

 Universidad de Jaén	INFORME TÉCNICO
--	-------------------------------

DATOS DEL EXPEDIENTE	
Nº	Denominación
2024/15	Contrato administrativo especial para la explotación del comedor y cafetería en el Campus Científico-Tecnológico de Linares.

COMISIÓN TÉCNICA
- Alejandro Castillo López - Manuel Valverde Ibáñez - Antonio J. Porcuna Contreras

EMPRESAS LICITADORAS
- María Belmonte Beteta

CRITERIOS DE VALORACIÓN NO AUTOMÁTICOS	Puntos Máximos
A.1) Modelo de explotación del servicio.	30
A.2) Composición y variedad del menú universitario y de los otros servicios de restauración	20
A.3) Calidad y procedencia de los productos y materias primas.	20
A.4) Plan de mantenimiento y limpieza de las instalaciones	10



Denominación del criterio	Puntos
A.1) Modelo de explotación del servicio	26
María Belmonte Beteta presenta una memoria técnica que contiene una propuesta muy completa y detallada de su modelo de gestión para el comedor y cafetería en el Campus Científico-Tecnológico de Linares. La memoria denota el conocimiento de las instalaciones universitarias objeto de explotación, así como las necesidades de la comunidad universitaria para este tipo de servicios de restauración. Mediante diagramas de flujo que posteriormente se despliegan de forma pormenorizada, tanto para los servicios de cafetería como del comedor, describe la empresa licitadora todos los procesos y subprocesos relacionados con el aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y tratamiento de las materias primas necesarias para la preparación de los menús y otros servicios. Todos estos procesos se realizan bajo estándares de calidad que controlan las condiciones de temperatura, conservación, cocinado de los productos alimenticios así como la preparación y montaje de la comida en sus zonas correspondientes. Se valora muy positivamente que todas las comidas se elaboren en las propias cocinas e instalaciones del comedor universitario para ofrecer un mejor servicio. Además de lo anterior, se describen también de forma adecuada las actuaciones que se llevan a cabo en la fase final de limpieza y desecho de los residuos, en los que se contempla una correcta gestión y reciclado de los mismos. Presenta la empresa licitadora un organigrama del personal que se adscribirá para la ejecución del contrato, con indicación de su categoría profesional, horarios, normas de funcionamiento y las competencias asignadas a cada persona trabajadora, el cual se considera suficiente y apropiado para atender estos servicios concretos en el Campus Científico-Tecnológico de Linares.	



Denominación del criterio	Puntos
A.2) Composición y variedad del menú universitario y de los otros servicios de restauración.	18
En desarrollo de este criterio de valoración, la empresa licitadora propone la atención del comedor con varias posibilidades para la comunidad universitaria, ofertando menú del día, medio menú, platos combinados y servicio a la carta en mesas reservadas al efecto. A modo de ejemplo, se presentan fichas de menús universitarios, los cuales rotarán periódicamente teniendo en cuenta, además, los productos de temporada, tanto de invierno como verano. El menú permitirá elegir entre tres primeros platos, tres segundos e incluirá postre, pan y bebida. La oferta gastronómica propuesta por María Belmonte se valora muy positivamente puesto que dispondrá de una importante variedad en los productos para la confección de menús y otros servicios de restauración, apostando por la calidad de la materia prima, así como por los productos de temporada y de kilómetro cero, puesto que prácticamente todas las empresas proveedoras son de la ciudad de Linares o de alrededores. Contempla también esta oferta menús saludables en los que primará la dieta mediterránea y el aceite de oliva virgen extra como base para aliños y preparaciones. También dispondrá el comedor de oferta para personas con intolerancias alimentarias, así como menús para personas vegetarianas y veganas. La licitadora se compromete a disponer diariamente de verduras, hortalizas o legumbres, ofrecer pescado como opción de segundo plato y que alguna de las opciones de postre sea siempre de fruta fresca. Igualmente, en las preparaciones se procurará minimizar el uso de grasas y usar técnicas de cocción más saludables como cocina al vapor, horno, plancha, etc. También se detalla en la memoria el servicio de la cafetería en el Campus Científico-Tecnológico de Linares, que comprenderá un horario de 8:00 a 20:00 horas, con objeto de ofrecer un servicio continuado para atender la demanda de la comunidad universitaria. Se ofrecerán servicios propios de una cafetería tales como desayunos, meriendas, etc., así como platos de fácil preparación, disponiendo, además, de servicio de terraza, muy apreciado por la comunidad universitaria.	



