

**INFORME TÉCNICO DE VALORACION “SERVICIOS DE
CAFETERÍA Y COMEDOR EN DISTINTOS EDIFICIOS DE LA
UNIVERSIDAD DE ALCALÁ”**

Expediente 2022/010.SER.ABR.MC

Índice

<i>Expediente 2022/010.SER.ABR.MC</i>	<i>1</i>
<i>Criterios evaluables mediante juicio de valor</i>	<i>1</i>
<i>1.-INTRODUCCIÓN</i>	<i>2</i>
<i>2.-VALORACIÓN</i>	<i>2</i>
<i>Criterios evaluables mediante juicio de valor</i>	<i>2</i>
<i>Valoración subjetiva de cada uno de los ítems propuestos según apartado</i>	<i>3</i>
<i>3.- RESULTADOS DE LA VALORACIÓN</i>	<i>7</i>

Expediente 2022/010.SER.ABR.MC**“SERVICIOS DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN DISTINTOS EDIFICIOS DE LA UNIVERSIDAD DE ALCALÁ”**

De conformidad con lo establecido en los artículos 146.2.b), 150.1 y 157.5 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público y la cláusula 11.4 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige para la contratación de referencia, la mesa de contratación ha acordado que para la ponderación de los criterios valorables mediante juicio de valor sea solicitado un informe técnico.

Para lo cual la mesa de contratación designa a los siguientes miembros:

- D^a. María Teresa Hernández García. Directora Académica de la Univ. de Alcalá en el Centro Universitario Internacional de Madrid
- D^a. Rosa María López González. Administradora de Centro de Medicina.
- D^a Ana Belén Gigoso García. Administradora de Centro de la Escuela Politécnica.

Y se les requiere para que, emitan informe técnico en el que se valoren razonada y detalladamente las ofertas técnicas presentadas por los licitadores del contrato de referencia y procedan a su clasificación.

La valoración deberá estar sujeta a los criterios detallados en el apartado 7.C) de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, que a continuación se detallan:

Criterios evaluables mediante juicio de valor

- Plan para la reducción del uso de plásticos en el servicio hasta 15 puntos

Se valorará la implantación del plan propuesto en el plazo máximo de un mes a partir de la formalización del contrato (45 % de la puntuación) la facilidad de la gestión cotidiana del mismo (30% de la puntuación) y la inclusión de formas de acreditación y comprobación fáciles para la Universidad, como pueden ser informes de gestión, donde se incluyan puntos de control para la Universidad (25% de la puntuación)

- Propuestas y precios de menús y catering para eventos, donde se valorará la relación calidad/variedad/precio hasta 5 puntos

Se otorgará el 40 % de la puntuación a la calidad, entendiendo la misma como el uso de productos bajos en grasas y azúcares, el menor uso posible de productos precocinados y envasados industriales y el uso de materias primas frescas en la mayor cantidad posible, el 30 % a la variedad y el 30 % al precio.

- Políticas de capacitación del personal (plan de formación anual aprobado por la empresa, formando a los trabajadores, además de lo establecido en su convenio, sobre seguridad alimentarias, seguridad en el trabajo, prevención de todo tipo de riesgos y trato con el usuario) hasta 5 puntos

1.-INTRODUCCIÓN

Reunido el Comité Técnico designado el día 14 de octubre de 2022, y tras la revisión de las proposiciones técnicas de los ofertantes admitidos, procede realizar la valoración correspondiente a los criterios cuya cuantificación depende del juicio de valor de la Comisión, según lo establecido en los criterios detallados en el apartado 7.C) de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares indicadas anteriormente.

