



Expte. SG/CA/31/2018

ORDEN

Visto el expediente tramitado para la contratación, por procedimiento **ABIERTO, con varios criterios de adjudicación**, del **SERVICIO DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE 7 CENTROS EDUCATIVOS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA (CURSOS 2018-19 y 2019-20), dividido en dos lotes**, de acuerdo con lo previsto y regulado en el artículo 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante LCSP) y demás disposiciones de general aplicación, a propuesta de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa, por un presupuesto base de licitación total para la presente contratación, resultado de la suma de los dos lotes que la integran, que asciende a **SEISCIENTOS TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y CINCO EUROS CON CUATRO CÉNTIMOS** (603.335,04.-€), es decir, 548.486,40.-€ de importe neto, más el correspondiente IVA del 10% (54.848,64.-€), con el siguiente desglose de anualidades:

Anualidad 2018: 97.699,14.-€.

Anualidad 2019: 301.667,52.-€.

Anualidad 2020: 203.968,38.-€.

Y lotes:

LOTE 1:

CEIP JOSE ALCOLEA LACAL (ARCHENA).

CEIP EL PARQUE (LAS TORRES DE COTILLAS).

CEIP JOSE ANTONIO (FUENTE ÁLAMO).

CEIP NTRA.SRA. DE LA ASUNCIÓN (JUMILLA).

LOTE 2:

CEIP JOSÉ MARÍA LAPUERTA (CARTAGENA).

CEIP FELICIANO SANCHEZ SAURA (CARTAGENA).

CEIP GABRIELA MISTRAL (LOS GABATOS-CARTAGENA).

La presente contratación no comporta gasto para la Consejería de Educación, Juventud y Deportes, conforme a los artículos 8 y 11 de la Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006 por la que se regula el servicio de comedor escolar de los Colegios Públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, al no existir usuarios con derecho a utilización gratuita del servicio, financiándose dicho servicio con cargo a las aportaciones de los usuarios del mismo.

Visto que, según consta en los certificados expedidos por el Registro del Órgano de Contratación ubicado en la Oficina Corporativa de Atención al Ciudadano de esta Consejería, dentro del plazo de presentación de ofertas han tenido entrada en el mencionado Registro las





proposiciones de las empresas SERUNION, S.A.; CATERING ANTONIA NAVARRO, S.L.; RESTAURANTE CASA ORENES, S.L. e INDUSTRIA RESTAURACIÓN COLECTIVA, S.L (IRCO).

La Mesa de Contratación, en sesión celebrada el día 20 de septiembre de 2018, ha propuesto la adjudicación del contrato a favor de la empresa **CATERING ANTONIA NAVARRO, S.L.**, con **CIF B30439368**, por realizar la oferta con mejor relación calidad-precio, haber obtenido la máxima puntuación final y cumplir los requisitos mínimos exigidos en los Pliegos de Bases que rigen la presente contratación, **por un precio de CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL NOVENTA Y SEIS EUROS (484.096,00€), más el correspondiente IVA del 10% (48.409,60€), que supone un total de QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL QUINIENTOS CINCO EUROS CON SESENTA CÉNTIMOS, distribuido en los siguientes lotes:**

LOTE 1:

CEIP JOSE ALCOLEA LACAL (ARCHENA).
CEIP EL PARQUE (LAS TORRES DE COTILLAS).
CEIP JOSE ANTONIO (FUENTE ÁLAMO).
CEIP NTRA.SRA. DE LA ASUNCIÓN (JUMILLA).

Por un precio de 255.686,40€, más el correspondiente IVA del 10 % (25.568,64€), que supone un total de 281.255,04€. **Precio unitario por menú de 4,14€ IVA incluido.**

LOTE 2:

CEIP JOSÉ MARÍA LAPUERTA (CARTAGENA).
CEIP FELICIANO SANCHEZ SAURA (CARTAGENA).
CEIP GABRIELA MISTRAL (LOS GABATOS-CARTAGENA).

Por un precio de 228.409,60€, más el correspondiente IVA del 10 % (22.840,96€), que supone un total de 251.250,56€. **Precio unitario por menú de 4,01 IVA incluido.**

Mediante Orden de fecha 25 de septiembre de 2018, se requiere a la citada empresa para que aporte la documentación prevista en el artículo 150.2 de la LCSP, documentación que ha sido debidamente aportada.

