



INFORME-VALORACION DE LAS PROPOSICIONES PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN Y COMIDAS PARA MENORES, CORRESPONDIENTE A DISTINTOS PROGRAMAS Y SERVICIOS MUNICIPALES.

Se han recibido dos proposiciones para la adjudicación del contrato de prestación del servicio de restauración y comidas para menores, en diversos programas municipales, siendo éstas las que se detallan:

- ✓ Consejo de la Residencia de Ancianos de Aspe "Nuestra Señora de las Nieves".
- ✓ COES, S.L.

Cabe mencionar que la empresa COES, S.L. presenta su propuesta fuera del plazo establecido para ello por lo que la misma queda excluida.

Los servicios se deberán realizar de conformidad con los siguientes puntos:

1º.- Los menús que se sirvan deberán garantizar la calidad gastronómica, nutricional y de higiene sanitaria, y responder a las necesidades nutricionales de los niños, debiendo aportar entre el 35 y 40% de los nutrientes y de la energía total diaria.

Consejo de la Residencia de Ancianos de Aspe "Nuestra Señora de las Nieves", hace referencia a la calidad higiénico sanitaria sin embargo no especifica los porcentajes de aportación de los nutrientes. Aporta un anexo "Perfil Nutricional de los menús elaborados para edad escolar", en el que señalan, que los menús serán variados, saludables, caseros y correctos, siguiendo raciones adecuadas para la correcta nutrición y la pirámide nutricional de los alimentos, así como atendiendo a las necesidades calóricas según la edad.

2º.- Se deberá atender las siguientes cuestiones respecto a la calidad higiénico sanitaria:

- Las materias primas y el producto acabado se conservan adecuadamente atendiendo a la normativa vigente.
- Todo el personal posee el carné de manipulador vigente en la rama de que se trata.
- Posee termos adecuados para el transporte y conservación:
 - a.-Los productos que requieren conservación en frío se mantienen en refrigeración hasta el punto de entrega.
 - b.-Las comidas que se consumen calientes deben mantenerse hasta su consumo a una tª superior a 70º.

La empresa hace referencia a lo relativo a materias primas, conservación y transporte, cumpliendo las cuestiones reflejadas en el pliego de prescripciones técnicas. En cuanto a la posesión del carné de manipulador vigente, por parte del personal de la plantilla, no se menciona la tenencia del mismo.



3º.- Los menús deberán constar de primer plato, segundo plato, postre, pan y bebidas, consistentes éstas en agua y zumos, según las recomendaciones de "La pirámide de la Alimentación Saludable".

La empresa especifica que la composición de los menús consta de primer plato, segundo plato, postre, pan integral, ensaladas y bebidas (zumo sin azúcares añadidos y agua). Los segundos platos van complementados con guarnición.

4º.- Los desayunos y meriendas deberán constar de lácteos, frutas naturales, cereales, frutos secos y aceite de oliva, y en cantidades moderadas mermelada, miel y bocadillos diversos.

La propuesta de Consejo Residencia de Ancianos de Aspe, hace referencia a los desayunos y su composición, que constarán de lácteos, frutas naturales de temporada, cereales, frutos secos y aceite de oliva, así como cantidades moderadas de mermeladas, miel y sándwich diversos.

5º.- Se deberá hacer un uso moderado de sal y de azúcar en la elaboración de las comidas, fomentando el uso de hierbas y especias para condimentar los platos.

No se hace alusión a esta cuestión.

6º.- El menú debe respetar las características gastronómicas de la zona, aunque no quiere decir que no pueda incluir platos típicos de otras zonas.

La propuesta respeta este extremo y alude a ello en el "Perfil Nutricional de los menús elaborados para edad escolar".

7º.- Los aparatos y útiles destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, estarán fabricados con materiales no tóxicos, resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

No se hace alusión a esta cuestión.

8º.- Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un sólo uso, serán higienizados con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

No se hace alusión a esta cuestión.

9º.- Las comidas se elaborarán con la menor antelación posible al tiempo de su consumo.

No se hace alusión a esta cuestión.

Respecto a los puntos 10, 11 y 12 decir que, éstos se entienden como recomendaciones y que con la documentación aportada no son evaluables.

10º.- Los receptáculos de los vehículos utilizados para transportar los alimentos estarán limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y estarán diseñados y contruidos de forma que permitan una limpieza y, cuando sea necesario, una desinfección adecuada.



11º.- Los receptáculos de los vehículos no se podrán utilizar para transportar otros productos que no sean alimentos, cuando ello pueda producir contaminación de los productos alimenticios.

12º.- Cuando se utilice el mismo receptáculo de vehículo para el transporte de diversos alimentos a la vez o productos no alimenticios junto con alimentos, existirá una separación efectiva de los mismos, cuando ello sea necesario, para protegerlos del riesgo de contaminación.

Las proposiciones presentadas se valorarán con una puntuación máxima de 100 puntos, atendiendo los siguientes criterios:

1. Presupuesto de ejecución de la actividad, máximo 50 puntos
2. Calidad gastronómica y nutricional: puntuación máxima..... 50 puntos

La calidad gastronómica y nutricional se valorará conforme al detalle siguiente:

- **Composición del menú**, respetan las recomendaciones nutritivas para los menús y aportan una dieta variada y equilibrada:

a.- Realizan una oferta equilibrada, (*máximo 10 ptos*).

