



OBJETO: "SERVICIO DE COMIDAS EN LÍNEA CALIENTE Y SERVICIOS AUXILIARES PARA LA ESCUELA INFANTIL "FRANCISCA LUQUE" DE LA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA, CURSO 2021-2022"

EXPEDIENTE: **SE.09/2021 PAR**

Evaluación realizada por los miembros técnicos de la Mesa de Contratación sobre el contenido del sobre B: Documentación Técnica relativa a criterios no cuantificables de forma automática.

Se procede por parte de los miembros técnicos de la Mesa al estudio de las propuestas presentadas en base a lo establecido en el apartado 19.1 del Cuadro Resumen de Características del Contrato, donde quedan establecidos los criterios de valoración de la documentación aportada en esta fase, no cuantificable de forma automática y la ponderación asignable a cada uno de ellos, según se indica:

1- Memoria descriptiva de la prestación del servicio y programa de trabajo en la que se valorará: Hasta 13,5 puntos. Con el siguiente desglose

- Hasta 5 puntos: Descripción global del planteamiento del servicio a prestar con arreglo a las especificidades técnicas descritas en el pliego de prescripciones técnicas.
- Hasta 5 puntos: Programa de ejecución, organización y planificación del servicio que, además de aportar cuanta información estime necesaria y que se corresponda con las prescripciones técnicas anexa a este Pliego, al menos comprenda información en relación con la organización, suministro, transporte y depósito de alimentos; elaboración de menús, adaptación a la edad de los comensales, su confección, control y garantía de la calidad higiénico sanitaria; recursos para la prestación del servicio, humanos y materiales con detalle de los mismos, etc.
- Hasta 1 punto: Relación de maquinaria, utillajes y medios de transporte que utilizará en el desarrollo del contrato, expresando las características, edad y número de cada uno de ellos.
- Hasta 2,5 puntos: Cobertura de imprevistos: incluirá las soluciones ofertadas para satisfacer necesidades imprevistas y especialmente los tiempos de respuestas ofertados.



2.- Menú degustación de prueba similar a los ofertados por la licitadora: Hasta 22 puntos

En su presentación se comprobará que el menú cumple con lo establecido en el Real Decreto 3484/2000 y con lo establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Se valorará especialmente la mejor calidad dietética y nutricional del menú presentado así como sus cualidades organolépticas (color, sabor, textura y aroma).

La presentación de la degustación es requisito esencial para poder verificar la calidad y mínimos exigibles en las prescripciones indicadas en el Pliego Técnico, por lo que será causa de EXCLUSIÓN:

[1] La no presentación de la degustación.

[2] El incumplimiento, total o parcial, de la temperatura de presentación de los alimentos según lo establecido en el Real Decreto 3484/2000

3.- Características Medioambientales, acreditación de la calidad, de la Seguridad Alimentaria que amparen la actividad, objeto del contrato. Hasta 7,5 puntos

En este apartado se valorará:

- Hasta 2 puntos: Disponer de un plan de control de calidad específico para el contrato. Disponer de ISO 9001 o equivalente en vigor
- Hasta 3,5 puntos: Disponer de un plan de calidad ambiental que analice el impacto ambiental de los trabajos objeto del contrato y medios y medidas para prevenir, controlar, minimizar y corregir dichos impactos. Indicación de la adopción de buenas prácticas ambientales durante la ejecución del contrato y organización con respecto a los requerimientos técnicos exigidos en el pliego. Gestión de productos utilizados y sus embalajes, indicadores de consumo de materiales. Se valorará la reducción de CO2 mediante la indicación del sistema y eficiencia del transporte comprometido para la ejecución de este contrato en relación con la distancia a recorrer en el transporte de los menús desde la cocina encargada de elaborarlos a la Escuela Infantil. Disponer de ISO 14001 o equivalente en vigor
- Hasta 2 puntos: Disponer de un plan de gestión de la seguridad alimentaria. Disponer de ISO 22000 o equivalente en vigor



4.- Mejoras: Hasta 7 puntos

El adjudicatario presentará por escrito, según modelo que se acompaña como Anexo IX, las mejoras que pretende aportar en la ejecución de la prestación con el siguiente desglose

- Hasta 2 punto Renovación de menaje de comedor para el alumnado, tales como: cuencos, platos y baberos.
- Hasta 1 punto Curso de formación en Nutrición y Dietética Infantil, dirigido al personal y familias de la Escuela Infantil
- Hasta 1 punto Menús especiales en Fiestas destacadas: Navidad, Día de Andalucía, vacaciones de verano, etc.
- Hasta 1 punto Contratar el suministro de alimentos con productores locales.
- Hasta 1 punto Servir pasta integral.
- Hasta 1 punto Suministrar agua mineral en garrafas para acompañar con el menú.

