



**ASUNTO: Procedimiento abierto para la contratación, teniendo en cuenta una pluralidad de criterios para su adjudicación, del "Suministro de alimentos y materias primas a las escuelas del Patronato para su posterior elaboración por personal de éstas en condiciones óptimas para el consumo, y de los productos de limpieza necesarios para llevar a cabo la limpieza general del local (cocina, office, cámaras, despensa, zona de comedor en las aulas, etc.), así como su maquinaria y utillaje."**

## **INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN PARA LA MESA DE CONTRATACIÓN:**

### **1.- Antecedentes.**

El Consejo Rector del Patronato Municipal de Educación Infantil de Alicante, en sesión celebrada el día 19 de junio de 2017, adoptó, entre otros, el acuerdo de aprobar la contratación, mediante procedimiento abierto y tramitación ordinaria, teniendo en cuenta una pluralidad de criterios para la adjudicación, del suministro de alimentos y materias primas a las escuelas del Patronato para su posterior elaboración por personal de éstas en condiciones óptimas para el consumo, y de los productos de limpieza necesarios para llevar a cabo la limpieza general del local (cocina, office, cámaras, despensa, zona de comedor en las aulas, etc.), así como su maquinaria y utillaje. Asimismo, se aprobaron los pliegos de prescripciones técnicas y de cláusulas administrativas particulares, estableciéndose en las cláusulas específicas de éste último, los criterios para la adjudicación del contrato.

Con fecha 26 de julio de 2017, el Consejo del Patronato, constituido en órgano de contratación del procedimiento, procedió a designar los miembros que han de constituir la mesa de contratación de este organismo.

Recibidas tres solicitudes de participación (proposiciones) admitidas al procedimiento arriba reseñado, y habiéndose procedido por la Mesa de contratación constituida al efecto, en sesión celebrada el pasado 3 de agosto de 2017, a la apertura de las plicas recibidas subtituladas "PROPOSICIÓN - CRITERIOS CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR", tras la pertinente lectura del índice de las memorias contenidas en cada una de ellas, la Presidencia solicita informe técnico de valoración de las mismas.

### **2.- Análisis y valoración de las Memorias de características específicas del contrato, contenidas en las plicas subtituladas "proposición - criterios cuya cuantificación dependa de un juicio de valor".**

La valoración que se efectúa se ha realizado tras el estudio de: 1.- el proyecto de planificación y organización del servicio, y 2.- formación del personal de cocina, que

los licitadores han incluido en sus respectivas memorias presentadas, atendiendo, especialmente, a la precisión, desarrollo y especificación de los conceptos, de conformidad con lo dispuesto en la cláusula 19ª, apartado B.- "Criterio cuya cuantificación depende de un juicio de valor", del pliego de cláusulas administrativas particulares específicas, que podrá alcanzar un máximo de 20 puntos.

La ponderación atribuida a cada uno de los dos criterios aprobados de manera objetiva en la referida cláusula del pliego, es la siguiente:

a) **Planificación y organización del servicio: 13 puntos.**

- Procedimiento de gestión, supervisión y evaluación: máximo 8 puntos.
- Medios personales propuestos: máximo 5 puntos

b) **Formación del personal de cocina: 7 puntos.**

- Actividades formativas propuestas y periodicidad de las mismas: máximo 4 puntos.
- Medios didácticos: máximo 3 puntos.

Se extracta a continuación, de cada proposición, el contenido de las Memorias que haciendo referencia a alguna de las características específicas del contrato, debe ser objeto de valoración, excluyéndose de ésta, el referido a materias o cuestiones ya contempladas en los pliegos, las que hagan referencia a las circunstancias de solvencia, o las referidas a otras cuestiones que, determinadas o exigidas en los pliegos, deban ser objeto de consideración, en su caso, por la mesa de contratación.

**PROPOSICIÓN N° 1.- SERUNION, S.A..**

a) **Planificación y organización del servicio.-**

- **Procedimiento de gestión, supervisión y evaluación.-**

- Designación de una responsable del servicio y de una responsable de compras.

