

**SERVIZO DE COHESIÓN SOCIAL E XUVENTUDE**

**INFORME DE VALORACIÓN  
CORRESPONDENTE AO SOBRE "B"  
CRITERIOS NON AVALIABLES MEDIANTE FÓRMULAS**

**CONTRATACIÓN DO SERVIZO DE RESTAURACIÓN E SERVIZO DE LIMPEZA DA COCIÑA E  
COMEDOR PARA O PROGRAMA DEPOAVENTURA 2023"  
(EXPEDIENTE NÚM. 2022070076)**



## INTRODUCCIÓN

O obxecto deste informe é valorar os criterios non avaliábeis mediante fórmulas das ofertas que os licitadores presentaron no procedemento aberto para contratar o servizo de restauración e servizo de limpeza da cociña e comedor para o Programa “Depo Aventura 2023” .

O prego de cláusulas administrativas expón os seguintes criterios, directamente relacionados co obxecto do contrato:

1. Calidade dos produtos precisos para a elaboración dos menús, ata un máximo de 30 puntos.
2. Plan de control e avaliación continuada da calidade do servizo, ata un máximo de 10 puntos.
3. Organización dos medios persoais, ata un máximo de 3 puntos.

Estes criterios desagreganse do seguinte xeito:

### **1.- CALIDADE DOS PRODUTOS PRECISOS PARA A ELABORACIÓN DOS MENÚS, ATA UN MÁXIMO DE 30 PUNTOS:**

**Valorarase a calidade dos produtos precisos para a elaboración dos menús adecuados ás persoas participantes de acordo cos seguintes subcriterios:**

1.1. Oferta de produtos frescos en relación cos conxelados e/ou precociñados así como a elaboración de pratos na propia instalación, como croquetas, empanadas, pizzas, patacas fritas, bizcoitos etc.	Máx. 10 puntos
1.2. A oferta de produtos que conteñan unha denominación de orixe e/ou contén con algún selo de calidade certificado	Máx. 10 puntos
1.3. Oferta de froitas e verduras de tempada	Máx. 5 puntos
1.4. Oferta de produtos cárnicos, ovos, leite, derivados lácteos que contén con certificación acreditada (selo Welfair de benestar animal ou equivalente)	Máx. 5 puntos
<b>SUBTOTAL</b>	<b>30 PUNTOS</b>

### **2. PLAN DE CONTROL E AVALIACIÓN CONTINUADA DA CALIDADE DO SERVIZO, ATA UN MÁXIMO DE 10 PUNTOS**

**Valóranse os protocolos de seguridade alimentaria e de avaliación e seguimento de todos os procesos**



**Entre os criterios de hixiene e seguridade alimentaria deben considerarse os seguintes:**

2.1.	Control de provedores, incluída a trazabilidade e identificación da orixe dos alimentos
2.2.	Os procesos e métodos empregados para monitorear e avaliar a calidade (calidade dos alimentos, calidade do servizo, a recepción de subministracións, a información etc.
2.3.	O cumprimento da lexislación europea e nacional vixente: O Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento europeo e do Consello, relativo á hixiene dos produtos alimenticios, así como as normas nacionais de hixiene e seguridade alimentaria.

### **3. ORGANIZACIÓN DOS MEDIOS PERSOAIS, ATA UN MÁXIMO DE 3 PUNTOS.**

**Valoraranse aspectos como o cuadrante de persoal necesario para cada quenda, planificación e organización das tarefas na cociña, no comedor e no almacén, protocolo de recepción de mercancías e planificación de necesidades, protocolo de nutrición para persoas alérxicas e/ou intolerantes**

A empresas licitadoras que se presentaron ao procedemento aberto obxecto do presente informe técnico son as seguintes:

- **OS VENTOS INNOVACIÓN EN SERVIZOS S.L.**

#### **DETALLE PORMENORIZADO**

Antes de proceder á valoración das ofertas técnicas presentadas, hai que destacar algúns aspectos recollidos no PPT que son obrigatorios para as empresas e polo tanto, no serán obxecto de valoración neste informe, pero a non presentación do requirido suporá que a oferta sexa excluída por incumprimento. Entre outros son obrigatorios os seguintes aspectos:

- A obrigación de cumprir no desenvolvemento da actividade o conxunto de regulamentacións técnico sanitarias que lle sexan de aplicación, a formación dos manipuladores/as de alimentos e a aplicación do APPC, neste ámbito, de conformidade co establecido no RD 109/2010 de 15 de febreiro, é responsabilidade das empresas de alimentación a hixiene das súas instalacións e dos produtos alimenticios e a posta en marcha dun sistema de control adecuarao, de acordo cos sistemas de APPVV (Análises de Perigos e Puntos de Control Críticos).
- A obriga de cumprir o establecido ma LO 8/2021 de 4 de xuño de protección integral da infancia e a adolescencia fronte á violencia, e en particular, o Protocolo da deputación de Pontevedra aprobado por RP nº 2021006389 de 28 de outubro de 2021.



