Página: 1 de 6

Código de verificación : 1d332863e0e0c7f9

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=1d332863e0e0c7f9

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID

INFORME RELATIVO A LOS CRITERIOS NO EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LA ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AERONÁUTICA Y DEL ESPACIO, DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID" (Nº EXPEDIENTE: SUM-E-04-23 MC)

Convocado procedimiento abierto simplificado para la contratación del servicio "**Servicio de cafetería en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Aeronáutica y del Espacio, de la Universidad Politécnica de Madrid"**, y tras la apertura del sobre de documentación relativa a los criterios no evaluables mediante fórmulas, se procede a valorar las ofertas de las siguientes empresas presentadas a la licitación:

1. AXIAL MULTISERVICIOS, S.L.
2. GRUPO NAZABAL RESTAURACIÓN, S.L.

De conformidad con lo previsto en la cláusula 9.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante PCAP) del procedimiento, los criterios cuantificados por juicio de valor

Será requisito necesario obtener una puntuación mínima de 12,50 puntos en este criterio para que el licitador pueda continuar en el proceso selectivo.

Firmado por: JOSE MANUEL PERALES PERALES
Cargo: SUBDIRECTOR DE RELACIONES INSTITUCIONALES
Fecha: 11-04-2023 10:22:55

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Código de verificación : 1d332863e0e0c7f9

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=1d332863e0e0c7f9

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID

1. AXIAL MULTISERVICIOS, S.L.

La información presentada por AXIAL MULTISERVICIOS, S.L., es abundante y está bien estructurada. La información se ha presentado en archivos diferentes adaptándose a los criterios de adjudicación. Todos los criterios evaluables por juicio de valor son abordados y debidamente cumplidos. En particular, se valora:

***CRITERIO 3**: Organización y valor técnico de calidad del servicio a realizar según las características de explotación del contrato:*

- *Oferta diaria, además del menú del día, y sin coste adicional para el usuario, de menús de régimen, para celíacos, dieta blanda, para alérgicos y para vegetarianos: Puntuación: **4 puntos.***

  Presenta oferta con menú diarios suficientemente variados para 5 semanas, y una relación de ensaladas tipo a ofrecer en dichos menús (26 tipos), con elaboración diaria de dos tipos de postres caseros. Asimismo, presentan menús vegetarianos para 4 semanas. También presentan las raciones diarias y frecuencia de consumo recomendados para los diferentes tipos de alimentos.

  El pan y la bollería serán recién horneados todo el día y ofrecerán 3 tipos de panes cada día.

  Para la elaboración de menús de alérgicos incluye el compromiso de formación del personal a su cargo para poder elaborar las diferentes dietas necesarias, y su departamento de nutrición entregará al equipo de cocina un Manual de dietas especiales que facilite su comprensión y ejecución. Asimismo, pondrán a disposición de la Dirección del Centro las fichas de homologación de los productos, en las que se especifican sus características.

- *Estudio detallado de menús tipo: información nutricional: Puntuación: **3 puntos.***

  Presenta la plantilla nutricional para los menús diarios y un listado de productos, calidades y la presentación que tendrían.

  La empresa instalará pantallas de plasma en la cafetería-comedor y línea de autoservicio en la que se publicarán todas las ofertas semanales, las novedades, introducción de nuevos productos y los menús.

  Se ofrecerá el servicio personalizado de su dietista para consultas y creará un Código QR exclusivo para el Centro.

- *Guarniciones saludables: Puntuación: **5 puntos.***

  Se ofrecerán tres variedades diarias y se podrán combinar dos guarniciones en un mismo plato.

- *Alternativa al postre: café: Puntuación: **3 puntos.***

  Presenta Compromiso de alternativa al postre ofreciendo café o infusión.

*Puntuación TOTAL CRITERIO 3: **15 puntos***

***CRITERIO 4.**-CLÁUSULA ESENCIAL DEL CONTRATO: aspecto medioambiental. Medios materiales puestos a disposición del presente contrato que incorporen ahorro y uso eficiente del agua y la energía en la ejecución del mismo, así como para el correcto reciclaje de residuos orgánicos, envases, vidrio y papel durante la ejecución del mismo:*

Firmado por: JOSE MANUEL PERALES PERALES
Cargo: SUBDIRECTOR DE RELACIONES INSTITUCIONALES
Fecha: 11-04-2023 10:22:55

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Código de verificación : 1d332863e0e0c7f9

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID

- *Ahorro y uso eficiente de energía: Puntuación:* ***0,5 puntos.***

  Se realiza una relación de buenas prácticas para uso de: luz, calefacción y A/A, compras, pilas, papel, fluorescentes, equipos informáticos, etc.