A los efectos de motivar la adjudicación a la citada empresa, se adjunta a esta Orden como **Anexo** transcripción íntegra de los informes técnicos de valoración siguientes:

- Informe técnico correspondiente a los criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor (Sobre nº 2) de fecha 3 de agosto de 2018.
- Informe técnico de valoración final de las ofertas presentadas por las empresas licitadoras de fecha 13 de septiembre de 2018.

Visto que el plazo previsto de duración de este contrato era desde el día 10 de septiembre de 2018 hasta el último día lectivo del mes de junio de 2020, según el calendario





escolar vigente para los cursos escolares 2018-2019 y 2019-20 y ante el eventual retraso que tiene la adjudicación del mismo, se hace necesario reajustar los elementos del contrato afectados: plazo y precio, según se dispone en el apartado 5.1 de la Memoria de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa, siendo nuevamente previsto **el inicio de la ejecución el día 19 de noviembre de 2018**, por lo que el contrato tendrá una **duración** a efectos de ejecución presupuestaria, de 10 días lectivos correspondientes a la anualidad de 2018 (del 19 al 30 de noviembre), 176 días lectivos correspondientes a la anualidad de 2019 (de diciembre de 2018 a junio 2019) y 119 días correspondientes a la anualidad de 2020 (de diciembre de 2019 a junio de 2020), por un precio de **CUATROCIENTOS DIECINUEVE MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y OCHO EUROS CON DIECIOCHO CÉNTIMOS (419.458,18€)**, más el correspondiente IVA del 10% (41.945,82€), **lo cual supone un total de CUATROCIENTOS SESENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS CUATRO EUROS (461.404,00€) correspondiente los dos lotes (lote nº 1 y lote nº2)**, distribuido en las siguientes anualidades:

Anualidad 2018: 15.128,00€.

Anualidad 2019: 266.252,80€

Anualidad 2020: 180.023,20€

En su virtud, considerando lo previsto en la legislación de Contratos del Sector Público y demás disposiciones de general aplicación, en uso de las atribuciones que me han sido conferidas,

DISPONGO

PRIMERO.- Declarar válidas las actuaciones llevadas a cabo para la contratación, por procedimiento **ABIERTO, con varios criterios de adjudicación**, del **SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE 7 CENTROS EDUCATIVOS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA (CURSOS 2018-19 y 2019-20)**, **dividido en dos lotes**, a tenor de lo dispuesto en el artículo 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y demás disposiciones de general aplicación.

SEGUNDO.- Adjudicar a la empresa **CATERING ANTONIA NAVARRO, S.L.**, con **CIF B30439368** y domicilio en C/ Camino Viejo, 83. CP 30816 La Hoya-Lorca, una vez reajustados los elementos del contrato afectados por el retraso en la adjudicación (plazo y precio), los siguientes lotes e importes:

Lote n.º 1: Por un precio de 221.546,45€, más el correspondiente IVA del 10 % (22.154,65€), **que supone un total de 243.701,10€, precio unitario por menú de 4,14€ IVA incluido**, desglosado en las siguientes anualidades:

-Anualidad 2018: 7.990,20€

-Anualidad 2019: 140.627,52€

-Anualidad 2020: 95.083,38€





Lote n.º 2: Por un precio de 197.911,73€, más el correspondiente IVA del 10 % (19.791,17€), **que supone un total de 217.702,90€**, precio unitario por menú de 4,01 IVA incluido, desglosado en las siguientes anualidades:

-Anualidad 2018: 7.137,80€

-Anualidad 2019: 125.625,28€

-Anualidad 2020: 84.939,82

La presente contratación no comporta gasto para la Consejería de Educación, Juventud y Deportes, conforme a los artículos 8 y 11 de la Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006 por la que se regula el servicio de comedor escolar de los Colegios Públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, al no existir usuarios con derecho a utilización gratuita del servicio, financiándose dicho servicio con cargo a las aportaciones de los usuarios del mismo.

TERCERO.- Notificar la presente Orden al adjudicatario y proceder a su publicación en el Perfil de Contratante.