- Calendario de reuniones iniciales para la puesta en marcha del servicio, con la Dirección del Patronato, de las escuelas infantiles y equipo de cocina, para la concreción del proyecto de funcionamiento durante el curso escolar.

- Visita semanal de la responsable de compras para realizar la gestión de pedidos, revisión semanal de stock, reunión con la Dirección de la escuela y, cuando la visita coincida con la última semana del mes, revisión de inventario y control de existencias.

La puntuación de este criterio es de **7 puntos.**

**- Medios personales propuestos.-**

El equipo de medios personales propuestos para la gestión directa del servicio está formado por:

- Jefa de Área Serunion (responsable del servicio).
- Responsable de compras.
- Técnico de Calidad.
- Responsable de dietética y nutrición.

La puntuación de este criterio es de **4,5 puntos**.

La puntuación total asignada al criterio de Planificación y organización del servicio es de **11,5 puntos**.

**b) Formación del personal de cocina.-**

**- Actividades formativas propuestas y periodicidad de las mismas.-**

Se propone realizar las siguientes formaciones específicas para el personal de cocina:

● **Formación inicial:**

- Presentación y explicación al personal de cocina de la operativa y procedimientos a seguir para el correcto y adecuado suministro de materias primas y productos de limpieza.
- Control de recepción de materias primas y productos.
- Correcto almacenaje de materias y productos.
- Tratamiento y comunicación de incidencias.
- Duración del curso: 2 horas.

● **Formación trimestral:**

- Se ofrecerá al personal de cocina formación sobre técnicas de cocinado, uso adecuado de materias primas, recetarios y correcta realización de menús en base a fichas técnicas de los diferentes platos que componen el menú. La formación se llevará a cabo por la Jefa de Área y una técnico de nutrición.
- Duración de cada curso trimestral: 1 hora.

● **Formación anual:**

1.- **Curso de higiene, limpieza y desinfección "360° ECOLAB".**

En colaboración con la empresa proveedora de los productos de limpieza y desinfección (ECOLAB), se personalizará el Plan de Higiene para cada escuela y se ofrecerá realizar formación al personal de cocina para el adecuado uso de los productos y la correcta ejecución del plan de limpieza. Duración del curso: 1 hora.

2.- Curso de plan de autocontrol y A.P.P.C.C.

La técnico de calidad impartirá al equipo de cocina el citado curso, donde se indicarán todos los procedimientos, requisitos, anotaciones y controles a seguir para el correcto seguimiento del plan de autocontrol implantado en las cocinas de las escuelas infantiles conforme a la legislación sanitaria vigente. Duración del curso: 1 hora.

3.-Curso de buenas prácticas de manipulación de alimentos.

La responsable del departamento de Dietética y Nutrición, impartirá al equipo de cocina el curso recordatorio de buenas prácticas de manipulación de alimentos. Duración del curso: 1 hora.

4.- Curso de intolerancias y alergias alimentarias.

La responsable del departamento de Dietética y Nutrición impartirá al equipo de cocina el mencionado curso. En este curso recibirán información para realizar las dietas que por prescripción deban seguirse para los usuarios del servicio de comedor de cada escuela infantil. Productos para elaborar las mismas, información sobre alérgenos y toda la información para el correcto cumplimiento de la normativa vigente en esta materia. Duración del curso: 2 horas.

5.- Curso de formación sobre prevención de riesgos laborales.

La Jefa de Área de Alicante, impartirá al equipo de cocina un curso de formación sobre los adecuados controles para evitar riesgos a los que se está expuesto en las labores y trabajos a realizar en las cocinas, así como las medidas de seguridad más adecuadas. Duración del curso: 1 hora.

La puntuación de este criterio es de **3,75 puntos**.

- **Medios didácticos.-**

De cada una de las actividades y/o cursos formativos propuestos, se aportará cuaderno con el contenido de la formación impartida a cada equipo de cocina.

La puntuación de este criterio es de **2,75 puntos**.

La puntuación total asignada al criterio de formación del personal de cocina es de **6,5 puntos**.