Las ofertas técnicas presentadas por los siguientes licitadores han sido:

- RUZAFACOLECTIVIDADES S.L.
- ARLA GOURMETS.L

2.-VALORACIÓN

Se procede a valorar la propuesta presentada, utilizando como método de valoración la asignación de puntuaciones previstas para cada uno de los criterios que aparecen detallados en el apartado 7.C) de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, que a continuación se detallan:

Criterios evaluables mediante juicio de valor

1.-Plan para la reducción del uso de plásticos en el servicio hasta 15 puntos

Se valorará la implantación del plan propuesto en el plazo máximo de un mes a partir de la formalización del contrato (45 % de la puntuación) la facilidad de la gestión cotidiana del mismo (30% de la puntuación) y la inclusión de formas de acreditación y comprobación fáciles para la Universidad, como pueden ser informes de gestión, donde se incluyan puntos de control para la Universidad (25% de la puntuación)

2.-Propuestas y precios de menús y catering para eventos, donde se valorará la relación calidad/variedad/precio hasta 5 puntos

Se otorgará el 40 % de la puntuación a la calidad, entendiendo la misma como el uso de productos bajos en grasas y azúcares, el menor uso posible de productos precocinados y envasados industriales y el uso de materias primas frescas en la mayor cantidad posible, el 30 % a la variedad y el 30 % al precio.

3.-Políticas de capacitación del personal (plan de formación anual aprobado por la empresa, formando a los trabajadores, además de lo establecido en su convenio, sobre seguridad alimentarias, seguridad en el trabajo, prevención de todo tipo de riesgos y trato con el usuario) hasta 5 puntos.

Valoración subjetiva de cada uno de los ítems propuestos según apartado

1.-Plan para la reducción del uso de plásticos en el servicio, hasta 15 puntos

1.1-Plan para la reducción del uso de plásticos en el servicio. Se valorará la implantación del plan propuesto en el plazo máximo de un mes a partir de la formalización del contrato (45 % de la puntuación) (6,75 puntos)

Empresa valorada (puntos totales= 6,75 puntos)		RUZAFA	ARLA GOURMETS.L.
Se indica la implantación de un plan sin el plazo máximo de un mes a partir de la formalización del contrato	1,75	No indica	No indica
No propone un plan pero propone medidas de separación de recogida de aceites y recogida por empresa especializada	3	3	2
Fomenta la oferta de productos libres de envase o embalajes (frescos) o indica la reducción de envases y embalajes	1	1	1
Propone medidas generales para una adecuada gestión medioambiental sin concretar planes específicos	1	No indica	1
TOTAL	6,75	4 puntos	4 puntos

1.2.-La facilidad de la gestión cotidiana del mismo (30% de la puntuación)

Empresa valorada (Puntos totales= 4,5)		RUZAFA	ARLA GOURMETS.L.
Tiene implantado un plan de gestión diario con inclusión de acreditación y comprobación fácil por la UAH	2,5	No indica	No indica
Indica que existe un plan de gestión, pero no su implementación	1	No indica	No indica
No indica que cuente con un plan de gestión pero indica como se gestiona la retirada de aceites usados	1	1	1
TOTAL	4,5 puntos	1 punto	1 punto

1.3. la inclusión de formas de acreditación y comprobación fáciles para la Universidad, como pueden ser informes de gestión, donde se incluyan puntos de control para la Universidad (25%)

Empresa valorada (puntos totales=3,75)		RUZAFA	ARLA GOURMETSL
Incluye formas de acreditación o comprobación para la Universidad: informes, puntos de control	2 puntos	1 punto (sólo aceite usado)	No indica
Incluye formas de acreditación o comprobación <u>fáciles</u> para la Universidad: informes, puntos de control	1,75 puntos	No indica	No indica
TOTAL	3,75puntos	1 puntos	0 puntos

2.-Propuestas y precios de menús y catering para eventos, donde se valorará la relación calidad/variedad/precio hasta 5 puntos

2.1 Se otorgará el 40 % de la puntuación a la calidad, entendiendo la misma como el uso de productos bajos en grasas y azúcares, el menor uso posible de productos precocinados y envasados industriales y el uso de materias primas frescas en la mayor cantidad posible (2 puntos)

