

VALORACIÓN DE LA CALIDAD Y VARIEDAD DE LOS MENÚS EN LA LICITACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN ESCUELAS INFANTILES

V SESIÓN DE ACTUALIZACIÓN PRÁCTICA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA



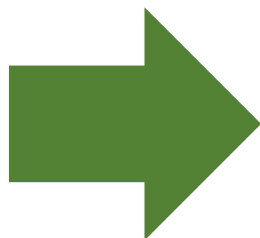
Alejandra Rivera Torres

Miembro de la Comisión de Trabajo de Restauración Colectiva



Bolsa de
empleo

CODINAN



Elaboración de informe de valoración del Contrato de Suministro de Menús escolares mediante el sistema de línea fría en las Escuelas Infantiles dependientes de la Entidad

Expediente: 213

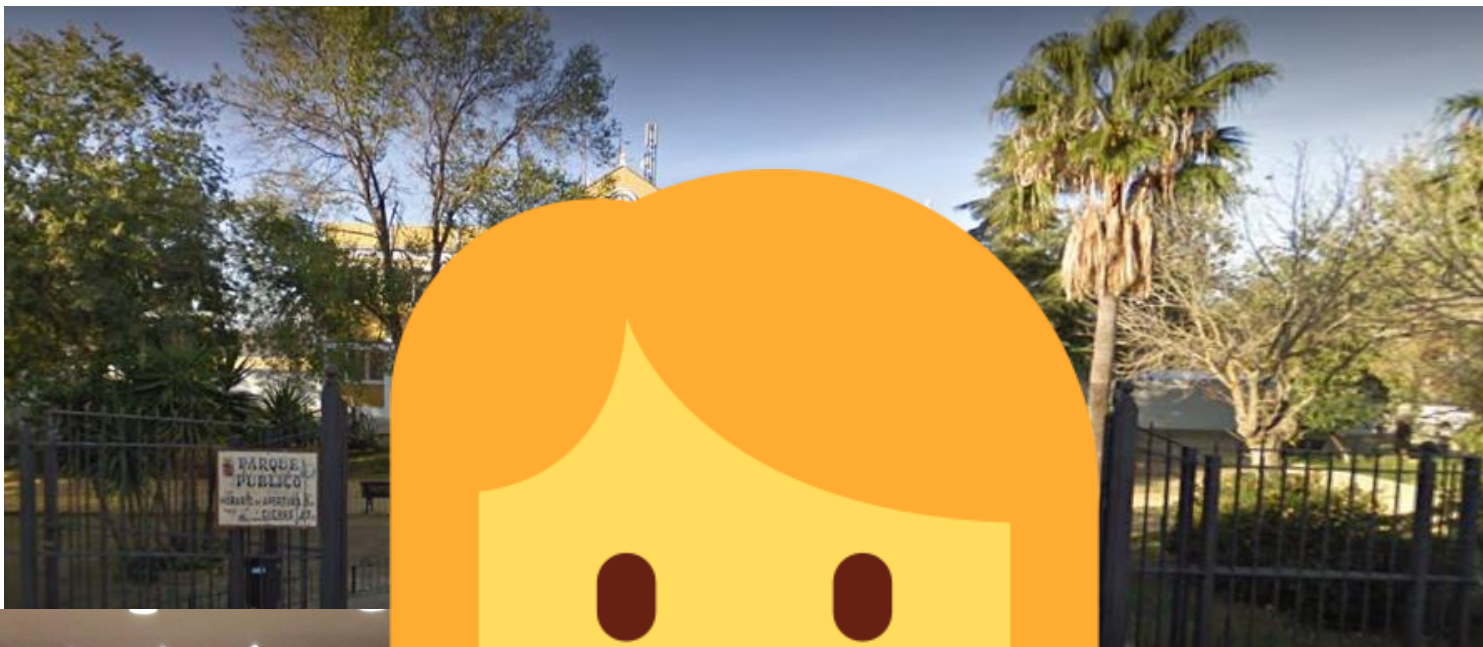
ENTIDADES LOCALES>Andalucía>Cádiz>Mancomunidad de Municipios de la Sierra de Cádiz

Órgano de Contratación	Presidencia de la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de Cádiz
Estado de la Licitación	Resuelta
Objeto del contrato	Suministro de menús dependientes de la adjudicación en la modalidad de
Presupuesto base de licitación	335.646,32 Euros
Valor estimado del contrato:	335.646,32 Euros
Tipo de Contrato:	Suministros
Código CPV	55524000-Servicios de catering
Lugar de Ejecución	España - ESPAÑA
Procedimiento de contratación	Abierto



MANCOMUNIDAD
DE MUNICIPIO

Sierra de Cádiz



PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES QUE REGIRÁ EN LA CONTRATACIÓN POR LA MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DE LA SIERRA DE CÁDIZ PARA EL "SUMINISTRO DE MENÚS ESCOLARES MEDIANTE EL SISTEMA DE LÍNEA FRÍA EN LAS ESCUELAS INFANTILES DEPENDIENTES DE LA MANCOMUNIDAD" MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EN LA MODALIDAD DE SUMINISTRO.

