



LD/

Acta Valoración sobre B y Apertura sobre C

ACTA DE APERTURA DE PLICAS

QUE se levanta para la dación de cuenta del Informe técnico de valoración de la documentación aportada en los sobres B y apertura de los sobres C, conteniendo las ofertas económicas de las proposiciones presentadas al procedimiento abierto con tramitación ordinaria, convocado para contratar el suministro de productos alimenticios y elaboración de menús en la Residencia Municipal Virgen del Camino:

En la Ciudad de León y su Casa Consistorial, siendo las 12:00 horas del día catorce de marzo de dos mil catorce, y bajo la presidencia del Sr. Concejal Delegado del Área de Hacienda y Nuevas Tecnologías, D. Agustín Rajoy Feijóo, en funciones de Ilmo. Sr. Alcalde de este Excmo. Ayuntamiento, con la asistencia, como Vocales de la Mesa, de la Sra. Secretaria General de la Corporación, D^a. Carmen Jaén Martín, el Sr. Interventor Municipal de Fondos, D. Gabriel Menéndez Rubiera, la Sra. Representante del PP, D^{ña}. Montserrat Gutiérrez Rabanal, la Sra. Representante del PSOE, D^{ña}. Susana Travesí Lobato, el Sr. Representante de UPL, D. Eduardo López Sendino y las Sras. Técnicas de Bienestar Social, D^{ña}. Pilar Carcedo Ampudia y D^{ña}. Purificación Muñoz Graña, asiste asimismo la Sra. TAG de Contratación, D^{ña}. Judith Fernández Herreros y la Sra. Técnico de Administración General del Negociado de Contratación, D^a. M^a Dolores Diez Garín, en calidad de Secretaria de la misma, reuniéndose la Mesa de Contratación designada en el procedimiento abierto con tramitación ordinaria, convocado para contratar el suministro referido anteriormente, para proceder a la dación de cuenta del Informe técnico de valoración de la documentación aportada en los sobres B y apertura de los sobres C, conteniendo las proposiciones económicas de las ofertas presentadas, con el resultado siguiente:

Se persona en la mesa por parte de la licitadora Procole, S.A., D. José María Rubio Riol, con DNI: 71.409.536 X y por parte de la licitadora Serunión, S.A., D. Jesús García González, con DNI: 36.511.362 N.

Se procede a la lectura del Informe Técnico emitido con fecha 10 de marzo de 2014, por las Técnicas de Bienestar Social en el que se refieren las siguientes conclusiones que son aceptadas por la mesa:

“Se procede a la valoración de la memoria técnica presentada por LUFAG, S.L, PROCOLE, S.L., LEONESA DE CATERING Y SERVICIOS, S.L., (LECASER) y SERUNIÓN, S.A., toda vez que la licitadora AOSCIACIÓN DE CATERING Y SERVICIOS PARA LA 3ª EDAD ha sido excluida de la licitación.

Los criterios de valoración dependiente de un juicio de valor, referidos en el apartado k.2 del CCP, hasta 20 puntos, se reparten de la siguiente manera:

- .- Plan de elaboración de menús: Se valoran los menús en función de su adecuación al sector de la población que se dirigen, según sus cualidades alimenticias, calóricas, variedad, adaptación estacional... hasta 6 puntos.
- .- Calidad de los menús festivos.... Hasta 2 puntos.
- .- Calidad menús para usuarios con dieta... Hasta 2 puntos.
- .- Calidad de las materias primas a suministrar... Hasta 4 puntos.

PLICA NÚMERO 1: LUFAG, S.L.

1. PLAN DE PRESTACIÓN MATERIAL DEL SERVICIO: 17 PUNTOS

1.1.-PLAN DE ELABORACIÓN DE MENÚS: 6 PUNTOS

En la planificación del trabajo, se determinará la cantidad de materia prima a suministrar en función del tipo de menú, una vez recibido el número de comensales. El **suministro** de alimentos se realizará con **periodicidad diaria** y el viernes, **se suministrará para el fin de semana**, en vehículos isoterms. El **pan** se suministrará **diariamente**, incluso los fines de semana.

Para evitar caducidades, el personal se encargará del **control e inventario** del almacén de víveres y de las cámaras de refrigeración. Se determinará en colaboración con la residencia un **Plan de supervisión del servicio**.

Se recogen **menús rotatorios semanales**, con previsión para **cuatro semanas**, diferentes en cada una de las estaciones del año: **invierno** (enero, febrero y marzo), **primavera** (abril, mayo y junio), **verano** (julio, agosto y septiembre) y **otoño** (octubre, noviembre y diciembre).

En la memoria figura el detalle de los diferentes menús, cuatro semanales, incluyendo un menú alternativo para las dietas especiales y de dietas. Se valora especialmente la **variedad de los platos** ofertados en comidas y cenas:

INVIERNO.- Comida: entre los menús ofertados, se alternan en los primeros platos, verdura, legumbres, pasta y sopas. En los segundos platos, destaca la variedad de pescado, merluza, bacalao, salmón y de carne, ternera, pollo, conejo, cordero y aves.

Cena: se valora igualmente la variedad de primeros platos, sencillos y ligeros, como verdura, sopas, incluyendo sopa de ajo y en los segundos, pollo, pescado, huevos, ensaladas, etc...

PRIMAVERA.- Comidas y cenas similares a las del trimestre anterior, si bien se introducen en los primeros platos, cremas, sopas y ensaladas y en los segundos se incorporan el atún, los calamares guisados, el lomo, las salchichas de ave con guarnición, el jamón york...

VERANO.- Comida: destacan las ensaladas de arroz, pasta, verduras o legumbre, en los primeros platos y en los segundos, pescados como lenguado y entre las carnes, lengua de ternera, codillo, pavo...

Cena; cremas, sopas y ensaladas de frutas y verduras y de segundos platos, el atún, las salchichas, el lenguado...

OTOÑO.- Comida: platos de legumbre variadas entre los primeros platos, verduras, pastas y cocido completo como plato único.

Cena: se refuerzan las sopas en los primeros platos y continúan entre los segundos, pescados como salmón, merluza y atún y carnes, como el pollo y huevos rellenos o en tortilla. Se mantienen las ensaladas.

Desayuno: se incluyen lácteos, descafeinado de sobre, cereales solubles, pan del día y tostadas integrales, mantequilla y mermelada y los **domingos, chocolate y bollería**.

Meriendas: se ofrece leche, café o zumos o pieza de fruta o postre lácteo. El **domingo se añade** a la oferta el **chocolate, pastas de té** y un **dulce para diabéticos**.

Presentan fichas técnicas de los diferentes productos de los menús propuestos, con descripción detallada, incluyendo ingredientes, etiquetado, características organolépticas, características microbiológicas, nutricionales, condiciones de conservación y transporte y vida útil.

Se valora igualmente el **compromiso de mantenimiento del servicio**, el tiempo que fuera necesario, si por cuestión de avería, no se pudiera utilizar la cocina de la residencia.

Disponen así mismo de un **servicio de atención las 24 horas, 7 días a la semana** para hacer frente a cualquier imprevisto.