Denominación del criterio	Puntos
A.3) Calidad y procedencia de los productos y materias primas.	18
La memoria propuesta por María Belmonte contiene un apartado específico que responde a este criterio de valoración y en el que se compromete a que todas las materias primas y los productos servidos sean de calidad extra o de primera, garantizando que estarán sujetos a la normativa aplicable y al Código Alimentario Español. Detalla también el proceso de recepción, manipulado y tratamiento de todas las materias primas que se utilicen, así como los medios de conservación, con el compromiso de garantizar en todo momento y de forma diligente las condiciones higiénico-sanitarias apropiadas para cada una. Aporta también la empresa licitadora una relación de alimentos y materias primas, tales como carne, pescado, huevos, leche, conservas, etc., indicando para todas ellas las especificaciones que se tendrán en cuenta para su adquisición, sus propiedades y calidad. Finalmente, se aporta un listado de las principales empresas proveedoras, destacando que todas ellas son de la ciudad de Linares con alguna excepción de empresas de ciudades próximas. Esta propuesta tiene una excelente valoración dado que la procedencia de los productos alimenticios serán de kilómetro cero, lo que favorece la economía local y, además, reduce el impacto de la contaminación por transporte. Las marcas de estos productos son de reconocido prestigio en el sector de la alimentación, apostando también la empresa licitadora por la incorporación de productos procedentes de agricultura y ganadería ecológicas, que evidencian su interés en ofrecer productos de gran calidad.	



Denominación del criterio	Puntos
A.4) Plan de mantenimiento y limpieza de las instalaciones	9
La empresa licitadora presenta planes para el mantenimiento del equipamiento, maquinaria y utensilios propios del comedor y cafetería, así como para la limpieza de los locales en los que se presta el servicio. Son planes rigurosos que detallan las actuaciones que se realizarán con la finalidad de mantener en perfecto estado de uso y conservación unas instalaciones de estas características destinadas a la elaboración y servicio de comidas, y que comprenden tanto mantenimiento preventivo como correctivo. El plan de equipamiento e instalaciones se desarrolla a través de un cronograma que describe las medidas preventivas, el objeto, su responsable y la periodicidad en las que deben realizarse, destacando que muchas actuaciones se derivarán al Servicio Técnico Oficial y otras serán asumidas por la propia empresa licitadora. El plan de limpieza propuesto tiene como objetivo asegurar que el estado de limpieza y desinfección de locales, equipos y útiles previenen cualquier posibilidad de contaminación mediante la estandarización de las actividades de limpieza y desinfección. María Belmonte propone una ficha técnica en la que se identifican la instalación o local objeto de limpieza, la acción concreta que se realiza para cada uno de ellos y la frecuencia persona responsable de su ejecución. Ambos planes de mantenimiento y limpieza se valoran positivamente porque contemplan, además de lo descrito, un proceso de verificación mediante el examen de los registros y documentación que permitan determinar el grado cumplimiento de los objetivos previstos.	

Breve resumen del informe de valoración
La propuesta para los servicios de restauración en el comedor y cafetería del Campus Científico-Tecnológico de Linares que presenta María Belmonte Beteta, se despliega a través de una memoria técnica muy completa, detallada y rigurosa, en la que describe con claridad y pormenorizadamente todas las actuaciones a realizar por la empresa orientadas a la prestación de un servicio de calidad para la comunidad universitaria. Se abordan de forma sobresaliente todos los requerimientos del pliego de prescripciones técnicas respondiendo con claridad a los criterios objeto de valoración. Tanto el modelo de explotación propuesto, como la calidad y variedad de las comidas y productos que se servirán, además de la procedencia y marcas de los mismos, se han valorado de forma muy positiva dado que, entre los aspectos ya destacados, responden a las recomendaciones de la Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas (CRUE) para el fomento de los hábitos saludables en las Universidades a través de las empresas adjudicatarias de los servicios de vending y restauración.



Tabla de valoración final

Empresa licitadora	Puntuación de los criterios no automáticos				
	A.1	A.2	A.3	A.4	Total
María Belmonte Beteta	26	18	18	9	71

Manuel Valverde Ibáñez. Director de la Escuela Politécnica Superior de Linares

Alejandro Castillo López. Vicegerente de Asuntos Económicos.

Antonio J. Porcuna Contreras. Jefe del Servicio de Contratación y Patrimonio.