CLÁUSULA PRIMERA. Objeto y Calificación

El presente pliego de cláusulas administrativas particulares tiene por objeto definir las características necesarias para el "SUMINISTRO DE MENÚS ESCOLARES MEDIANTE EL SISTEMA DE LÍNEA FRÍA EN LAS ESCUELAS INFANTILES DEPENDIENTES DE LA MANCOMUNIDAD" en los centros docentes que se relacionan.

CÓDIGO	CENTRO	LOCALIDAD	Dirección.	Nº máx. Comensales.
11011512	Escuela Infantil Milagros Berenguer	Arco de la Frontera	Calle Greda, s/n.	61
11011861	Escuela Infantil El Bosque	El Bosque	Calle Cádiz, s/n.	35
11011810	Escuela Infantil Rafael Alberti	Espera	Calle Correderas s/n.	61
11011974	Escuela Infantil La Esperanza	Utrique	Avenida Herrera Oria, s/n.	94

Consiste en la preparación de los menús que diariamente se sirven a los niños entre 0 y 3 años en las escuelas infantiles que esta Entidad gestiona.

El adjudicatario deberá preparar los menús, transportarlos hasta la escuela infantil, entregarlos en recipientes que simplifiquen servirlos. El número de menús a servir se determinará en función del número de alumnos que demanden dicho servicio, siendo el número máximo de usuarios previstos 251. Por tanto, la variación al alza o a la baja en el número de menús a servir será comunicada por la Dirección del centro escolar a la empresa adjudicataria.

El contrato definido tiene la calificación de contrato administrativo de suministro, tal y como se establece en el artículo 9 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público aprobado por Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, en adelante TRLCSP.

La codificación correspondiente a la nomenclatura prevista en el Reglamento CE 213/2008, de la Comisión Europea, de 28 de noviembre de 2007, por el que se modifica el Reglamento CEE nº 2195/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la del vocabulario común de contratos públicos (CPV), y las Directivas 2004/17/CE y 2004/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los procedimientos de los contratos públicos en lo

PLIEGOS DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS GENERALES QUE REGIRÁ EN LA CONTRATACIÓN POR LA MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DE LA SIERRA DE CÁDIZ PARA EL "SUMINISTRO DE MENÚS ESCOLARES MEDIANTE EL SISTEMA DE LÍNEA FRÍA EN LAS ESCUELAS INFANTILES DEPENDIENTES DE LA MANCOMUNIDAD" MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EN LA MODALIDAD DE SUMINISTRO.

CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO.

1.1 El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir las características técnicas necesarias para la gestión del servicio de comedor escolar en los Centros docentes de convenio que esta Mancomunidad gestiona en convenio con la Consejería de Educación que se relacionan a continuación:

CÓDIGO	CENTRO	LOCALIDAD	Dirección.	Nº máx. Comensales.
11011512	Escuela Infantil Milagros Berenguer	Arco de la Frontera	Calle Grecia, s/n.	61
11011861	Escuela Infantil El Bosque	El Bosque	Calle Cádiz, s/n.	35
11011810	Escuela Infantil Rafael Alberti	Espera	Calle Correderas s/n.	61
11011974	Escuela Infantil La Esperanza	Utrique	Avenida Herrera Oria, s/n.	94

1.2 Se entiende por servicio público de comedor escolar el desarrollo de la actividad educativa y de alimentación de los alumnos en los comedores escolares bajo la responsabilidad del personal contratado por esta Entidad en cada Centro educativo.

1.3 El servicio público de comedor escolar, a efectos del presente pliego, comprende la elaboración y distribución de la comida de mediodía, incluido su almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios.

CLÁUSULA SEGUNDA.- REQUISITOS LEGALES APLICABLES

El contrato a que se refiere el presente Pliego es de naturaleza administrativa y se regirá por Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

Asimismo, será de obligado cumplimiento para el concesionario la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos, o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto de la contratación, tal y como queda expresado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la contratación.

Junto a ello, la empresa adjudicataria habrá de cumplir cuantas disposiciones legales le resulten de aplicación como consecuencia de la ejecución del objeto del contrato.

Asimismo se tendrá en cuenta como requisitos del servicio las recomendaciones establecidas:

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS

CLÁUSULA NOVENA. Criterios de Adjudicación

B. CRITERIOS CUYA PONDERACIÓN DEPENDA DE UN JUICIO DE VALOR.

B.1.- CALIDAD Y VARIEDAD DE LOS MENUS.,

Se puntuarán en orden decreciente: de 0 puntos hasta 10 puntos.

Se valorará la calidad de los menús propuestos, de las materias primas y coherencia en el estudio de la oferta.

B.2.- MEJORAS.,

Se puntuarán en orden decreciente: de 0 puntos hasta 8 puntos.

