



Expte. SG/CA/22/2019

ORDEN

Visto el expediente tramitado para la contratación, por procedimiento **ABIERTO, con varios criterios de adjudicación** del **SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE 2 CENTROS EDUCATIVOS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA (CURSOS ESCOLARES 2018-19 Y 2019-20)**, 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 que asciende a **NOVENTA Y SIETE MIL SESENTA Y CUATRO EUROS CON DIEZ CÉNTIMOS (97.064,10 euros)**, es decir 88.240,09 euros (más el correspondiente I.V.A. del 10 %, que asciende a 8.824,01 euros) que se financiará del siguiente modo:

Año 2019: 42.835,80 euros

Año 2020: 54.228,30 euros

siendo los centros afectados los que se indican a continuación:

CEIP DON JOSÉ MARÍN (CIEZA).
CEIP VICENTE ROS (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. y RESTAURANTE CASA ORENES, S.L.

La Mesa de Contratación, en sesión celebrada el día 24 de abril de 2019, ha propuesto la adjudicación del contrato a favor de la empresa **RESTAURANTE CASA ORENES, S.L.**, con **CIF B73763518**, 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 77.849,37 € más el correspondiente IVA del 10 % (7.784,94 €) lo que supone 85.634,31 €** siendo el precio unitario ofertado de 4,32 €, IVA incluido.





Mediante Orden de fecha 25 de abril de 2019, 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 5 de abril de 2019.
- Informe técnico de valoración final de las ofertas presentadas por las empresas licitadoras de fecha 12 de abril de 2019.

Visto que el plazo previsto de duración de este contrato era desde el día 1 de mayo de 2019 hasta el 30 de junio de 2020, según el calendario escolar vigente para los cursos escolares 2018-2019 y 2019-2020 y ante el eventual retraso que tiene la adjudicación del mismo, se hace necesario reajustar los elementos del contrato afectados: plazo y precio total, 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 13 de mayo de 2019**, por lo que el contrato tendrá una duración a efectos de ejecución presupuestaria de 87 días lectivos correspondientes a la anualidad de 2019 (del 13 de mayo al 30 de noviembre), 119 días lectivos correspondientes a la anualidad de 2020 (de 1 diciembre de 2019 a 30 junio 2020). En consecuencia el precio de adjudicación asciende a **SETENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO EUROS CON SESENTA Y NUEVE CÉNTIMOS (75.238,69 €)**, más el correspondiente IVA del 10% (7.523,87 €), **lo cual supone un total de OCHENTA Y DOS MIL SETECIENTOS SESENTA Y DOS EUROS CON CINCUENTA Y SEIS CÉNTIMOS (82.762,56 €)** distribuido en las siguientes anualidades:

Anualidad 2019: 34.953,12 €.

Anualidad 2020: 47.809,44 €

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 delegadas por Orden de 15 de febrero de 2018 (BORM nº. 50 de 1 de marzo de 2018)

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 2 CENTROS EDUCATIVOS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA (CURSOS ESCOLARES 2018-19 Y 2019-20)**, 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 el contrato a la empresa **RESTAURANTE CASA ORENES, S.L.**, con **CIF B73763518** y domicilio en C/. Acequia Aljada, nº 35, 1º. CP 30161 Llano de





Brujas (Murcia), por un precio unitario de 4,32 euros, IVA incluido, lo cual una vez reajustados los elementos del contrato afectados por el retraso en la adjudicación (plazo y precio total) supone **SETENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO EUROS CON SESENTA Y NUEVE CÉNTIMOS (75.238,69 €)**, más el correspondiente IVA del 10% (7.523,87 €), lo que asciende a un total de **OCHENTA Y DOS MIL SETECIENTOS SESENTA Y DOS EUROS CON CINCUENTA Y SEIS CÉNTIMOS (82.762,56 €)** distribuido en las siguientes anualidades:

Anualidad 2019: 34.953,12 €.

Anualidad 2020: 47.809,44 €

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.

Contra la presente Orden, que pone fin a la vía administrativa, podrán interponer recurso de reposición, con carácter potestativo, ante este Órgano, dentro del plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su notificación, o interponer directamente recurso contencioso-administrativo, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Murcia, dentro del plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su notificación, sin que puedan simultanearse ambos recursos, sin perjuicio de que puedan ejercitar cualquier otro que estimen oportuno.

LA CONSEJERA DE EDUCACIÓN, JUVENTUD Y DEPORTES
(P.D.: Orden de 15 de febrero de 2018, BORM nº. 50 de 1 de marzo de 2018)

LA SECRETARIA GENERAL

Fdo.: María de la Esperanza Moreno Reventós

(Documento firmado electrónicamente).





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 ZOOZONOSIS EL TÉCNICO DE APOYO

Firmado electrónicamente

Fdo. Jesús Carrasco Gómez

Fdo. Patricia Esteras Pérez

05/04/2019 14:38:49

05/04/2019 14:38:41 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 los 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-041-1905056966280





“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:**

<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





“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)	
<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





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 la 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 (Celiacos, 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 celíacos 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
Tif. 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

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-041-005056966280

ESTERAS PEREZ, PATRICIA





“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:**

<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)

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 la 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**



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 2 CENTROS EDUCATIVOS DE LA CARM (SG/CA/22/2019) 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
SERUNION,S.A	4,90 €	4,65 €	30	10	12,93	25	5	82,93
Catering Antonia Navarro, S.L.		4,62 €	30	10	14,48	25	5	84,48
Restaurante Casa Orenes, S.L.		4,32 €	30	10	30	25	5	100

LA JEFA DE SERVICIO DE PROMOCIÓN EDUCATIVA
(Resolución provisional de 23/01/2019
Documento firmado electrónicamente)

