

## **INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR**

**EXPEDIENTE:** 25/2026

**OBJETO:** Contratación del servicio integral de restauración y cafetería de la Residencia La Cristalera de la Fundación de la Universidad Autónoma de Madrid.

**TÉCNICO INFORMANTE:** Ana Martínez Bueno

### **1. ANTECEDENTES**

Con fecha 23 de junio de 2026, la Mesa de Contratación de la Fundación de la Universidad Autónoma de Madrid remitió a esta Técnica Especialista la documentación correspondiente al Sobre nº 2 de las ofertas presentadas al procedimiento abierto convocado para la contratación del servicio integral de restauración y cafetería de la Residencia La Cristalera.

La documentación remitida incluye las memorias técnicas presentadas por las empresas licitadoras, a fin de proceder a su valoración conforme a los criterios sometidos a juicio de valor establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La firmante declara expresamente no encontrarse incurso en conflicto de interés alguno que pueda afectar a la imparcialidad de la presente valoración.

### **2. OBJETO DEL INFORME**

El presente informe tiene por objeto la valoración técnica de las ofertas contenidas en el Sobre nº 2, exclusivamente respecto de los criterios evaluables mediante juicio de valor previstos en el Pliego.

La valoración se realiza atendiendo exclusivamente a la documentación efectivamente incorporada por cada licitador en su memoria técnica, sin que puedan valorarse capacidades, medios o prestaciones no descritas o insuficientemente definidas en la oferta presentada.

### **3. LICITADORES VALORADOS**

Las ofertas objeto de valoración corresponden a las siguientes empresas:

- Art Decó Consulting SL
- Sergana Servicios Hostelería SL
- Tiempo de Cocción SL

### **4. METODOLOGÍA DE VALORACIÓN**

La valoración se ha realizado mediante análisis comparativo de las memorias técnicas presentadas, atendiendo a:

- Nivel de desarrollo y concreción de las propuestas.
- Adecuación a las necesidades específicas de La Cristalera.
- Calidad y variedad de la oferta gastronómica.
- Organización y medios adscritos.
- Sistemas de calidad y seguridad alimentaria.

- Capacidad de coordinación y respuesta.
- Adecuación a los servicios efectivamente incluidos en el objeto contractual.
- Mejoras en equipamiento y mobiliario para mejorar la experiencia del usuario

Se ha tenido especialmente en consideración que el contrato objeto de licitación no constituye un servicio convencional de catering o eventos, sino un servicio integral de restauración y cafetería continuada destinado a atender actividades académicas, científicas, institucionales, culturales y formativas desarrolladas en la Residencia La Cristalera.

## 5. VALORACIÓN DE LAS OFERTAS

### A.1. CALIDAD, VARIEDAD Y ADECUACIÓN DE LOS MENÚS ORDINARIOS

- **Empresa: Art Decó Consulting SL**

La memoria presenta una propuesta gastronómica basada en una cocina mediterránea de calidad, incorporando referencias a productos de proximidad y distintas modalidades de desayuno.

No obstante, la oferta se articula mediante denominaciones comerciales tales como "Desayuno Mediterráneo Tradicional", "Desayuno Mediterráneo Completo" o "Buffet Sierra Norte Premium", sin definir con suficiente precisión cuáles son los formatos concretos ofertados para la ejecución ordinaria del contrato.

Asimismo, la memoria no desarrolla de forma suficientemente detallada la diferenciación entre Menú A y Menú B prevista en el Pliego, ni incorpora una programación estructurada que permita valorar adecuadamente la variedad efectiva de la oferta, la rotación de platos, la planificación de estancias prolongadas o la reducción de repeticiones.

La propuesta evidencia calidad gastronómica y experiencia en restauración, pero el grado de concreción exigible para este criterio resulta limitado.

