

INFORME SOBRE LA REVISIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS DE AUZO LAGUN S. COOP. Y GOURMETFOOD S.A.

CONTENIDO

1. OBJETO	3
2. ALCANCE	3
3. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DESCRITAS EN LAS BASES REGULADORAS	3
4. CONDICIONES OBLIGATORIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL CONTRATO EN RELACIÓN CON LA ELABORACIÓN DEL MENÚ Y DE LAS COMIDAS.....	6
5. PROPUESTA DE AUZO LAGUN S.COOP.....	6
6. PROPUESTA DE GOURMETFOOD S.A.	10
7. CONCLUSIÓN.....	14
ANEXO 1 – CONDICIONES OBLIGATORIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL CONTRATO.....	17



1. OBJETO

El objeto de este informe es presentar la revisión y valoración técnica de las propuestas realizadas por las empresas Auzo Lagun S. Coop. y Gourmetfood S.A., en la licitación para la elaboración y distribución de comidas para el comedor de la escuela infantil de 0 a 3 años “Segunda Generación” de Caparroso.

2. ALCANCE

El alcance de este informe es aportar la valoración técnica de los criterios subjetivos según la propuesta aportada por las empresas licitadoras. Esta valoración deberá sumarse al resto de criterios puntuables que se incluyen en el pliego regulador pero que no competen a este informe.

Además, también se comprobará que cumplen con los criterios obligatorios en la prestación del servicio de alimentación y que están descritas en el pliego regulador.

El informe está realizado por la dietista-nutricionista Cristina Aguerrea Zaratiegui (Colegiada nº 243).

3. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DESCRITAS EN LAS BASES REGULADORAS

El pliego regulador de la contratación del suministro consistente en la elaboración y distribución de comidas para el comedor de la escuela infantil de 0 a 3 años “Segunda Generación” de Caparroso establece una serie de criterios de adjudicación. El objeto de este informe es el análisis de los criterios subjetivos descritos en el documento y, su posterior valoración en la propuesta técnica que realicen las empresas sobre el servicio que van a ofrecer.

El pliego regulador establece una serie de puntuaciones con un máximo de 40 puntos para el total de la propuesta técnica. Están repartidos equitativamente en cuatro apartados: 10 puntos para cada uno de ellos.



A este respecto, hay que señalar que para el apartado 1 (alimentos de calidad y cercanía) el pliego puntúa con el máximo de 10 puntos simplemente con cumplir uno de los requisitos que se indican. A juicio de este técnico, no parece ser un criterio razonable ya que se puntúa por igual tanto al que cumple un solo criterio como al que cumple todos. Según el criterio y experiencia de este técnico cada sub apartado debería tener su propia puntuación y debería describir los criterios a partir de los cuales otorgar los puntos. Por ejemplo, en relación a los productos ecológicos no se establece un número de productos mínimos a partir de los cuales obtener X puntos o cuántos puntos sumaría cada producto ecológico incluido por la empresa licitadora.

Es por esta razón que la persona que analiza, valora y redacta este informe, ha fijado que en el Apartado 1, cada uno de sub apartados tendrán una puntuación de hasta 2 puntos cada uno. Estos criterios permiten una valoración objetiva y más justa para ambas empresas.

No obstante, si el ayuntamiento conscientemente hubiera decidido dar la puntuación de 10 puntos por el simple cumplimiento de uno cualquiera de los aspectos indicados, ambas empresas obtendrían esta puntuación máxima. Así se recoge en las conclusiones.

A continuación, se muestra la Propuesta Técnica recogida en los pliegos con las puntuaciones adjudicadas a cada apartado y sub apartado.

Propuesta Técnica (hasta 40 puntos)

Este apartado se valorará en base al desarrollo explicativo de los siguientes aspectos:

1. Incorporación de alimentos de calidad y cercanía (hasta 10 puntos).

Se valorará con la máxima puntuación las ofertas que se comprometan a incluir en los menús productos alimentarios de calidad y/o cercanía. Para ser considerados como tales tienen que cumplir todas o alguna de las siguientes características:

- Productos procedentes de circuitos de proximidad (hasta 2 puntos).
- Alimentos frescos que no hayan precisado de procesos de ultra congelación ni de cámaras de atmósfera controlada (hasta 2 puntos).



- Productos de temporada (hasta 2 puntos).
- Productos con características de biodiversidad, variedades tradicionales, razas autóctonas, así como productos procedentes de cultivos desarrollados sobre suelo (hasta 2 puntos).
- Productos ecológicos, para los que deberán disponer y presentar las correspondientes acreditaciones expedidas por una entidad reconocida oficialmente, que certifiquen como ecológicos los productos que oferten (hasta 2 puntos).