1.2. MENÚ FESTIVOS: 2 PUNTOS

Elaboración de menús festivos los **días de fiesta local y nacional**, así como el **día de la patrona**, que constan de entremeses, primer plato, carne o pescado, de segundo plato y postre, realizándose **de acuerdo con la dirección del centro**.

En Navidad, se incluye **marisco, dulces navideños y dulces especiales para diabéticos y uvas sin pepita, para Nochevieja**.

Se valora la amplitud de los días festivos sobre los previstos en el Pliego de prescripciones técnicas y que se elaboren en coordinación con la dirección del centro, así

como la previsión de dulces para los diabéticos y las uvas sin pepitas, por el sector de la población a la que se dirige.

1.3. MENÚ ESPECIALES: 1,50PUNTOS

Desayuno y merienda: se ofrecerá **fruta natural, leche de soja y yogures**.

Comidas: se establece igualmente una programación de menús estacionales similar a la propuesta para el resto de los residentes, rotatorios de lunes a viernes, con previsión para cuatro semanas, adaptada a las necesidades especiales de las diferentes dietas.

1.4. CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS A SUMINISTRAR: 3 PUNTOS

Las materias primas y los proveedores serán en la medida de lo posible, **locales**.

Cita entre sus proveedores habituales de productos a Pimientos Morán, Ensaladas Florette, Morcillas Suárez, Embutidos Anjos, Embutidos Rodríguez, Atunes Ortiz, Tomate Orlando, Pastas Gallo, Galletas Cuétara, vinos Peláez, Embutidos Argal, Embutidos Campofrío, Congelados Silomar, Huevos Pozo, Legumbre Penelas... etc., considerándose satisfactoria la calidad de sus productos.

Se adjuntan fichas técnicas de los principales productos objeto de suministro.

1.5. PLAN DE RECICLAJE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS NO UTILIZADOS: 2,5 PUNTOS.

Recogen un procedimiento de reciclaje de productos no utilizados, coordinado por el personal propio de la empresa, quien controlará el almacén de la residencia y serán responsables del control de aquellos productos que no vayan a ser utilizados, retirando los que, llegado el caso, estén a punto de caducar.

Se intentará que los envases sean lo más ecológicos posible, y a ser posible, reutilizables.

Los aceites serán recogidos por Ecodis. Centro Especial de Empleo

1.6. MEDIOS MATERIALES Y PERSONALES ADSCRITOS AL SERVICIO. 2 PUNTOS

Cuenta con unas **instalaciones de 1.200 M2, cámaras frigoríficas** de 2.000 M3 homologadas y una **flota de 9 vehículos** isoterms y dotados de frío para garantizar un transporte idóneo.

En cuanto a los **medios personales**, se pone a disposición de la realización del contrato a **seis personas**, un responsable del contrato, un supervisor principal y cuatro supervisores, que serán los responsables de que la realización del contrato sea la adecuada y se encargarán de informar y formar al personal de cocina de la residencia. Cuentan con carnet de manipulador, en muchos casos, de alto riesgo.

Se recoge el compromiso de formar un **enclave especial de empleo**, con Asprona León, donde trabajarán personas que desempeñarán servicios relativos a este contrato.

2. MEJORAS OFERTADAS SIN COSTE ADICIONAL: 7,5 PUNTOS

Se recogen en la memoria como **notas complementarias**.

- **Posibilidad de modificación de los menús por la dirección del centro.**
- Suministro de los **productos troceados**, en **raciones unitarias**, que evitará que el personal de la residencia tenga que realizar la labor.
- El tipo de cocina será el **tradicional leonés**, adaptándolo a la tipología de los residentes, con **platos sencillos y naturales**.
- Disponibilidad de instalaciones donde prestar el servicio el tiempo que fuera necesario, en caso de que no pueda llevarse a cabo en la Residencia, por cualquier circunstancia.
- Servicio de atención las veinticuatro horas, siete días a la semana.
- En el **desayuno**, los domingos y festivos, se añadirá a lo ofertado diariamente, **chocolate y bollería o pastas de té**, incluyendo **piezas especiales para diabéticos**.
- En los menús propuestos, se valora que **no hay ni fritos ni rebozados**
- **Aceite de oliva** en la elaboración de la comida, y *si la dirección del centro lo solicitara, aceite de oliva extra y vinagre de Módena*.
- La **sal** será **baja en sodio**, si se estima pertinente.
- El **huevo** que se utilizará será **pasteurizado**.
- El **pan** será **del día**, incluso los domingos y festivos.
- Posibilidad de repetir cualquier plato. puntos
- Las bebidas ofrecidas serán las mismas que se contemplan en el pliego de condiciones.
- Consideración como festivo de todas las fiestas locales y nacionales, y el día de la patrona, realizándose menús especiales, de acuerdo con la dirección del centro, a base de entremeses, un primer plato y un segundo plato de carne o pescado y postre.
- En Navidad, se incluirá marisco, dulces navideños (y dulces especiales para diabéticos) y las **uvas de Nochevieja no tendrán pepitas**.
- La guarnición podrá ser verdura o ensalada, con independencia de la que figure en el menú del día, a petición de los residentes o de la dirección.
- Los **postres** serán **variados**, fruta de temporada, yogur, gelatinas, fruta en su jugo, helados, tartas, repostería..., con la posibilidad de sustituir un postre lácteo por fruta.
- Se prevé la realización de un **postre especial al mes**, para celebrar el cumpleaños de los residentes
- **Los domingos y festivos, tarta o helado.**

1. PLAN DE PRESTACIÓN MATERIAL DEL SERVICIO: 19,5 PUNTOS

1.1. PLAN DE ELABORACIÓN DE MENÚS: 6 PUNTOS

En la memoria se recogen cuadrantes con recomendaciones para la población a la que dirigen sus menús, incluyendo recomendaciones energéticas diarias, de gramos de proteínas, minerales y vitaminas, diferenciados para hombres y mujeres.

En la técnica de elaboración de dietas toman en consideración **cuatro requisitos**, una *cantidad suficiente de alimentos que aporte la energía y los nutrientes necesarios, teniendo en cuenta la población a la que va dirigida; la variedad* de diferentes grupos de alimentos, para asegurar el aporte calórico de vitaminas, minerales, fibra dietética y fito-nutrientes; *equilibrio de nutrientes* energéticos atendiendo a las recomendaciones de los profesionales y *adaptación a factores individuales* de los ancianos.

Presenta una diferente planificación de menús diarios, distinguiendo desayuno, comida, merienda y cena, fraccionando la ingesta diaria de los diferentes grupos de alimentos, teniendo en cuenta que el desayuno debe aportar un 25%-30% calórico respecto del total de la alimentación diaria, la comida, un 30-35%, la merienda un 10-15% y la cena un 25-30%:

Desayuno, se incluye una pieza de **fruta fresca** o **zumo** natural, pan, galletas o bollería, mantequilla, mermelada, leche, (con o sin café o té o infusión) y pan.

Comida: Formada por dos platos y el postre. Proponen **dos opciones** combinando en la primera, una ración de patatas, cereales o legumbres, en el segundo, una ración de proteínas (carne, pescado sin espinas, marisco o huevos) con una guarnición vegetal y de postre, yogur o fruta.