JUSTIFICACIÓN DE LA PUNTUACIÓN OBTENIDA POR LAS LICITADORAS EN CADA UNO DE LOS CRITERIOS FIJADOS EN EL APARTADO 19.1 DEL CUADRO RESUMEN DEL PCAP:

Se constata la recepción electrónica de la documentación de las empresas licitadoras;

CATERING EL CANTARO, S.L.

A continuación, se procede a valorar el contenido de la documentación aportada correspondiente al sobre B de cada empresa licitadora:

✓ **CATERING EL CANTARO, S.L.**

APARTADO 1. Memoria descriptiva del servicio

3/6



EFQM AENOR





La descripción global del planteamiento del servicio está completa. La propuesta de trabajo presentada desarrolla las características de cada uno de los apartados del Pliego de forma explícita, detallada y acorde con las necesidades de la Escuela Infantil: elaboración diaria de las comidas según valores nutricionales recomendados y aprobados previamente por la E. Infantil, transporte en caliente en recipientes adecuados cumpliendo la normativa vigente, suministro diario de las comidas preparadas con llegada al centro a las 11:45 horas y emplatado siguiendo las buenas prácticas de manipulación, por lo que la valoración de este subapartado es de 5 puntos.

El programa de ejecución, organización y planificación es suficientemente amplio y describe cada aspecto de manera precisa. Tanto el termosellado de los envases como el control de la temperatura de los alimentos antes y después del transporte es un alza en valor a tener en cuenta.

Los menús están aprobados por un profesional titulado que está a disposición de las familias para cualquier consulta. Y se cubren todas las necesidades del alumnado con la elaboración de menús especiales para alérgicos, intolerantes, creencias religiosas, etc.

La aportación de dietas blandas facilita solucionar de forma rápida algunos problemas de última hora sumando calidad a la atención del alumnado.

Referente a las características de los menús está lo que se pide en el Pliego Técnico: el uso del AOVE en la preparación de alimentos, la inclusión de productos ecológicos, así como la alternancia de verduras crudas y cocinadas, además de las 6 variedades de pescado cocinados de tres formas diferentes y la presencia de pescado azul dos veces al mes.

Los 6 tipos de pescado no se detallan y sería interesante conocerlos con anterioridad por lo que baja un poco nuestra valoración.

Las funciones de las auxiliares están expresadas de forma clara y cubren las necesidades del servicio.

La valoración de este subapartado es de 4 puntos de los 5 puntos posibles.

En relación al utillaje y maquinaria sólo se especifica las características técnicas de dos de ellos faltando las características del microondas. Tampoco especifican la edad ni número que poseen de cada uno de ellos.

En cuanto a los vehículos se especifica el número que poseen, pero no las características técnicas ni la edad. Por lo que la valoración de este subapartado es de 0,25 puntos de 1 punto posible.

En cuanto a la cobertura de imprevistos tienen una buena estructura de previsión: cuentan con varias instalaciones de cocina, con una flota amplia de vehículos para cubrir avería y con plantilla suficiente de personal para solucionar cualquier ausencia de las auxiliares adscritas al contrato, pero no detallan el tiempo que tardarían en dar respuesta a cualquier imprevisto, por lo que la valoración de este subapartado es de 1 punto de los 2,5 puntos posibles.

Memoria descriptiva del servicio: Hasta 13,5 puntos	Puntos posibles	Puntos obtenidos
<i>Descripción global del planteamiento del servicio</i>	5	5
<i>Programa de ejecución, organización y planificación</i>	5	4
<i>Maquinaria y utillaje</i>	1	0,25
<i>Cobertura de imprevistos</i>	2,5	1
TOTAL PUNTOS	13,5	10,25

APARTADO 2. Menú degustación

Según el Real Decreto 3884/2000, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, la comida degustación ha llegado a una temperatura superior a 65 grados.

Las cualidades organolépticas son las correctas:

La merluza al horno presentaba jugosidad, buen color y sabor.

La tortilla francesa presentaba buena textura, pero su sabor un poco salado.

Las lentejas presentaban buen sabor, buena textura, buen olor y color.

El puré exquisito en todos sus aspectos.

Por todo ello, la puntuación otorgada por los catadores ha sido de 21 puntos.