- Presentación de menú para os 7 días de cada quenda, tendo en conta que haberá dous días de saída ao exterior e o xantar será tipo pícnic. Deberá especificarse cada prato proposto, os ingredientes e cantidades mínimas de cada ración (tanto en cru como cociñados) así como as modalidades de preparación. Indicación das calorías, proteínas, graxas, vitaminas ... de cada menú.
- Presentación como mínimo dos seguintes 5 menús: Vexetariano, para alerxias á lactosa, para alerxias ao ovo, para alerxias á proteína de vaca, para alerxias ao glute ou intolerancias o mesmo.
- A empresa presentará a relación do persoal que realizará o servizo, incluíndo a descrición de cada posto de traballo, a dedicación, e o cuadrante de traballo

A continuación expónse, a modo detallado a valoración da única oferta presentada a cada un dos criterios baseados en xuízos de valor definidos no PCAP.

▪ **OFERTA PRESENTADA POLA EMPRESA OSVENTOS INNOVACIÓN EN SERVICIOS S.L. (en adiante OsVentos)**

A citada empresa presenta unha oferta para o servizo de restauración e limpeza de cociña e comedor para o programa Depoaventura A Lanzada 2023 que terá lugar dende o 25 de xuño ata o 09 de setembro de 2023 (ambos inclusive) en 11 quendas.

Na mesma, Osventos, segundo se recolle no punto "2. Proposta de menús", presenta unha relación dos 5 menús que ofrece, que son os seguintes:

- "1. Menú básico apto para todos os participantes*
- 2. Menú vexetariano*
- 3. Menú para participantes alérxicos á proteína da vaca.*
- 4. Menú para participantes alérxicos ao ovo*
- 5. Menú para participantes celíacos."*

Por tanto a primeira vista, dos menús mínimos esixidos nos pregos (en particular no punto 3.2.2 do PPT), constátase á ausencia dun menú "para alerxias á lactosa", se ben hai que dicir que posteriormente, no punto 2.3 da oferta, si que se inclúe unha proposta de menú así denominado.

Todos os menús presentados son repetitivos, non amosando diferencias entre os distintos menús, non especificando a adaptación a intolerancias ou alerxias alimentarias, salvo en casos puntuais.



A modo de exemplos, no menú para alerxias á lactosa, só se indican como produtos diferenciados a leite e o queixo, no menú do almorzo en un dos bocadillos (queixo sen lactosa), e no xantar (arroz con leite sen lactosa). No menú de alerxias ao ovo, inclúense “tortilla española”, mousse, natillas, albóndigas, entres outros, elaborados todos eles con dito produto. Nas alerxias á proteína de vaca, inclúen o queixo, yogues, xelados, leite, o mesmo pasa có menú proposto para alerxias ao gluten, onde se limitan únicamente a indicar que o pan e sen gluten, non así noutros produtos que poderían contelo.

Introducen nas froitas os “figos”, non especifican se son frescos ou pasos, porque non figuran nas fichas técnicas, e ao noso entender, é un produto pouco atractivo para os menores.

Por outra banda, entrando á analizar os menús polo miúdo, bótase en falta unha especificación concreta por menú adaptado ás necesidades propias segundo os alérxenos diferenciados (así como por exemplo auga para o almorzo,...), xa que salvo algunha precisión no menú vexetariano e algunha outra variación puntual nos restantes, os menús son unha reprodución literal os uns dos outros, recollendo produtos que non entrarían dentro da dieta específica, así por exemplo, ademais dos xa detallados neste informe, produtos elaborados con leite ou derivados como lasaña, pizzas, etc.; ou no mesmo senso o menú para alérxicos ao glute: bocadillos, nuggets, pizzas,... sen mais especificación en canto ao pan, pan relado... a utilizar).

Omisión que, a consideración de esta parte, non pode ser salvada coa expresión xenérica *“Todos os produtos que compoñan o menú para alérxicos ao glute serán modificados por produtos específicos para alérxicos coas características precisas para este tipo de participantes”*, máxime cando nin sequera se fai referencia aos outros menús previstos para os outros tipos de alerxias alimenticias.

De igual xeito, sinalar que non se cumpre o establecido nos pregos en canto á obriga de especificar para CADA PRATO proposto, os ingredientes e cantidades mínimas de CADA RACIÓN (tanto en cru como cociñados) así como as modalidades de preparación -máis alá de referencias de puntuais na ficha de menú a algúns dos compoñentes de prato (Ex.: mestura de fritos, linguado ao forno,...)-, con indicación das calorías, proteínas graxas, vitaminas ... de CADA MENÚ, non sendo admisible a remisión a unhas supostas táboas de menús, que nalgúns caso nin especifican as cantidades por ración e persoa (Véxase o prato de albóndegas e arroz, onde nada se indica da cantidade de arroz e pisto a empregar; Berexena rechea ou filete de tenreira con pataca, onde non se especifican ningunha cantidade por ingrediente:...), calidade nutricional de prato (aportando unicamente unha táboa de valores nutricionais xenéricos de certos ingredientes – concretamente 20 ingredientes digamos principais- que compoñen un prato.



Fichas e táboas que, para maior dificultade á hora de realizar a comprobación da proposta, non están ordenadas seguindo a estrutura do menú ao que están asociados, ou como xa quedou dito se incluírá todos os ingredientes que compoñen un prato.

Xa só có exposto considérase que a oferta realizada por Osventos deber quedar excluída ao non respectarse as prescricións recollidas nos pregos.

Pero é mais, no teórico suposto de que así fose, a oferta de Osventos, non alcanzaría a puntuación esixida na valoración de criterios avaliábles mediante un xuízo de valor seguintes:

**1.1. Oferta de produtos frescos en relación cos conxelados e/ou precociñados así como a elaboración de pratos na propia instalación, como croquetas, empanadas, pizzas, patacas fritidas, biscoitos etc.**

Non se distinguen necesidades nutricionais nin cantidades para os/as monitores/as nin para os nenos/as asistentes ao campamento.

Indícase que toda froita que se sirva será fresca e de tempada, preferiblemente do comercio local e de agricultores de proximidade e que os alimentos cárnicos serán adquiridos frescos e conservados nas condicións que se requiran, e primaranse a compra de produtos do sector cárnico de proximidade e sempre con selo Welfair.

“Preferiblemente” e “priorizarse” non indica exclusividade, nin se acredita ningún selo de calidade, que todo licitador adxudicatario deberá acreditar.

Pese ao indicado pola entidade licitadora, na consideración 4 primeira de que *“Todas as hortalizas que se adquiren serán frescas, provintes de agricultura ecolóxica cos seles que correspondas así como dos mercados de proximidade”* e no terceiro párrafo (Páx. 6 da oferta), de que *“a elaboración de todos os pratos farase de maneira profesional dende a cociña das instalación, ningunha das materias primas nin pratos que se sirvan serán precociñados nin elaborados de forma externa agás pequenos elementos que sexa necesario como por exemplo marmeladas, aliños, pan, postres...”*, da oferta despréndese que moitos dos produtos a utilizar son conxelados e/ou precociñados ou procesados como as bases de pizza, as croquetas en todas as súas variedade, a minestra, as sobremesas, as placas da lasaña, a bechamel, croissants, cenoria de bote, tomate de lata etc.



Os menús non son variados, por exemplo, nas ceas ofertan sopa ou cremas todos os días excepto un, variando únicamente un alimento da receita, os bocadillos ofertados son case todos de embutido, bótase de menos a presenza de froita como sobremesa na comida ou cea, mención á auga, e pan segundo alérxenos- ,se ben como xa quedou exposto non se ofrecen uns menús o suficientemente detallados e especificados segundo as alerxias que se advirtan nos participantes, nin cantidades por ración.

Os menús tipo picnic ofertados é pouco variado, non habendo apenas diferencias entre os distintos tipos de bocadillos que servirán adaptados a intolerancias alimentarias. Inclúen a ensaladilla, non incluída na proposta de menús tipo picnic do PPT, xa que pola tempada de verán é un prato non axeitado debido a que as temperaturas do verán exigen que se porte nun envase en frío, para garantir a súa conservación.

**CONCLUSIÓN:** A utilización de produtos frescos fronte a conxelados teoricamente valoraríase neste subapartado con **4 puntos**.