CUARTO.- Requerir al adjudicatario para la formalización del correspondiente contrato en los plazos previstos en el artículo 153.3 LCSP.

QUINTO.- Designar a la Jefa de Sección de Servicios Complementarios de la Dirección General de Atención a la Diversidad y Calidad Educativa de la Consejería de Educación, Juventud y Deportes como Responsable de la presente contratación.

SEXTO.- La presente Orden podrá ser recurrida ante el Tribunal Central de Recursos Contractuales de Madrid mediante el Recurso Especial en materia de contratación. El plazo de interposición del recurso es de quince días hábiles contados desde el día siguiente a aquel en que se realice la notificación, de conformidad con lo dispuesto en la disposición adicional decimoquinta de la LCSP.

El escrito de interposición podrá presentarse en los lugares establecidos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Asimismo, podrá presentarse en el registro de la Oficina Corporativa de Atención al Ciudadano (OCAG) de esta Consejería o en el del Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales.

Los escritos presentados en registros distintos de los dos citados específicamente en el párrafo anterior, deberán comunicarse al Tribunal de manera inmediata y de la forma más rápida posible.

LA CONSEJERA DE EDUCACIÓN, JUVENTUD Y DEPORTES

Fdo.: Adela Martínez-Cachá Martínez

(Documento firmado electrónicamente en Murcia)





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 7 CENTROS EDUCATIVOS DE LA CARM (CURSO ESCOLAR 2018-2019 Y 2019-2020).

SOBRE Nº2 DENOMINADO “CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR” SEGÚN LOS PLIEGOS DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y DE PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR SG/CA/31/2018.

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; 1 Criterios de adjudicación dependiente de un juicio de valor (hasta 40 puntos): a) 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 b) 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 03 de agosto de 2018

Vº.Bº.

EL JEFE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZOOONOSIS EL TÉCNICO DE APOYO

Firmado electrónicamente

Fdo. Jesús Carrasco Gómez

Fdo. Patricia Esteras Pérez





“CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR” SEGÚN LOS PLIEGOS DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y DE PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR SG/CA/31/2018.

K CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

PUNTO 1 DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR

a) 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
b) 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 DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR” SEGÚN LOS PLIEGOS DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y DE PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR SG/CA/31/2018.

K CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

PUNTO 1 DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR

SERUNION, S.A.	
a) CALIDAD DE LOS MENUS (máximo 30 puntos)	
CRITERIOS	ptos
- Calidad y equilibrio nutricional (30 ptos máximo) 22+8	30
Total puntos apartado a	30
b) 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)





a) 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: 32% de la energía total diaria (652.90 Kcal)
- Proteínas: 20.6%
- Hidratos de Carbono: 54.28%
- Grasa: 25.66%

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 la da la puntuación **8**.

b) 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).

Dicha empresa sigue presentado documentación ilegible por medios ordinarios, y no cumple el requisito del PCAP apartado K criterios de adjudicación, punto 1 Dependientes de juicio de valor "La oferta de los criterios dependientes de juicio de valor deberá efectuarse en un máximo de 20 folios a una cara (o diez folios a dos caras), en **letra con tamaño mínimo de 12**. Lo que supone un gran esfuerzo para las personas que valoran la documentación debido al escasísimo tamaño





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

de los caracteres utilizados y que ha motivado la debida queja en informes anteriores.

03/08/2018 13:58:32

03/08/2018 13:50:58 Firmante: CARRASCO GOMEZ, JESUS

Firmante: 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.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) ffa783bc-aa04-a0a4-335534743946





“CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR” SEGÚN LOS PLIEGOS DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y DE PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR SG/CA/31/2018.

K CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

PUNTO 1 DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR

ANTONIA NAVARRO CATERING	
a) CALIDAD DE LOS MENUS (máximo 30 puntos)	
<i>CRITERIOS</i>	ptos
- Calidad y equilibrio nutricional (30 ptos máximo) 22+8	30
Total puntos apartado a	30
b) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO (máximo 10 puntos)	
<i>CRITERIOS</i>	
- 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:**

<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)





a) 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 (647,60 Kcal)
- Proteínas: 18.41%
- Hidratos de Carbono: 47.94%
- Grasa: 33.65%

Menú tipo II

- Energía: 29% de la energía total diaria (599,34 Kcal)
- Proteínas: 17.94%
- Hidratos de Carbono: 50.36%
- Grasa: 31.70%

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.**

b) 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 dependientes 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 el apartado punto oferta de menús adaptados al perfil del alumno: la empresa se compromete a 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. Aporta los menús adaptados: sin gluten, astringente, sin lactosa, sin huevo, sin legumbres, sin carne y menú diabético.