2. Variedad de menús y comidas equilibradas (hasta 10 puntos).

Se valorará la calidad en el contenido, elaboración y distribución de los menús, en relación a los criterios contenidos en su propuesta sobre los siguientes apartados:

- Variedad de platos en los menús semanales (hasta 4 puntos).
- Innovación y nuevas alternativas (hasta 3 puntos).
- Controles higiénicos sanitarios (hasta 3 puntos).

3. Personal nutricionista (Hasta 10 puntos)

Se evaluará el número, la capacitación, titulación y experiencia de personal experto en nutrición.

Se deberá disponer de, al menos, una persona experta en nutrición. Se desecharán como técnicamente inadecuadas las ofertas que no incluyan, al menos, un nutricionista.

4. Contenido calórico y equilibrio entre hidratos de carbono, proteínas y grasas de los menús básicos de persona adulta y de los adecuados a otras necesidades, como son los infantiles o los de dietas especiales: infantil, diabético, celiaco, intolerancia a la lactosa, religiones (hasta 10 puntos).

Se valorará el contenido calórico de los menús indicados anteriormente, teniendo en cuenta las características de las personas usuarias del comedor.



4. CONDICIONES OBLIGATORIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL CONTRATO EN RELACIÓN CON LA ELABORACIÓN DEL MENÚ Y DE LAS COMIDAS

El pliego regulador establece una serie de aspectos que todas las empresas deben cumplir durante el tiempo que dure su servicio. En el Anexo 1 se muestran cuáles son esos aspectos de obligado cumplimiento que están relacionados con el objeto de este análisis.

Su revisión se hará en la propuesta técnica de cada una de las empresas, aunque no se les haya otorgado ninguna puntuación.

5. PROPUESTA DE AUZO LAGUN S.COOP.

La propuesta de Auzo Lagun S. Coop. es completa y detallada principalmente en lo relacionado con los aspectos sobre la gestión de dietas especiales, la elección de proveedores, el transporte y el plan de contingencias. Sin embargo, hay otros apartados que no se detallan en detalle, como el correspondiente al apartado 1: alimentos de calidad y cercanía. Para poder valorar y puntuar la Propuesta Técnica se ha tenido en cuenta la presentación completa y los documentos que figuran como Anexos I, II, III y V. A continuación, se detalla la puntuación obtenida y su justificación correspondiente.

Criterios Subjetivos: Propuesta Técnica	
Criterio a valorar	Puntuación obtenida
1. Incorporación de alimentos de calidad y cercanía (hasta 10 puntos).	
Productos procedentes de circuitos de proximidad (hasta 2 puntos).	1,5
Justificación: Afirman que el 94% de sus proveedores son locales, sin embargo, esto no quiere decir que el producto sea local. No aportan datos sobre que alimentos van a utilizar de proximidad. Nombran 6 proveedores locales de los cuales solo Ekoalde, Aceites Urzante S.L. y AN Avícola Mérida dan garantías de que el producto es de proximidad.	
Alimentos frescos que no hayan precisado de procesos de ultra congelación ni de cámaras de atmósfera controlada (hasta 2 puntos).	0
Justificación: Uno de los proveedores citados es Congelados de Navarra que utiliza la ultracongelación como método de conservación. Aunque no describe exactamente que productos utiliza de este proveedor, se	



deduce que son algunas verduras y hortalizas. Además, no especifica que los pescados que vayan a servir sean frescos.	
Productos de temporada (hasta 2 puntos).	1,5
Justificación: En la propuesta de esta empresa se menciona varias veces que se van a utilizar productos de temporada, pero no se detalla ni se justifican cuáles.	
Productos con características de biodiversidad, variedades tradicionales, razas autóctonas, así como productos procedentes de cultivos desarrollados sobre suelo.	1,6
Justificación: En Navarra, la mayoría de cultivos son sobre suelo y Ekoalde es un proveedor de productos locales. Sin embargo, se podrían aportar más datos sobre los distintos alimentos que se van a utilizar e incluso sobre alimentos con Denominación de Origen Protegida (DOP) como el Aceite de Oliva de Navarra Virgen Extra, o con sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP) como puede ser la Ternera de Navarra.	
Productos ecológicos, para los que deberán disponer y presentar las correspondientes acreditaciones expedidas por una entidad reconocida oficialmente, que certifiquen como ecológicos los productos que oferten (hasta 2 puntos).	0,2
Justificación: No se puede otorgar más puntuación porque, aunque en la presentación se afirma que van a servir alimentos ecológicos, no se detalla cuáles y solo se entrega el justificante de un producto ecológico (pasta de trigo). En el menú de ejemplo, aunque se introducen algunos alimentos ecológicos, son en su mayoría ingredientes secundarios y no el ingrediente principal del plato.	
2. Variedad de menú y comidas equilibradas (hasta 10 puntos).	
Variedad de platos en los menús semanales (hasta 4 puntos).	3,5
Justificación: La descripción de los purés que se aportada es muy completa. Sin embargo, no incluye información sobre los platos que van a integrar el menú basal. Además, el que se ha adjuntado como ejemplo solo incluye hasta el día 25.	
Innovación y nuevas alternativas (hasta 3 puntos).	1,5
Justificación: Se menciona que tienen un equipo de investigación cuyo objetivo es crear platos nuevos o mejorar los existentes. Sin embargo, no aportan datos concretos de cómo se va a llevar esta innovación y búsqueda de alternativas.	
Controles higiénicos sanitarios (hasta 3 puntos).	3