La otra opción es tomar de primer plato, una ración de vegetales, de segundo una ración de proteínas (carne, pescado sin espinas, marisco o huevos) con una guarnición vegetal o farináceos y de postre, yogur o fruta fresca.

Postre, si se consume verdura cruda, se ofrece fruta en almíbar o al horno o postre lácteo. Si la verdura del menú está cocida se aconseja optar por fruta cruda en el postre.

Merienda: no muy abundante para no perder el apetito. Propone café con leche, leche sola o cacao y zumos. Galletas, magdalenas o yogurt.

Cena ligera y de fácil digestión. Compuesta por un primer plato de sopa o purés varios o verdura con patata, un segundo plato de proteína cocinada suave con guarnición vegetal y un postre de fruta o lácteo, complementario del menú tomado en la comida.

Se valora las indicaciones realizadas para la **prevención de enfermedades**, teniendo en cuenta las características del sector de la población a la que se dirige, como la utilización de aceite de oliva, aporte elevado de lácteos para evitar carencias de calcio, dieta rica en fibra, aportes de pescado fresco, legumbres como plato principal como mínimo dos veces a la semana, escaso aporte de carnes rojas, dieta con cocciones suaves, bajas en grasa y sal, disminución de consumo de productos ricos en colesterol y la inclusión de un aporte de verdura u hortaliza en la comida y la cena.

Se valora así mismo la existencia de menús tipo estacionales, distinguiendo, **primavera, verano, otoño e invierno**, con descripción de los menús diarios durante **cuatro semanas en cada estación** y el valor nutritivo diario.

En las comidas, se alternan platos de legumbre, patatas, pastas y arroz, en los primeros platos y en los segundos carnes como pollo, lomo, conejo, albóndigas, ternera. Entre los pescados, se ofrece merluza, lenguado, chipirones y se hace referencia a pescado en ocasiones, sin concretar la variedad.

En las cenas, en los primeros platos, se alternan sopas, cremas de verdura. Los segundos platos se componen de huevos, pescados, empanadillas, croquetas, san Jacobos, jamón asado o queso fresco con membrillo...

Los menús serán realizados por los nutricionistas, ajustándolos a las dietas especializadas por la dirección de la Residencia y por el médico de la misma.

Para completar la dieta, se servirá en el desayuno, café, café con leche, descafeinados, infusiones, leche con cereales solubles, pan, galletas, magdalenas, mantequilla, mermelada, alternando los alimentos y en la merienda, fruta, galletas, leche con cereales, pan, magdalenas, cafés solos o con leche, yogurt.

1.2. MENÚ FESTIVOS. 2 PUNTOS

Se prevé la programación de menús especiales los días señalados como festivos en las prescripciones técnicas del pliego, incluyendo a mayores la cena de Navidad y la comida y cena de Reyes, con descripción de los menús, entre los que incluirían como **primeros platos**, la sopa de marisco, langostinos dos salsas, patatas con langostinos y almejas, crema de mariscos, surtidos de entremeses, fideua de marisco y revuelto de gambas y ajetes.

Como **segundos platos**, merluza a la cazuela, lechazo asado con pimientos del piquillo, cordero asado, lubina al horno, lenguado relleno de marisco y bacalao al ajo arriero.

Postres navideños, pastas, uvas y Roscón de Reyes. En las bebidas se incluyen **sidra, licores, coñac y anís**.

1.3. MENÚ ESPECIALES: 2 PUNTOS

Elaboración según prescripción médica y supervisión por el médico facultativo de la Residencia. Entre las propuestas se incluyen dietas blandas, **celiacos, lactosa, no huevo o alergias alimentarias**. También dietas basales, **blandas, diabéticas, túrmix, líquidas, hipocalóricas, sin sal, dietas astringentes, dietas de fácil masticación**, y combinadas en función de las necesidades de los ancianos.

Elaboración de dietas adaptadas a los residentes con diferentes patologías, estableciendo la siguiente clasificación: controladas en energía, en glúcidos, en

proteínas, en grasas, en sodios y en potasio. Se incluye así mismo dietas para úlceras, dietas de protección gástrica, dietas para hernias de hiato, para colelitiasis, dietas para enfermedades hepáticas, dietas para pancreatitis, dietas para insuficiencia renal, litiasis renales, urolitiasis o nefrolitiasis.

Se valora la diversidad de dietas **previando** diferentes patologías, Intolerancias alimentarias, describiendo en especial la **intolerancia a la lactosa y al gluten**, por ser las más comunes y las **alergias alimentarias** más frecuentes, y cómo afrontarlas: leche, huevo, pescado, mariscos, leguminosas, cereales, frutas frescas y frutos secos.

En la dieta basal el valor nutricional recomendado está entre 2.000 y 2.500 kcal. diarias, energética y nutricionalmente completa, realizándose en 4 tomas: desayuno, comida, merienda y cena. Se incluye la posibilidad de una pequeña recena, a base de zumos, lácteos y cereales.

Los menús se elaboran con **productos de temporada** y de **proveedores locales**.

Se recoge así mismo un **apartado especial** dedicado al **sobrepeso** en la vejez.

1.4. CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS: 4 PUNTOS

Compromiso de acreditación documental de que todas sus materias primas proceden de empresas autorizadas, con número de registro sanitario vigente

Las materias utilizadas son de categoría extra y/o primera, pescado y carne fresca, indicando la especie de pescado utilizada. En las dietas sin gluten, se garantizará la ausencia de gluten.

Se expone un listado con las categorías exigidas recomendadas de los distintos productos alimentarios para la elaboración de comidas en la residencia de ancianos, incluyendo provisiones para aceites, carnes, pescado, verduras, frutas, conservas, productos cárnicos, legumbres, pastas de sémola, huevos frescos y arroz.

Presentan marcas de reconocido prestigio, diferenciando siete grupos de alimentos:

1. Alimentación seca: legumbres Penelas, Calvo, Helios Gallo-Faisan, Nestle, Cuétara
2. Congelados: La Cocinera, Frigo, Bonduelle, Findus.
3. Lácteos. Central Lechera Asturiana.
4. Elaborados cárnicos: Argal, El Pozo.
5. Proveedores locales: chocolates Santociles, El
6. Líquidos. Coca Cola, Fanta...
7. Frescos: Pescados, carnes frescas de la zona, frutas y verduras de proveedores locales.

Aporta un protocolo de calidad de las materias primas a suministrar por PROCOLE

Para prestar servicios de calidad, la empresa tiene implantado un sistema de calidad, según norma UNE-EN ISO 9001 que se estructura en dos actuaciones, operativa, con el análisis de riesgos y control de puntos críticos, elaborado por laboratorios analíticos AGROVET, S.L., y el Manual documental y The International Certification Network seguimiento del modelo de excelencia empresarial IQNET..

1.5. PLAN DE RECICLAJE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS NO UTILIZADOS: 3,5 PUNTOS

- Incluye un Plan de reciclaje de productos excedentes cocinados en cada servicio, para poder ser aprovechados por alguna **organización sin ánimo de lucro**, o donde la dirección de la Residencia lo considere oportuno.
- Utilización de materiales de fácil reciclado y de envases reutilizables, de varios usos.
- Proceso de recogida de aceite a través de ECOCYL, gestor autorizado por la Junta de Castilla y León.
- Minimizar el uso de productos enlatados, utilizando productos frescos y congelados.