Empresa valorada. (Puntos totales = 2)		RUZAFA	ARLA GOURMET SL
Los productos de pescadería son frescos, seleccionando pescados de temporada (menor impacto medioambiental)	0,25	0,1	No indica
La carne utilizada es de ganaderías que por su localización necesitan un menor tiempo de transporte desde el origen, conservan durante más tiempo la calidad y tienen menor impacto ambiental (contaminan menos)	0,25	0,25	No indica
Los huevos son suministrados periódicamente por proveedores que por su localización (necesitan menor tiempo de transporte desde el origen, conservan durante más tiempo la calidad y tienen menor impacto ambiental (contaminan menos)	0,25	0,25	No indica
Las frutas, verduras y hortalizas son frescas, son de temporada y suministradas por proveedores a diario (mejor calidad)	0,25	0,15	No indica
La leche utilizada es semidesnatada y se ofrecen leches vegetales como alternativas a consumidores vegetarianos	0,25	No indica	No indica
No utiliza alimentos ultra procesados y envasados industriales	0,25	0,1	0,1
Se utiliza aceite de oliva para cocinar y como aliño de ensaladas aceite oliva virgen	0,25	0,25	0,25
El aceite de las freidoras es especial y se renueva periódicamente, de acuerdo a su uso	0,25	0,25	No indica
TOTAL	2	1,35	0,35

2.2. Se otorgarla el 30% a la variedad (1,5 puntos)

Empresa valorada. (Puntos totales = 1,5)		RUZAFA	ARLA GOURMET SL
Se ofrecen en los menús dos primeros, dos segundos y dos postres a elegir	0,11	0,11	0,11
Se ofertan menús vegetarianos o a petición del usuario	0,05	0,05	0,05
Se sirven menús especiales adaptados para alergias e intolerancias alimentarias	0,05	0,05	0,05
Se ofertan catering para eventos con buena relación calidad/precio	0,06	0,06	No indica
Los cereales (arroz, pasta) preferentemente integrales o fécula (patatas) forman de los menus, bien como plato principal o guarnición según recomendaciones*	0,11	0,10	0,10
Las verduras y hortalizas están presentes en todos los menús bien como plato principal y/o guarnición en forma de ensaladas según recomendaciones*	0,11	0,11	0,11
Se incluye legumbres, según recomendaciones*	0,11	0,11	0,11
Se incluyen pescados, según recomendaciones*	0,11	0,11	0,11
Se incluye huevos y carne de ave al menos dos veces por semana según recomendaciones*	0,11	0,11	No incluye huevos y carne aves 2 semanas una vez
Se incluye carnes rojas o derivados cárnicos, según recomendaciones*	0,12	0,09	0,09
De postre se Incluye frutas, según recomendaciones*	0,12	0,12	0,12
Se ofrecen yogures o leches fermentadas ácidas semidesnatadas como alternativa a la fruta, según recomendaciones*	0,09	0,09	0,06
Se incluye valoración nutricional de los menús	0,05	No indica	No indica
Se especifican alérgenos de declaración obligatoria Reglamento 1169/2011	0,09	No indica	No indica
Las técnicas culinarias utilizadas son el hervido, plancha, salteados, horno o vapor preferentemente, según recomendaciones*	0,12	0,08	0,08
La empresa colabora con programas de comercio justo y ofrecerá al menos dos productos de comercio justo	0,09	0,09	No indica
TOTAL	1,5 puntos	1,28	0,99

*Recomendaciones del Comité Científico AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición), 2022

2.3.- Se valora con un 30% al precio (1,5 puntos)

No se aportan datos que permitan valorar este ítem en las empresas presentadas.

3.-Políticas de capacitación del personal

3.-Políticas de capacitación del personal (plan de formación anual aprobado por la empresa, formando a los trabajadores, además de lo establecido en su convenio, sobre seguridad alimentarias, seguridad en el trabajo, prevención de todo tipo de riesgos y trato con el usuario) hasta 5 puntos