Justificación: El Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de Auzo Lagun S. COOP es muy exhaustivo. Además, el control que se hacen de los distintos proveedores y transporte también está muy detallado.

3. Personal nutricionista (Hasta 10 puntos)

Se evaluará el número, la capacitación, titulación y experiencia de personal experto en nutrición.

10

Justificación: Su equipo está compuesto por 6 dietistas- nutricionistas que se encargan de la elaboración de los menús. La persona gestora para la Escuela Infantil, aunque no es graduada, es Técnico en Dietética, titulación suficiente ya que su labor será gestionar el servicio y las incidencias que puedan surgir, así como ser la persona referente para poder comunicarse con la escuela infantil.

4. Contenido calórico y equilibrio entre hidratos de carbono, proteínas y grasas de los menús básicos de persona adulta y de los adecuados a otras necesidades, como son los infantiles o los de dietas especiales: infantil, diabético, celiaco, intolerancia a la lactosa, religiones (hasta 10 puntos).

Se valorará el contenido calórico de los menús indicados anteriormente, teniendo en cuenta las características de las personas usuarias del comedor.

3

Justificación: En la presentación general del servicio solo se mencionan las necesidades energéticas medias para los niños entre 1-3 años, pero no se da más información sobre el contenido calórico que tienen los menús ofrecidos. Además, menciona que habitualmente presentan a las escuelas infantiles los menús trimestrales para que se pueda hacer una valoración nutricional más completa. Hubiera sido aconsejable haber incluido esta información en la propuesta presentada. El menú basal que se incluye es nutricionalmente correcto, sin embargo, solo contempla hasta el día 25. Además, el resto de menús de purés y dietas alternativas, aunque son correctas en cuanto variedad y semejanza al menú basal, no presentan la calibración correspondiente, de modo que, no se pueden valorar.

TOTAL DE PUNTOS OBTENIDOS

25,8

Como se ha explicado anteriormente en el Apartado 3: Prescripciones Técnicas descritas en las bases reguladoras, si el ayuntamiento decidiera valorar con la puntuación máxima en Apartado 1: "Productos de Calidad y Cercanía", la puntuación obtenida por Auzo Lagun S. COOP sería de **31 puntos**.

El pliego establece una serie de condiciones de obligado cumplimiento, sin embargo, basándose en los documentos presentados por Auzo Lagun S. COOP no todos los aspectos se



cumplen. A continuación, se enumeran aquellos que habría que revisar en el caso de que esta empresa resultase ganadora de la licitación.

- Las verduras y hortalizas no especifica que siempre vayan a ser frescas.
- No se especifica la calidad de los pescados. En la descripción de la composición de los purés se utiliza merluza. Sin embargo, en el menú basal y de la dieta “no carne” se utiliza: limanda, perca, abadejo, merluza. Aunque no hay datos concretos algunos de estos pescados (p.ej. limanda) se suelen comprar habitualmente congelados.
- No se puede valorar si incluyen platos precocinados porque no se menciona en el texto. El menú de ejemplo incluye albóndigas, filete ruso y hamburguesas, que habitualmente son productos ya elaborados, pero no se disponen de datos para confirmarlo.
- Las albóndigas y filete ruso tradicionalmente se elaboran friéndolos en aceite. En ocasiones las empresas de restauración las cuecen en el horno en vez de freírlas. En el pliego se establece que no se debe utilizar frituras de inmersión, pero no se dispone de datos suficientes para saber con certeza si freirán o no estos platos.
- El puré de continuación (de 9-12 meses) no incluye yema de huevo. No obstante, en este caso, el técnico que realiza este informe considera que no es necesario que se incluya yema de huevo en los purés. Esto se debe a que la alergia al huevo es bastante común en niños y habría que tener otra alternativa para aquellos niños que no puedan comer. Además, la comida que se realiza en la escuela infantil solo es una de las cinco que se hacen a lo largo del día, de modo que la yema de huevo se podría ofrecer en la cena o en el desayuno junto con otros alimentos.
- En las condiciones descritas en el pliego se establecen unas frecuencias de consumo por grupos de alimentos que debe cumplir el menú a servir en la escuela infantil. En la propuesta enviada por Auzo Lagun S. COOP la frecuencia de consumo no coincide en su totalidad. Incluye 1 día más a la semana carne y otro día huevo. Además, en el menú que han enviado no se cumplen las frecuencias de consumo del pescado, ya que, a excepción de una semana, solo incluyen 1 día a la semana pescado. En relación al



postre, coinciden en su propuesta, pero no lo aplican en los menús de ejemplos que se ha adjuntado.