1.6. MEDIOS MATERIALES Y PERSONALES ADSCRITOS AL SERVICIO: 2 PUNTOS.

- **Furgones de reparto** con equipo de frío e isoterma.
- Garantía de servicio a través de su cocina central, en caso de avería en la cocina de la residencia, líneas de caliente y de frío. Aportan declaración jurada de poseer una cocina central con capacidad de producción para más de 6. 000 comidas diarias.
- Contrato con LABORATORIOS ANALÍTICOS AGROVET para realizar periódicamente análisis bacteriológicos de ambientes y superficies y analíticas de control de aguas. Aporta certificado emitido por el laboratorio.
- Formación continua al personal que manipule alimentos, (cocina y comedor), impartido por AGROVET. Adjuntan programa formativo sobre curso de manipulador de alimentos de alto riesgo, con una duración de cuatro horas.
- Sistema APPCC adaptado a la Residencia.

No se incluye la condición social especial de ejecución, prevista en el pliego de prescripciones técnicas, en la que la empresa adjudicataria tiene que garantizar que, al menos un 10 % de los nuevos contratos sean con personas en situación de exclusión social.

2. MEJORAS PROPUESTAS SIN COSTE ADICIONAL: 9 PUNTOS

- **Charlas informativas** sobre agricultura ecológica y sus propiedades en la alimentación del anciano y sobre alimentación, dirigidas a los familiares de la residencia.

- **Vino español** fin de curso.
- Menús especiales en Navidad, ya valorados en el apartado de Menús festivos.
- **Menús extraordinarios** de acuerdo con las indicaciones de la dirección de la Residencia. Valorado en el apartado específico.
- **En Navidad**, preparación de bandejas de dulces, uvas de la suerte, cavas, sidras, licores, anís, coñac.
- **Elaboración de roscas caseras en San Froilán y Chocolate con orejas en Carnaval.**
- Elaboración puntual de postres como peras al vino, compota de ciruelas pasas y orejones, bizcochos y roscones caseros.
- **Postres para diabéticos.**
- Postres como **gelatina** para hidratar a los ancianos.
- **Aporte de verdura u hortaliza en la comida y cena** además del menú a quien lo solicite.
- Utilización de **Aceite de oliva para cocinar y en crudo.**
- **Recena a todos los residentes** que lo soliciten, compuesto de leche, fruta del tiempo y yogurt.
- **En la cena, vaso de leche o infusión a quien lo solicite.**
- En todas las **comidas**, además del menú, se ofrecerá **sopa y verduras a quien lo desee y se acompañan de ensaladas**
- **Primer y segundo plato a repetir**
- Pescado fresco de temporada (blanco y azul).
- Productos frescos de la zona (carnes, legumbres, frutas...)
- Proveedores de materia prima locales.
- **Pan a voluntad.**
- Posibilidad de realizar un pequeño **picoteo en las actuaciones** que se realicen en la Residencia y **pastas** para el personal que realiza las actuaciones.
- Los **domingos y festivos** se servirá **café, café con leche, infusiones dulces y copa.**
- Los **domingos para merendar, chocolate con pastas.**
- Dietas especiales realizadas según prescripción médica y supervisados por el médico de la residencia.
- **Garantía en la prestación del servicio**, en caso de existir algún problema de agua, gas o avería en la cocina de la residencia, a través de sus cocinas centrales, en sus dos modalidades: línea caliente y fría. Aportan declaración jurada de poseer una cocina central con capacidad de producción para más de 6000 comidas diarias, ya valorado en el apartado dedicado a los medios materiales adscritos al servicio.
- **Contrato** preventivo de **mantenimiento** de la **maquinaria** de cocina y Verificación y calibración de todos los equipos de cocina.
- Deducción del coste los productos de huerta que pueda aportar el Ayuntamiento. Esta previsión se incluye en las prescripciones técnicas y utilización de la fruta de la huerta para realización de postres.
- Café, té o cacao a suministrar en la en la cafetería, con certificado de **comercio justo en la cafetería.** Esta previsión no cumple con lo establecido en el pliego de prescripciones técnicas.

PLICA NÚMERO 4. LECASER, S.L., LEONESA DE CATERING Y SERVICIOS, S.L.

1. PLAN DE PRESTACIÓN MATERIAL DEL SERVICIO: 17,5 PUNTOS

1.1. PLAN DE ELABORACIÓN DE MENÚS: 6 PUNTOS

Se valora que la elaboración de los menús sea personalizada, teniendo en cuenta la edad y la actividad que desarrolla el sector de población al que va dirigido tomando en consideración los gustos de la región, incluyendo platos típicos regionales.

El aprovisionamiento de **productos frescos** se realiza en más de un 80%, con proveedores **de la zona**, lo que garantiza el suministro de productos frescos, de **temporada y propios de la región**.

De lunes a viernes, en turno de mañana se contará con la presencia de un **coordinador en cocina**, que gestionará los pedidos y solucionará incidencias o roturas de stock que puedan surgir. Con titulación de cocina para dirigir el servicio, cuando fuera necesario y realizar recomendaciones y sugerencias en la realización, presentación y servicio de los menús. Tendrá funciones de revisión, organización de almacenes para cumplir con la normativa sanitaria existente. También desempeñará funciones de formación continua sobre el personal, a la hora de rellenar las fichas de autocontrol, buenos hábitos de manipulación, etc.

El servicio de restauración funcionará de forma continuada los **365 días** del año, en él se incluirán la entrega de suministros para la elaboración de desayuno, comida, merienda y cena para todos los residentes.

La confección de menús se realizará según las necesidades de los residentes y siguiendo las directrices del centro. Así mismo, un grupo de nutricionistas y dietista elaborarán un plan alimentario que asegure a cada comensal el aporte nutricional que necesita en función de su edad y condición fisiológica. Se valora la elaboración de menús especiales y personalizados cuando se soliciten por prescripción médica por los servicios médicos del centro.

Se propone un menú basal con una serie de recomendaciones nutricionales: proteínas, un 15% del valor energético total, lípidos, no superan el 30%, hidratos de carbono, representan entre el 50-55% de la energía diaria. El aporte de fibra sería de 25 grs. Al día, una correcta cantidad de vitaminas y minerales, destacando un aporte de calcio.

Se recoge una tabla de menús basal tipo adecuando los aportes de vitaminas, proteínas, lípidos e hidratos de carbono a las necesidades de los residentes, equilibrando todas las comidas del día. El menú basal propuesto incluye un primer y segundo plato, elaborando diariamente un puré compuesto para los residentes asistidos.

Dentro del menú basal, se servirá **carne y pescado fresco** al menos **tres veces** por semana.

Incluyen una tabla del menú basal propuesto para **cuatro semanas**, con descripción calórica, que incluiría desayuno, comida, merienda y cena. Se valora que todos los segundos vayan acompañados de **guarnición, verdura y patatas** en distintas variedades. Presentan una amplia variedad de platos .

