

CONTRATO DE SERVICIOS PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA LOS COMEDORES DE LAS ESCUELAS INFANTILES DE BURLADA: ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL Y CENTRO DE EDUCACIÓN INFANTIL EGUNSENTI

Acta de valoración de la documentación del Sobre B: Memoria técnica.

En el Ayuntamiento Burlada, siendo las 13:30 horas del día 13 de junio de 2024, se reúne la Mesa de Contratación para realizar las actuaciones que procedan, tal y como se dispone en el Pliego de Cláusulas Administrativas que han de regir el *“Contrato de servicios para la elaboración y distribución de comidas preparadas para los comedores de las Escuelas Infantiles de Burlada: Escuela Infantil Municipal y Centro de Educación Infantil Egunsenti”* (Expediente 131381Z).

Asisten las siguientes personas de la Mesa de Contratación

Presidencia: Doña Concepción Esáin Nicuesa, Concejala de Educación y Presidenta del Consejo de Administración de la Sociedad Bizkarmendia SL.

Vocales:

- Doña Estefanía López Hernández, Directora de la Escuela Infantil Municipal de Burlada.
- Doña Maria Ibañez Arraztoa, Secretaria del Consejo de Administración de la Sociedad Bizkarmendia SL.
- Doña Edurne Ayesta Zardoya, Interventora del Ayuntamiento de Burlada.

Secretaria: D^a María del Mar Echaide Baigorri, funcionaria del ayuntamiento de Burlada, por delegación de la Secretaria General.

Los criterios de adjudicación establecidos en el condicionado regulador de la contratación son los siguientes:

SOBRE B: CRITERIOS CUALITATIVOS, NO CUANTIFICABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULA 45 PUNTOS

1.1.- Calidad nutricional. Máximo 30 puntos.

Este apartado se valorará en base al desarrollo explicativo de los siguientes aspectos conforme a lo establecido en el pliego de prescripciones técnicas y en relación a los siguientes criterios:

1.1.1.- Aporte de Nutrientes y cocinado saludable (Máximo 15 puntos)

- *Elaboración de menú equilibrado, utilización de Alimentos frescos y no azúcares añadidos. (Máximo 6 puntos.)*
- *Calibración de menús para personas de diferentes edades. (Máximo 5 puntos)*
- *Uso de diferentes técnicas de cocinado. Evitar el uso de alimentos precocinados. (Máximo 4 puntos.)*



1.1.2.- Adaptación de menús y Dietas especiales (Máximo 15 puntos)

- Cantidad de diferentes menús/dietas especiales disponibles (Máximo 10 puntos)
- Adaptación y cambio a situaciones especiales urgentes hasta las 15:30h del día anterior. (Máximo 5 puntos)

1.2.- Programa de trabajo y controles de calidad. Hasta 15 puntos.

1.2.1.- Existencia de un sistema de coordinación con los 2 centros (reuniones, resolución de incidencias) estable y ágil. (Máximo 5 puntos)

1.2.2.- Protocolo de emergencias. (Máximo 5 Puntos)

- Protocolo de resolución de incidencias (Máximo 5 Puntos) Se valorará especialmente la resolución de la incidencia en el mismo día con anterioridad al servicio.

1.2.3.- Controles de calidad e higiénicos sanitarios. (Máximo 5 puntos)

- Sistema de calidad (Máximo 2,5 puntos)
- Control de calidad por parte de empresa externa, acreditado mediante certificado. (Máximo 2,5 punto.)

Una vez procedido al examen de las proposiciones presentadas, y aplicados los criterios conforme a lo regulado en el Pliego regulador de la contratación, se aprueba el informe elaborado por el personal técnico de la Escuela Infantil Municipal, con la valoración de la única oferta presentada, informe que se incorpora como anexo I a la presente acta.