**Puntuación otorgada: 5 puntos**

- **Empresa: Sergana Servicios Hostelería SL**

La propuesta desarrolla este apartado de forma genérica, realizando referencias a menús saludables, vegetarianos e hipocalóricos, pero sin incorporar una programación suficientemente detallada de los menús ordinarios.

No se describen con claridad alternativas, rotaciones, gramajes, fichas de platos ni programación estructurada que permita valorar adecuadamente la variedad real ofertada.

La documentación aportada resulta insuficiente para valorar favorablemente aspectos esenciales contemplados en el criterio.

**Puntuación otorgada: 3,5 puntos**

- **Empresa: Tiempo de Cocción SL**

Presenta una propuesta ampliamente desarrollada, incorporando una extensa variedad de primeros platos, segundos platos, guarniciones, postres y alternativas alimentarias.

La memoria desarrolla de forma detallada la programación de menús, contempla alternativas vegetarianas y veganas, presta especial atención a alergias e intolerancias alimentarias y presenta una oferta gastronómica perfectamente alineada con las necesidades de la Residencia La Cristalera.

Se trata de la propuesta más completa y mejor desarrollada.

**Puntuación otorgada: 12 puntos**

## A.2. CALIDAD Y ADECUACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES, EVENTOS Y CAFETERÍA

- **Empresa: Art Decó Consulting SL**

La empresa presenta una propuesta amplia desde el punto de vista descriptivo, incorporando referencias a cenas temáticas, barbacoas, transformación de espacios, elementos decorativos, tipis, mobiliario propio y otros recursos destinados a la organización de eventos.

No obstante, la memoria adopta un enfoque eminentemente comercial y promocional, centrado en mostrar las capacidades generales de la empresa, sin concretar adecuadamente cuáles son las prestaciones específicas que se compromete a prestar en el marco del presente contrato.

La documentación no permite identificar con precisión los contenidos concretos de los distintos servicios ofertados ni valorar objetivamente su alcance real. En particular:

- No se detallan las composiciones de los cócteles ni de los servicios de vino español.
- No se especifican las modalidades de buffet ofertadas.
- No se desarrolla el servicio de picnic expresamente contemplado en el pliego.
- No se define con claridad la configuración de los servicios especiales vinculados a Menú A y Menú B.
- No define fichas de platos y gramajes

Si bien la propuesta pone de manifiesto experiencia en la organización de eventos y capacidad operativa para su desarrollo, el nivel de definición de los servicios especiales objeto del contrato resulta insuficiente para valorar con la máxima puntuación aspectos esenciales del criterio.

### **Puntuación otorgada: 5 puntos**

- **Empresa: Sergana Servicios Hostelería SL**

La propuesta desarrolla este criterio de forma muy limitada, centrándose principalmente en referencias generales a determinados tipos de menús y hábitos alimentarios saludables.

La memoria no incorpora una descripción específica de una parte sustancial de los servicios especiales incluidos en el objeto contractual y sometidos a valoración.

En particular:

- No se describen formatos de coffee break.
- No se desarrollan servicios de cóctel.
- No se contempla la prestación de vino español.
- No se detallan modalidades de buffet.
- No se describen barbacoas ni eventos gastronómicos especiales.
- No se desarrolla el servicio de picnic.
- No se contemplan snacks o formatos equivalentes.
- No se describe el funcionamiento de la cafetería.
- No se desarrollan servicios en terrazas o espacios exteriores.
- No se definen formatos operativos, composiciones, medios humanos asociados o procedimientos de prestación.

La memoria tampoco aporta información suficiente sobre la organización específica de estos servicios ni sobre los recursos materiales destinados a su ejecución.

La ausencia de desarrollo de una parte sustancial de los servicios incluidos en el objeto contractual limita significativamente la valoración de este criterio.

### **Puntuación otorgada: 1,5 punto**

- **Empresa: Tiempo de Cocción SL**

La propuesta desarrolla de forma exhaustiva y detallada la totalidad de los servicios especiales contemplados en el pliego.