- Algunos de los controles y encuestas mencionados en el apartado 2.8. : “Controles de Calidad, Análisis Bacteriológicos, Plan de Higiene y Limpieza” no se incluyen en la propuesta. Por ejemplo: encuestas de satisfacción, cantidades servidas por ración... No obstante, son controles a realizar una vez ganada la licitación, de modo que, esto será objeto para la supervisión del servicio una vez puesto en marcha.

En resumen, tras la valoración de la propuesta de Auzo Lagun S. COOP hay aspectos que deberían estar más explicados, especialmente aquellos que van a aportar puntos o que son de obligado cumplimiento. Hubiera sido aconsejable detallar los platos que van a incluirse en el menú basal, de igual forma como se han detallado los purés. También debería ser más completa la información sobre las materias primas y su procedencia, así como qué productos ecológicos se van a incluir. Por último, el menú basal incluido debía ser de 1 mes completo y el resto de menús carecían de la calibración nutricional correspondiente. La ausencia de esta información perjudica la valoración de la Propuesta Técnica.

6. PROPUESTA DE GOURMETFOOD S.A.

La presentación entregada por Gourmetfood S.A. es completa. Principalmente se centra en explicar detalladamente los criterios que se valoran en la Propuesta Técnica. Además, los menús que ha entregado tienen cuatro semanas y la calibración nutricional diaria. En la siguiente tabla se detallan y justifican los puntos obtenidos en cada apartado.

Criterios Subjetivos: Propuesta Técnica	
Criterio a valorar	Puntuación obtenida
1. Incorporación de alimentos de calidad y cercanía (hasta 10 puntos).	
Productos procedentes de circuitos de proximidad (hasta 2 puntos).	2
Justificación: La mayoría de sus productos vegetales son de Navarra. Proporciona una lista muy completa con las características de las materias primas que utilizan.	
Alimentos frescos que no hayan precisado de procesos de ultra congelación ni de cámaras de atmósfera controlada (hasta 2 puntos).	0



Justificación: El pescado que se incluye en los pures es congelado y no especifica si en el menú basal será fresco o no. En algunas fichas de elaboración de platos figura pescado congelado. El picadillo de ternera y la cebolla en trozos que aparece en las fichas de elaboración de los platos también es congelada.	
Productos de temporada (hasta 2 puntos).	2
Justificación: En la presentación se detalla qué productos van a pedir a Ekoalde según la temporada. Además, casi la totalidad de la verdura que se sirve es fresca.	
Productos con características de biodiversidad, variedades tradicionales, razas autóctonas, así como productos procedentes de cultivos desarrollados sobre suelo.	1,8
Justificación: En Navarra la mayoría de cultivos son sobre suelo. Los productos utilizados son su mayoría locales y frescos. Sin embargo, podrían aportar más datos sobre la procedencia de la carne o si van a incluir algún alimento IGP o DOP.	
Productos ecológicos, para los que deberán disponer y presentar las correspondientes acreditaciones expedidas por una entidad reconocida oficialmente, que certifiquen como ecológicos los productos que oferten (hasta 2 puntos).	2
Justificación: Se detallan todos los productos ecológicos que van a incluir a lo largo del año. También se indican en el menú de ejemplo. Suponen un total de 33 productos ecológicos que deberán tener su certificado correspondiente por si se solicitase desde el ayuntamiento.	
2. Variedad de menús y comidas equilibradas (hasta 10 puntos).	
Variedad de platos en los menús semanales (hasta 4 puntos).	3,9
Justificación: La descripción de los purés que se incluye en el menú de ejemplo y en las fichas de elaboración de platos especifica los ingredientes que llevan. Además, se han incluido más de 40 fichas de elaboración de platos susceptibles a ser servidos. El menú de ejemplo que han entregado también está completo y es variado.	
Innovación y nuevas alternativas (hasta 3 puntos).	1,5
Justificación: En la presentación menciona en varias ocasiones la importancia que tiene la innovación. Tienen un departamento de I+D+i que se dedica al desarrollo de nuevas propuestas gastronómicas, mejoras en los procesos productivos y soluciones innovadoras. Sin embargo, no se aportan datos concretos de cómo se lleva esta innovación y búsqueda de alternativas.	
Controles higiénicos sanitarios (hasta 3 puntos).	2



Justificación: El Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) no está detallado, aunque afirman que es completo y que se hace formación continuada sobre temas seguridad e higiene alimentaria. Aportan otros certificados de calidad.