**PROPOSICIÓN Nº 2.- IRCO, S.L.**

**a) Planificación y organización del servicio.-**

**- Procedimiento de gestión, supervisión y evaluación.-**

- Gestión y revisión documental. Elaboración a medida y entrega del Manual que contiene los diferentes planes APPCC. Diseño y desarrollo de los planes de limpieza y desinfección adaptados a las instalaciones de cocina y comedor de cada centro, programando actividades de verificación que incluyen análisis microbiológicos realizados por laboratorios independientes, así como auditorias del sistema APPCC por técnicos especialistas e informes de resultados.
- Seguimiento de las inspecciones oficiales, que incluye el control documental, asesoramiento y elaboración de informes solicitados por los agentes de control.
- Plan de gestión de alérgenos diseñado y adaptado a las particularidades del centro. Atención personalizada de nutricionista, dirigida a la comunidad educativa y familias.
- Designación de un responsable comercial que visitará los centros, al menos, una vez al mes, de un supervisor de centro que los visitará con una frecuencia mínima de una vez cada diez días, y de un técnico de prevención que visitará los centros al menos, 2 veces durante el curso escolar. En el caso de que exista alguna actuación inmediata a resolver, el responsable de la materia a tratar se personará en el centro para atender la solicitud. Así, entre las funciones del supervisor de centro están el asesoramiento especializado al equipo directivo de la escuela y el diseño, planificación, coordinación y evaluación del servicio y el personal.
- De común acuerdo con los centros, se aplicará un proceso de evaluación del servicio prestado, obteniéndose, con periodicidad anual (por curso escolar), el indicador de satisfacción del cliente. Asimismo, se pone a disposición de los usuarios de comedor un libro de reclamaciones o quejas, que serán gestionadas por el Director de calidad de la empresa.

La puntuación de este criterio es de **8 puntos**.

**- Medios personales propuestos.-**

La prestación del servicio incluye la labor de los profesionales que a continuación se detalla:

- Responsable comercial
- Supervisor/a de centro.
- Responsable de calidad, seguridad alimentaria y nutrición.
- Responsable de prevención de riesgos laborales.
- Técnico de mantenimiento

La puntuación de este criterio es de **5 puntos**.

La puntuación total asignada al criterio de Planificación y organización del servicio es de **13 puntos**.

**b) Formación del personal de cocina.-**

**- Actividades formativas propuestas y periodicidad de las mismas.-**

Se propone realizar, con periodicidad anual, las siguientes formaciones específicas para el personal de cocina, con el contenido formativo que para cada una de ellas se concreta en la memoria presentada:

- Tema: Seguridad alimentaria y nutrición.
  - Manipulador de alimentos.
  - Aplicación del Sistema Autocontrol en comedores escolares.
  - Alergias e intolerancias alimentarias.
  - Limpieza y desinfección.
  
- Tema: Medioambiente.
  - Concienciación y buenas prácticas medioambientales.
  
- Tema: Prevención de Riesgos Laborales.
  - Socorrismo y primeros auxilios (inicio curso escolar). Duración 2 horas.

Los técnicos de IRCO, S.L. encargados de realizar la formación son los responsables de calidad y de producción.

La puntuación de este criterio es de **3,5 puntos**.

**- Medios didácticos.-**

- Medios didácticos pretecnológicos: Manuales de formación de cada una de las actividades y/o cursos formativos propuestos.
- Medios didácticos tecnológicos:
  - Audiovisuales: proyector de imágenes y diapositivas.
  - Informáticos: ordenador, micrófono, videos, montajes audiovisuales.
- Medios humanos:

Los siguientes técnicos especialistas de IRCO, S.L., con capacitación pedagógica:

- Responsable de calidad.
- Responsable de producción.

La puntuación de este criterio es de **3 puntos**.

La puntuación total asignada al criterio de formación del personal de cocina es de **6,5 puntos**.