3.-Políticas de capacitación del personal (plan de formación anual aprobado por la empresa, formando a los trabajadores, además de lo establecido en su convenio, sobre seguridad alimentarias, seguridad en el trabajo, prevención de todo tipo de riesgos y trato con el usuario) hasta 5 puntos			
Empresa valorada. (Puntos totales = 5)			
		RUZAFA	ARLA GOURMETS.L.
Plan de formación anual en seguridad alimentaria	2	2	2
Plan de formación en seguridad en el trabajo	2	No indica	1
Prevención de todo tipo de riesgos	0,5	No indica	0,25 (certificación gestión alérgenos)
Trato con el usuario	0,5	No indica	No indica
TOTAL	5 puntos	2 puntos	3,25 puntos

3.-RESULTADOS DE LA VALORACIÓN

1.-Plan para la reducción del uso de plásticos en el servicio hasta 15 puntos			
Empresa valorada. (Puntos totales = 15)		RUZAFA	ARLA GOURMETS.L
1.1 Se valorará la implantación del plan propuesto en el plazo máximo de un mes a partir de la formalización del contrato (45 % de la puntuación)	6,75puntos	4	4
1.2.la facilidad de la gestión cotidiana del mismo (30% de la puntuación)	4,5puntos	1	1
1.3.la inclusión de formas de acreditación y comprobación fáciles para la Universidad, como pueden ser informes de gestión, donde se incluyan puntos de control para la Universidad (25% de la puntuación)	3,75 puntos	1	0
TOTAL	15 puntos	6 puntos	5 puntos

2.- Propuestas y precios de menús y catering para eventos, donde se valorará la relación calidad/variedad/precio hasta 5 puntos			
Empresa valorada. (Puntos totales = 5)		RUZAFA	ARLA GOURMETS.L
Se otorgarla el 40 % de la puntuación a la calidad, entendiendo la misma como el uso de productos bajos en grasas y azúcares, el menor uso posible de productos precocinados y envasados industriales y el uso de materias primas frescas en la mayor cantidad posible	2 puntos	1,35	0,35
El 30 % a la variedad	1,5 puntos	1,28	0,99
y el 30 % al precio	1,5 puntos	No indica	No indica
TOTAL	5 puntos	2,63 puntos	1,34 puntos

3 Políticas de capacitación del personal (plan de formación anual aprobado por la empresa, formando a los trabajadores, además de lo establecido en su convenio, sobre seguridad alimentarias, seguridad en el trabajo, prevención de todo tipo de riesgos y trato con el usuario) hasta 5 puntos			
Empresa valorada. (Puntos totales = 5)		RUZAFA	ARLA GOURMETS.L
Plan de formación anual en seguridad alimentaria	2 puntos	2	2
Plan de formación en seguridad en el trabajo	2 puntos	No indica	1
Prevención de todo tipo de riesgos	0,5 punto	No indica	0,25 (certificación gestión alérgenos)
Trato con el usuario	0,5puntos	No indica	No indica
TOTAL	5 puntos	2 puntos	3,25 puntos

De acuerdo con los resultados obtenidos en la valoración establecida se otorga la siguiente puntuación final:

RUZAF: 10,63 puntos

ARLA GOURMET S.L: 9,59 puntos

Alcalá de Henares, 18 de octubre de 2022

EL COMITÉ TÉCNICO

M^a Teresa Hernández García, Rosa María López González y Ana Belén Gigosos García

Código Seguro De Verificación	wy4gZzJpnYfMxju9CBQKiQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Ana Belén Gigosos García	Firmado	21/10/2022 13:42:22
Observaciones		Página	1/1
Uri De Verificación	https://vfirma.uah.es/vfirma/code/wy4gZzJpnYfMxju9CBQKiQ==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Código Seguro De Verificación	n5XRxe703YL6WeccXMgsUA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Rosa María López González	Firmado	21/10/2022 14:05:28
Observaciones	ADMINISTRADORA DE MEDICINA	Página	1/1
Uri De Verificación	https://vfirma.uah.es/vfirma/code/n5XRxe703YL6WeccXMgsUA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Código Seguro De Verificación	sdq8jTGboy9j2vYm+wIICA==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	María Teresa Hernández García	Firmado	23/10/2022 18:17:28
Observaciones		Página	1/1
Uri De Verificación	https://vfirma.uah.es/vfirma/code/sdq8jTGboy9j2vYm+wIICA==		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		

