutis de la Universidad Pablo de Olavide, siguiendo criterios sociales y medioambientales (Ref. Int: CS.02/23)

Antecedentes y objeto del informe

Con fecha 5 de octubre de 2023 se publica en la Plataforma de Contratación del Sector Público la licitación de referencia. El plazo de presentación de proposiciones finalizó el 20 de octubre de 2023.

Con fecha 26 de octubre de 2023, se remite desde el Área de Contratación y Patrimonio la documentación presentada por las empresas licitadoras perteneciente al sobre B a esta Comisión Técnica, constituida por Resolución Rectoral de 5 de octubre de 2023.

De conformidad con los criterios de valoración establecidos en el apartado K) del Cuadro Resumen de Características del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige el expediente, esta Comisión Técnica procede a informar lo siguiente:

1.- Relación de empresas licitadoras:

- SERENÍSIMA IBERIA, S.L.
- CATERING SAINT SERVICES, S.L.

2.- Criterios de adjudicación:

Criterio 1: Propuesta de configuración de menús saludables (hasta 25 puntos)

La empresa licitadora deberá presentar una propuesta con la composición de los menús saludables correspondiente a seis semanas (30 menús) de conformidad con lo establecido en el Protocolo Nutricional del Pliego de Prescripciones Técnicas (Anexo A).

Se valorará la adecuación de la propuesta a las pautas nutricionales establecidas en dicho protocolo.

Criterio 2: Plan de inversiones (hasta 10 puntos)

Los licitadores presentarán cumplimentadas las siguientes tablas, en las cuales expondrán el equipamiento ofertado necesario para la correcta ejecución del contrato, indicando las características de cada uno de los bienes ofertados: clasificación energética del bien eléctrico, antigüedad, cantidad, calidad y la justificación del bien para la ejecución del servicio.


La valoración de los bienes se hará en función de la eficiencia energética, en el caso de bienes eléctricos, de la menor antigüedad, de la cantidad óptima a aportar, la mayor calidad del bien y de la correcta justificación de la adquisición del bien a la ejecución del contrato.

Equipamiento zona de cocina y barra: hasta 5 puntos

Nombre del bien	Descripción/Modelo	Uso	Características	Motivación

Equipamiento zona de salón: hasta 5 puntos

Código Seguro De Verificación	icCX5C4TFEWQPna5oSTzBQ==	Fecha	28/11/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Soraya Martin Vizquete		
Url De Verificación	https://portafirmas.upo.es/verifirma/code/icCX5C4TFEWQPna5oSTzBQ==	Página	1/6



Nombre del bien	Descripción/Modelo	Uso	Características	Motivación

La oferta deberá presentarse exclusivamente en el formato propuesto

Criterio 3: Organización del servicio (hasta 10 puntos)

Los licitadores deberán presentar un documento descriptivo y detallado de la organización del servicio, que deberá contemplar las siguientes cuestiones:

- Descripción de los medios y sistema de pago propuestos, según los requerimientos del Pliego de Prescripciones Técnicas: hasta 2,5 puntos

Se valorará que la propuesta esté orientada a la reducción de colas en las horas de mayor afluencia, sin que ello reste calidad al servicio de atención al público.

- Distribución horaria del personal acorde con la actividad del campus y su reparto proporcional en las categorías y funciones de la plantilla: hasta 2,5 puntos.
- Plan de limpieza e higiene: se presentará un cuadro detallado de actuaciones con su periodicidad y frecuencia: hasta 5 puntos.

Se valorará la exhaustividad en la descripción y la cronología de las actuaciones propuestas para garantizar unas condiciones óptimas de limpieza e higiene.

3.- Valoración de las ofertas:

Criterio 1: Propuesta de configuración de menús saludables (hasta 25 puntos)

El criterio de adjudicación establece que *Se valorará la adecuación de la propuesta a las pautas nutricionales establecidas en dicho protocolo*, por ello, esta Comisión Técnica ha aplicado el siguiente patrón en la asignación de puntos:

1. Presentación plantilla compuesta por 30 menús saludables y sus correspondientes fichas técnicas: 6,25 puntos
2. Cumplimiento en la frecuencia de alimentos: 6,25 puntos
3. Cumplimiento en el gramaje establecido: 6,25 puntos
4. Valoración nutricional de los menús: 6,25 puntos


SERENÍSIMA IBERIA, S.L.

