



PRESIDENTA:
D^a. M^a Pilar Moreno Hellín.
Vicesecretaria.

VOCALS:

D^a. M^a Dorotea Jover González.
Interventora Delegada.

D. José Miguel Belando Larrosa.
Asesoría Jurídica.

D^a. M^a del Carmen Hernández Gil.
Servicio de Promoción Educativa.

SECRETARIA:

D^a. Alicia Pérez Grau.
Jefa de Servicio de Contratación.

En la Ciudad de Murcia, siendo las 13:00 horas del día 10 de abril de 2019, en las dependencias de la Consejería de Educación, Juventud y Deportes, se reúnen las personas al margen mencionadas, componentes de la mesa de contratación para **la apertura del sobre nº3** identificado como “oferta económicas y criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas, presentado por las empresas licitadoras para la contratación por procedimiento **ABIERTO** de la contratación de los **“SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR EN DOS CENTROS EDUCATIVOS DE LA CARM (CURSOS 2018-2019 Y 2019-2020)”**. Expte. SG/CA/22/2019.

Se inicia la sesión por la Sra. Presidenta, en acto público, procediendo a continuación a la lectura del informe técnico relativo a la ponderación asignada a los criterios de adjudicación cuya evaluación depende de un juicio de valor, contenida en el sobre nº 2, emitido por Dña. Patricia Esteras Pérez, Técnico de Apoyo de la Dirección General de Salud Pública y Adicciones de la Consejería de Salud.

Asisten a este acto, los siguientes representantes de las empresas licitadoras:
D. José Pérez Munuera, en representación de RESTAURANTE CASA ORENES, S.L.
y D. Damián Pérez en representación de CATERING SERUNIÓN, S.A., resultando:



EMPRESA LICITADORA	CALIDAD DE LOS MENÚS (hasta 30 puntos)	OFERTA, AMPLITUD O CALIDAD DE MENÚS ADAPTADOS AL PERFIL DEL ALUMNADO (hasta 10 puntos)	TOTAL PUNTOS
CATERING ANTONIA NAVARRO, S.L.	30	10	40
RESTAURANTE CASA ORENES, S.L.	30	10	40
CATERING SERUNIÓN, S.A.	30	10	40

Seguidamente se procede a la apertura, también en acto público, del sobre número 3, de documentación justificativa de la oferta económica y de los criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas, leyéndose a continuación las proposiciones de cada uno de los licitadores admitidos:

EMPRESA LICITADORA	PRECIO UNITARIO (Incluido 10% IVA)	MEJORAS de RATIO PERSONAL/ALUMNO	REPETIR PLATOS
CATERING ANTONIA NAVARRO, S.L.	4,62 €	SI	SI
RESTAURANTE CASA ORENES, S.L.	4,32 €	SI	SI
CATERING SERUNIÓN, S.A.	4,65€	SI	SI

Continuando los miembros de la Mesa reunidos, deciden recabar informe técnico al objeto de verificar la existencia o no de ofertas anormalmente bajas sobre las ofertas económicas admitidas e informe de valoración al Servicio de Promoción Educativa adscrito a la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa.





No habiendo más asuntos que tratar se da por finalizada la sesión, levantándose la presente Acta que firman todos los presentes en prueba de conformidad.

PRESIDENTA,

Fdo.: Pilar Moreno Hellín.

SECRETARIA,

Fdo.: Alicia Pérez Grau.

VOCALES,

Fdo.: José Miguel Belando Larrosa.

Fdo.: M^a Dorotea Jover González.

Fdo.: M^a del Carmen Henández Gil.

(Documento firmado electrónicamente)

15/04/2019 09:11:44 | BELANDO LARROSA, JOSE MIGUEL | 17/04/2019 09:17:01
17/04/2019 13:11:59 | MORENO HELLIN, MARIA PILAR | 17/04/2019 13:21:43
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-000190-4103-2a69-9050569b6280





INFORME DEL SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZONOSIS RELATIVO A LA VALORACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS QUE OPTAN A LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE 2 CENTROS EDUCATIVOS DE LA CARM (CURSO ESCOLAR 2018-2019 Y 2019-2020).

