



Burlatako Udala

Ayuntamiento de Burlada

Plaza De Las Eras, s/n / Larrañetako Plaza, z/g
31600 Burlada (Navarra) / Burlata (Nafarroa)
Tfno: 948 23 84 00 / Fax: 948 24 48 48
www.burlada.es / www.burlata.eus
CIF / IFZ P3126600J

CONTRATO DE SERVICIOS PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA LOS COMEDORES DE LAS ESCUELAS INFANTILES BIZKARMENDIA Y EGUNSENTI DE BURLADA.

Expediente: CONT_SERVICIOS/2022/3

ACTA Nº 2

ACTA DE VALORACION DE LA DOCUMENTACIÓN DEL SOBRE B: CRITERIOS CUALITATIVOS

En el Ayuntamiento Burlada, siendo las 9 horas 30 minutos horas del día 22 de julio de 2022, 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 la contratación del servicio de elaboración y distribución de comidas preparadas para los comedores de las Escuelas Infantiles Bizkarmendia y Egunsenti de Burlada.

Acuden a la reunión los siguientes miembros de Mesa:

Presidencia; Ander Carrascón Erice, Concejal Delegado de Educación y Juventud del Ayuntamiento de Burlada.

Vocales

- Iker Aizpún, Director Gerente de la Sociedad Bizkarmedia.
- Maria Ibañez Arraztoa, Secretaria de la Sociedad Bizkarmendia.
- Edurne Ayesta Zardoya, Interventora del Ayuntamiento de Burlada.

Secretaria: Silvia Gonzalo Etxarri, Secretaria General del Ayuntamiento de Burlada.

Los criterios cualitativos establecidos en el Pliego regulador y los cuales se corresponden con la documentación de los Sobres B presentados son:

SOBRE B: CRITERIOS CUALITATIVOS, NO CUANTIFICABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULA 50 PUNTOS

1.1.- Calidad nutricional. Máximo 35 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)*



Burlatako Udala

Ayuntamiento de Burlada

Plaza De Las Eras, s/n / Larrañetako Plaza, z/g
31600 Burlada (Navarra) / Burlata (Nafarroa)
Tfno: 948 23 84 00 / Fax: 948 24 48 48
www.burlada.es / www.burlata.eus
CIF / IFZ P3126600J

- *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 15:00h del día anterior. (Máximo 5 puntos)*

1.1.3.- Utilización de producto ecológico y de productos de la zona (Máximo 5 puntos)

- *Utilización un 15 % mínimo de producto ecológico al mes; Máximo 2,5 puntos.*
- *Utilización un 15 % mínimo de producto de Navarra al mes; Máximo 2,5 puntos.*

1.2.- Programa de trabajo. 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)

- *Si existe un protocolo de resolución de incidencias en mismo día de la incidencia. (Máximo 4 Puntos)*

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

- *Existencia de un departamento de calidad en la empresa (Máximo 2,5 punto.)*
- *Control de calidad por parte de empresa externa. (Máximo 2,5 punto.)*

La Mesa aprueba adecuar la valoración de las ofertas cualitativas presentada por el personal técnico de la Escuela Infantil Bizkarmendia a la totalidad de la documentación presentada por las empresas, asignándose las siguientes puntuaciones según notas adjuntas:

SOBRE B: CRITERIOS CUALITATIVOS, NO CUANTIFICABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULA 50 PUNTOS			
	AUZOLAGUN	MILUKATU	XILEMA
1.1.- Calidad nutricional. Máximo 35 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.)	5	3	5
• Calibración de menús para personas de diferentes edades. (Máximo 5 puntos)	4	4	4,5
• Uso de diferentes técnicas de cocinado. Evitar el uso de alimentos precocinados. (Máximo 4 puntos.)	4	3,5	3,5
1.1.2.- Adaptación de menús y Dietas especiales (Máximo 15 puntos)			
• Cantidad de diferentes menús/dietas especiales disponibles (Máximo 10 puntos)	8	8	8
• Adaptación y cambio a situaciones especiales urgentes hasta las 15:00h del día anterior. (Máximo 5 puntos)	2,5	5	4
1.1.3.- Utilización de producto ecológico y de productos de la zona (Máximo 5 puntos)			
• Utilización un 15 % mínimo de producto ecológico al mes; Máximo 2,5 puntos.	1,5	2,5	2,5
• Utilización un 15 % mínimo de producto de Navarra al mes; Máximo 2,5 puntos.	1,5	2,5	2,5
1.2.- Programa de trabajo. 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)	4	5	3,5
1.2.2.- Protocolo de emergencias. (Máximo 5 Puntos)			
• Si existe un protocolo de resolución de incidencias en mismo día de la incidencia. (Máximo 5 Puntos)	4,5	4	4
1.2.3.- Controles de calidad e higiénico sanitarios. (Máximo 5 puntos)			
• Existencia de un departamento de calidad en la empresa (Máximo 2,5 punto.)	2,5	2,5	2
• Control de calidad por parte de empresa externa. (Máximo 2,5 punto.)	2,5	2,5	2
PUNTUACIÓN TOTAL	40	42,5	41,5

La mesa acuerda publicar en el Portal de Contratación que la apertura del Sobre C: Criterios cuantificables mediante oferta se realizará el día 28 de julio de 2022 a las 9:00 horas.

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