

## SERVICIO DE PATRIMONIO Y CONTRATACIÓN

**Referencia expediente:** PCO.001.2018.00392 Estudio nutricional de los menús

**Asunto:** Consulta preliminar del mercado sobre la contratación de los servicios para la realización de un estudio sobre el valor nutricional de los menús de los centros con comedor dependientes de la Diputación Provincial de A Coruña - **Ampliación de plazo**

### Antecedentes

El pasado 27/06/2019 se publicó en la Plataforma de Contratación del Sector Público una consulta preliminar del mercado con la finalidad de recabar información sobre el asunto, que permitiera mejorar los pliegos y conocer la opinión del sector, así como garantizar el interés público y la transparencia, y el cumplimiento por las empresas de los aspectos laborales y sociales, de conformidad con el artículo 115 de la ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, dirigida a los operadores económicos, asociaciones y otros agentes participantes en el mercado.

**No habiendo recibido respuestas del sector dentro del plazo otorgado y considerando de interés obtener esta información del mercado antes de la elaboración de los pliegos, se publica nuevamente ampliando el plazo de presentación de la información.**

La Diputación provincial de A Coruña va a iniciar los trámites para la contratación por lotes de los servicios para la realización de un estudio sobre el valor nutricional de los menús de los centros con comedor dependientes de la Diputación Provincial de A Coruña.

Con la finalidad de recabar información que permita mejorar el pliego y conocer la opinión del sector, así como garantizar el interés público y el cumplimiento por las empresas de los aspectos laborales y sociales, se formula esta consulta preliminar del mercado, de conformidad con el artículo 115 de la ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, dirigida a los operadores económicos, asociaciones y otros agentes participantes en el mercado que tengan un interés legítimo en la licitación del nuevo contrato.

### Objeto del contrato

El objeto del contrato es la elaboración de un estudio sobre el valor nutricional de los menús de los centros con comedor que se indican a continuación:

1. Centro de día de menores de Ferrol
2. Hogar Infantil Emilio Romay
3. IES Calvo Sotelo
4. Pazo de Mariñán

**La información que se solicita al mercado es la siguiente:**

1. **Requisitos legales mínimos** que deben cumplir los centros con comedor (normativa de aplicación, en función de sus especialidades)
2. **Contenido mínimo del estudio** a los efectos de cumplir la normativa vigente, teniendo en cuenta las particularidades de cada centro.

3. **Fases** de la revisión previa del menú y del estudio a realizar
4. **Procedimiento** de realización del estudio y **tiempos** estimados de realización
5. **Formatos de presentación** de menús, recetarios, alérgenos y valores nutricionales
6. **Otras prestaciones**, tales como elaboración de nuevos menús, recomendaciones dietéticas, material documental de soporte, formación al personal trabajador
7. Proceso de **evaluación y seguimiento**
8. **Perfiles profesionales y costes salariales** de los RRHH adscritos al contrato
9. **Valor estimado del contrato**, diferenciado por actuaciones
10. **Criterios de valoración** que se consideran adecuados, así como su **ponderación**
11. **Presupuesto del contrato** ¿cuál sería el presupuesto de licitación que garantizaría la concurrencia?
12. En relación con la justificación del presupuesto del contrato, ¿cuáles son los **costes directos e indirectos** que inciden en estos servicios y las personas que formarían parte de la ejecución del contrato?

En este apartado se pide un esfuerzo adicional a las empresas que participen en esta consulta, para que el desglose sea lo más exhaustivo posible, a fin de dar cumplimiento a la exigencia de los artículos 100 y 101 de la Ley 9/2017, de contratos del Sector Público, indicando:

- costes directos
- costes indirectos
- costes salariales, en el caso de que el coste de los salarios de las personas empleadas para su ejecución formen parte del precio total del contrato
- en su caso, convenio laboral de aplicación
- otros costes que se deriven de la ejecución material de los servicios
- gastos generales de estructura
- beneficio industrial

13. **En relación con las ofertas anormalmente bajas**, en el caso de que la Diputación decida incluir expresamente en el pliego la forma de apreciar las ofertas anormalmente bajas, , de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149 de la Ley 9/2017, de contratos del Sector Público, cuando el órgano de contratación presuma fundadamente que la proposición no pueda ser cumplida como consecuencia de ofertas anormalmente bajas notificará esta circunstancia a los licitadores supuestamente comprendidos en ella para que justifiquen dichas ofertas. **¿Qué criterios considera adecuados para poder entender justificada la oferta?**
14. En relación con las condiciones de ejecución, ¿qué **condiciones especiales de ejecución** de carácter social, laboral o medioambiental sugeriría introducir en el pliego?
15. **Otras sugerencias u observaciones** que considere de interés en relación con el contrato.