En base a ello, la Mesa acuerda asignar a la única empresa presentada en la licitación las siguientes puntuaciones:

VALORACIÓN SOBRE B. CRITERIOS CUALITATIVOS

			Auzo Lagun S. Coop.
Calidad nutricional. (Máx. 30 p.)			
	Aporte nutrientes y cocinado saludable (Máx. 15 p.)		
		Menú equilibrado (Máx 6 p.)	5
		Menús por edades (Máx. 5 p.)	4
		Técnicas cocinado. No precocinados (Max. 4 p.)	4
		Total	13
	Adaptación de menús y dietas especiales (Max. 15 p.)		
		Diferentes menús (Máx. 10 p.)	10
		Adaptación urgencias (Máx. 5 p.)	5
		Total	15
		Total calidad nutricional	28
Programa de trabajo y controles de calidad (Máx. 15 p.)			
	Sistema de coordinación (Máx. 5 p.)		4
	Protocolo emergencias (Máx. 5 p.)		4,5



	Controles de calidad/higiénicos (Máx. 5 p.)		
		Sistema de calidad (Máx. 2,5 p.)	2,5
		Calidad empresa externa (Máx. 2,5 p.)	2,5
		Total	5
		Total programa de trabajo	13,5
PUNTUACIÓN TOTAL SOBRE B			41,5

Tras ello, se acuerda que la apertura del Sobre C “Criterios valorables por fórmula” se lleve a cabo el próximo día 17 de junio de 2024 a las 9:30 horas.

Y para que conste, firman la presente los componentes de la Mesa en lugar y fecha indicados.



Anexo I: Informe

INFORME DE VALORACIÓN DE OFERTAS CUALITATIVAS PRESENTADAS PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE SERVICIOS PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA LOS COMEDORES DE LAS ESCUELAS INFANTILES DE BURLADA: ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL Y CENTRO DE EDUCACIÓN INFANTIL EGUNSENTI.

1. OBJETO DEL PRESENTE INFORME

Es objeto del presente informe es dejar constancia documental de la valoración de los criterios cualitativos establecidos en el Pliego Regulador de la Contratación. (Expediente: 131381Z)

2. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

La valoración de estos criterios se efectuará de acuerdo a lo establecido en el apartado L "Criterios de adjudicación" del Cuadro de condiciones particulares del Contrato que forma parte del Pliego Regulador de la Contratación del presente expediente.

SOBRE B: CRITERIOS CUALITATIVOS, NO CUANTIFICABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULA 45 PUNTOS

1.1.- Calidad nutricional. Máximo 30 puntos.

Este apartado se valorará en base al desarrollo explicativo de los siguientes aspectos conforme a lo establecido en el pliego de prescripciones técnicas y en relación a los siguientes criterios:

1.1.1.- Aporte de Nutrientes y cocinado saludable (Máximo 15 puntos)

- o *Elaboración de menú equilibrado, utilización de Alimentos frescos y no azúcares añadidos. (Máximo 6 puntos.)*
- o *Calibración de menús para personas de diferentes edades. (Máximo 5 puntos)*
- o *Uso de diferentes técnicas de cocinado. Evitar el uso de alimentos precocinados. (Máximo 4 puntos.)*

1.1.2.- Adaptación de menús y Dietas especiales (Máximo 15 puntos)

- o *Cantidad de diferentes menús/dietas especiales disponibles (Máximo 10 puntos)*
- o *Adaptación y cambio a situaciones especiales urgentes hasta las 15:30h del día anterior. (Máximo 5 puntos)*

1.2.- Programa de trabajo y controles de calidad. Hasta 15 puntos.

1.2.1.- Existencia de un sistema de coordinación con los 2 centros (reuniones, resolución de incidencias) estable y ágil. (Máximo 5 puntos)

1.2.2.- Protocolo de emergencias. (Máximo 5 Puntos)

- o *Protocolo de resolución de incidencias (Máximo 5 Puntos) Se valorará especialmente la resolución de la incidencia en el mismo día con anterioridad al servicio.*



1.2.3.- Controles de calidad e higiénicos sanitarios. (Máximo 5 puntos)

- o *Sistema de calidad (Máximo 2,5 puntos)*
- o *Control de calidad por parte de empresa externa, acreditado mediante certificado. (Máximo 2,5 punto.)*

A continuación adjuntamos el desglose justificativo de la valoración de los criterios cualitativos de la única empresa que ha presentado oferta dentro del plazo establecido:

AUZO LAGUN S.COOP

SOBRE B: CRITERIOS CUALITATIVOS, NO CUANTIFICABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULA 45 PUNTOS

1.1.- Calidad nutricional. Máximo 30 puntos.

1.1.1.- Aporte de Nutrientes y cocinado saludable (Máximo 15 puntos)

- Elaboración de menú equilibrado, utilización de Alimentos frescos y no azúcares añadidos. (Máximo 6 puntos.)