Esta empresa licitadora presenta plantilla compuesta por 30 menús saludables y sus fichas técnicas. Siguiendo el patrón de valoración propuesto, la información que contiene se encuentra acorde con protocolo nutricional anexo al Pliego Técnico de Prescripciones Técnicas.

Serenísima Iberia, SL acompaña a esta documentación, plantilla y fichas técnicas, en las siguientes dietas especiales:

- Intolerancia al gluten

Código Seguro De Verificación	icCX5C4TFEWQPna5oSTzBQ==	Fecha	28/11/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Soraya Martin Vizquete		
Url De Verificación	https://portafirmas.upo.es/verifirma/code/icCX5C4TFEWQPna5oSTzBQ==	Página	2/6



- Intolerancia a la lactosa
- Musulmana
- Vegetariana (ovo-lacto-vegetariana)

Puntuación: 25 puntos

CATERING SAINT SERVICES, S.L

Esta empresa licitadora presenta plantilla compuesta por 30 menús saludables y sus fichas técnicas. Siguiendo el patrón de valoración propuesto, la información que contiene se encuentra acorde con protocolo nutricional anexo al Pliego Técnico de Prescripciones Técnicas en relación a la valoración nutricional.

Por otra parte, en cuanto a lo presentado para al cumplimiento en la frecuencia y al gramaje de alimentos, se indica lo siguiente:

Apartado 1 *Se debe incluir carne como plato principal en el menú una vez a la semana (tamaño de la ración de 90 a 125 gramos), pudiendo usarse media ración más, esporádicamente, como complemento en otro plato, en distinto día al que se sirvió carne como plato principal. Esta media ración no deberá superar los 60g.*

Los platos de carne incluidos en la planilla los días 2, 8, 13, 17, 23 y 30 ascienden a 80 gramos, siendo la ración mínima de 90 gramos

Apartado 4 *Se debe ofertar pescado en dos ocasiones como plato principal a la semana. El gramaje aconsejado debe oscilar entre 90 y 150 g (en función del contenido proteico de la especie de pescado).*

Los días 5, 7, 9, 15, 18, 22 y 27 incluyen pescado como complemento al plato, no ascendiendo al gramaje establecido de 90 gramos (60, 60, 85, 30, 60, 50 y 50 gramos respectivamente).

Catering Saint Services, S.L, acompaña a esta documentación un listado de productos y proveedores, proveedores de comercio de proximidad. Referencia las dietas especiales bajo demanda, así como la atención a desayunos y meriendas saludables.

Puntuación: 12,5 puntos

Criterio 2: Plan de inversiones (hasta 10 puntos)

La definición del criterio de adjudicación establece que *expondrán el equipamiento ofertado necesario para la correcta ejecución del contrato*, cumplimentarán las tablas definidas en el mismo, así como *la oferta deberá presentarse exclusivamente en el formato propuesto.*

Teniendo en cuenta que cada zona a equipar está dotada de 5 puntos, y que existen 5 cualidades de valoración, esta Comisión Técnica distribuye la puntuación proporcionalmente otorgando 1 punto por cada una de ellas.


SERENÍSIMA IBERIA, S.L.

Esta empresa licitadora presenta el equipamiento ofertado, exponiéndose en las tablas que se solicitan debidamente cumplimentadas.

Zona cocina y barra: 4 puntos

Página 3 de 6

Código Seguro De Verificación	icCX5C4TFEWQPna5oSTzBQ==	Fecha	28/11/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Soraya Martin Vizquete		
Url De Verificación	https://portafirmas.upo.es/verifirma/code/icCX5C4TFEWQPna5oSTzBQ==	Página	3/6



Los elementos de la oferta propuestos son los siguientes: horno gas; triturador; cortadora de fiambres; sartén basculante; armario de refrigeración; armario de congelación; horno eléctrico para pizza; tostador de cinta; grill/plancha acanalada; horno – microondas; mesa caliente; mesa refrigerada; máquina de hielo; lavavajillas lava vasos; báscula modular; fregadero con bastidor; conjunto estanterías; estantería; lavavajillas campana; mesa de acoplamiento; mesa prelavado; grifo ducha; sistema contra incendios; fregadero doble seno; contenedores pedal, batería y utensilios de cocina, recipientes gastronorm.

Por otra parte, incluye los siguientes bienes en *régimen de acomodato*: cafetera dos grupos, cafetera tres cuerpos; molinillos de café; vitrinas de frío; arcón congelador; máquina de zumos; tirador de cerveza.