**SOBRE Nº2 DENOMINADO: “DOCUMENTACIÓN RELATIVA A CRITERIOS DE
ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR
(DOCUMENTACIÓN TÉCNICA)” SEGÚN PLIEGO DE CLÁUSULAS
ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y PLIEGO DE PRESCRIPCIONES
TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN
DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR. EXPEDIENTE NÚMERO:
SG/CA/22/2019**

En los siguientes Anexos se detallan las valoraciones de los expedientes que nos han sido facilitados por la Consejería de Educación, según el baremo de los pliegos de cláusulas y prescripciones para las que se han establecido como parámetros de corte los porcentajes de energía, grasa, proteína e hidratos de carbono. La siguiente tabla expresa dichos parámetros para la valoración del punto K Criterios de adjudicación; “Criterios de adjudicación cuya evaluación depende de un juicio de valor” puntuación máxima 40 puntos: 1) La calidad de los menús (30 puntos), otorgándose un máximo de 22 puntos sobre 30, adjudicando los 8 puntos restantes para la valoración del grado de cumplimiento de las recomendaciones exigidas según el pliego: 1 punto por cada recomendación que se cumpla y penalización de 1 punto por cada incumplimiento y 2) La oferta de menús adaptados al perfil del alumnado (10 puntos).





	MENÚ BASE	
	Desviación	Penalización
ENERGÍA (Desviación permitida respecto del valor medio del 35 % es ± 2 %)	> 3 %	2 ptos.
	> 10 %	4 ptos.
GRASA (No se permite desviación respecto del valor máximo del 33%)	>1 % < 3 %	2 ptos.
	> 3%	4 ptos.
PROTEÍNA (Desviación permitida respecto del valor medio del 12-18 % es ± 2 %)	> 3 %	2 ptos.
	> 10 %	4 ptos.
HIDRATOS DE CARBONO (Desviación permitida respecto del valor medio del 50-60 % es - 2 %)	< 3 %	2 ptos.
	< 10 %	4 ptos.

Murcia, a 05 de abril de 2019

Vº.Bº.

EL JEFE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y
ZONOSIS

EL TÉCNICO DE APOYO

Firmado electrónicamente

Fdo. Jesús Carrasco Gómez

Fdo. Patricia Esteras Pérez





“CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR (DOCUMENTACIÓN TÉCNICA)” SEGÚN PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.”
SG/CA/22/2019

K CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

1) CALIDAD DE LOS MENUS (máximo 30 puntos)	
<i>CRITERIOS</i>	ptos
- Calidad y equilibrio nutricional (30 pts máximo) 22+8	30
Total puntos apartado a	30
2) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO (máximo 10 puntos)	
<i>CRITERIOS</i>	
- Oferta de un vaso de leche o producto lácteo (5 pts máximo)	5
- Oferta de menús adecuados a patologías (5 pts máximo)	5
Total puntos apartado b	10
Total puntos suma de apartados a + b	
40	

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Con respecto al cumplimiento de las **recomendaciones generales**:

RECOMENDACIÓN	CUMPLE (si/no)	Ptos
a) Limitar productos pre-cocinados máximo dos veces al mes	si	+1
b) No utilizar margarinas ni mantequillas, solo aceite de oliva o girasol	si	+1
c) Incluir de una a tres veces por semana carne con el menor contenido posible en grasa. Preparados cárnicos máximo dos veces al mes.	si	+1
d) Incluir al menos una vez a la semana pescado como ingrediente principal.	si	+1
e) No utilizar el huevo como ingrediente principal del segundo plato más de una vez a la semana.	si	+1
f) Fruta fresca 4 veces por semana	si	+1
g) Verduras y hortalizas todos los días (ensalada preferentemente)	si	+1
h) Leche 1 vez por semana o yogur	si	+1





**“CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR (DOCUMENTACIÓN TÉCNICA)” SEGÚN PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.”
SG/CA/22/2019**

K CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

SERUNION, S.A.	
1) CALIDAD DE LOS MENUS (máximo 30 puntos)	
CRITERIOS	ptos
- Calidad y equilibrio nutricional (30 ptos máximo) 22+8	30
Total puntos apartado a	30
2) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO (máximo 10 puntos)	
CRITERIOS	
- Oferta de un vaso de leche o producto lácteo (5 ptos máximo)	5
- Oferta de menús adecuados a patologías (5 ptos máximo)	5
Total puntos apartado b	10
Total puntos suma de apartados a + b	
	40

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Con respecto al cumplimiento de las **recomendaciones generales**:

RECOMENDACIÓN	CUMPLE (si/no)	Ptos
a) Limitar productos pre-cocinados máximo dos veces al mes	si	+1
b) No utilizar margarinas ni mantequillas, solo aceite de oliva o girasol	si	+1
c) Incluir de una a tres veces por semana carne con el menor contenido posible en grasa. Preparados cárnicos máximo dos veces al mes.	si	+1
d) Incluir al menos una vez a la semana pescado como ingrediente principal.	si	+1
e) No utilizar el huevo como ingrediente principal del segundo plato más de una vez a la semana.	si	+1
f) Fruta fresca 4 veces por semana	si	+1
g) Verduras y hortalizas todos los días (ensalada preferentemente)	si	+1
h) Leche 1 vez por semana o yogur	si	+1
TOTAL PUNTOS		8