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

Dicha empresa no cumple el requisito del PCAP apartado K criterios de adjudicación, punto 1 Dependientes de juicio de valor “La oferta de los criterios dependientes de juicio de valor deberá efectuarse en un **máximo de 20 folios a una cara (o diez folios a dos caras)**, en letra con tamaño mínimo de 12.

03/08/2018 13:58:32

03/08/2018 13:50:58 Firmante: CARRASCO GOMEZ, JESUS

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.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) ffa783bc-qn04-a0e4-335534743946

Firmante: ESTERAS PEREZ, PATRICIA





“CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR” SEGÚN LOS PLIEGOS DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y DE PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR SG/CA/31/2018.

K CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

PUNTO 1 DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR

RESTAURANTE ORENES S.L	
a) 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
b) 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

RESTAURANTE ORENES S.L (RGSEAA 26.12844-MU)





a) 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 la da la máxima puntuación 8.

b) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO

- Oferta de un vaso de leche o producto lácteo

Se le otorgan los puntos de este apartado pues en el apartado 2.2.1. en el párrafo postre aparte de la pieza de fruta diaria se complementará con un lácteo preferentemente yogurt o leche. Así como un compromiso explícito firmado por el administrador de la empresa 5.

- Oferta de menús adecuados a patologías

Se le otorgan los puntos de este apartado pues en el apartado 2.2.4 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





“CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR” SEGÚN LOS PLIEGOS DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y DE PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR SG/CA/31/2018.

K CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

PUNTO 1 DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR

IRCO RESTAURACIÓN COLECTIVA S.L	
a) CALIDAD DE LOS MENUS (máximo 30 puntos)	
<i>CRITERIOS</i>	ptos
- Calidad y equilibrio nutricional (30 ptos máximo) 20+8	28
Total puntos apartado a	28
b) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO (máximo 10 puntos)	
<i>CRITERIOS</i>	
- 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	
38	

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

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

<i>RECOMENDACIÓN</i>	<i>CUMPLE (si/no)</i>	<i>Ptos</i>
i) Limitar productos pre-cocinados máximo dos veces al mes	si	+1
j) No utilizar margarinas ni mantequillas, solo aceite de oliva o girasol	si	+1
k) 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
l) Incluir al menos una vez a la semana pescado como ingrediente principal.	si	+1
m) No utilizar el huevo como ingrediente principal del segundo plato más de una vez a la semana.	si	+1
n) Fruta fresca 4 veces por semana	si	+1
o) Verduras y hortalizas todos los días (ensalada preferentemente)	si	+1
p) Leche 1 vez por semana o yogur	si	+1
TOTAL PUNTOS		8





a) CALIDAD DE LOS MENUS

VALORACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ

Presenta una propuesta de 1 menú escolar basal de cuatro 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.

Al no aportar fichas técnicas ni cantidades servidas de cada una de ellas, se ha usado recetas estándar para la valoración del menú. La otra opción hubiera sido no realizar la valoración de este apartado y renunciar a los 22 puntos del mismo. En este caso se le penaliza con 2 puntos.

Menú escolar

- Energía: 37% de la energía total diaria (755.22 Kcal)
- Proteínas: 20.34%
- Hidratos de Carbono: 47.54%
- Grasa: 32.12%

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Con respecto al cumplimiento de las recomendaciones generales, en la documentación aportada tanto en el apartado a) calidad de los menús, como en el apartado b) oferta de menús adaptados al perfil del alumnado, se recogen todas las especificaciones del Ppt por tanto se le adjudica todo los puntos.

b) MENÚS DIFERENCIADOS SEGÚN PERFIL DEL ALUMNADO

- Oferta de un vaso de leche o producto lácteo

Se le otorgan los 5 puntos de este apartado. En la documentación aportada en el apartado b) OFERTA DE MENÚS ADAPTADOS AL PERFIL DEL ALUMNADO, tanto en el punto 1.1 y 1.2 hacen referencia al 2 vasos de leche a la semana como añadido a la fruta.