- A) La variedad de los menús y su adecuación al grupo de edad de los niños a los que va dirigido. **2 puntos máximo**
- B) Realizar menús especiales (platos y postres típicos) durante las Navidades y otros festivos de raigambre popular. **2 puntos máximo**
- C) Una presentación más atractiva para los pequeños y las pequeñas. **2 puntos máximo**
- D) La amenización de la comida, entrega de regalos ocasionalmente, etc **2 puntos máximo**

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS

CLÁUSULA NOVENA. Criterios de Adjudicación

 B. **CRITERIOS CUYA PONDERACIÓN DEPENDA DE UN JUICIO DE VALOR.**

B.1.- CALIDAD Y VARIEDAD DE LOS MENUS.,

Se puntuarán en orden decreciente: de 0 puntos hasta 10 puntos.

Se valorará la calidad de los menús propuestos, de las materias primas y coherencia en el estudio de la oferta.



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

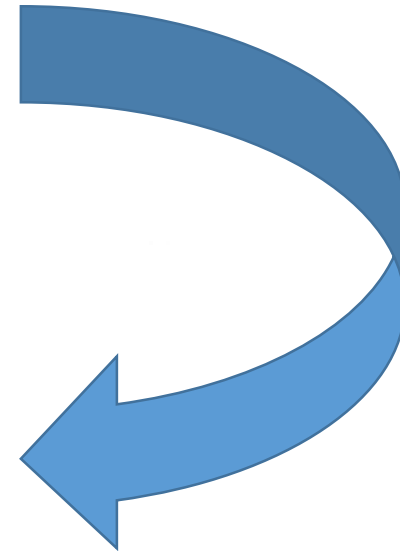
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CLÁUSULA TERCERA.- CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO.

2. Menús.

3. Elaboración de los menús.

Se definen las características de los menús que se van a servir: materias primas, frecuencias de consumo, técnicas culinarias, alimentos limitados o excluidos, etc



Metodología

Se identificaron un total de 36 ítems susceptibles de ser valorados, los cuales se puntuaron de la siguiente forma:

- **Puntuación máxima (1 punto):** si se cumple con el requisito al 100%.
- **Puntuación parcial (0,5 puntos):** si el cumplimiento del requisito es parcial (al menos un 50% de cumplimiento).
- **Sin puntuación:** si no se dispone de la información suficiente para la correcta valoración.

La puntuación máxima que se puede obtener con este sistema es de 36 puntos y la mínima de 0 puntos.

Una vez obtenida la suma total de los puntos obtenidos por cada una de las empresas valoradas en cada uno de los ítems, se realizó la extrapolación a la puntuación establecida en el pliego de cláusulas administrativas.

--	--

Observaciones:

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS

CLÁUSULA NOVENA. Criterios de Adjudicación

B.2.- MEJORAS.,

Se puntuarán en orden decreciente: de 0 puntos hasta 8 puntos.

- | | |
|--|------------------------|
| A) La variedad de los menús y su adecuación al grupo de edad de los niños a los que va dirigido. | 2 puntos máximo |
| B) Realizar menús especiales (platos y postres típicos) durante las Navidades y otros festivos de raigambre popular. | 2 puntos máximo |
| C) Una presentación más atractiva para los pequeños y las pequeñas. | 2 puntos máximo |
| D) La amenización de la comida, entrega de regalos ocasionalmente, etc | 2 puntos máximo |

Las mejoras definidas y los criterios de valoración se recogen en la siguiente tabla:

Mejora propuesta	Criterios de valoración
Variedad de los menús y adecuación a los grupos de edad de los niños a los que va dirigido	Rotación de menús Variedad de platos Variedad de alimentos dentro del mismo grupo
Menús especiales (platos y postres típicos) durante las Navidades y otros festivos	Menús saludables, con presencia de alimentos saludables (frutas, verduras, legumbres, carnes, pescados, huevos, cereales, aceite de oliva virgen extra) Preparaciones características de la zona con arraigo cultural Evitar precocinados, alimentos ricos en grasas saturadas, grasas hidrogenadas y/o con alto contenido en azúcares simples
Presentación más atractiva de los platos	Presentaciones de los platos atractivas, con presencia de distintos colores, figuras llamativas, donde se identifiquen bien los componentes del plato, etc Menaje atractivo y adecuado para el rango de edad
Amenización de las comidas, entrega de regalos ocasionales, etc.	Realización de actividades dirigidas a la adquisición de hábitos saludables de alimentación y ejercicio, respeto al medio ambiente, etc

El sistema de puntuación fue el siguiente:

- **Puntuación máxima (2 punto):** si se cumple con los criterios establecidos al 100%.
- **Puntuación parcial (0-5 a 1,5 puntos):** si el cumplimiento con los criterios es parcial.
- **Sin puntuación:** si no se dispone de la información suficiente para la correcta valoración.

RESULTADOS OBTENIDOS

Empresa	Puntuación variedad y calidad de los menús	Puntuación mejoras
Empresa 1	2,631	1,5
Empresa 2	3,289	3
Empresa 3	6,052	3
Empresa 4	6,447	3
Empresa 5	3,289	2,5

Muchas gracias por su atención

