



POLITÉCNICA



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
 ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR
 DE INGENIEROS DE MINAS

EXPTE. E-08/22 MB

INFORME DEL EXAMEN DE LA DOCUMENTACION TÉCNICA PRESENTADA POR LAS: EMPRESAS LICITADORAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA-RESTAURANTE, EN LA ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIEROS DE MINAS Y ENERGÍA DE LA UNIVERSIDAD POLITECNICA DE MADRID MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO.

SERVICIO DE BAR-CAFETERIA-RESTAURANTE

Empresas que se presentan a la licitación:

1. Miquel Angel Burqueño Tritencio

En relación a los criterios técnicos evaluables por juicio de valor, el Pliego de Cláusulas Administrativas en su cláusula 9.2 establece los siguientes aspectos técnicos evaluables:

9.2. Criterios cuantificados por juicio de valor: Se valorarán con una puntuación máxima de **25 puntos**.

• **Mayor oferta de becas de comedor para los estudiantes.**

La Escuela valorará el número de becas de comedor que se ofrecen, para favorecer al mayor número de alumnos posible.

La empresa adjudica un total de 10 becas en los 2 siguientes cursos académicos: 2022-2023 y 2023-2024

Consideramos que la ampliación del número de becas así como la distribución que menciona de las mismas, se adecua muy bien a las expectativas de la ETSIME.

• **Variedad en platos combinados.**

Debido a que tanto el personal como los estudiantes del Centro comen varios días a la semana en la cafetería, se considera importante que haya una variedad en platos combinados.

La empresa a lo largo de estos últimos años ha ido incrementando el número y la variedad de los platos combinados y en los próximos cursos ampliarán en 9 platos combinados más y 3 nuevas hamburguesas.

La ETSIME es lo que pretende, que la cafetería de la Escuela como se ha mencionado anteriormente, pueda ofrecer una gran variedad de platos combinados.

• **Menú propuesto para los ágapes de los diferentes eventos organizados en la ETSIME.**

Existen dos eventos fijos en el año, que son la entrega de títulos y la "Copa de Navidad" en los que siempre se hace un ágape. Consideramos importante tanto la variedad como la calidad y que lo que se oferta, pueda ser del gusto de la mayoría, ya que en estos eventos hay un número considerable de comensales.

También cabe la posibilidad de otros eventos a lo largo del año.

La empresa nos remite a la página web <http://cateringmiquelangelburgueno.com>. También nos adjuntan ejemplos de algunos de los que ya se han servido en la ETSIME.

En dicha página hemos podido ver las proposiciones que tiene para ágapes de los catering. Existe variedad e incluso algún extra a los menús del catering.



Código de verificación : 1feab6f62bc202bd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección
<https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=1feab6f62bc202bd>



POLITÉCNICA



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR
DE INGENIEROS DE MINAS

- **Colaboración con las asociaciones de estudiantes de la ETSIME en temas de restauración.**
Colaboración con las asociaciones de estudiantes en eventos que tengan las mismas en la ETSIME sobre todo en prestación de servicios de restauración.

La empresa nos detalla las colaboraciones que seguiría llevando a cabo, sobre todo dichas colaboraciones se harían con motivo de la festividad de Santa Bárbara de la Escuela y de la primavera, (chuletada, chocolatada préstamo cocina, compra equipaciones del equipo de futbol de la Escuela, etc.)

- **Lista de menú especial, que incluirá segundo plato con carne o pescado.**
En ocasiones, bien por visitas externas o por otros motivos es necesario ofertar un menú especial en el que el segundo plato será con carne o pescado.

La empresa en su página web detalla los menús especiales que tiene

Se comprueba que en ellos el segundo plato es con carne o pescado, tal y como la ETSIME solicita.

- **Tema de calidad: estudio externo sobre la calidad de los productos y servicios.**
Se considera que es importante que desde una empresa externa se realice un estudio tanto sobre la calidad de los productos como del servicio prestado. De esta manera se podrá ver donde se puede mejorar y que habría que cambiar y si se toman todas las medidas de higiene, desinfección, etc.

La empresa en su exposición respecto a este punto nos dice que una empresa externa realiza controles y análisis de los productos de alimentación y control de la trazabilidad de toda la cadena de alimentación y se solicita a los proveedores los registros sanitarios.

- **Preparación y realización de una encuesta de satisfacción de dicho servicio.**
Realización de una encuesta de calidad del servicio para así poder mejorar y saber la valoración que se da al mismo.

La empresa desde el 2016 realiza una encuesta de satisfacción del servicio a través de la página web incorporando sugerencias y corrigiendo errores.

Consideramos que Miguel Angel Burgueño Tritencio se ajusta e incluso se mejora en los puntos de los criterios cuantificados por juicio de valor.

Haciendo una valoración en conjunto de todos estos puntos la puntuación otorgada es la siguiente:
22 puntos

Madrid, 8 de julio de 2022
EL SUBDIRECTOR DE ASUNTOS ECONOMICOS
E INFRAESTRUCTURAS

Fdo.: Ramón Rodríguez Pons-Esparver



Código de verificación : 1feab6f62bc202bd

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección:
<https://contratacion.upm.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=1feab6f62bc202bd>