- **Clasificación energética:** propone 19 elementos eléctricos, figurando su clase en tres de ellos, teniendo en cuenta la escasez de información del resto de elementos, no se otorga puntuación en este apartado.
- **Antigüedad:** general de dos años, teniendo en cuenta la durabilidad de los tipos de bienes que se ofertan, se consideran funcionales durante la prestación del servicio.
- **Cantidad:** se considera suficiente para el desarrollo de la prestación
- **Calidad:** se considera aceptable en función del acero inoxidable como principal material en la fabricación del equipamiento aportado
- **Justificación:** cada elemento ofertado refiere su motivación

Los siguientes bienes se valoran en el tercer criterio de adjudicación, ya que refieren a medios de pago: ordenador TPV, comandera, un cajón de gestión de cobro automático, dos impresoras de ticket SUNMI

Zona salón: 4 puntos

Los elementos aportados en la oferta son los siguientes: dos carros self service; dos carros de servicio soldado; horno microondas; bandejas laminadas; cubertería, cristalería, vajilla; vinilos sala y barra; decoración con cuadros fotográficos culinarios

- **Clasificación energética:** no se incluye datos de clase en el elemento eléctrico aportado.
- **Antigüedad:** general de dos años, teniendo en cuenta la durabilidad de los tipos de bienes que se ofertan, se consideran funcionales durante la prestación del servicio.
- **Cantidad:** se considera suficiente para el desarrollo de la prestación
- **Calidad** se considera aceptable teniendo como principal material el acero inoxidable en la fabricación del de los elementos ofertados
- **Justificación** cada elemento ofertado refiere su motivación.

El siguiente bien se valora en el tercer criterio de adjudicación, ya que refieren a medios de pago: quiosco de auto venta doble CASHDRO (o similar)

Puntuación total: 8 puntos

CATERING SAINT SERVICES, S.L

Esta empresa licitadora no presenta los bienes aportados con la información que se indica en el criterio, ni en el formato en tabla propuesto, por lo que no se pueden valorar los elementos aportados.

Zona cocina y barra: 0 puntos

Se informa sobre los elementos consignados en la oferta:

Código Seguro De Verificación	icCX5C4TFEWQPna5oSTzBQ==	Fecha	28/11/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Soraya Martin Vizquete		
Url De Verificación	https://portafirmas.upo.es/verifirma/code/icCX5C4TFEWQPna5oSTzBQ==	Página	4/6



En su documentación incluye *una relación tipo para observar las referencias del menaje, útiles y vestimenta*. Limita su compromiso de menaje *hasta unos 200 comensales*. Esta lista contiene: batidor; cacillos; espumaderas; cucharón; cuchillos; imán porta cuchillos; tijeras cocina; pala pizza; corta pizza; escurre verduras; sartenes; tapas de acero; cacerolas; cazos; ollas rectas; coladores; pasa purés; espátulas; rustidera; bandeja; tablas cortes; platos; vasos; cucharas; tenedores; chaira; copas; triturador; tostador y uniformidad.

Asimismo, indica una mejora en barra con la integración *de datafonos de cobro de tarjetas a través de una pasarela de pagos*, y acceso a carta mediante *código QR*, bien que se valora en el tercer criterio de adjudicación ya que refiere a medios de pago.

Zona salón: 0 puntos

Propone la sustitución del mobiliario (mesas y sillas) y la pintura del local. No aporta datos sobre antigüedad, cantidad, calidad, características o justificación de los bienes.

Puntuación total: 0 puntos

CRITERIO 3: Organización del servicio (hasta 10 puntos)

Esta Comisión Técnica atendiendo a lo indicado en la definición de este criterio de adjudicación, fija la valoración en los tres ítems propuestos.

Medios y sistemas de pago: reducción de colas mediante diferentes modalidades de cobro: autoservicio y de atención personal

Distribución horaria del personal: propuesta que garantice la cobertura del servicio durante todo el tiempo de prestación del servicio

Plan de limpieza: descripción de actuaciones y frecuencias

SERENÍSIMA IBERIA, S.L.

Presenta memoria explicativa de la prestación y organización técnica del servicio, incluyendo en la misma, entre otros los siguientes aspectos: ejes claves; calendarios de apertura y cierre; obligaciones medioambientales; programa de mantenimiento y resolución de averías; plan de gestión y reciclaje de residuos; plan para evitar el desperdicio de alimentos; plan para minimizar el uso de envases de plástico; plan para incentivar el consumo de menús saludables; servicios complementarios; sistema de cobro específico para los bonos comedor.