Agradeciendo de antemano su participación, se solicita que remitan sus respuestas a través de la Sede electrónica de la Diputación indicando los siguientes datos:

**Asunto:** Consulta preliminar del mercado sobre la contratación de los servicios para la realización de un estudio sobre el valor nutricional de los menús de los centros con comedor dependientes de la Diputación Provincial de A Coruña

**Referencia expediente:** PCO.001.2018.00392

**Destinatario:** Servicio de Patrimonio y Contratación

**Lugar de presentación:** <https://sede.dacoruna.gal/>

**Plazo de presentación:** La consulta estará abierta hasta el día 15 de septiembre de 2019

**Información:** Servicio de Patrimonio y Contratación, teléfono 981080314, correo electrónico: [patrimonio.contratacion@dacoruna.gal](mailto:patrimonio.contratacion@dacoruna.gal)

El jefe del Servicio de Patrimonio y Contratación,

Luis Jaime Rodríguez Fernández

## Anexo 1

### Centro de día de menores de Ferrol

El CDM Ferrol es un centro de día de menores entre 0 y 12 años.

La ocupación máxima es de 75 plazas reservadas para los ayuntamientos de Ferrol y Narón con los que se mantiene un convenio de colaboración para la prestación del servicio.

Dispone de un servicio de cocina propio con cuatro cocineros/as para las prestaciones alimentarias de desayunos, comidas y meriendas.

El menú del centro cuenta con el visto bueno del anterior médico del Servicio de prevención de Riesgos laborales de fecha Julio del 2014.

Además el centro tiene un contrato para el seguimiento del APPCC en cocina y comedores con un laboratorio de seguridad alimentaria.

Contamos con inspecciones periódicas del servicio de Sanidad de la Xunta de Galicia competente en materia de inspección alimentaria y la última fecha de inspección data del 31/10/2018. El acta de inspección refleja la conformidad respecto a todos los procedimientos inspeccionados excepto la obligatoriedad de contar con información nutricional del menú (Reglamento Europeo nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011).

Esta situación nos obliga a plantear una revisión de los menús y el recetario de ingredientes así como la identificación de alérgenos mediante iconos y la realización del estudio del valor nutricional de los mismos.

## Anexo 2

### Hogar Infantil Emilio Romay

El Hogar Infantil Emilio Romay (HIER) es un centro de acogida a la infancia para menores de 12 años de edad, en situación de vulnerabilidad. Desarrolla una intervención de carácter socioeducativo y terapéutico a las 24 horas durante todos los días del año (incluidos fines de semana y festivos).

El centro está organizado en cinco viviendas normalizadas, tratando de crear un entorno el más similar posible al familiar de otras niñas y niños. Trabajamos a través de las modalidades de acogimiento residencial para menores en régimen de tutela o guardia de la Xunta de Galicia y de atención de día a través de los vigentes Convenios con los ayuntamientos de A Coruña y Culleredo.

En cuanto al número de niñas y niños acogidos, independientemente de las plazas conveniadas, en el año 2018 hubo un total de 67 estancias, y además hay 6 tutores/las que comen habitualmente en el centro.

El HIER cuenta con una cocina centralizada con personal propio (cuatro cocineras) que elaboran las principales comidas del día siguiendo los menús pautados semanalmente y establecidos en función de la época del año (Menú de otoño-invierno y Menú de primavera-verano). Estos menús fueron avalados en su día por una nutricionista, aunque hoy por hoy requieren una revisión y adaptación habida cuenta los requisitos establecidos normativamente.

La Ley 17/2011, del 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición tiene en cuenta de forma muy particular a creciente importancia de los riesgos nutricionales, dada la preocupante prevalencia en la actualidad de la obesidad infantil y juvenil, por lo tanto contempla además de los conceptos clásicos de riesgos físicos, químicos y microbiológicos en seguridad alimentaria, introduciendo como novedad los riesgos nutricionales. Asimismo la normativa Europea establece el deber de contar con información nutricional en los menús.