  Promueven que el servicio se desarrolle en el marco de un Sistema de Gestión Medioambiental y el diseño de un Plan de Residuos a medida mediante la visita de un Técnico de Medioambiente de la empresa.

- *Embolsado de cubiertos de manera respetuosa con el medio ambiente: Puntuación:* ***0,5 puntos.***

  Se especifica que utilizarán Fundas Porta-cubiertos Desechables y Reciclables, así como Compromiso firmado.

- *No utilización de plásticos de un solo uso: Puntuación:* ***1 punto.***

  Presentan Compromiso firmado.

- *Descripción del reciclado de envases de plástico y aceite usado: Puntuación:* ***1 punto.***

  Se presenta Compromiso firmado.

- *Uso de productos de limpieza biodegradables y respetuosos con el medio ambiente: Puntuación:* ***0,5 puntos.***

  Se presenta Compromiso firmado y se especifica que utilizarán productos de limpieza con certificado Ecolabel del fabricante Sutter.

Puntuación TOTAL CRITERIO 4: ***3,5 puntos***

CRITERIO 5.

- *La amplitud y características de la oferta de productos de comercio justo: Puntuación:* ***1 punto****.*

  Se presenta la ficha técnica de 5 productos: azúcar de caña, bebida de chocolate, café verde arábica, té verde y helado de vainilla.

- *En las nuevas contrataciones de personal que se pudieran producir, intentarán conseguir o mantener la igualdad de género, así como favorecer la incorporación de personas con discapacidad o de mujeres con especiales dificultades de inserción laboral (víctimas de violencia contra las mujeres, mujeres que encabezan familias monoparentales, con discapacidad o desempleadas de larga duración, entre otras: Puntuación:* ***2 puntos.***

  Se presenta Compromiso para nuevas contrataciones.

Puntuación TOTAL CRITERIO 5: ***3 puntos***

PUNTUACIÓN TOTAL OBTENIDA POR AXIAL MULTISERVICIOS: 21,5 puntos

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=1d332863e0e0c7f9

Firmado por: JOSE MANUEL PERALES PERALES
Cargo: SUBDIRECTOR DE RELACIONES INSTITUCIONALES
Fecha: 11-04-2023 10:22:55

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Código de verificación : 1d332863e0e0c7f9

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=1d332863e0e0c7f9

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID

2. GRUPO NAZABAL RESTAURACIÓN S.L.

La información presentada por GRUPO NAZABAL RESTAURACIÓN S.L., es abundante y está bien estructurada. La información se ha presentado en tres archivos diferentes adaptándose cada uno de ellos a los criterios de adjudicación. Todos los criterios evaluables por juicio de valor son abordados y debidamente cumplidos. En particular, se valora:

***CRITERIO 3**: Organización y valor técnico de calidad del servicio a realizar según las características de explotación del contrato:*

- *Oferta diaria, además del menú del día, y sin coste adicional para el usuario, de menús de régimen, para celíacos, dieta blanda, para alérgicos y para vegetarianos: Puntuación: **2,7 puntos.***

  Presenta oferta con menú diarios, vegetarianos y de régimen suficientemente variados para 4 semanas. Presenta menús para Coctails y eventos.

- *Estudio detallado de menús tipo: información nutricional: Puntuación: **2 puntos.***

  Presenta plantilla de información nutricional para los menús diarios, así como plantilla de alérgenos para diferentes variedades de pescados, carnes y arroces. Presentan también el formato de publicidad de productos (raciones, baguetes, hamburguesas, ensaladas, etc.) con sus alérgenos.

- *Guarniciones saludables: Puntuación: **4 puntos.***

  Presenta 2 guarniciones y 3 postres a elegir por día para 4 semanas.

- *Alternativa al postre: café: Puntuación: **2 puntos.***

  Está especificado en los menús que presenta, pero sólo la opción de café.

