



**INFORME DEL EXAMEN DE LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA PRESENTADA POR LAS EMPRESAS LICITADORAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA-RESTAURANTE EN EL EDIFICIO A DEL RECTORADO, DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID N.º expediente: E-01/26 ML**

Convocado procedimiento abierto para la contratación del servicio 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:

- AXIAL MULTISERVICIOS, S. L. (CIF B6775553X)

De conformidad con lo previsto en el apartado 9.2 del Pliego de cláusulas administrativas particulares (en siguientes:

**9.2. Criterios cuantificados por juicio de valor: Total 20 puntos.**

**Criterio 3.-** Se valorará con una puntuación máxima de **10 puntos**, la propuesta descriptiva y detallada de la composición de los platos de los menús, los productos y marcas.

**Criterio 4.-** Se valorará con una puntuación máxima de **5 puntos** el plan de recogida de residuos que desarrolle lo recogido en el punto 5.3 del PPT, su detalle y concreción y medidas relacionadas con este aspecto que desarrollen lo recogido en el PPT.

**Criterio 5.-** Se valorará con una puntuación máxima de **5 puntos** la propuesta de utilización de medidas que reduzcan el uso de plásticos y la concreción de propuestas de envases en la prestación de todos los servicios objeto del contrato. Se valorará: la promoción del reciclado de productos, el uso de envases reutilizables o el impulso de la entrega de productos a granel y la producción ecológica.

Será requisito necesario obtener una puntuación mínima de 10 puntos en este criterio para que el licitador pueda continuar en el proceso selectivo

**AXIAL MULTISERVICIOS, S. L.**

**Criterio 3. Propuesta descriptiva y detallada de la composición de los platos de los menús, los productos y marcas. Hasta 10 puntos**

La memoria describe de forma detallada la **composición de los menús ofertados**, incluyendo materias primas, productos, marcas y proveedores homologados. Se presenta un **listado de productos** y presentaciones con indicación del proveedor habitual, que comprende, entre otros, leche sin lactosa, leche de soja, cerveza sin gluten, tortilla sin gluten, pizzas, bollería, refrescos, snacks y postres caseros. Se



Código de verificación : 73f0e3dfc90b6b3c



Código de verificación : 73f0e3dfc90b6b3c

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=73f0e3dfc90b6b3c>

detallan asimismo las **especificaciones** para carne de vacuno y porcino, así como para carne de aves, ganado ovino, fruta, verdura y pescados. Se especifican tipologías de platos, gramajes y frecuencias de consumo, así como el uso de productos de primera calidad y marcas reconocidas. Se contemplan **opciones adaptadas a intolerancias, productos ecológicos y alternativas vegetarianas y veganas**. Ofrecen **fruta fresca de temporada, postres de elaboración casera, diferentes tipos de pan, posibilidad de sustituir postre por café**. Declaran que incorporarán de forma progresiva **productos de proximidad y agricultura ecológica**. Habrá **alternativas de menús sin gluten, opciones de régimen hipocalóricos, menús vegetarianos diarios, especificándose en los menús los alérgenos**. La planificación de los **menús** sigue un **ciclo rotatoria de cinco semanas**.

Se describe una propuesta estándar de cóctel y coffee break para congresos y eventos, que incluye una oferta variada de aperitivos fríos y calientes, postres y bebidas, contemplándose la disponibilidad de opciones sin gluten, veganas, vegetarianas y sin lactosa previa solicitud.

Se incluye un servicio de comida para llevar, con distintas alternativas y formatos. La prestación del servicio prevé el uso de menaje sostenible y la posibilidad de utilizar envases aportados por el propio usuario.

La documentación presentada responde excelentemente a las exigencias del criterio, con un notable nivel de detalle. El contenido resulta completo, bien estructurado y plenamente adecuado.

Puntuación: 10 / 10 puntos.

**Criterio 4. Plan de recogida de residuos que desarrolle lo recogido en el punto 5.3 del PPT, su detalle y concreción y medidas relacionadas con este aspecto que desarrollen lo recogido en el PPT. Hasta 5 puntos**

En el desarrollo la memoria descriptiva para este apartado, la empresa tiene en cuenta la normativa vigente en materia de residuos, en particular la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, aplicable a los establecimientos de hostelería y en vigor desde julio de 2022. Se compromete a cumplir la normativa en materia medioambiental, en particular en lo referente a la eliminación de residuos peligrosos procedentes de la actividad, disponiendo de un gestor autorizado para su eliminación y cumpliendo los requisitos respecto a envasado de los mismos, información y registro. Describe su plan de residuos.

La memoria desarrolla un plan específico de recogida y gestión de residuos conforme a lo establecido en el punto 5.3 del PPT. Se detallan la identificación de las distintas fracciones de residuos generadas, los sistemas de separación en origen, la operativa de recogida, frecuencias y gestión mediante gestores autorizados. Asimismo, se incluyen medidas de reducción, valorización y control, así como acciones de formación, seguimiento y coordinación con el Rectorado.



Código de verificación : 73f0e3dfc90b6b3c

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=73f0e3dfc90b6b3c>

El plan presentado se ajusta plenamente a lo exigido en el PPT, desarrollando de forma detallada, concreta y operativa la gestión de residuos del servicio. Se valoran positivamente la correcta segregación de fracciones, la gestión específica de residuos peligrosos y aceites usados, las medidas de prevención y reducción en origen, y el sistema de control y mejora continua, así como y las acciones de formación a los trabajadores. La propuesta resulta completa, coherente y alineada con la normativa vigente y los objetivos de sostenibilidad del centro.

Puntuación: 5 / 5 puntos.

**Criterio 5. Propuesta de utilización de medidas que reduzcan el uso de plásticos y la concreción de propuestas de envases en la prestación de todos los servicios objeto del contrato. Hasta 5 puntos**

La memoria desarrolla de forma detallada un conjunto de medidas orientadas a la reducción progresiva del uso de plásticos en todos los servicios objeto del contrato. Estas medidas se concretan en el fomento del uso de vajilla reutilizable, la eliminación de plásticos de un solo uso, la priorización de envases retornables o reciclables. Asimismo, se contempla la eliminación de botellas de plástico mediante la instalación de dispensadores de agua filtrada, el uso de jarras reutilizables en mesa, la comercialización de botellas reutilizables institucionales y la promoción del uso de botellas personales. En los casos en que resulte necesario el uso de plástico, se prevén envases con un 70 % de material reciclado y tapón unido al envase, así como la implantación de sistemas reutilizables en el servicio de cafetería-comedor.

La propuesta resulta completa, coherente y plenamente alineada con los objetivos del criterio, desarrollando medidas concretas y efectivas de reducción del uso de plásticos, lo que justifica la máxima puntuación.

Puntuación: 5 / 5 puntos.

**PUNTUACIÓN TOTAL OBTENIDA POR AXIAL MULTISERVICIOS, S. L.: 20 PUNTOS**

Madrid, a 9 de abril de 2026  
La Jefa de Servicio de Asuntos Generales y Régimen Interior

Yolanda Sánchez Guerrero