3. Personal nutricionista (Hasta 10 puntos)

Se evaluará el número, la capacitación, titulación y experiencia de personal experto en nutrición.

8

Justificación: Disponen de 2 dietistas - nutricionistas. No se da la máxima puntuación (10 puntos) porque se especifica que se debe evaluar el número de dietistas y, este es inferior al presentado por la otra empresa. No obstante, 2 dietistas - nutricionistas es suficiente para cubrir este servicio.

4. Contenido calórico y equilibrio entre hidratos de carbono, proteínas y grasas de los menús básicos de persona adulta y de los adecuados a otras necesidades, como son los infantiles o los de dietas especiales: infantil, diabético, celiaco, intolerancia a la lactosa, religiones (hasta 10 puntos).

Se valorará el contenido calórico de los menús indicados anteriormente, teniendo en cuenta las características de las personas usuarias del comedor.

9

Justificación: En la presentación general del servicio se mencionan el reparto de macronutrientes que tienen los menús basales. Ese reparto teórico es difícil llegar a cumplir en una toma, ya que son repartos de macronutrientes diarios. En general, el reparto de macronutrientes es correcto haciendo la media. Se aprecia que hay días con poco aporte de lípidos porque se usan tecnologías culinarias que no precisan añadir grasa como puede ser "al vapor".

El menú a base de purés también es correcto, aunque podría aumentar un poco el contenido de lípidos añadiendo un poco de aceite de oliva virgen crudo una vez hecho el puré. No obstante, el técnico que realiza este informe no considera que el bajo contenido en lípidos sea algo que perjudique mucho a la valoración de este apartado, ya que, como se ha comentado anteriormente la comida en la escuela infantil es solo una toma y si se cocina de forma saludable la toma de la comida suele ser más rica en proteínas e hidratos de carbono y menos en lípidos. Además, en este pliego se pedía explícitamente que se utilizaran técnicas culinarias y alimentos bajos en grasas.

TOTAL DE PUNTOS OBTENIDOS

32,2

Como se ha explicado anteriormente en el Apartado 3: Prescripciones Técnicas descritas en las bases reguladoras, si el ayuntamiento decidiera valorar con la puntuación máxima en Apartado 1: "Productos de Calidad y Cercanía", la puntuación obtenida por Gourmetfood S.A. sería de **34,4 puntos**.



El pliego de las bases reguladoras además de las prescripciones técnicas también establece una serie de aspectos que son de obligado cumplimiento. A continuación, se enumeran los aspectos que no están recogidos en la propuesta o que deberían revisarse si esta empresa resultase ganadora de la licitación.

- En el punto 2.3.1: “Menú a partir de los 6 meses”, vienen recogidas todas las características que tienen que llevar los pures hasta que los niños puedan comer el menú basal. En la presentación de Gourmetfood S.A. vienen muy detallados los purés con proteína, pero en las fichas de elaboración de platos solo aparece un puré de verduras sin proteína. Es posible que tengan los mismos purés de verduras sin la proteína y que no lo hayan trasladado a la presentación. Tampoco hay un puré con yema de huevo, aunque como se comentó anteriormente no debería ser necesario.
- Se incluye en el menú de ejemplo San Jacobo sin especificar que sea un plato ya preparado o que lo elaboren ellos de forma casera. Además, el San Jacobo suele ir frito. Otros platos como el ruso casero y el lomo empanado también suelen ir fritos.
- En la presentación describe que los pescados son de primera calidad y frescos. No obstante, los purés llevan puré pescado congelado y en el menú, aunque no se especifica algunos de los tipos de pescado que utiliza (p.ej. limanda) suele comprarse congelado.
- En las condiciones se establecen unas frecuencias de consumo por grupos de alimentos que debe cumplir el menú a servir en la escuela infantil. En la propuesta enviada por Gourmetfood la frecuencia de consumo no coincide en su totalidad a lo largo de las 4 semanas. Incluye patata guisada como primer plato 2 veces a lo largo del mes. Una semana no ofrece ni pasta ni arroz, aunque lo sustituye por sopa de quinoa ecológica. Una semana ofrece 1 día más carne y otra semana 1 día menos de pescado. Además, incluye huevo en su propuesta y en general, ofrece más días a la semana verduras.
- El plato patatas guisadas ecológicas con costilla incluido el martes de la semana 1 no es muy adecuado para niños en edad de 1-3 años, ya que la costilla contiene hueso que puede resultar un riesgo.



- Algunos de los controles y encuestas mencionados en el apartado 2.8.: “Controles de Calidad, Análisis Bacteriológicos, Plan de Higiene y Limpieza” no se incluyen en la propuesta. Por ejemplo, cantidades servidas por ración, instalaciones y superficies de trabajo... No obstante, son controles a realizar una vez ganada la licitación de modo que será objeto para la supervisión del servicio una vez puesto en marcha.