- 3 días carne y 2 días pescado 2 puntos
- 2 días carne y 3 pescado 5 puntos
- 2 días carne, 2 días pescado y 1 día huevo 6 puntos
- 2 días carne, 2 días pescado y 1 día la proteína se oferta a través de la combinación adecuada entre cereal y legumbre 10 puntos

b.- Complemento del menú con guarniciones, (*máximo 10 ptos*).

Las guarniciones se componen de:

- Patatas fritas 2 puntos
- Verduras en conserva 5 puntos
- Arroz hervido 7 puntos
- Verduras al vapor o a la plancha 10 puntos

c.- Ofertan preferentemente fruta fresca de postre, (*máximo 6 ptos*).

- Tres días lácteos y dulces y dos días fruta fresca 2 puntos
- Tres días fruta fresca variada y dos días lácteos (cuajada, yogour y excepcionalmente natillas) 4 puntos
- Todos los días fruta fresca variada 6 puntos

d.- Tipo de pan ofertado, (*máximo 4 ptos*).

- Ofrecen pan blanco 2 puntos
- Ofrecen pan integral 4 puntos



- **Preparación de los platos:** se atiende a las técnicas culinarias con menor aportación de grasas, (*máximo 15 pts*).
 - las que utilizan dos veces por semana los fritos, rebozados, empanados, guisos y estofados 2 puntos
 - las que combinan técnicas de cocido, hervido o vapor con un día a la semana de frituras 3 puntos
 - las que combinan técnicas de plancha u horno con un día a la semana de frituras 4 puntos
 - las que emplean únicamente técnicas de cocido, hervido o vapor 6 puntos
 - las que emplean únicamente técnicas de plancha u horno 8 puntos
 - las que alternan técnicas de cocido o hervido, vapor con plancha u horno 15 puntos
- **Posibilidad de acceder a un menú dietético especial** sin sal, sin gluten, vegetariano y/o bajo en calorías, para casos debidamente justificados: 5 puntos.
 - No se ofrece la posibilidad: 0 puntos
 - Se ofrece la posibilidad: 5 puntos

Dicho esto, pasamos a valorar la proposición presentada:

1.- Consejo Residencia de Ancianos de Aspe "Nuestra Señora de las Nieves"

- Pto 2.- Calidad gastronómica y nutricional, puntuación máxima 50 puntos.

2.1.- Composición del menú, respetan las recomendaciones nutritivas para los menús y aportan una dieta variada y equilibrada:

a.- Realizan una oferta equilibrada, (*máximo 10 pts*).

- 2 días carne, 2 días pescado y 1 día la proteína se oferta a través de la combinación adecuada entre cereal y legumbre 10 puntos

b.- Complemento del menú con guarniciones, (*máximo 10 pts*).

Se definen guarniciones, que según el dossier de documentación técnica presentado, consisten en verduras elaboradas al vapor o a la plancha. Todos los menús se acompañan con ensalada. 10 puntos

c.- Ofertan preferentemente fruta fresca de postre, (*máximo 6 pts*).

- Tres días fruta fresca variada y dos días lácteos..... 6 puntos

d.- Tipo de pan ofertado, (*máximo 4 pts*).

- Pan integral en los menús..... 4 puntos



2.2.- Preparación de los platos: técnicas culinarias con menor aportación de grasas.

Valorada la propuesta de preparación de los platos, por cada una de las semanas presentadas, que son 5, entendiéndose que obedece a la propuesta de un mes, observamos que predominan:

las que combinan técnicas de plancha u horno con un día a la semana de frituras 4 puntos

2.3.- Posibilidad de acceder a un menú dietético especial sin sal, sin gluten, vegetariano y/o bajo en calorías, para casos debidamente justificados (5 puntos).

. Se ofrece la posibilidad 5 puntos

PUNTUACIÓN TOTAL 39 PUNTOS

A continuación se refleja el resumen de las puntuaciones, en la tabla siguiente:

	CONSEJO RESIDENCIA
Pto 1.- Presupuesto de ejecución de la actividad, puntuación máxima 50 puntos. (pendiente apertura proposición)	
Pto 2.- Calidad gastronómica y nutricional, puntuación máxima 50 puntos.	
2.1.- Composición del menú: (máximo 30 pts)	30 puntos
a.- Realizan una oferta equilibrada, (máximo 10 pts).	10 puntos
b.- Complemento del menú con guarniciones, (máximo 10 pts).	10 puntos
c.- Ofertan preferentemente fruta fresca de postre, (máximo 6 pts).	6 puntos
d.- Tipo de pan ofertado, (máximo 4 pts).	4 puntos
2.2.- Preparación de los platos: se atiende a las técnicas culinarias con menor aportación de grasas, (máximo 15 pts).	4 puntos
2.3.- Posibilidad de acceder a un menú dietético especial. (5 puntos).	5 puntos
TOTAL PUNTO 2	39 puntos

Es cuanto tiene a bien informar la técnico que suscribe el presente informe.

Aspe, a 11 de septiembre de 2017

Fdo: Pilar Sánchez Deltell. DTS