



INFORME DE VALORACIÓN DEL CONTENIDO DEL SOBRE B, SUJETO A JUICIO DE VALOR

**EXPEDIENTE XPS2337/2018 “Servicio para la explotación del bar/cafetería-comedor del
Campus de Melilla de la Universidad de Granada”**

De acuerdo con el punto 11 del Cuadro Resumen del expediente, se valorará los siguientes puntos:

MEMORIA,

En la que se tendrá en cuenta para su valoración la descripción de la prestación y organización técnica del servicio, las inversiones en equipamiento o de otro tipo que se oferten a realizar durante la vigencia del contrato, con indicación expresa de plazo de ejecución y justificación ante la Gerencia de la UGR. (Estas quedarían en propiedad de la Universidad a la finalización del contrato) y también deberá incluir, necesariamente, el plan de mantenimiento de las instalaciones, así como la plantilla de personal que se compromete a mantener para la prestación del servicio, con sus respectivas funciones y turnos.

MEJORAS

- Cualquier ampliación de oferta de nuevos productos y sus precios. Hasta 2,5%
- Aportación de menús que permita dar servicio a colectivos especiales al mismo precio de los “Menú Económico” de la oferta de productos obligatorios. Sin los precios. Hasta 2,5%

También se establece como umbral mínimo de puntuación para superar esta fase una puntuación de 20.

Vista la documentación presentada por la empresa licitadora “PEDRO ANTONIO GARRIDO CENTENO”, se realiza la siguiente valoración:

- Memoria sucinta
- Inversiones a realizar antes del comienzo: Toldo, palillería y estructura metálica para terraza
- Mantenimiento escueto con compromiso de revisión anual. Plan higiénico correcto.



UNIVERSIDAD DE GRANADA

- 7 personas: 3 TC 4 TP, 1 Encargado TC, 1 Cocinero 20 H, 2 Ayudante Cocina TC, 1 Fregachín TP, 2 Camareros 20 H. Fuera periodos lectivos se reduce la plantilla para adaptarse

Puntuación obtenida por la Memoria presentada: 12,0 puntos

- Productos adicionales en cantidad suficiente

Puntuación obtenida por la Mejora presentada: 2,0 puntos

- Menú para opciones religiosas, menús vegetariano y vegano y menú para distintas intolerancias

Puntuación obtenida por la Mejora presentada: 2,5 puntos

TOTAL PUNTUACIÓN OBTENIDA: 16.50