A criterio de la dirección y por prescripción médica, se podrán suministrar **alimentos extras a cualquier residente, incluyéndose un tentempié a media mañana para todos los residentes**, consistente en zumo, yogur, leche, galletas o pieza de fruta, **o una recena para las personas que lo determinen.**

Presentan una tabla de distribuciones nutricionales diarias, distinguiendo las aportaciones del desayuno, comida y cena y una tabla de gramajes para el segmento de sanidad larga estancia, incluyendo primeros y segundos platos, guarniciones y postres.

Desayunos: cafés, infusiones y leche con cacao; galletas o bollería **y chocolate con churros, los domingos.**

Comidas: entre los primeros platos se alternan legumbres, arroz, patatas y verduras y un día a la semana cocido completo como plato único. En los segundos platos alterna la carne, ternera, pollo, pavo y de pescado, bacalao y lenguado.

En las siguientes semanas, en la comida se alternan las legumbres, la pasta y las patatas. Entre los segundos, se alternan diferentes carnes, ternera, pavo y pollo con pescados como el rape y huevos fritos con patatas. Se aprecia poca variedad de pescado.

Cenas: figuran platos como champiñón, sopas de ajo, cremas de verdura y sopas. De segundos platos se alternan pescados como la merluza, dos veces a la semana, lomo al horno, alitas de pollo con patatas fritas y sardinillas con tomate y empanada con ensalada de jamón y queso.

De postre, fruta o yogurt., gelatina, postres variados, compota de manzana y peras al vino.

Meriendas: consta de leche, zumo y galletas.

1.2. MENÚ FESTIVOS: 2 PUNTOS

Proponen la realización de Menús especiales para las festividades señaladas en el contrato, fiestas navideñas, semana santa, día de Todos los Santos, así como fiesta de la residencia.

Confección de menús especiales basados en los platos típicos de la zona, costumbres gastronómicas y platos típicos de dichas fechas.

Descripción de menús navideños, (Cena de Nochebuena, Navidad, Nochevieja y comida de Año Nuevo y Reyes, Jueves Santo, Viernes Santo, Día de Todos los Santos y Fiesta de la Residencia): incluyen consomé de codillo, langostinos dos salsas y merluza a la cazuela en Nochebuena; en Navidad, embutido variado, langostinos dos salsas y

cordero al horno con patata panadera. Se incluyen **postres navideños y sidra**. En Nochevieja, consomé de codillo, crema de nécoras y de segundo plato, bacalao con patatas. En Año Nuevo, espárragos con mayonesa, de primer plato, sopa de marisco y de segundo, redondo de ternera. En Reyes, entremeses fríos y pimientos rellenos de bacalao, de segundo plato, tilapia en salsa americana; de postre, Roscón de Reyes. El menú del día de Jueves Santo, se compone de canapés variados, patatas con congrio, merluza frita a la bilbaína y torrijas. En Viernes Santo, se ofrecerá fritos variados, potaje de vigilia, bacalao al ajo arriero y profiteroles con nata. El día de Todos los Santos, consomé de codillo, paella mixta, redondo de ternera con patata y de postre, buñuelos y huesos de santo.

También se prevé la posibilidad de realización de menús especiales en **celebraciones, actos públicos** o cualquier otro evento organizado por la dirección del centro.

1.3. MENUS ESPECIALES: 1,50 PUNTO

Se programarán menús especiales para los residentes, de acuerdo con las indicaciones médicas, incluyendo dieta basal, blanda, diabética, túrmix, astringente, hipocalórica, hiposódica, diabéticas, depresora del colesterol... También se elaborarán dietas para las diferentes patologías como intolerancias a la lactosa y al gluten.

Se adjuntan ejemplos de menús para cuatro semanas, de algunas de las dietas especiales, túrmix, diabéticos, protección renal, celíacos...

1.4. CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS: 3,5 PUNTOS

En cuanto a la calidad de los productos, destacan los proveedores locales en productos frescos como frutas, verduras, pan, carnes, pescados y legumbres y se enumeran las marcas, con los diferentes logotipos de los proveedores nacionales, (Elmar, Codan, Argal, Gullón, Sernos, Danone, Asturiana, Bimbo, Fuensanta, Oblanca, Dulcesol...), considerándose la calidad satisfactoria.

Se clasifican los alimentos en cinco grandes grupos:

1. Alimentación seca: legumbres Arconada, Codan, Gullón, Bimbo, Sheros, Dulcesol.
2. Congelados: Grupo Elmar, Hermanos Oblanca.
3. Cárnicos: Argal.
4. Lácteos: Central Lechera Asturiana.
5. Productos frescos: Pescados, carnes frescas de la zona, frutas y verduras de proveedores locales.

Presentan un listado actualizado de proveedores con una copia de registro sanitario, y control microbiológico y bacteriológico, con guarda de muestras en congelación para posibles análisis.

Tiene implantado el certificado de calidad ISO 9001:2008 y en la actualidad se está implantando el certificado de calidad ISO 14001.

Se comprometen a suministrar el 50% del café, té, cacao, azúcar y arroz de empresas que acrediten poseer el sello FAIRTRADE o equivalente, no cumpliendo lo establecido en el pliego de prescripciones técnicas.

1.5. PLAN DE RECICLAJE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS NO UTILIZADOS: 2,5 PUNTOS

Presenta un plan de reciclado, de acuerdo con la normativa europea. Enumera los procesos de reciclado en función de la clasificación de los residuos, en **orgánicos, inorgánicos y líquidos**, con descripción de los procedimientos de eliminación selectiva, cada residuo va a su contenedor selectivo.

Se prevé que la **retirada** de los residuos se realice por los servicios **municipales** de recogida de basuras y los aceites de fritura desechados, se retirarán por empresas homologadas al efecto. Su retirada la realizarán empresas homologadas al efecto.

1.6. MEDIOS PERSONALES Y MATERIALES: 2 PUNTOS

Además del **coordinador**, con titulación de cocina, cuentan con un equipo de nutricionistas y dietistas, sin concretar. El coordinador ha sido valorado en el plan de elaboración de menús.

Se prevé la realización de forma anual de un curso de actualización sobre normas higiénico sanitarias para el personal de cocina y cualquier otro que se considere necesario, sobre manipulación de los alimentos, limpieza y desinfección, Prácticas correcta de higiene, limpieza y desinfección, la Contaminación y las intoxicaciones, el plan General de Higiene y Legislación alimentaria, pero *no se concretan las horas ofrecidas*.

Como garantía de servicio la empresa cuenta con una cocina central y furgones de reparto con carros isotermos, en caso de no poder elaborar los menús en la cocina de la Residencia.

Formación continua para el personal de cocina y comedor, impartido por Astessa, describiendo las acciones formativas propuestas.

Describe **condiciones dietéticas e higiénicas del servicio**, a través del control y seguimiento del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), mediante los siguientes registros. Recepción de materias primas y registro de proveedores.

Dentro del plan de calidad, se prevé la aplicación de normas de buenas prácticas de manipulación, que incluyen consideraciones higiénicas, almacenamiento y conservación y medidas higiénicas del personal. También se prevé un plan de seguridad, con control de proveedores, de materias primas, de almacenamiento y de registros de almacenamiento. También se recogen medidas higiénicas a respetar dentro de la cocina.