*Puntuación TOTAL CRITERIO 3: **10,7 puntos***

***CRITERIO 4.**-CLÁUSULA ESENCIAL DEL CONTRATO: aspecto medioambiental. Medios materiales puestos a disposición del presente contrato que incorporen ahorro y uso eficiente del agua y la energía en la ejecución del mismo, así como para el correcto reciclaje de residuos orgánicos, envases, vidrio y papel durante la ejecución del mismo:*

- *Ahorro y uso eficiente de energía: Puntuación: **0,5 puntos**.*

  Enumera las pautas de ahorro energético a seguir para los diferentes aparatos utilizados en el servicio.

- *Embolsado de cubiertos de manera respetuosa con el medio ambiente: Puntuación: **0 puntos.***

  No especifica nada en la propuesta presentada.

- *No utilización de plásticos de un solo uso: Puntuación: **1 punto.***

  Declara la no utilización de plásticos de un solo uso.

Firmado por: JOSE MANUEL PERALES PERALES
Cargo: SUBDIRECTOR DE RELACIONES INSTITUCIONALES
Fecha: 11-04-2023 10:22:55

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Código de verificación : 1d332863e0e0c7f9

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=1d332863e0e0c7f9

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID

- *Descripción del reciclado de envases de plástico y aceite usado: Puntuación:* ***2 puntos.***

  Indica que los envases para Take Away serán de caña de azúcar, biodegradables. Se compromete a la separación selectiva de los diferentes residuos en origen, y la utilización de contenedores clasificados por colores para cada tipo de residuo.

  Presenta certificado de recogida de aceite usado emitido por la empresa Resigras con la que mantiene un contrato.

- *Uso de productos de limpieza biodegradables y respetuosos con el medio ambiente: Puntuación:* ***1 punto.***

  Los productos de limpieza se implantarán con el sistema certificado Ecolabel. La empresa tiene certificado de ISO 14001: 2015 que caduca en abril de 2023, para el desempeño de la actividad del control y gestión de la actividad de comedor en la restauración colectiva.

Puntuación TOTAL CRITERIO 4: ***4,5 puntos***

CRITERIO 5.

- *La amplitud y características de la oferta de productos de comercio justo: Puntuación:* ***2 puntos.***

  Presentan 16 productos Oxfam Intermon.

- *En las nuevas contrataciones de personal que se pudieran producir, intentarán conseguir o mantener la igualdad de género, así como favorecer la incorporación de personas con discapacidad o de mujeres con especiales dificultades de inserción laboral (víctimas de violencia contra las mujeres, mujeres que encabezan familias monoparentales, con discapacidad o desempleadas de larga duración, entre otras): Puntuación:* ***3 puntos.***

  Presenta Compromiso de mantener la igualdad de género en las contrataciones y favorecer la contratación de personas con discapacidad o víctimas de violencia de genero. Tienen firmado un convenio de colaboración con la Fundacion Oxiria cuyo fin es la inclusión social y laboral de las personas con discapacidad mediante la formación para el empleo.

Puntuación TOTAL CRITERIO 5: ***5 puntos***

PUNTUACIÓN TOTAL OBTENIDA POR GRUPO NAZABAL: 20,2 puntos

De acuerdo con la información anterior, se presenta un cuadro resumen con la puntuación obtenida por las empresas en esta fase del procedimiento de licitación:

EMPRESA	PUNTUACIÓN TOTAL
AXIAL MULTISERVICIOS	**21,5**
GRUPO NAZABAL	**20,2**

Firmado por: JOSE MANUEL PERALES PERALES
Cargo: SUBDIRECTOR DE RELACIONES INSTITUCIONALES
Fecha: 11-04-2023 10:22:55

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Código de verificación : 1d332863e0e0c7f9

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=1d332863e0e0c7f9

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID

A la vista de estas puntuaciones, y de acuerdo con lo previsto en el PCAP del procedimiento de contratación en relación con la puntuación mínima necesaria para continuar en el procedimiento de licitación, todas las empresas continúan al haber obtenido una puntuación superior a 12,5 puntos.

Madrid, 11 de abril de 2023.

EL SUBDIRECTOR DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y PROMOCIÓN DE LA ETSIAE,

Fdo.: José Manuel Perales Perales

Firmado por: JOSE MANUEL PERALES PERALES
Cargo: SUBDIRECTOR DE RELACIONES INSTITUCIONALES
Fecha: 11-04-2023 10:22:55

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección
https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do