La memoria incorpora una descripción concreta de los distintos formatos de coffee break, cócteles, vinos españoles, buffets, barbacoas, picnics, snacks, servicios de cafetería y servicios en espacios exteriores, identificando contenidos, modalidades de prestación, medios materiales y organización operativa.

Asimismo, la empresa adapta su propuesta a las características específicas de la Residencia La Cristalera, desarrollando soluciones concretas para los diferentes tipos de actividades académicas, científicas, culturales e institucionales que habitualmente se celebran en el centro.

La propuesta presenta el mayor grado de concreción, detalle y adecuación al modelo de servicio requerido, permitiendo valorar de forma objetiva todos los aspectos incluidos en este criterio.

**Puntuación otorgada: 8 puntos**

### **A.3. CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS DE TEMPORADA, PROXIMIDAD Y SOSTENIBILIDAD**

- **Art Decó Consulting S.L.**

La empresa manifiesta su compromiso con la utilización de materias primas de calidad, incorporando referencias a una cocina mediterránea basada en productos frescos y elaboraciones adaptadas a las características de los distintos colectivos usuarios del servicio.

La memoria hace referencia al empleo de productos de temporada y de proximidad como elementos que contribuyen a mejorar la calidad gastronómica de la oferta y a reducir el impacto ambiental asociado al transporte de mercancías. Asimismo, señala la importancia de trabajar con proveedores capaces de garantizar la frescura y calidad de los productos suministrados.

En relación con la sostenibilidad, la empresa incorpora referencias expresas a la reducción del desperdicio alimentario, la optimización de producciones, la correcta gestión de residuos, el reciclaje y la mejora de la eficiencia logística. Sin embargo, estas actuaciones se presentan como principios generales de actuación, sin describir procedimientos concretos de implantación, indicadores de seguimiento o medidas verificables que permitan evaluar su aplicación efectiva durante la ejecución del contrato.

Asimismo, la memoria no desarrolla actuaciones específicas relacionadas con la reducción de envases, la utilización de materiales reciclados, la implantación de sistemas de economía circular o la aplicación de protocolos medioambientales concretos en los procesos de limpieza, consumibles y logística.

Tampoco se aportan referencias específicas al empleo de productos certificados de comercio justo o equivalentes.

En consecuencia, la propuesta refleja una adecuada sensibilidad hacia la calidad de los productos y la sostenibilidad ambiental, si bien el grado de desarrollo, concreción y acreditación documental de estos aspectos resulta limitado.

**Puntuación otorgada: 3,5 puntos.**

- **Sergana Servicios Hostelería S.L.**

La memoria incorpora referencias generales a hábitos de alimentación saludable y contempla determinadas alternativas alimentarias específicas, incluyendo menús vegetarianos e hipocalóricos.

No obstante, el desarrollo relativo a la calidad de materias primas, productos frescos, productos de temporada, proximidad y sostenibilidad resulta escaso y poco detallado.

La propuesta no identifica proveedores concretos ni describe la procedencia de los productos utilizados. Tampoco desarrolla criterios específicos de selección de proveedores orientados a garantizar el suministro de productos locales, ecológicos o de temporada.

Del mismo modo, no se describen mecanismos de control de calidad asociados a los suministros ni procedimientos específicos para favorecer el consumo de productos procedentes de circuitos cortos de comercialización.

En materia de sostenibilidad ambiental, la memoria no desarrolla medidas concretas de reducción del desperdicio alimentario, minimización de residuos, reducción de envases o reutilización de materiales. Tampoco se describen actuaciones específicas de reciclaje, gestión ambiental, utilización de materiales sostenibles o implantación de buenas prácticas medioambientales en los procesos de limpieza, consumibles y logística.

Asimismo, no se aportan referencias específicas al empleo de productos certificados de comercio justo o equivalentes.