Compromiso de que en la ejecución del contrato, un **10% de las nuevas contrataciones serán ocupadas por personas en situación de exclusión social, que estén desempleadas, tengan dificultades de inserción laboral o personas con minusvalía.**

2. MEJORAS SIN COSTE ADICIONAL: 8 PUNTOS

- Posibilidad de suministrar productos para la elaboración de **dos primeros platos, un segundo y dos postres, a elegir**
- Posibilidad de que los residentes y visitantes del Centro puedan comer, en el centro, al precio contratado con el Ayuntamiento y un preaviso de 2 horas de antelación.
- Realización de **menús especiales en festivales locales, San Froilán 5 de octubre y San Juan, 24 de junio**. Se realizarán tres jornadas gastronómicas al año, en coordinación con la Dirección del Centro, que podrán estar relacionadas con distintas zonas geográficas de España, (magosto, jornadas gallegas, fabada asturiana, etc...).
- Postres típicos caseros en cada festividad, (carnaval, orejas, torrijas en Semana Santa, etc.)
- Postres para diabéticos.
- El pan será del día, incluyendo domingos y festivos.
- Posibilidad de repetir cualquier plato.
- Aceite de oliva, tanto para cocinar, como crudo.
- Postres de gelatina a media mañana para hidratar a los ancianos.
- En el desayuno, se servirán pastas o galletas especiales para diabéticos.
- Los postres serán variados, fruta de temporada, yogur, gelatinas, fruta en su jugo, helados, tartas, repostería casera, y posibilidad de sustituir un postre lácteo por fruta.
- Domingos y festivos, el postre será tarta, helado o similares.
- Un vino español anual con aperitivos salados con fecha a predeterminar por dirección.
- Domingos y festivos, para desayunar, chocolate con churros.

PLICA NÚMERO CINCO: SERUNIÓN S.A.
--

1. PLAN DE PRESTACIÓN MATERIAL DEL SERVICIO: 19 PUNTOS.

Se recoge un protocolo dietético y nutricional, ampliamente detallado. Se hace referencia a su experiencia de más de veinte años en el sector y la disponibilidad de un departamento de nutrición y dietética especializado en confección de menús y dietas especiales, teniendo en cuenta las necesidades nutritivas del colectivo al que va dirigido.

1.1. PLAN DE ELABORACIÓN DE MENÚS: 6 PUNTOS

La planificación del trabajo se realiza a través de una **herramienta informática de gestión, EVAN**, comprometiéndose a su mantenimiento.

Se propone el asesoramiento a la Residencia en cuestiones de nutrición. Habrá un responsable del control del inventario. Se exige una confirmación del número de usuarios, con cuarenta y ocho horas de antelación. **Se garantiza** la entrega de una **cantidad** de productos **mínima** para confeccionar los menús, tomando como referencia el pedido anterior.

Se contempla un plazo de **cuarenta y ocho horas** para **devolución del producto** por causa debidamente justificada de **falta de calidad**.

La entrega de los productos se realizará directamente en el centro y sus proveedores cuentan con los registros y permisos exigidos, apoyándose en distribuidores y PYMES de la zona.

Ofrecen **dos dietistas** a disposición de la Residencia, tanto para **asesoramiento como para garantizar el servicio**. **Compromiso de mantenimiento de stock mínimo**, mejorándolo en función de las posibilidades de almacenamiento. Describe la planificación del trabajo, con flujo de actuaciones, de reparto de tareas, procedimiento de compra, con diagramas del proceso y un compromiso de stocks de seguridad.

En la propuesta de menú, se describe con profusión de detalle un protocolo dietético y nutricional, en el que describen las necesidades macronutrientes en personas de avanzada edad, adjuntando una tabla con dichas necesidades, a modo de ejemplo, distinguiendo las necesidades de energía, proteínas, lípidos y carbohidratos, por género, entre varones y mujeres y por edad, de cincuenta a setenta años y más de setenta años.

Describen así mismo, el diseño del menú de forma genérica para pensión completa, **desayuno**, (líquido, más sólido), **comida**, (primero, segundo, postre, pan y agua), **merienda** (líquido más sólido) y **cena**, (primero, segundo, postre y pan), **hidratación a media mañana y resopón nocturno** para **quince personas** como máximo.

Añade como mejora, un **entrante en la comida de los domingos**.

Presenta menús rotatorios semanalmente, cada cinco semanas, de lunes a domingo, adaptados a las épocas del año, primavera/verano y otoño/invierno. Se posibilita el control de la ingesta, al ofrecer un menú opcional adaptado, que cubre las necesidades, previsión de materiales, controlando la compra de materias primas, limitando los riesgos de falta de stock y adaptación a circunstancias especiales, programando los posibles cambios.

Aportan descripción de los diferentes menús propuestos cada semana.

Presenta una amplia descripción de las dietas, con un estudio nutricional, totalizando las kilocalorías, lípidos, proteínas e hidratos de carbono, incluyendo detalle de fichas técnicas de platos, que incluiría nombre del plato, listado de ingredientes, peso neto de cada ingrediente, valoración nutricional completa del plato, foto, técnica culinaria utilizada para su elaboración.

Propuesta de menú basal:

Desayuno, incluyen lácteos, alternando pan, magdalenas, tostadas, galletas maría y croissant, los domingos. Se ofrece la posibilidad de acompañamiento de aceite, mantequilla y mermelada.

Comida, alternan verduras, legumbres y pastas en los primeros platos y en el segundo plato, la carne, (pollo, ternera y pavo) y pescado (panga y magra). En el postre, ofrecen fruta, yogur y postres como natillas o mouse.

Merienda, productos lácteos, café con leche, sándwich mixtos, zumo, fruta y galletas y los domingos, biscotes con dulce de membrillo y zumo.

Cena, primeros platos, verduras, sopa o arroz y de segundos platos, alternan huevos, carne y pescado. Postre, fruta y yogur y el domingo, natillas de vainilla.

En **primavera/verano**, las **comidas** alternan verdura, pasta y legumbre, incluyendo el gazpacho. Los segundos platos son similares a los propuestos anteriormente y en el postre, fruta, compota y yogures.

En las **cenar**, ofrecen cremas de verdura, ensalada de arroz y ensaladilla rusa. De segundo, carne y pescado y de postre, fruta: kiwi y melocotón. Se relacionan igualmente valores energéticos.

Se valora la amplitud y detalle de todos los alimentos que conforman los menús, con descripción de los riesgos de déficit nutricional vinculados a una tabla y las dietas especiales vinculadas a los alimentos recomendados.

1.2. MENÚ FESTIVOS: 2 PUNTOS

Plantean menús especiales para fechas señaladas en el contrato, pudiendo **añadir alguna otra fiesta local**, acordada con la Dirección de la Residencia y menú especial para los domingos, compuesto por un entrante/aperitivo, un primer o segundo plato especial y un postre especial, casero o típico. El Día de Reyes, de postre se ofrecerá Roscón de Reyes.