### **PROPOSICIÓN N° 3.- COMIS LAGUN, S.L.**

#### **a) Planificación y organización del servicio.-**

##### **- Procedimiento de gestión, supervisión y evaluación.-**

- Designación de un gestor de centro para la gestión y seguimiento del servicio. Se visitarán semanalmente los centros para efectuar la gestión del aprovisionamiento de materias primas y productos de limpieza, así como para resolver cualquier tipo de incidencia que pueda surgir en el servicio. El gestor de centro mantendrá reuniones periódicas en base al calendario pactado con las responsables del centro, con el objetivo de evaluar el servicio, y llevará un control de las visitas realizadas.

- Al inicio del curso el gestor de centro comprueba que cada escuela disponga del material y la documentación necesaria para la prestación del servicio.

- El gestor de centro realizará un asesoramiento para la adecuada elaboración de los menús, correcta distribución de las comidas, necesidades o sugerencias del centro.

La puntuación de este criterio es de **6 puntos**.

##### **- Medios personales propuestos.-**

- Un responsable de gestores de centro.

- Un Gestor de centro (Dietista).

La puntuación de este criterio es de **3,5 puntos**.

La puntuación total asignada al criterio de Planificación y organización del servicio es de **9,5 puntos**.

#### **b) Formación del personal de cocina.-**

##### **- Actividades formativas propuestas y periodicidad de las mismas.-**

##### **● Formación anual:**

- Programa de liderazgo.

Dirigido al gestor dietista del centro

Impartido por LKS Consultoría y Co-formadores Ausolan

Duración del curso: 3 horas.

- Formación en manipulación y seguridad alimentaria.

Dirigido a Cocineros y pinches.

Impartido por responsable y técnicos del Departamento de gestión de la Calidad de Ausolan, o por el gestor de centro.

Duración del curso: 8 horas.

- Curso actualización programa informático cocinas.

Dirigido al gestor dietista.

Impartido por responsables sistemas de Ausolan.

Duración del curso: 10 horas.

- Curso actualización paquete office.

Dirigido al gestor dietista.

Impartido por proveedor externo local.

Duración del curso: 8 horas.

- Curso nuevas técnicas de alimentación y preparación de platos.

Dirigido a cocineras y personal de cocina.

Impartido por cocinero formador.

Duración del curso: 8 horas.

• Formación bianual (Prevención de riesgos laborales):

- Formación básica Prevención en el puesto de trabajo.

Dirigida a gestor dietista y cocineras y pinches.

Impartido por técnicos de PRL/gestor de centro.

Duración del curso: 2 horas.

- Productos químicos.

Dirigido a cocineras y pinches.

Impartido por gestor de centro.

Duración del curso: 3 horas.

- Factores ergonómicos.

Dirigido a cocineras y pinches.

Impartido por gestor de centro.

Duración del curso: 3 horas.

- Seguridad vial.

Dirigido a cocineras y pinches.

Impartido por gestor de centro.

Duración del curso: 2 horas.

La puntuación de este criterio es de **4 puntos**.

- **Medios didácticos.-**

De cada una de las actividades y/o cursos formativos propuestos, a realizar con carácter anual, se aportará una guía sobre el contenido de éstos, y en

relación a la formación a realizar con carácter bianual un dossier de formación en prevención de riesgos laborales.

La puntuación de este criterio es de **2,75 puntos**.

La puntuación total asignada al criterio de formación del personal de cocina es de **6,75 puntos**.

### 3.- Clasificación de las proposiciones, por orden decreciente.

Mercantil	Puntuación planificación y organización del servicio		Puntuación formación del personal de cocina		Puntuación total
	Proced. de gestión, supervisión y evaluación	Medios personales propuestos	Actividades formativas y periodicidad	Medios didácticos	
IRCO, S.L.	8	5	3,5	3	19,5
SERUNION, S.A.	7	4,5	3,75	2,75	18
COMIS LAGUN, S.L.	6	3,5	4	2,75	16,25

Es cuanto tiene a bien informar quien suscribe, en Alicante a 7 de agosto de 2017.

El Director,

Fdo.: José Luis Bosch Bellvert

