



**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*

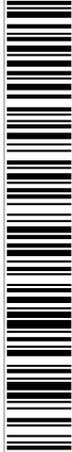
***Empresa: TYE SERVICIOS INTEGRALES, S.L.***

**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