SERUNION, S.A. (RGSEAA 26.00618-MU)

1) CALIDAD DE LOS MENUS

VALORACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ

Presenta una propuesta de menú escolar basal de seis semanas. Una vez valorado nutricionalmente con el programa informático Alimentación y Salud (AyS) versión 2.0 de la Universidad de Granada. Los datos arrojados del menú indican que es FAVORABLE y no se penaliza:

Menú escolar

- Energía: 31% de la energía total diaria (623.86 Kcal)
- Proteínas: 18.80%
- Hidratos de Carbono: 55.10%
- Grasa: 26.09%

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Con respecto al cumplimiento de las recomendaciones generales, en la documentación aportada, presenta compromiso de cumplimiento de todo lo pactado y la aceptación de las condiciones de servicio que rigen el presente pliego. Por lo que se le da la puntuación **8**.

2) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO

- Oferta de un vaso de leche o producto lácteo

Se le otorgan los **5** puntos de este apartado pues presentan en la documentación el compromiso de ofrecer un vaso de leche o un lácteo (además de la obligatoria fruta diaria) todos los días de la semana en los centros donde se considere la conveniencia de reforzar el menú debido a las carencias nutricionales del alumnado (cuando así lo decida en Consejo Escolar).

- Oferta de menús adecuados a patologías

Se le otorgan los **5** puntos de este apartado pues presentan en la documentación compromiso de atender la amplitud y calidad de la oferta de menús adecuados para todos los alumnos celíacos o que sufran patologías o intolerancias de tipo alimentario que hayan sido debidamente diagnosticadas. Además de aportar las debidas modificaciones sobre el menú basal (Celíacos, sin lactosa, sin proteína de leche de vaca, sin huevo, sin frutos secos, sin cerdo, sin carne, sin pescado, sin legumbres, hipocalórica, diabética, astringente).





**“CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR (DOCUMENTACIÓN TÉCNICA)” SEGÚN PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.”
SG/CA/22/2019**

K CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

ANTONIA NAVARRO CATERING	
1) CALIDAD DE LOS MENUS (máximo 30 puntos)	
<i>CRITERIOS</i>	ptos
- Calidad y equilibrio nutricional (30 pts máximo) 22+8	30
Total puntos apartado a	30
2) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO (máximo 10 puntos)	
<i>CRITERIOS</i>	
- Oferta de un vaso de leche o producto lácteo (5 pts máximo)	5
- Oferta de menús adecuados a patologías (5 pts máximo)	5
Total puntos apartado b	10
Total puntos suma de apartados a + b	
	40

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Con respecto al cumplimiento de las **recomendaciones generales**:

<i>RECOMENDACIÓN</i>	<i>CUMPLE (si/no)</i>	<i>Ptos</i>
a) Limitar productos pre-cocinados máximo dos veces al mes	si	+1
b) No utilizar margarinas ni mantequillas, solo aceite de oliva o girasol	si	+1
c) Incluir de una a tres veces por semana carne con el menor contenido posible en grasa. Preparados cárnicos máximo dos veces al mes.	si	+1
d) Incluir al menos una vez a la semana pescado como ingrediente principal.	si	+1
e) No utilizar el huevo como ingrediente principal del segundo plato más de una vez a la semana.	si	+1
f) Fruta fresca 4 veces por semana	si	+1
g) Verduras y hortalizas todos los días (ensalada preferentemente)	si	+1
h) Leche 1 vez por semana o yogur	si	+1
TOTAL PUNTOS		8





ANTONIA NAVARRO CATERING, S.L. (RGSEAA 26.08569-MU)

1) CALIDAD DE LOS MENUS

VALORACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ

Presentan dos menús, tipo I y tipo II, así como los distintos menús adaptados a las distintas patologías (menú especial sin gluten, astringente, sin lactosa, sin huevo, sin legumbres, sin carne y menú diabético).

Una vez valorados nutricionalmente con el programa informático Alimentación y Salud (AyS) versión 2.0 de la Universidad de Granada. Los datos arrojados indican que los menús son FAVORABLES y se le otorgan todos los puntos:

Menú tipo I

- Energía: 32% de la energía total diaria (648,49 Kcal)
- Proteínas: 19.36%
- Hidratos de Carbono: 47.81%
- Grasa: 32.64%

Menú tipo II

- Energía: 36% de la energía total diaria (736.33 Kcal)
- Proteínas: 20.22%
- Hidratos de Carbono: 47.34%
- Grasa: 32.44%

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Con respecto al cumplimiento de las recomendaciones generales, en la documentación presentada, no recoge ningún requisito del PPT. Los puntos que se le otorgan en este apartado son los que se han observado en el menú presentado. **8.**

2) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO

- Oferta de un vaso de leche o producto lácteo

Se le otorgan **5** puntos en este apartado. Aportan en el **sobre 2: CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR**, punto oferta de menús adaptados al perfil del alumno: compromiso de "oferta de un vaso de leche u otro producto lácteo (además de la obligatoria fruta diaria)" algún día o todos los días de la semana en los centros donde se considere la conveniencia de reforzar el menú debido a las carencias nutricionales del alumnado (a decidir por Consejo Escolar).