Desde el punto de vista de seguridad alimentaria una empresa especializada es quien se encarga actualmente del control y seguimiento del sistema APPCC, a través de la recogida periódica de muestreo, revisión de las instalaciones y elaboración de auditorías internas para el conocimiento de las posibles deficiencias.

Las actuaciones necesarias a realizar en el FIER con esta contratación serían:

- Elaborar nuevos menús (invierno y verano) para menores de 12 años adaptados a la normativa (habida cuenta el equilibrio nutricional, identificando alérgenos, etc.).
- Diseñar recomendaciones dietéticas, según la edad y características de las niñas y niños así como necesidades de salud (dietas especiales por intolerancias alimentarias, alergias, obesidad, etc.), e instaurarlas en diversos hogares del centro.
- Elaborar material de soporte educativo para niñas y personal trabajador (recetas, consejos generales, etc.).
- Formar al personal trabajador sobre alimentación saludable, gestión de mercas para garantizar calidad nutricional y gastronómica.
- Realizar reuniones periódicas con el equipo de profesionales del centro para velar por las buenas prácticas, por el cumplimiento del menús y recomendaciones dietéticas.
- Evaluación de la puesta en marcha y funcionamiento de los nuevos menús.

## Anexo 3

### IES Calvo Sotelo

El IES Calvo Sotelo es un centro de Formación Profesional que dispone de una residencia de estudiantes para el alumnado que cursa sus estudios en este centro, en edades comprendidas entre los 14 a 30 años. Además, durante el mes de Julio, se realizan campamentos para niños/as de la provincia de entre 9 a 14 años, en turnos semanales de 100 participantes cada uno, en régimen de pensión completa.

El Centro tiene un contrato para el seguimiento del APPCC en cocina y comedores, con un laboratorio de seguridad alimentaria. Contamos con inspecciones periódicas del servicio de sanidad de la Xunta competente en materia de inspección alimentaria.

Se dispone de:

- comedor: con capacidad hasta 150 personas (la media de ocupación de los últimos años es de 60 personas aproximadamente)
- cocina: tres cocineras y dos auxiliares de cocina

Se oferta servicio de desayuno, media mañana, comida, merienda y cena, desde la cena del domingo hasta la comida del viernes.

Actualmente el servicio de comedor se organiza, durante el curso escolar, en dos temporadas: otoño-invierno y primavera-verano. Cada una de ellas dispone de 5 menús rotatorios uno por semana.

Por todo ello necesitamos:

- la elaboración de menús otoño-invierno y primavera-verano
- información nutricional de los mismos
- menús adaptados a intolerancias, alergias y dietas especiales
- elaboración de documentación en la que se especifiquen ingredientes, valor nutricional, identificación de alérgenos mediante iconos
- formación del personal
- evaluación de la correcta ejecución de los menús.

## Anexo 4

### Pazo de Mariñán

El Pazo de Mariñán es un centro residencial en el que se celebran reuniones, cursos o conferencias.

Los servicios que se pueden ofrecer son:

- Desayuno buffet
- Comida tipo vino español
- Cena buffet
- Comidas o cenas con menú no realizado en el Pazo
- Comidas o cenas con menú realizado en el Pazo

La mayor parte de los usuarios son personas adultas, que en la mayoría de las ocasiones proporcionan una información previa al centro de sus distintas necesidades, tales como intolerancias o alergias así como hábitos y costumbres alimenticias.

Los menús tienden a establecer un equilibrio nutricional esencial y una adecuada proporción de proteínas, hidratos, azúcares y grasas, equilibrando también la oferta de verduras y hortalizas, carnes, pescado, frutas, pastas, etc., y generalmente están concertados con los solicitantes.

Los grupos infantiles son menos frecuentes y en estos casos se busca una dieta equilibrada con abundancia de frutas, verduras y pescados.

Por lo que respecta al control del proceso, tenemos establecido un sistema APPCC, así como un plan DDD y un plan de limpieza y desinfección atendiendo a la normativa HACCP

Se dispone de las fichas técnicas de los platos que se sirven con más frecuencia que contienen alérgenos alimentarios, según Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor.