



AYUNTAMIENTO DE MARACENA (Granada)

Expediente nº: 2288/2022

Informe de Valoración Técnica

Procedimiento: CONTRATACION SERVICIO COMIDAS ESCUELA INFANTIL RAYUELA (ABIERTO)

Asunto:

Documento firmado por: Director de Gestión Administrativa Escuela Municipal Infantil Rayuela

JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS DE VALORACIÓN QUE DEPENDEN DE UN JUICIO DE VALOR, CONTRATO DE SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y ELABORACIÓN DE COMIDAS EN LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL “RAYUELA”.

A petición de la Mesa de Contratación y en relación con la valoración de las ofertas presentadas por los participantes en la licitación, el Técnico que suscribe

INFORMA

PRIMERO. Criterios de adjudicación valorados mediante juicio de valor, hasta 45 puntos, conforme al PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES QUE rigen la contratación del SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y ELABORACIÓN DE COMIDAS EN LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL “RAYUELA”:

- Relación de proveedores. 6 puntos
- Proceso de elaboración de menús. 8 puntos
- Medidas de control higiénico sanitario y de seguridad alimentaria. 10 puntos
- Formación, recursos humanos. y técnicos 7 puntos
- Plan de Trazabilidad o Autocontrol propio de la empresa. 8 puntos
- Adaptación de menús a la época del año, condiciones y necesidades de los usuarios y del centro (eventos especiales, fin de curso, etc.). 6 puntos

SEGUNDO. Las empresas ofertantes han sido:

1. Sociedad Granadina de Restauración y Catering S.L.
2. Axial Mediterránea S.L.



TERCERO. Valoración de los criterios de adjudicación:

Sociedad Granadina de Restauración y Catering S.L.	Propuesta	Puntuación
Relación de proveedores. (6 puntos)	Relación de proveedores correctamente aportada.	6
Proceso de elaboración de menús. (8 puntos)	Procedimientos perfectamente descritos: elaboración, manipulación, almacenamiento, eliminación, diferenciación frío/caliente, etc. Adjuntado diagrama de flujo y su descripción.	8
Medidas de control higiénico sanitario y de seguridad alimentaria. (10 puntos)	Correctas con referencias a los servicios externos e internos.	7
Formación, recursos humanos. y técnicos (7 puntos)	Adecuados. Formación manipuladores de alimentos.	6
Plan de Trazabilidad o Autocontrol propio de la empresa. (8 puntos)	Adecuados.	6
Adaptación de menús a la época del año, condiciones y necesidades de los usuarios y del centro (6 puntos)	Suficiente.	3
Puntuación Total		36

Axial	Propuesta	Puntuación
--------------	------------------	-------------------





AYUNTAMIENTO DE MARACENA (Granada)

Mediterránea S.L.		
Relación de proveedores. (6 puntos)	Relación de proveedores correctamente aportada.	6
Proceso de elaboración de menús. (8 puntos)	Procedimientos escasamente descritos.	1
Medidas de control higiénico sanitario y de seguridad alimentaria. (10 puntos)	Referencia a analíticas.	5
Formación, recursos humanos. y técnicos (7 puntos)	Adecuados. Formación.	6
Plan de Trazabilidad o Autocontrol propio de la empresa. (8 puntos)	Adecuados. Adjunta Plan Alergenos y APPCC.	6
Adaptación de menús a la época del año, condiciones y necesidades de los usuarios y del centro (6 puntos)	Adecuado.	4
Puntuación Total		28

Maracena, a la fecha referenciada al margen

David Soria Ríos
Director de Gestión Administrativa
(el presente documento ha sido firmado digitalmente)