Menú degustación: Hasta 22 puntos	Puntos posibles	Puntos obtenidos
<i>Calidad dietética y nutricional del menú presentado, así como sus cualidades organolépticas</i>	22	21
TOTAL PUNTOS	22	21

APARTADO 3. Características Medioambientales, acreditación de la calidad, de la Seguridad Alimentaria que amparen la actividad, objeto del contrato.

En cuanto a gestión de la calidad no presentan un plan de control de calidad específico, así mismo aportan Certificación ISO 9001:2015 de Gestión de Calidad en vigor, por lo que valoramos este subapartado con 1 punto de los 2 posibles.

Referente a la calidad medioambiental los márgenes se mueven dentro de los parámetros exigidos (gestión de residuos adecuada...) aunque no se detalla el tipo de vehículos que usan y si se adecuan a las nuevas exigencias de consumo y combustión, así mismo aportan Certificación ISO 14001:2015 de Gestión Ambiental en Vigo, por lo que la valoración de este subapartado es de 2 puntos de los 3,5 posibles.

En cuanto a gestión sobre seguridad alimentaria no presentan un plan específico de gestión de la seguridad alimentaria, así mismo aportan Certificación ISO 22.000:2018 para la Gestión de Inocuidad Alimentaria en vigor y presentan Certificación del Sello Allergy Protección por lo que la valoración en este subapartado es de 1 punto de los 2 posibles.

Medioambiente, calidad y seguridad alimentaria: Hasta Hasta 7,5 puntos	Puntos posibles	Puntos obtenidos
<i>Calidad</i>	2	1
<i>Medioambiente</i>	3,5	2
<i>Seguridad alimentaria</i>	2	1
TOTAL PUNTOS	7,5	4

APARTADO 4: Mejoras.

La renovación del menaje de comedor propuesta por la licitadora contribuye a asegurar el buen estado de todos los utensilios, por lo que la valoración de este subapartado es de 2 puntos.

Los cursos de formación en Dietética y Nutrición que la empresa propone nos ayudan a poder transmitir a las familias la importancia de la nutrición infantil, a comprender las necesidades alimenticias en cada etapa de crecimiento y también nos ayuda a conocer el abordaje dietético-nutricional para la salud del alumnado. Al mismo tiempo da herramienta a las madres y padres para la preparación de los menús de sus hijas y de sus hijos, por lo que la valoración de este subapartado es de 1 punto.



Los Menús especiales en Fiestas destacadas propuestos por la licitadora nos ayudan a acercar al alumnado a las manifestaciones propias de nuestra cultura: fiesta-gastronomía-costumbres, por lo que la valoración en este subapartado es de 1 punto.

El contratar el suministro de alimentos con productores locales que la licitadora propone favorece y potencia la producción agraria en las zonas cercanas, por lo que la valoración de este subapartado es de 1 punto.

La educación en la alimentación forma parte de nuestro Proyecto Educativo y Asistencial, ya que una adquisición de buenos hábitos en edades tempranas redundará en una buena salud futura.

El servir pasta integral que la licitadora propone contribuye a la construcción de hábitos alimenticios sanos, por lo que la valoración en este subapartado es de 1 punto.

El suministro de agua mineral en garrafas para acompañar el menú no ha sido propuesto por la licitadora, por lo que la valoración en este subapartado es 0 puntos.

Mejoras: Hasta Hasta 7 puntos	Puntos posibles	Puntos obtenidos
<i>Renovación de menaje de comedor para el alumnado, tales como: cuencos, platos y baberos.</i>	2	2
<i>Curso de formación en Nutrición y Dietética Infantil, dirigido al personal y familias de la Escuela Infantil</i>	1	1
<i>Menús especiales en Fiestas destacadas: Navidad, Día de Andalucía, vacaciones de verano, etc.</i>	1	1
<i>Contratar el suministro de alimentos con productores locales.</i>	1	1
<i>Servir pasta integral.</i>	1	1
<i>Suministrar agua mineral en garrafas para acompañar con el menú.</i>	1	0
TOTAL PUNTOS	7	6



Vista la valoración obtenida por **CATERING EL CANTARO, S.L.** se constata por la Mesa de Contratación que supera el umbral establecido en el apartado 19.1.1. del Cuadro Resumen de Características del Contrato, **fijado en 30 puntos** para continuar en el proceso selectivo.

Resultando el siguiente orden en la valoración de la documentación técnica relativo a los criterios no cuantificables de forma automática de las ofertas presentadas:

LICITADOR	PUNTOS
CATERING EL CANTARO, S.L..	41,25 puntos