Las referencias existentes se limitan fundamentalmente a consideraciones generales sobre alimentación saludable, sin incorporar actuaciones concretas, verificables o evaluables que permitan acreditar un compromiso efectivo con los objetivos de sostenibilidad contemplados en el pliego.

**Puntuación otorgada: 2 puntos.**

- **Tiempo de Cocción S.L.**

La empresa presenta la propuesta más completa y desarrollada en relación con la calidad de las materias primas, el uso de productos de temporada, la proximidad de los suministros y la sostenibilidad de la prestación.

La memoria incorpora un compromiso expreso con la utilización de productos frescos, de temporada y de proximidad, identificando la colaboración con pequeños productores locales y proveedores del entorno próximo, incluyendo referencias concretas a productores de la Sierra de Guadarrama y a la utilización de productos Km 0 cuando las condiciones de suministro lo permiten.

Asimismo, la propuesta identifica el origen y procedencia de numerosos productos, destacando el empleo de frutas, verduras, carnes, quesos y otros alimentos procedentes de proveedores locales, lo que contribuye tanto a la calidad gastronómica de los menús como a la reducción de la huella de carbono asociada al transporte.

En materia de sostenibilidad, la empresa desarrolla medidas concretas y verificables de reducción del desperdicio alimentario, incluyendo la adhesión a plataformas de aprovechamiento alimentario como TooGoodToGo, la reutilización responsable de excedentes aptos para el consumo y la formación específica del personal en estrategias de prevención del desperdicio alimentario.

La memoria contempla igualmente actuaciones específicas para la reducción y correcta gestión de residuos, el reciclaje selectivo, la utilización de materiales reciclados cuando las características del servicio lo permiten y la aplicación de criterios de economía circular en distintos procesos de trabajo.

Asimismo, desarrolla buenas prácticas medioambientales aplicables a los procesos de limpieza, consumibles y logística, incorporando sistemas de dosificación eficiente de productos de limpieza, optimización de suministros mediante proveedores de proximidad, reducción de desplazamientos innecesarios y medidas orientadas a disminuir el impacto ambiental derivado de la actividad.

La propuesta es la única que desarrolla de forma detallada, concreta y verificable la práctica totalidad de los aspectos contemplados en este criterio, acreditando un elevado compromiso con la calidad alimentaria, la sostenibilidad ambiental y la responsabilidad social.

**Puntuación otorgada: 6 puntos.**

#### **A.4. GESTION DE DIETAS ESPECIALES, ALERGIAS E INTOLERANCIAS**

- **Art Decó Consulting S.L.**

La empresa contempla la adaptación de menús para personas con necesidades alimentarias específicas, incorporando referencias a menús vegetarianos, veganos y alternativas para determinadas intolerancias alimentarias.

Asimismo, la memoria evidencia conocimiento de la normativa aplicable en materia de información alimentaria y control de alérgenos, incorporando referencias al etiquetado de productos y a la atención de necesidades dietéticas especiales.

No obstante, el desarrollo de este apartado resulta relativamente genérico, sin describir de forma suficientemente detallada los procedimientos específicos de comunicación con los usuarios, los protocolos de elaboración diferenciada, los mecanismos de prevención de contaminaciones cruzadas o la coordinación operativa para la gestión simultánea de múltiples dietas especiales.

**Puntuación otorgada: 3 puntos**

- **Sergana Servicios Hostelería S.L.**

La memoria incorpora referencias a menús vegetarianos e hipocalóricos, mostrando sensibilidad hacia determinadas necesidades alimentarias específicas.

Sin embargo, el desarrollo de la gestión de dietas especiales, alergias e intolerancias resulta limitado, sin describir procedimientos específicos de identificación de usuarios, protocolos de elaboración diferenciada, control de alérgenos o prevención de contaminaciones cruzadas.

Tampoco se detallan mecanismos de coordinación con la dirección del centro o con los responsables de los grupos para la correcta gestión de incidencias relacionadas con restricciones alimentarias.