En relación a los aspectos valorables se indica lo siguiente:

- **Medios y sistemas de pago:** posibilidad de diferentes puntos de cobro incorporando equipos de autoservicio y de atención personalizada: carta digital, cajón de cobro automático, comandera portátil y quiosco de auto venta. Medios de pago: tarjeta, Contacless y Cashless, bono o tickets prepagos **(2,5 puntos)**
- **Distribución horaria del personal:** organigrama, funciones y responsabilidades, distribución horaria del personal (cuadrante general semanal), funciones por puesto y horario, uniformidad, formación, sistema operativo de gestión de personal **(2,5 puntos)**
- **Plan de limpieza:** cuadro de frecuencias y procedimiento de limpieza, junto con las fichas de los productos de limpieza que se proponen. Acompaña a esta información una descripción en: materia de seguridad alimentaria, planes generales de higiene, protocolo de limpieza de las instalaciones, utensilios y equipos; plan para el control de la listeria; sistema operativo para la gestión y el control en materia de sanidad y seguridad alimentaria **(5 puntos)**

Puntuación total: 10

Código Seguro De Verificación	icCX5C4TFEWQPna5oSTzBQ==	Fecha	28/11/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Soraya Martin Vizquete		
Url De Verificación	https://portafirmas.upo.es/verifirma/code/icCX5C4TFEWQPna5oSTzBQ==	Página	5/6



CATERING SAINT SERVICES, S.L

Presenta una *memoria explicativa de la prestación y organización técnica del servicio*; garantías en la elaboración; buenas prácticas de higiene personal; organigrama; planes de higiene; servicios complementarios como catering u otros; incorporación de alimentos de proximidad y temporada y alimentos procedentes de comercio justo en los menús; plan de gestión de residuos; plan para evitar el desperdicio de alimentos; plan para minimizar el uso de envases y plásticos; plan para incentivar el consumo de menús saludables.

- **Medios y sistemas de pagos:** posibilidad de puntos de cobro autoservicio y de atención personal. En el apartado *Mejoras en barra*, la empresa integra datafonos de cobro de tarjetas a través de pasarelas de pago. Por otra parte, en el apartado 7.5 incluye la aportación de *una página web adaptado a formato móvil El usuario podrá reservar y pagar el menú por anticipado (2,5 puntos)*
- **Distribución horaria del personal:** organigrama propuesto del personal, así como sus funciones y secuencia del horario de ejecución de las tareas **(2,5 puntos)**
- **Plan de limpieza:** presenta enumeración de actuaciones y su frecuencia. Acompaña a esta información una descripción en: diseño de documentación sanitaria (sistema de autocontrol); y descripción de cinco planes: objetivos y responsabilidades de los planes, utilización de agua potable, limpieza y desinfección; desinsectación y desratización, mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles; trazabilidad de los productos; formación de manipuladores; mantenimiento de la cadena de frío; eliminación de residuos **(5 puntos)**

Puntuación total: 10 puntos

CUADRO RESUMEN DE PUNTUACIONES:

	PUNTUACIÓN CRITERIO 1	PUNTUACIÓN CRITERIO 2		PUNTUACIÓN CRITERIO 3			PUNTUACIÓN TOTAL
		APDO 1	APDO 2	APDO 1	APDO 2	APDO 3	
SERENÍSIMA IBERIA, SL	25,00	4,00	4,00	2,50	2,50	5,00	43,00
CATERING SAINT SERVICE, SL	12,50	0,00	0,00	2,50	2,50	5,00	22,50

Se presenta este informe a la Mesa de contratación.

En Sevilla, a fecha de la firma electrónica

Eva María Valero Blanco.

Profesora Titular de Universidad
Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide.

Enrique Alemany Moreno.

Responsable de Gestión.
Área de Administración de Campus. Universidad Pablo de Olavide.

Soraya Martín Vizquete.

Jefa de Unidad de Servicios Comunes.
Área de Administración de Campus. Universidad Pablo de Olavide.

Código Seguro De Verificación	icCX5C4TFEWQPna5oSTzBQ==	Fecha	28/11/2023
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		
Firmado Por	Soraya Martin Vizquete		
Url De Verificación	https://portafirmas.upo.es/verifirma/code/icCX5C4TFEWQPna5oSTzBQ==	Página	6/6

