

INFORME DE VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS

Centro de contratación:	FUNDACIÓN GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE LEÓN Y DE LA EMPRESA				
Órgano de contratación:	DIRECCIÓN				
Denominación del Expediente:	SERVICIO DE COCINA COMEDOR DEL COLEGIO MAYOR -LA TEBAIDA-				
Referencia expediente:	CM24001	CPV:	55322000-3	Contrato armonizado:	Sí
Tipo de contrato:	Servicios		Tramitación:	Ordinaria	
Tipo de procedimiento:	ABIERTO				
Importe licitación:	503.808,94 €	Plazo de ejecución:	25.0 Meses		

1. OFERTAS PRESENTADAS

LICITADOR	CIF
DE FLORIANA EVENTOS SOCIEDAD LIMITADA	B24593279

2. SOLUCIÓN PROPUESTA

Criterio 2- Menús

CRITERIO EVALUABLE	PROPUESTA DEL LICITADOR	PUNTUACIÓN
3A ▶ Zumo de naranja natural	Zumo de naranja natural los 7 días de la semana	3
3B ▶ Platos de carne	Carne fresca los 3 días de la semana	3
3C ▶ Carne de ternera	Carne de ternera un día a la semana	3
3D ▶ Pescado fresco	Pescado fresco dos o más días a la semana	1
3E ▶ Postres caseros	7 días de la semana un postre casero	1
3F ▶ Posibilidad de repetir un plato	Repetir un plato (primero o segundo) tanto en el almuerzo como en la cena	6

Criterio 3- Mejoras alimentarias

CRITERIO EVALUABLE	PROPUESTA DEL LICITADOR	PUNTUACIÓN
3G ▶ Incluir miel en el desayuno	Sí	1
3H ▶ Incluir galletas en el desayuno	Sí	1
3I ▶ Incluir menús vegetarianos y veganos	Sí	1
3J ▶ Incluir menús halal u otros tipos de menús específicos bajo demanda	Sí	1
3K ▶ Incluir una pieza de fruta en el desayuno	Sí	1
3L ▶ Incluir cereales tipo muesly, chococrispies, frosties y cornflakes en el desayuno	Sí	1
3M ▶ Incluir queso en lonchas en el desayuno	Sí	1
3N ▶ Incluir huevos revueltos en el desayuno	Revuelto en el desayuno dos días a la semana	2

CRITERIO EVALUABLE	PROPUESTA DEL LICITADOR	PUNTUACIÓN
3O ► Incluir productos específicos para celíacos en los tres servicios	Sí	1
3P ► Incluir pan recién horneado en cada servicio	Sí	1
3Q ► Posibilidad de poder coger un lácteo y una fruta en los postres de la comida y la cena	Sí	1
3R ► Jamón natural en el desayuno al menos un día a la semana	Sí	1
3S ► Cantidad de ingredientes en el buffet de ensaladas	10 o más ingredientes	3
3T ► Atún en el buffet de ensaladas al menos 1 día a la semana	Sí	1
3U ► Huevo cocido en el buffet de ensaladas al menos 1 día a la semana	Sí	1
3V ► Incluir nocilla en el desayuno	Sí	1
3W ► Incluir en los tres servicios leche de arroz y de avena	Sí	1

Criterio 4- Mejoras de gestión

CRITERIO EVALUABLE	PROPUESTA DEL LICITADOR	PUNTUACIÓN
4A ► Como mínimo una vez al mes un/a responsable de la empresa debe visitar un servicio de comida de fin de semana, uno de cena de fin de semana, uno de desayuno de día laboral, uno de comida de día laboral y uno de cena de día laboral	Sí	1
4B ► En caso de tener residentes que no pueden volver a casa en los periodos en los que el Colegio Mayor este cerrado, la posibilidad de que se traigan los servicios de alguna de sus cocinas	Sí	3

3. RESULTADO FINAL

DE FLORIANA EVENTOS SOCIEDAD LIMITADA	
CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIOS DE VALOR	
Plan de Trabajo	3 PUNTOS
Propuesta de Menús	2 PUNTOS
Medidas de control de calidad e higiene de los alimentos	1 PUNTO
Control de plagas	0,5 PUNTOS
Reciclado	0,5 PUNTOS
CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS	
Criterio 1- Oferta Económica	49 PUNTOS
Criterio 2- Menús	17 PUNTOS
Criterio 3- Mejoras alimentarias	20 PUNTOS
Criterio 4- Mejoras de gestión	4 PUNTOS
TOTAL	97 PUNTOS