



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

EXPEDIENTE XPS0154/2019

**“Explotación del servicio de bar-cafetería y comedor del Campus Universitario de Ceuta de la
Universidad de Granada”**

De acuerdo con el punto 11 del Cuadro Resumen del expediente, este informe de valoración recogerá la valoración de la documentación aportada en el sobre B – sujeta a juicio de valor - por las empresas licitantes de acuerdo con los ítems establecidos a continuación:

Memoria..... 50 puntos

- *La descripción de la prestación y organización técnica del servicio, y también deberá incluir, necesariamente, el plan de mantenimiento de las instalaciones. 15%*

- *La calidad del contenido nutricional y variedad de los bocadillos, platos y menús, así como la calidad de los ingredientes utilizados.*

- *Que en los menús se incluyan alimentos integrales, proteínas alternativas (tofu, seitan, tempeh, soja texturizada) y frutos secos.*

- *Que los productos utilizados no tengan potenciadores del sabor y, en su lugar, se utilicen especias y hierbas aromáticas 20%*

- *La plantilla de personal que se compromete a mantener para la prestación del servicio y su capacitación, con sus respectivas funciones y turnos. 10%*

Mejoras 5 puntos

- *Cualquier ampliación de oferta de nuevos productos y sus precios. 2,50%*

- *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 2,50%*

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

Vista la documentación presentada por las empresas licitadoras, se realiza la siguiente valoración:

Lote: Bar-cafetería y comedor del Campus Universitario de Ceuta

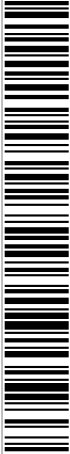
Empresa: TYE SERVICIOS INTEGRALES, S.L.

Memoria 20 puntos

- *La descripción de la prestación y organización técnica del servicio, y también deberá incluir, necesariamente, el plan de mantenimiento de las instalaciones. 10 puntos (de 15)*



Código de verificación : f71241c05d3f1a22



Código de verificación : f71241c05d3f1a22

Empresa de Ceuta con experiencia de 20 años en el sector de la hostelería y restauración y conocimiento de la cultura gastronómica
Su estructura organizativa incluye tres áreas:

- Gestión del negocio
- Producción
- Atención a la clientela

Dispone de dos empresas corporativas de distribución de productos de hostelería que les proporciona la mayoría de los productos para el consumo.

- **La calidad del contenido nutricional y variedad de los bocadillos, platos y menús, así como la calidad de los ingredientes utilizados.**
- **Que en los menús se incluyan alimentos integrales, proteínas alternativas (tofu, seitan, tempeh, soja texturizada) y frutos secos.**
- **Que los productos utilizados no tengan potenciadores del sabor y, en su lugar, se utilicen especias y hierbas aromáticas** **0 puntos (de 20)**

No aporta información nutricional, calidad.

- **La plantilla de personal que se compromete a mantener para la prestación del servicio y su capacitación, con sus respectivas funciones y turnos.** **10 puntos (de 10)**

Adscripción de medios personales suficientes para la prestación del servicio.
Todo su personal es de Ceuta

Mejoras

- **Cualquier ampliación de oferta de nuevos productos y sus precios.** **0,00 puntos (de 2,5)**

No aporta ampliación de oferta.

- **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** **0,00 puntos (de 2,50)**

No hace mención a menús a colectivos especiales