- Oferta de menús adecuados a patologías

Se le otorgan los 5 puntos de este apartado. En la documentación aportada en el apartado b) OFERTA DE MENÚS ADAPTADOS AL PERFIL DEL ALUMNADO, en el punto 2 Calidad de la oferta de menús para alumnado con alergias y/o intolerancias alimentarias u otras patologías, se atenderán todos aquellos casos en los que las alergias e intolerancias alimentarias u otras patologías, sean diagnosticadas por especialistas que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos... .





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

A pesar de tener RGSEAA en Málaga y tras la búsqueda realizada en la base de datos de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, no consta registro para las instalaciones de Alicante y Valencia desde donde indican prestarán servicio a los comedores escolares de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

03/08/2018 13:58:32

03/08/2018 13:50:58 Firmante: CARRASCO GOMEZ, JESUS

Firmante: 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.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) ffa783bc-aa04-a0a4-335534743946





REQUISITOS OBLIGATORIOS PARA PRÓXIMAS VALORACIONES

Llevamos varios informes incluyendo este apartado sin que se tengan en cuenta nuestras consideraciones para futuras valoraciones, insistimos que para próximas valoraciones resulta imprescindible incluir en el PCAP **requisitos mínimos que deben cumplir** en la presentación de los menús y las fichas técnicas aportadas ya que **en caso contrario no serán valorados**:

- Un tamaño mínimo de letra que sea legible (calibre 10 de cualquier procesador de texto)
- Las fichas técnicas deberán ser expresadas en gramos y/o ml y la cantidad referida a una ración individual coincidiendo con la suma del total de ingredientes.





Región de Murcia

Consejería de Educación, Juventud y Deportes
DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
Y CALIDAD EDUCATIVA
Servicio de Promoción Educativa.

Avda. de La Fama, 15
30006 MURCIA

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DE 7 CENTROS EDUCATIVOS DE LA CARM (SG/CA/31/2018)

INFORME DE VALORACIÓN FINAL DE LAS OFERTAS PRESENTADAS POR LAS EMPRESAS LICITADORAS.

Visto el informe de valoración mediante juicio de valor (punto 1 del apartado K del Cuadro de características del contrato - Anexo I al Pliego de Cláusulas Administrativas), resultando admisibles todas las ofertas por no haber incurrido ninguna en baja anormal o desproporcionada, habiendo calculando la puntuación obtenida por precio ofertado (criterios automáticos, punto 2 del apartado K citado), y considerando que todos los licitadores han ofertado todas las mejoras recogidas también en el referido punto 2 relativo a los criterios automáticos, la puntuación final obtenida por los distintos licitadores es la siguiente:

LOTE n.º 1								
EMPRESA	PRECIO MÁXIMO	PRECIO OFERTADO	1. Calidad del menú	1. Menús adaptados	2. Precio	2. Mejoras de ratios de personal	2. Posibilidad repetir platos	Puntuación total
IRCO, S.L.	4,62 €	4,51 €	28	10	6,875	25	5	74,875
Catering Antonia Navarro, S.L.		4,14 €	30	10	30	25	5	100
Restaurante Casa Orenes, S.L.		4,43 €	30	10	11,875	25	5	81,875

LOTE n.º 2								
EMPRESA	PRECIO MÁXIMO	PRECIO OFERTADO	1. Calidad del menú	1. Menús adaptados	2. Precio	2. Mejoras de ratios de personal	2. Posibilidad repetir platos	Puntuación total
IRCO, S.L.	4,62	4,51 €	28	10	2,381	25	5	70,381
Catering Antonia Navarro, S.L.		4,01 €	30	10	30	25	5	100
Restaurante Casa Orenes, S.L.		4,43 €	30	10	9,344	25	5	79,344
SERUNION, S.A.		4,19 €	30	10	21,147	25	5	91,147

EL JEFE DE SERVICIO DE PROMOCIÓN EDUCATIVA
(Documento firmado electrónicamente)

13/09/2018 12:30:56

Firmante: ABEIZA GUILLAMÓN, JOSÉ LUIS



Esto 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. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) d27c1aac-aa03-e2e2-959