Entre los menús festivos se propone en **Nochebuena**, entremeses, (jamón ibérico, lomo ibérico, espárragos y langostinos), primer plato, volovanes rellenos de marisco, segundo plato, lomos de merluza rellenos con almejas y postre, compota navideña, cava, sidra y turrone. En **Navidad**, entremeses (canapés de salmón, caviar y paté), queso con anchoas, espárragos y langostinos, primer plato consomé, y de segundo, solomillo con puré de patatas y pimientos de piquillo. Postre, tarta de la casa, café, cava, sidra y turrone. En **Nochevieja**, entremeses (consomé, jamón ibérico, lomo ibérico, espárragos y langostinos), primer plato, tartaleta de bacalao al ajo arriero y de segundo plato, lubina al horno con gulas. Postre: sorbete de mandarina, cava, sidra y turrone y uvas de la suerte.

El menú de **Año Nuevo** que se propone incluye consomé, de primer plato, cocktail de marisco con langostinos, de segundo plato, cordero asado con ensalada variada y de postre, tarta de la casa, cava, sidra, café y turrone. El menú de **Jueves Santo**, se compone de consomé, hojaldre de jamón y queso con ensalada de salmón, de primer plato y de segundo plato, codornices a la pepitoria. Como postre, tarta de San Marcos y café. En **Viernes Santo**, de entremeses, consomé, espárragos y langostinos; primer plato, garbanzos de Cuaresma y de segundo plato, merluza con almejas. Postre: sorbete

de mandarina. Se incluye así mismo el menú propuesto para una festividad local y para el día de **Todos los Santos**, adjuntando informe técnico de todos los platos propuestos.

1.3. MENÚ ESPECIALES: 2 PUNTOS

El menú presentado va vinculado a las **doce dietas** más habituales de la edad avanzada: hiposódica, hipocalórica, hipograsa-cardiosaludable, de protección renal, protección gástrica, rica en fibra, asódica, fácil masticación, triturada (basal y diabética), pastosa o semitriturada e hipercalórica.

Se incluye en la memoria un **informe técnico** de todas las propuestas de menú basal, con indicaciones, objetivos y características. De forma específica establece **menús para cinco semanas** rotatorios por temporada para cada una de las doce dietas especiales propuestas. Se incluyen así mismo, dietas de exclusión de algún elemento y menús terapéuticos.

1.4. CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS A SUMINISTRAR: 3,5 PUNTOS

Se incluye una memoria de calidades, en la que se recoge el proceso de homologación del proveedor y evaluación y control de proveedores y de calidad de los productos, aplicando las normativas ISO 9001 e ISO 22000.

También disponen del certificado de calidad medioambiental UNE-EN-ISO 14001, avalado por AENOR.

Detalla un procedimiento operativo de recepción, almacenamiento y conservación y enumera un listado de todos los proveedores homologados, con registro sanitario y marcas líderes en su gama,

- **Gamas de los alimentos utilizados:**

Primera gama: Productos frescos, alimentos más perecederos, frutas, verduras, carnes y pescados

Segunda gama: Conservas sometidas a esterilización; vida comercial limitada y fecha de consumo preferente, no compromete la salud.

Tercera gama: congelados y ultracongelados, vida en función del congelador.

Cuarta gama: Verduras, hortalizas, vegetales, hierbas que se comercializan frescas, lavadas, etiquetadas, y envasadas al vacío. Se venden refrigeradas

Quinta gama: Platos conservados al vacío, solo necesitan ser calentados. Se venden refrigerados, envases plásticos y metálicos herméticos e impermeables, mayor periodo de vida comercial.

Se adjuntan unas fichas técnicas de producto o normas de calidad de las materias primas, con el objetivo de certificar el estándar de calidad declarado por el fabricante o distribuidor.

Se recoge una **memoria de calidades** de las materias primas utilizadas, con descripción de cada uno de los productos ofertados y para qué se van a utilizar cada uno de ellos: carne y huevos, pescados, líquidos, legumbres y pastas alimenticias, azúcar y pan tostado, verduras y hortalizas, frutas, conservas y frutos secos. Se incluyen las

normas de calidad de las materias primas para cada grupo, cómo deben ser envasados, etiquetados y transportados. También se incluyen fichas con las características analíticas de gran variedad de alimentos, carnes, lácteos, vegetales, pescado, crustáceos, vino y bebidas de baja graduación, caldos, sopas ...etc.

1.5. PLAN DE RECICLADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS NO UTILIZADOS: 3,5 PUNTOS.

Utilizan la **herramienta informática EVAN** para **optimizar el consumo** de las materias primas a la confección de los diferentes platos de acuerdo con las fichas técnicas para **minimizar las pérdidas** del producto.

Si hay sobrante, el propio **encargado de almacén** se encarga de proceder a su clasificación, para la evacuación en residuos orgánicos, inorgánicos o líquidos de forma selectiva.

En el caso de excedentes de platos cocinados, de acuerdo con la dirección de la Residencia y cumpliendo la normativa vigente, se procederá a establecer un protocolo de actuación para esos casos, con alguna organización sin ánimo de lucro.

La retirada de aceites usados se realizará por ASPANIAS, centro especial de empleo, homologado por la Junta de Castilla y León.

Así mismo, se recurrirá a proveedores de proximidad, que suministrarán productos frescos o congelados, en detrimento de los enlatados y envases reutilizables o materiales de fácil reciclaje.

1.6. MEDIOS PERSONALES Y MATERIALES ADSCRITOS AL SERVICIO. PUNTOS:2 puntos

Amplia descripción de la planificación del trabajo.

- Medios materiales:

Se procederá al cambio de todas las cerraduras actuales de almacenes y cámaras.

Se instalará un software y un hardware (netbook e impresoras) destinados a la prestación del servicio.

Elementos de refrigeración, si fueran necesarios para confeccionar menús en festivos y arcones congeladores, para congelación de productos para la confección de menús, de fin de semana.

- Medios personales:

Director regional, entre cuyas funciones se recoge la coordinación de los equipos de trabajo y las reuniones con los clientes; un **jefe de área**, responsable de evaluar el servicio e implantar las mejoras, diplomada en Nutrición Humana y Máster en alimentación hospitalaria y restauración colectiva por la Universidad de Navarra, que **tendrá presencia en la Residencia, dos o tres veces por semana**, con independencia

de las posibles incidencias, las cuales serán atendidas en un plazo máximo de 24 horas. **Un dietista**, Técnico especialista en dietética y nutrición, responsable de buenas prácticas higiénicas y marcar las pautas para la confección de los diferentes platos; **un responsable de Centro**, con presencia de **cuatro horas diarias, de lunes a viernes**, de nueva contratación, se ofrece como mejora, para un mejor control y seguimiento del plan APPCC, supervisión de las actividades, recepción de mercancía, entrega de productos para elaboración de la comida y contacto directo.

Cuentan además con un **servicio de atención las veinticuatro horas**, un **equipo soporte** y un **departamento de calidad**. El **laboratorio APPLUS**, que informará anualmente de las instalaciones, un **departamento de recursos humanos**; **departamento de compras** y un **plan de supervisión y coordinación**. Todo el personal dispone del **carnet de manipulador**.

Descripción del sistema de control de calidad, con el organigrama del departamento.

Descripción de los sistemas de control de calidad, que incluyen:
Seguridad alimentaria: APPCC, control a proveedores, limpieza y desinfección zona de almacenes y cámaras, eliminación de residuos, mantenimiento de equipos e instalaciones, formación del personal, mantenimiento de la cadena del frío, y aportan guía de buenas prácticas de manipulación, control de plagas, trazabilidad y portabilidad de aguay auditorías externas.