En resumen, tras la valoración de la propuesta de Gourmetfood S.A. hay aspectos que deberían estar más explicados, como los controles incluidos en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos. No obstante, han aportado suficiente información como para poder valorar los apartados de las prescripciones técnicas que aportan los puntos. En caso de ganar la licitación la empresa debería completar los controles y encuestas mencionados en el apartado 2.8.: Controles de Calidad, Análisis Bacteriológicos, Plan de Higiene y Limpieza para que se ajusten a lo solicitado en estas bases reguladoras.

7. CONCLUSIÓN

El pliego regulador de la contratación del suministro consistente en la elaboración y distribución de comidas para el comedor de la escuela infantil de 0 a 3 años “*Segunda Generación*” de Caparroso muestra una preocupación por una alimentación más saludable y sostenible. Valorando aspectos como productos de temporada, de proximidad y ecológicos, así como, el contenido nutricional de los menús ofertados.

Se han valorado las propuestas presentadas por las empresas Gourmetfood S.A. y Auzo Lagun S. COOP. Ambas son empresas sólidas, con un equipo multidisciplinar que trabaja conjuntamente para poder dar un buen servicio. Tienen puntos positivos en común como la capacidad de respuesta ante cualquier incidencia, la posibilidad de servir dietas para diversas patologías y la preocupación por la calidad en el servicio. Sin embargo, las propuestas presentadas tenían puntos incompletos, como ya se ha comentado y justificado en cada apartado. Quizás pueda deberse a qué en las prescripciones técnicas no se definía claramente que parámetros ni cómo se valoraban. De cara a una futura licitación sería conveniente que se definan y describan los parámetros que se van a valorar para que las empresas sean más conscientes de que aspectos tienen que incluir en sus propuestas. Incluso el apartado 1.1.



“Alimentos de calidad y cercanía” debería ser objetivo para ser calculado mediante fórmulas matemáticas.

Para finalizar, se presenta una tabla resumen con las puntuaciones de ambas empresas. Se puede observar que hay dos puntuaciones totales para cada una de las empresas. Esto se debe a lo explicado en el punto 3 de este informe, de modo que, la primera puntuación se basa en los criterios que el técnico considera más justos y la otra puntuación se corresponde con la nota que sacarían si se puntuase el apartado 1 de las prescripciones, cumpliendo un solo ítem de los cuatro que contiene, como se indica en el pliego de condiciones.

Criterios Subjetivos: Propuesta Técnica		
Criterio a valorar	Puntuación obtenida	
	AUZO LAGUN S.COOP	GOURMETFOOT S.A.
1. Incorporación de alimentos de calidad y cercanía (hasta 10 puntos).		
Productos procedentes de circuitos de proximidad (hasta 2 puntos).	1,5	2
Alimentos frescos que no hayan precisado de procesos de ultra congelación ni de cámaras de atmósfera controlada (hasta 2 puntos).	0	0
Productos de temporada (hasta 2 puntos).	1,5	2
Productos con características de biodiversidad, variedades tradicionales, razas autóctonas, así como productos procedentes de cultivos desarrollados sobre suelo (hasta 2 puntos).	1,6	1,8
Productos ecológicos, para los que deberán disponer y presentar las correspondientes acreditaciones expedidas por una entidad reconocida oficialmente, que certifiquen como ecológicos los productos que oferten (hasta 2 puntos).	0,2	2
2. Variedad de menús y comidas equilibradas (hasta 10 puntos).		
Variedad de platos en los menús semanales (hasta 4 puntos).	3,5	3,9
Innovación y nuevas alternativas (hasta 3 puntos).	1,5	1,5
Controles higiénicos sanitarios (hasta 3 puntos).	3	2
3. Personal nutricionista (Hasta 10 puntos)		
Se evaluará el número, la capacitación, titulación y experiencia de personal experto en nutrición.	10	8
4. Contenido calórico y equilibrio entre hidratos de carbono, proteínas y grasas de los menús básicos de persona adulta y de los adecuados a otras necesidades, como son los infantiles o los de dietas especiales: infantil, diabético, celiaco, intolerancia a la lactosa, religiones (hasta 10 puntos).		



Se valorará el contenido calórico de los menús indicados anteriormente, teniendo en cuenta las características de las personas usuarias del comedor.	3	9
TOTAL DE PUNTOS OBTENIDOS	25,8	32,2
Como se ha explicado anteriormente en el Apartado 3: Prescripciones Técnicas descritas en las bases reguladoras, si el ayuntamiento decidiera valorar con la puntuación máxima en Apartado 1: “Productos de Calidad y Cercanía”, la puntuación obtenida correspondiente será:	31	34,4



ANEXO 1 – CONDICIONES OBLIGATORIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL CONTRATO

Elaboración de las comidas.