Muy buena descripción, con mucho detalle y desgloses respecto a ingredientes y tipologías de menú- 5 puntos.

- Calibración de menús para personas de diferentes edades. (Máximo 5 puntos)

Desglose por edad. Olvida adultos. 4 puntos

- Uso de diferentes técnicas de cocinado. Evitar el uso de alimentos precocinados. (Máximo 4 puntos.)

Muy buena descripción y desarrollo de cocinado saludable. No incluye alimentos precocinados. Destaca que sólo aceite de oliva- 4 puntos

1.1.2.- Adaptación de menús y Dietas especiales (Máximo 15 puntos)

- Cantidad de diferentes menús/dietas especiales disponibles (Máximo 10 puntos)

Presenta menús adaptados, variados, bien desglosados - 10 puntos

- Adaptación y cambio a situaciones especiales urgentes hasta las 15:30h del día anterior. (Máximo 5 puntos)

Compromiso de adaptarse a situaciones urgentes hasta las 15:30 h. 5 puntos.

1.2.- Programa de trabajo y controles de calidad. Hasta 15 puntos.

1.2.1.- Existencia de un sistema de coordinación con los 2 centros (reuniones, resolución de incidencias) estable y ágil. (Máximo 5 puntos)

Correcto sistema de coordinación con los dos centros y de resolución de conflictos. Se valora especialmente la figura de interlocutor - 4 puntos



1.2.2.- Protocolo de emergencias. (Máximo 5 Puntos)

- Protocolo de resolución de incidencias (Máximo 5 Puntos) Se valorará especialmente la resolución de la incidencia en el mismo día con anterioridad al servicio.
 - o Plan de emergencia trabajado y sólido- 4,5 puntos

1.2.3.- Controles de calidad e higiénicos sanitarios. (Máximo 5 puntos)

- Sistema de calidad (Máximo 2,5 puntos)

Departamento de calidad propio – 2,5

- Control de calidad por parte de empresa externa, acreditado mediante certificado. (Máximo 2,5 punto.)

Certificación ISO 9001 y 14000. -2,5 puntos

Para que conste, se emite el presente informe en el día de la fecha, que es lo que estas informantes, con los datos facilitados entienden y someten a cualquier otra opinión mejor fundada.

Burlada, a 13 de junio de 2024.

Estefanía López Hernández, Directora de la Escuela Infantil Municipal
Esther Irisarri Orcoyen, administrativa de la Escuela Infantil Municipal



Acta nº 2 Sobre B comedor Escuelas Infantiles - SEFYCU 74379

Puede acceder a este documento en formato PDF - PAdES y comprobar su autenticidad en la Sede Electrónica usando el código CSV siguiente:



URL (dirección en Internet) de la Sede Electrónica: <https://sedeelectronica.burlada.es/>

Código Seguro de Verificación (CSV): 7VAA AC27 RDWN L7H4 ZLDJ

En dicha dirección puede obtener más información técnica sobre el proceso de firma, así como descargar las firmas y sellos en formato XAdES correspondientes.

Resumen de firmas y/o sellos electrónicos de este documento

Huella del documento para el firmante	Texto de la firma	Datos adicionales de la firma
	MARIA DEL MAR ECHAIDE BAIGORRI OFICIAL ADMINISTRATIVO/A	Firma electrónica avanzada - FNMT-RCM - 13/06/2024 14:35 MARIA DEL MAR ECHAIDE BAIGORRI
	MARIA IBAÑEZ ARRAZTOA GERENCIA SUM	Firma electrónica avanzada - FNMT-RCM - 13/06/2024 15:16 MARIA IBAÑEZ ARRAZTOA
	KONTXI ESAIN NICUESA CONCEJAL/A	Firma electrónica avanzada - FNMT-RCM - 14/06/2024 9:08 MARIA CONCEPCION ESAIN NICUESA
	ESTEFANIA LOPEZ HERNANDEZ DIRECCIÓN BIZKARMENDIA	Firma electrónica avanzada - FNMT-RCM - 14/06/2024 10:47 ESTEFANIA LOPEZ HERNANDEZ
	La interventora / Kontuhartzailea Edurne Ayesta Zardoya El Ayuntamiento Burlada / Burlatako Udala	Firma electrónica avanzada - FNMT-RCM - 14/06/2024 12:07 EDURNE AYESTA ZARDOYA