### **1.2. A oferta de produtos que conteñan unha denominación de orixe e/ou contén con algún selo de calidade certificado (Máximo 10 puntos)**

Como xa quedou dito, sinalan que toda froita que se sirva será fresca e de tempada, preferiblemente do comercio local e de agricultores de proximidade, que todas as hortalizas que se adquiran serán frescas, provintes de agricultura ecolóxica cos selos que correspondas así como dos mercados de proximidade e que os alimentos cárnicos serán adquiridos frescos e conservados nas condicións que se requiran, e primaranse a compra de produtos do sector cárnico de proximidade e sempre con selo Welfair. Se ben non aportan na ficha técnica os selos ou certificacións da orixe ou procedencia, extremo que debe acreditar documentalmente o adxudicatario.

“Preferiblemente” e “priorizarase” non indica exclusividade, nin se acredita ningún selo de calidade, que todo licitador adxudicatario deberá acreditar.

**Acadan neste Subapartado 2 puntos**

### **1.3. Oferta de froitas e verduras de tempada (Máximo 5 puntos)**

Ofertan froita no almuerzo, media mañá e merenda (apartado 5.2, pero no recollen “os figos” que si figuran non menús.



Servirán melón, sandía, piña, melocotón, nectarina, mandarina, mazá, o plátano figura nas ficas pero no aparece nos menús.

En canto a verduras de tempada indican entre outras que servirán nas comidas e ceas entre outras : berenxena, leituga, boniato, xudías, tomate, cabaciño, chícharos...

**CONCLUSIÓN:** Pola variedade da froita (media mañá e merenda) e verdura de tempada ofertada, comida, merenda cea) acadarían unha puntuación neste **subapartado de 3 puntos**.

#### **1.4. Oferta de produtos cárnicos, ovos, leite, derivados lácteos que contén con certificación acreditada (selo Welfair de benestar animal ou equivalente) (Máximo 5 puntos)**

Non achegan nas fichas técnicas ningún selo de benestar animal ou equivalente, polo que **acadan 0,00 puntos neste subapartado**.

<b>PUNTUACIÓN APARTADO I : 9,00 puntos</b>
--------------------------------------------

## **2.- PLAN DE CONTROL E AVALIACIÓN CONTINUADA DA CALIDADE DO SERVIZO (MÁXIMO 10 PUNTOS)**

Valóranse neste apartado os protocolos de seguridade alimentaria e de avaliación e seguimento de tódolos procesos, o control de provedores, os procesos para monitorrear e avaliar a calidade, e o cumprimento da normativa sanitaria entre outros.

2.1. Osventos indica que dispón dun procedemento para a implantación dun control de calidade que garanta, de xeito inequívoco, que as comidas que se elaboran son seguras e de boa calidade. Os materiais para o control de calidade son os seguintes:

1. Manual de procedemento de control de calidade Osventos (cuxo contido descoñecemos pois non o aportan)
2. Documento de rexistros de datos (non se especifican cales son ditos rexistros)
3. Material de testeo de auga
4. Material de testeo de aceite
5. Termómetros para as cámaras e conxeladores
6. Termómetros de calos





Din que, ademais de dispoñer do carné de manipulador de alimentos , o persoal do equipo de traballo recibirá unha formación de 3 horas sobre o procedemento de control de calidade de Osventos (que como expuxemos descoñecemos e que por tanto non podemos ter en conta)

## **2.1. Control de provedores:**

Non se aborda especificamente un apartado de control de provedores, senón que de maneira superficial no apartado de "recepción de mercancía e control de caducidades" se fai unha breve referencia á trazabilidade.

Así indícase que durante a recepción de mercadorías (que se realizará polo xefe de cociña o polo cociñeiro en ausencia do primeiro entre as 8:00 e as 14:00 horas da mañá) anotarase os rexistros precisos para o control da calidade:

*"Etiquetado inicial: debe controlarse o estado inicial das materia primas, e revisar que conteñen os seguintes datos, na ficha de distribución de produtos (trazabilidade):*

-Produto

-Provedor

-Rexistro Sanitario

-Data de envasado

-Data de caducidade

-Número de lote

- Conservación

-Observacións

*Etiquetado secundario: aos excedente de materias primas debe dársele un caducidade distinta, dependendo do produto e da elaboración, indicando: data de apertura ou elaboración, produto e cantidades.*

*Toda esta información anotarase no rexistro de ficha de distribución de produtos (trazabilidade)"*

Non se detalla ningún outro procedemento e/ou exigencia en canto ó control de provedores, tanto ordinario (materias primas, envases,...), como esporádico .