Las materias primas con las que se elaboren los menús deberán adecuarse a las normas y disposiciones vigentes en materia alimentaria. En particular, se respetarán las siguientes pautas:

- El aceite utilizado en todas las preparaciones será siempre de oliva virgen, o virgen extra.
- Las legumbres serán de primera calidad.
- Las verduras y hortalizas serán de primera calidad, frescas y de temporada.
- Los pescados serán de primera calidad. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel y escamas. No serán de gran tamaño.
- Las carnes y los huevos serán de buena calidad. La carne, magra y libre de aditivos.
- Las frutas serán de buena calidad, frescas y variadas, excluyéndose las demasiado verdes o pasadas.

En relación con la forma de elaborar las materias primas, se tendrá en cuenta, asimismo, los siguientes criterios:

- Los alimentos han de prepararse bajos en grasas y con elaboración variada: asados, hervidos, guisados.
- No se incluirán alimentos precocinados, frituras para inmersión ni alimentos que contengan grasa trans (bollería industrial).
- La cantidad de las raciones se ajustará a la edad, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos.
- Se incluirá purés enriquecidos en función de la edad de los comensales.
- Los purés deberán estar bien triturados y presentar textura homogénea.

Características de los menús según la edad.

Menú a partir de los 6 meses:

- Puré básico: Patata/ arroz, zanahoria, puerro y sin proteína animal.
- Puré de inicio (de 6 a 9 meses): compuesto por verduras variadas y proteína de animal según la edad.
- Puré de continuación (de 9 a 12 meses): igual que el anterior incorporando nuevas verduras e introduciendo la yema de huevo.



- Los purés se prepararán sin sal y con aceite de oliva virgen o virgen extra.
- Postre: Se ofrecerá fruta (triturada) al menos tres días a la semana y dos días yogur natural.

Menú tipo:

Diariamente se servirá un MENÚ COMPLETO que constará de tres platos, siguiendo las recomendaciones para la alimentación en la primera infancia (de 0 a 3 años). El menú tipo deberá incluir:

- Verdura: 2-3 veces a la semana
- Legumbre: 1-2 veces a la semana.
- Pasta o arroz, alternativamente: 1 vez a la semana
- Carne: 2 veces a la semana, alternando pollo, pavo, ternera, cerdo, cordero y potro.
- Pescado: 2 veces a la semana. (Tener cuidado especial que el pescado sea sin espinas, piel y escamas)
- Fruta: 3 veces a la semana
- Lácteos: 2 veces a la semana

Menú de dietas especiales.

La empresa adjudicataria estará preparada para suministrar la dieta adecuada a las necesidades especiales de los niños y niñas.

Los menús estarán supeditados a las necesidades documentadas de los y las comensales por razones médicas o por motivos religiosos o culturales.

De manera general deberán cumplirse las siguientes recomendaciones:

- Asegurar un sistema claro de identificación y etiquetado de los menús.
- Como cualquier otro menú debe asegurarse la variedad.
- Se intentará en la medida de lo posible que la comida sea lo más parecida a la del resto de los y las comensales, pero eliminando totalmente el alérgeno, o alimento concreto, del menú y otros productos que lo puedan contener como aditivo, lo que implica un riguroso análisis de las etiquetas de los alimentos.

La empresa adjudicataria, tendrá la capacidad de ofrecer un MENÚ ALTERNATIVO para aquellas circunstancias puntuales e imprevistas de enfermedad leve.



Transporte y entrega.

La empresa deberá cumplir con la normativa vigente en materia de distribución y comercio de comidas preparadas, manteniendo un ritmo en el servicio que favorezca su consumo. D.F 3484/2000, de 29 de diciembre.

Los menús se suministrarán a la temperatura adecuada, en cada caso. Para la distribución de los menús en caliente, se utilizarán termos que garanticen el mantenimiento óptimo de la temperatura de los alimentos y en los casos de alimentos en frío se utilizarán envases herméticos y aptos para su calentamiento en el microondas.

Los vehículos para realizar el transporte deberán contar con toda la documentación requerida para su funcionamiento y circulación, así como disponer de seguro obligatorio y de responsabilidad civil. Las personas encargadas de la conducción de dichos vehículos deberán estar en posesión del permiso de conducir de la clase que corresponda a la categoría del vehículo.

La empresa deberá mantener las medidas higiénico-sanitarias adecuadas al tipo de servicio a prestar por lo que la limpieza de los carros de transporte, termos, etc. se realizará diariamente.

Calendario y horario de comidas.

El adjudicatario deberá prestar el suministro diario de elaboración y distribución de comidas en el comedor de la escuela Infantil 0-3 años de Caparroso todos los días que ésta permanezca abierta a los niños y niñas, de acuerdo al calendario escolar, aprobado anualmente por el Servicio de Inspección Educativa y que la Escuela facilitará a la empresa antes de comenzar el nuevo curso.

El adjudicatario queda obligado a entregar el suministro en el horario que determine la Dirección del centro, que en principio será el siguiente: 8:00h a 10:45h.

Gestión del suministro.

Las comunicaciones entre la empresa adjudicataria y la Dirección del centro requerirán la utilización de medios electrónicos, informáticos y telemáticos que se especificarán a la empresa prestadora del suministro en el protocolo de procedimiento que a tal fin se formalice.

Se designará a un responsable por parte de la empresa adjudicataria que será el interlocutor o interlocutora con la Dirección de la Escuela Infantil, con capacidad de decisión suficiente para la resolución de los problemas que se planteen en el trabajo diario.



Desde el centro 0-3 años se indicará al contratista las variaciones en el número de servicios a elaborar, los horarios del suministro y las variaciones en el menú en caso de que fuera necesario por razones médicas o dietéticas (como, por ejemplo, necesidad de dieta blanda, sustitución de ciertos componentes del menú, etc.). Estas variaciones justificadas, obligatorias para el adjudicatario, no alterarán en ningún caso el precio de adjudicación.

Dentro del precio de adjudicación se entenderán incluidos conceptos como adquisición de alimentos, elaboración de las comidas, transporte hasta el Centro en medios adecuados y análisis bacteriológico.

Diariamente, se realizará un recuento de las comidas y suministros complementarios servidos, que será firmado conjuntamente por la persona designada por la adjudicataria y la Dirección del centro y/o la persona que designe la Dirección del mismo.

La facturación se realizará mensualmente, y por los suministros efectuados, detallando en la misma el número de cubiertos servidos en los días (número de comidas), así como los servicios complementarios realizados. El pago de la misma tendrá lugar como máximo a los 30 días, mediante transferencia bancaria, con los requisitos que se detallan en la cláusula 22 del pliego de condiciones administrativas.

Plan de formación.

El adjudicatario, con carácter previo al inicio del suministro, presentará el Plan de Formación de Personal aplicable en este Centro, así como la manera de desarrollarlo, con objetivos y programas a desarrollar, que abarque la Preparación y Condimentación de Alimentos, Dietética, Gastronomía, Higiene y Atención al Cliente.

Controles de Calidad, Análisis Bacteriológicos, Plan de Higiene y Limpieza

La empresa adjudicataria realizará los controles de calidad internos y externos (análisis de peligros y puntos de control críticos- APPCC), encuestas periódicas y otros mecanismos de control del servicio que le sean requeridos, y muy especialmente en lo referente a:

- Satisfacción del usuario
- Diseño y preparación de dietas
- Cantidades de alimentos por ración
- Calidad y cantidad de materias primas
- Instalaciones y superficies de trabajo
- Protocolo de confección de platos



- Sistemas de manipulación: formación de personal, Control del estado de Salud, Normativa Sanitaria
- Presentación, calidad y cantidad de los platos terminados
- Controles Bacteriológicos de alimentos (crudos y cocinados)
- Técnicas de preparación de alimentos
- Almacenamiento de los alimentos
- Verificación del cumplimiento de la Reglamentación higiénico sanitaria vigente a los proveedores.

Gestión de residuos.

El adjudicatario es responsable de la adecuada gestión de los residuos según recogida selectiva. Se depositarán en los contenedores adecuados y utilizando los canales específicos para residuos especiales y peligrosos, en su caso.

Seguimiento del servicio.

La entidad adjudicataria será responsable del seguimiento interno del suministro prestado, especialmente en lo que se refiere al proceso de elaboración de los alimentos, dietas, transporte, itinerarios, horarios de distribución y tareas desempeñadas por el personal que preste cada uno de los servicios.

La empresa adjudicataria designará la persona responsable, dependiente de la misma, que sea interlocutor o interlocutora con la Dirección de la Escuela Infantil en todos los aspectos e incidencias que presente la ejecución del presente contrato y que se encargará de dirigir los servicios contratados. Esta persona deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Poseer la cualificación profesional y experiencia que acredite el conocimiento teórico y práctico en la materia.
- Ostentar la representación de la empresa adjudicataria cuando sea necesaria su actuación o presencia para la realización de los servicios objeto del presente contrato.
- Ostentar la capacidad de dirección necesaria para organizar la ejecución del servicio y para cumplir las órdenes recibidas por la Dirección de la Escuela.

La Dirección de la Escuela podrá, cuando lo estimen oportuno, plantear reuniones de coordinación con las personas responsables de la empresa adjudicataria con el fin de ir evaluando la marcha del suministro e introducir las mejoras que procedan.

La Dirección de la Escuela confirmará la realización y la calidad de los suministros prestados y velará por el veraz cumplimiento de este contrato.