La información aportada resulta suficiente para acreditar una atención básica a este tipo de necesidades, aunque con un nivel de detalle claramente insuficiente.

**Puntuación otorgada: 2 puntos.**

- **Tiempo de Cocción S.L.**

La empresa presenta la propuesta más completa y desarrollada para la gestión de dietas especiales, alergias e intolerancias alimentarias.

La memoria contempla procedimientos específicos para la identificación, comunicación y seguimiento de necesidades dietéticas especiales, incorporando protocolos de elaboración diferenciada, control de alérgenos, prevención de contaminaciones cruzadas y adaptación individualizada de los menús.

Asimismo, se describen mecanismos de coordinación con la organización de los eventos y con la dirección del centro para garantizar una correcta atención a usuarios con alergias, intolerancias o necesidades alimentarias específicas, incluyendo alternativas vegetarianas, veganas y otras dietas adaptadas.

La propuesta acredita un elevado grado de seguridad alimentaria, organización y capacidad de respuesta, constituyendo la oferta más completa y mejor adaptada a las exigencias del pliego en este apartado.

**Puntuación otorgada: 4 puntos.**

## **A.5. MEJORAS EN EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO Y ELEMENTOS AUXILIARES PARA EVENTOS Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

- **Art Decó Consulting SL**

La empresa incorpora en su memoria referencias a diferentes elementos de apoyo para la organización de eventos, incluyendo mobiliario propio, elementos decorativos, tipis, recursos para transformación de espacios y diversos elementos auxiliares destinados a mejorar la presentación y desarrollo de determinadas actividades.

No obstante, gran parte de la información aportada se presenta desde una perspectiva descriptiva y comercial, sin concretar de forma suficientemente precisa qué equipamientos, mobiliario o recursos quedarían efectivamente adscritos al contrato ni las condiciones de disponibilidad para los distintos servicios previstos en el pliego.

Se valora positivamente la disposición de recursos propios y la capacidad de adaptación de espacios, aunque la memoria no permite cuantificar ni identificar con claridad la totalidad de los medios materiales ofertados a disposición de La Cristalera durante la vigencia del contrato.

**Puntuación otorgada: 5,5 puntos**

- **Sergana Servicios Hosterlería SL**

La memoria no incorpora mejoras materiales significativas respecto de los requisitos mínimos establecidos en el pliego.

No se describen equipamientos complementarios, mobiliario específico para eventos, elementos auxiliares de servicio, recursos para espacios exteriores ni mejoras destinadas a incrementar la calidad de la prestación.

Asimismo, no se identifican recursos materiales diferenciales que aporten valor añadido al servicio ni se acredita la disponibilidad de equipamientos específicos para la organización de eventos especiales.

La propuesta se limita esencialmente a la prestación básica del servicio sin desarrollar mejoras concretas susceptibles de valoración dentro de este criterio.

**Puntuación otorgada: 0 puntos**

- **Tiempo de Cocción SL**

La empresa presenta la propuesta más completa y detallada en relación con las mejoras materiales asociadas al contrato.

La memoria identifica de forma precisa los equipamientos, mobiliario y elementos auxiliares que pone a disposición del servicio, incorporando recursos específicos para eventos, servicios especiales, espacios exteriores y actividades institucionales.

Se describen de manera concreta los medios materiales destinados a mejorar la calidad de la prestación, la presentación de los servicios gastronómicos y la capacidad operativa de La Cristalera, permitiendo valorar objetivamente el alcance de las mejoras ofertadas.

A diferencia de otras ofertas, las mejoras propuestas aparecen definidas de forma concreta y directamente vinculadas a las necesidades operativas del contrato, permitiendo valorar objetivamente su alcance, disponibilidad y utilidad para la prestación del servicio.

**Puntuación otorgada: 10 puntos**

## **6. CUADRO RESUMEN DE PUNTUACIONES**

(se adjunta Anexo con puntuaciones de cada subapartado)

Criterio	máximo	Art Decó Consulting SL	Sergana Servicios Hostelería SL	Tiempo de cocción SL
<b>A.1</b>	<b>12</b>	5	3,5	12
<b>A.2</b>	<b>8</b>	5	1,5	8
<b>A.3</b>	<b>6</b>	3,5	2	6
<b>A.4</b>	<b>4</b>	3	2	4
<b>A.5</b>	<b>10</b>	5,5	0	10
<b>Total</b>	<b>40</b>	22	9	40

## 7. CONCLUSIONES

Una vez analizadas las memorias técnicas presentadas por los licitadores, se concluye que la empresa **Tiempo de Cocción S.L.** presenta la propuesta técnicamente más completa, desarrollando de forma exhaustiva todos los criterios objeto de valoración y acreditando un elevado grado de adecuación a las necesidades específicas de la Residencia La Cristalera.

La empresa **Art Decó Consulting S.L.** presenta una propuesta técnicamente viable, si bien con importantes carencias de concreción en la definición de determinados servicios gastronómicos y especiales incluidos en el objeto contractual, lo que limita significativamente su valoración.

Asimismo, se hace constar que la memoria presentada supera en una página la extensión máxima prevista en el apartado 14.5 del Pliego, que establece un límite de **10 hojas a doble cara (20 páginas)**, excluyéndose del cómputo la portada, el índice y los anexos. En aplicación de dicho límite, no ha sido objeto de valoración el contenido correspondiente al **punto 8 «Plan de contingencias, mejora continua y conclusiones»**, al encontrarse íntegramente en la página que excede la extensión máxima permitida.

La empresa **Sergana Servicios Hostelería S.L.** presenta una memoria insuficientemente desarrollada para los criterios sometidos a juicio de valor, omitiendo o desarrollando de forma meramente genérica una parte sustancial de los servicios especiales, medios operativos, medidas de sostenibilidad y procedimientos exigidos en el Pliego.

En consecuencia, la empresa **Sergana Servicios Hostelería S.L.** obtiene una puntuación total de **9 puntos**, inferior al mínimo de **15 puntos** exigido en el Pliego para los criterios evaluables mediante juicio de valor, por lo que procede proponer su exclusión del procedimiento de licitación.

A la vista de la valoración efectuada, se propone a la Mesa de Contratación:

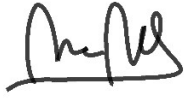
**Primero.** Otorgar las puntuaciones recogidas en el presente informe a las ofertas presentadas por los licitadores.

**Segundo.** Considerar que la oferta presentada por **Tiempo de Cocción S.L.** es la que obtiene la mejor valoración técnica, al presentar la propuesta más completa, detallada y ajustada a las necesidades operativas de la Residencia La Cristalera.

**Tercero.** Considerar que la oferta presentada por **Sergana Servicios Hostelería S.L.** no alcanza la puntuación mínima de 15 puntos exigida en el Pliego para los criterios evaluables mediante juicio de valor, al obtener una puntuación total de 9 puntos, por lo que procede su exclusión del procedimiento de licitación.

**Cuarto.** Continuar la tramitación del expediente con las ofertas que superan el umbral mínimo de valoración técnica previsto en el Pliego.

Y para que conste, se emite el presente informe técnico el 23 de junio de 2026.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ana Martínez Bueno', written over a horizontal line.