### **2.3. Procesos e métodos empregados para monitorizar e avaliar a calidade:**

Como xa se expuxo, Osventos indica na súa oferta que dispón dun procedemento para a implantación dun control de calidade, que non aportan. Así mesmo no punto 6.4 indica que para o correcto desenvolvemento de dito plan, ademais da formación e información que se dea aos traballadores, a empresa proporciona unha serie de rexistros de obrigado cumprimento. Rexistros, que consonte refiren foron deseñados para o correcto seguimento do control de calidade do servizo e que son:

- Control de temperaturas das neveiras, cámaras e conxeladores
- Control das limpeza dos baños
- Control das limpeza des cociñas e almacéns
- Control de limpeza varias
- Medición do cloro das augas
- Trazabilidade dos alimentos
- Control de incidencia de mantemento

**CONCLUSIÓN:** Fan unha pequena análise xenérica e pouco detallada do control de provedores, seguimento da normativa, aplicación de medidas preventivas e correctivas, **polo que acadan unha puntuación neste subapartado de 2 puntos.**

<b>PUNTUACIÓN APARTADO II : 2,00 puntos</b>
---------------------------------------------

### **3.- ORGANIZACIÓN DOS MEDIOS PERSONAIS (MÁXIMO 3 PUNTOS)**

Valoraranse aspectos como o cuadrante de persoal necesario por quenda, planificación e organización das tarefas, protocolo de recepción de mercadorías, planificación de necesidades, protocolo de nutrición para persoas alérxicas entre outros.

Achegan o cuadrante de persoal.

En canto aos protocolos de recepción de mercadoría damos por reproducido o exposto no apartado anterior cando se abordou a trazabilidade do produtos e control de provedores.

Sinalan como importante os seguintes extremos:

- Asegurar de que non se rompa a cadea de frío durante ningunha fase do transporte.



- Verificar que as materias primas subministradas polos provedores está totalmente identificadas, posto que é o xeito de xustificar a súa procedencia e o seu tempo de vida útil.
- Non sobrecargar as neveiras, cámaras ou conxeladores, deixando espazo para que circule o aire frío e manteña a temperatura correcta. Se o consideramos preciso, conxelaremos produtos (exemplo, se o pedido de carnes e aves chega o mesmo día e é moi abundante, conxelariámolo en primeiro lugar, aínda que veña envasado ao vacío)
- Non desconxelar a temperatura ambiente
- Non volver a conxelar tras desconxelar
- Non almacenar nada en contacto directo co chan
- Orde e limpeza
- Dietas e alerxias ben identificadas e etiquetadas. Gardadas de xeito separado

**Protocolo de Almacenamento de materias primas en frío e a temperatura ambiente:** Indican que as materias primas deben almacenarse de xeito adecuado para evitar múltiples perigos (contaminación por crecemento e microorganismos, física y química).

Expoñen que non se debe romper a cadea de frío e detallan nunha táboa a temperatura de refrixeración e vida útil, segundo os alimentos de que se traten.

En canto ao almacenaxe do alimentos establecen unhas regras para o correcto almacenamento, como protexer os alimentos con filme ou tapadeira de uso alimentario, conservar a identificación orixinal do alimentos, evitar contaminacións cruzadas a ser posible utilizando cámaras separadas e de non ser así almacenaranse por zona (elaborados, estantes superiores, debaixo alimentos se cociñas, a continuación aves, e por último alimentos máis contaminantes como froitas e verduras)

**CONCLUSIÓN:** Outórgaselle unha puntuación **de 2 puntos**.

<b>PUNTUACIÓN APARTADO III : 2,00 puntos</b>
----------------------------------------------



Tendo en conta a valoración realizadas en función dos parámetros establecidos para a avaliación da proposta presentadas polas empresas licitadoras, o resultado final do que se da conta á mesa de contratación é o seguinte:

<b>EMPRESA LICITADORA</b>	<b>1.CALIDADE DOS PRODUTOS (30 PUNTOS)</b>	<b>2. PLAN DE CONTROL E AVALIACIÓN DA CALIDADE DO SERVIZO (10 PUNTOS)</b>	<b>3. ORGANIZACIÓN DOS MEDIOS PERSONAIS (3 PUNTOS)</b>	<b>TOTAL (MÁX. 43)</b>
<b>OSVENTOS</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>13</b>

En consecuencia, proponse á Mesa de Contratación, que se proceda á excluír á empresa OS VENTOS, por os incumprimentos do PPT detallados neste informe e por non acadar a puntuación mínima de 21,5 puntos.

A Xefa do Servizo de Cohesión Social e Xuventude

Asinado dixitalmente na marxe