- Oferta de menús adecuados a patologías

Se le otorgan **5** puntos en este apartado. Aportan en el **sobre 2: Criterios de adjudicación dependientes de un juicio de valor**, en este apartado punto oferta de menús adaptados al perfil del alumno: la empresa no presenta compromiso a la amplitud y calidad de la oferta de menús adecuados para todos los alumnos celiacos o que sufran patologías o intolerancias de tipo alimentario que hayan sido debidamente diagnosticadas. Pero aporta los menús adaptados:





Región de Murcia
Consejería de Salud
Dirección General de Salud Pública y
Adicciones
Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis

Ronda Levante 11
30008 Murcia
Tlf. 968.362247

sin gluten, astringente, sin lactosa, sin huevo, sin legumbres, sin carne y menú diabético.

05/04/2019 14:38:49

05/04/2019 14:33:41 CARRASCO GOMEZ, JESUS

ESTERAS PEREZ, PATRICIA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-cb76fcb1-579f-eccc-041-00505696280





“CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN CUYA EVALUACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR (DOCUMENTACIÓN TÉCNICA)” SEGÚN PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.”
SG/CA/22/2019

K CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

RESTAURANTE ORENES S.L	
1) CALIDAD DE LOS MENUS (máximo 30 puntos)	
<i>CRITERIOS</i>	ptos
- Calidad y equilibrio nutricional (30 pts máximo) 22+8	30
Total puntos apartado a	30
2) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO (máximo 10 puntos)	
<i>CRITERIOS</i>	
- Oferta de un vaso de leche o producto lácteo (5 pts máximo)	5
- Oferta de menús adecuados a patologías (5 pts máximo)	5
Total puntos apartado b	10
Total puntos suma de apartados a + b	40

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Con respecto al cumplimiento de las **recomendaciones generales**:

RECOMENDACIÓN	CUMPLE (si/no)	Ptos
a) Limitar productos pre-cocinados máximo dos veces al mes	si	+1
b) No utilizar margarinas ni mantequillas, solo aceite de oliva o girasol	si	+1
c) Incluir de una a tres veces por semana carne con el menor contenido posible en grasa. Preparados cárnicos máximo dos veces al mes.	si	+1
d) Incluir al menos una vez a la semana pescado como ingrediente principal.	si	+1
e) No utilizar el huevo como ingrediente principal del segundo plato más de una vez a la semana.	si	+1
f) Fruta fresca 4 veces por semana	si	+1
g) Verduras y hortalizas todos los días (ensalada preferentemente)	si	+1
h) Leche 1 vez por semana o yogur	si	+1
TOTAL PUNTOS		8





RESTAURANTE ORENES S.L (RGSEAA 26.12844-MU)

1) CALIDAD DE LOS MENUS

VALORACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ

Presenta una propuesta de menú escolar basal de seis semanas. Una vez valorado nutricionalmente con el programa informático Alimentación y Salud (AyS) versión 2.0 de la Universidad de Granada. Los datos arrojados del menú indican que es FAVORABLE y no se penaliza:

Menú escolar

- Energía: 30% de la energía total diaria (604.48 Kcal)
- Proteínas: 16.91%
- Hidratos de Carbono: 54.58%
- Grasa: 28.51%

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Con respecto al cumplimiento de las recomendaciones generales, en el punto 2 Elaboración de menús, indican que siempre cumplirán con los requisitos establecidos por la Consejería de Educación, Cultura y Universidades, por lo que se le da la máxima puntuación **8**.

2) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO

- Oferta de un vaso de leche o producto lácteo

Se le otorgan los puntos de este apartado, pues presenta compromiso de oferta para mejorar los menús generales en aquellos centros donde puedan presentar carencias nutricionales, de acuerdo con el Consejo Escolar y se complementará con un lácteo preferentemente yogurt o leche, independientemente de que todos los días se servirá fruta. **5**.

- Oferta de menús adecuados a patologías

Se le otorgan los puntos de este apartado pues en el apartado 2.4 Menús necesidades especiales indican la elaboración menús para celíacos, intolerantes al huevo, lactosa, proteína de vacuno, frutos secos y frutas rosáceas, así como un compromiso explícito firmado por el administrador de la empresa. **5**