**Fdo. Ana Martínez Bueno**

**Técnico Especialista**

## ANEXO CON PUNTUACIONES POR SUBINDICES

CRITERIO	MAX	Art Decó Consulting	Sergana Serv. Hostelería	Tiempo de Cocción
<b>A.1 Calidad, variedad y adecuación de los menús ordinarios</b>	<b>12</b>			
a) Variedad de primeros, segundos, guarniciones y postres		0,5	0,5	2
b) Equilibrio nutricional y adecuación		1	0,5	2
c) Alternancia de carnes, pescados, verduras, legumbres, arroces y pastas		1	0,5	2
d) Calidad de materias primas		1	0,5	1,5
e) Adecuación de técnicas culinarias, presentación y formato del servicio		0,5	0,5	1,5
f) Reducción de repeticiones en estancias o actividades de varios días		0,5	0,5	1,5
g) Claridad de la programación, fichas de platos, alérgenos y gramajes		0,5	0,5	1,5
<b>Subtotal A.1</b>		<b>5</b>	<b>3,5</b>	<b>12</b>
<b>A.2 Calidad y adecuación de servicios especiales, eventos y cafetería</b>	<b>8</b>			
a) Variedad y calidad de las propuestas para eventos		1	0,25	2
b) Adecuación de formatos a congresos, jornadas, cursos, reuniones y actos institucionales		1	0,25	1
c) Organización del montaje, reposición, retirada y limpieza		1	0,25	1
d) Presentación, menaje, mantelería y elementos auxiliares		1	0,25	1
e) Capacidad de adaptación a distintos espacios y número de asistentes		1	0,25	1
f) Propuesta específica para picnics y servicios fuera del comedor		0	0	1,5
g) Gestión de bebidas y control de servicios con alcohol, cuando proceda		0	0,25	0,5
<b>Subtotal A.2</b>		<b>5</b>	<b>1,5</b>	<b>8</b>
<b>A.3 Calidad de materias primas, productos de temporada, proximidad y sostenibilidad</b>	<b>6</b>			
a) Calidad de carnes, pescados, frutas, verduras, hortalizas, pan, lácteos y productos de cafetería		1	0,5	1
b) Usos de productos frescos y de temporada		1	0,25	1
c) Incorporación de productos de proximidad o canales cortos de suministro		1	0,25	1
d) Identificación de proveedores y procedencia de productos		0,25	0	1
e) Medidas de reducción de residuos, envases y desperdicio alimentario		0	0,25	0,5
f) Productos de comercio justo, ecológicos o equivalentes, cuando estén debidamente acreditados		0,25	0,25	1
g) Buenas prácticas medioambientales en limpieza, consumibles y logística		0	0,5	0,5
<b>Subtotal A.3</b>		<b>3,5</b>	<b>2</b>	<b>6</b>
<b>A.4 Gestión de dietas especiales, alergias e intolerancias</b>	<b>4</b>			
a) Procedimiento de identificación de necesidades alimentarias		0,5	0,5	1
b) Control de alérgenos y prevención de contaminación cruzada		0,5	0,5	1
c) Equivalencia de los menús especiales respecto del menú ordinario en calidad, cantidad y presentación		0,5	0,5	1
d) Identificación de menús especiales en buffets, picnics, coffee breaks y eventos		0,5	0	0,5
e) Formación del personal en gestión de alérgenos		1	0,5	0,5
<b>Subtotal A.4</b>		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>A.5 Mejoras en equipamiento, mobiliario y elementos auxiliares para eventos</b>	<b>10</b>			
Aportación de carpas, pérgolas o estructuras desmontables para eventos exteriores	1	1	0	1
Aportación de mobiliario exterior para terrazas y jardines (mesas, sillas, conjuntos de descanso, etc.)	1	1	0	1
Aportación de vitrinas expositoras, estaciones de buffet, mesas de presentación gastronómica, etc	1	0,25	0	1
Aportación de iluminación decorativa para eventos exteriores	1	1	0	1
Aportación de elementos decorativos, jardineras, centros de mesa u otros elementos ambientales	1	0,25	0	1
Otras mejoras materiales directamente vinculadas a la prestación del servicio	5	2	0	5
<b>Subtotal A.5</b>		<b>5,5</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
<b>TOTAL SOBRE 2</b>	<b>40</b>	<b>22</b>	<b>9</b>	<b>40</b>