No se incluye la condición social especial de ejecución, prevista en el pliego de prescripciones técnicas, en la que la empresa adjudicataria tiene que garantizar que, al menos un 10 % de los nuevos contratos sean con personas en situación de exclusión social.

2. MEJORAS SIN COSTE ADICIONAL: 9,5 PUNTOS.

En este apartado se valora especialmente su cuantificación económica con un compromiso de inversión económica de **11.874 €** al servicio del suministro, y la amplitud y variedad de mejoras ofertadas, que concretan en:

Menú especial para los domingos que incluye entremeses, aperitivos, un primer y segundo plato y un postre especial.

- **Maquinaria** necesaria para la correcta preparación de los alimentos.
- **Equipamiento informático** para la implantación de la herramienta informática EVAN.
- **Fiesta onomástica una vez al mes**, que incluye una fiesta para los residentes, un regalo y una felicitación.
- Una **hidratación diaria** para un máximo de **cuarenta personas**. Una **recena para diez personas diabéticas**, consistente en un zumo o un yogur.
- **Dos eventos** al año para **cien** personas.

- **Un vino español** con aperitivos salados.
- Un **chupito** para un máximo de **treinta** residentes los **domingos**.
- Contratación de una persona **tres horas diarias**, de **lunes a viernes**, que se encargará del control y seguimiento de APPCC, que podrá ser contratada de algún sector de riesgo de exclusión social.
- **Plan de contingencia**, para el servicio de cocina y alimentación, para cubrir el servicio en caso de fuerza mayor, si no se puede hacer uso de las instalaciones de concina.
- **Elaboración de postres caseros en el centro.**
- **Charlas informativas sobre alimentos a la tercera edad.**
- **Postres especiales para diabéticos.**

Conforme a todo lo expuesto, y sin perjuicio de opinión jurídica mejor fundada, la Técnica que suscribe **INFORMA**:

Tras el examen de las memorias presentadas, se concluye que el plan de prestación material del servicio presentado cumple con los requisitos mínimos exigidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas aprobadas para el presente contrato, salvo en lo relativo a las siguientes consideraciones:

- **PROCOLE, S.L. Y SERUNIÓN, S.A. no contemplan la condición social especial de ejecución, prevista en el pliego de prescripciones técnicas**, en la que se establece que para la ejecución del presente contrato, la empresa adjudicataria tiene que garantizar que, al menos un 10% de los nuevos contratos de trabajo adscritos a la ejecución del presente contrato, sean ocupados por personas en situación de exclusión social o en grave riesgo de estarlo, que estén desempleadas y tengan especiales dificultades de inserción laboral, debiendo estar incluidas en alguno de los siguientes colectivos:
 - a. Personas con disminución física, psíquica o sensorial o con enfermedades mentales que tengan posibilidades de inserción en el mundo laboral.
 - b. Personas receptoras de la Renta Garantizada de Ciudadanía o incluidas en un Programa de Inserción Social público.
 - c. Personas desempleadas de larga duración mayores de cuarenta y cinco años.
 - d. Mujeres víctimas de violencia de género.
- **Ninguna de las licitadoras cumple con las condiciones especiales de ejecución previstas en el apartado 6.2. del pliego de prescripciones técnicas y N.3. del cuadro de características particulares, “otras condiciones especiales de ejecución”, (cláusula 24.F):** *El café, té, cacao, azúcar y arroz a suministrar deberá contar con el certificado de la Organización de Comercio Justo suministradora de los mismos, debiendo cumplir los estándares recogidas en el art.2 de la Resolución del Parlamento Europeo nº 2245/2005 (INI) acreditándose mediante certificación de la Organización Mundial de Comercio Justo.* Otros

operadores económicos (suministradores), deben demostrar la equivalencia con los estándares señalados por cualquier medio de prueba adecuado.

VALORACIÓN FINAL.

Vistas las valoraciones individuales señaladas, la valoración total de los criterios dependientes de un juicio de valor es la siguiente.

	Plan de prestación material del servicio: hasta 20 puntos	Mejoras sin coste : 10puntos	PUNTOS TOTALES
LUFAG, S.L.	17	7,5	24,5
PROCOLE, S.L.	19,5	9	28,5
LECASER, S.L.	17,5	8	25,5
SERUNION, S.A.	19	9,5	28,5

A la vista del anteriormente transcrito Informe Técnico, la mesa acuerda que el propuesto como adjudicatario del contrato deberá presentar los compromisos en relación con la condición social especial de ejecución, prevista en el pliego de prescripciones técnicas y “otras condiciones especiales de ejecución”, previstas en el apartado 6.2. del pliego de prescripciones técnicas y N.3. del cuadro de características particulares antes de la formalización del contrato.

SE PROCEDE A LA APERTURA DEL SOBRE C CONTENIENDO LA OFERTA ECONÓMICA con el siguiente resultado:

PLICA NÚMERO UNO.- Presentada por cuenta de la licitadora “LUFAG, S.L.” (C.I.F: B-24649246).

Precio unitario por desayuno: 0,49 € sin IVA.

Precio unitario por comida: 1,64 € sin IVA.

Precio unitario por merienda: 0,41 € sin IVA.

Precio unitario por cena: 1,29 € sin IVA.

Precio unitario menú día festivo: 2,99 € sin IVA.

PLICA NÚMERO DOS.- Presentada por cuenta de la licitadora “PRODUCTOS DE COCINA LEONESA, S.L. (C.I.F. B-24473779).

Precio unitario por desayuno: 0,44 € sin IVA.

Precio unitario por comida: 1,37 € sin IVA.

Precio unitario por merienda: 0,41 € sin IVA.

Precio unitario por cena: 1,14 € sin IVA.

Precio unitario menú día festivo: 1,37 € sin IVA.

PLICA NÚMERO TRES.- Presentada por cuenta de la licitadora “ASOCIACION DE CATERING Y SERVICIOS PARA LA 3ª EDAD” (C.I.F. G-24618118)

No se procede a la apertura del sobre C por estar excluido del proceso licitatorio. **Conforme se determina en la cláusula 12 del PCAP, quedan excluidas del procedimiento de adjudicación del contrato las proposiciones presentadas por licitadores que no reúnan los requisitos de capacidad y solvencia o clasificación exigidos, o no aporten o subsanen la documentación acreditativa de su personalidad, capacidad y solvencia.**

PLICA NÚMERO CUATRO.- Presentada por cuenta de la licitadora “LECASER, S.L.” (C.I.F. B-24454019).

Precio unitario por desayuno: 0,35 € sin IVA.
Precio unitario por comida: 1,39 € sin IVA.
Precio unitario por merienda: 0,35 € sin IVA.
Precio unitario por cena: 1,64 € sin IVA.
Precio unitario menú día festivo: 1,00 € sin IVA.

PLICA NÚMERO CINCO.- Presentada por cuenta de la licitadora “SERUNION, S.A.” (C.I.F. A-59376574).

Precio unitario por desayuno: 0,60 € sin IVA.
Precio unitario por comida: 1,52 € sin IVA.
Precio unitario por merienda: 0,42 € sin IVA.
Precio unitario por cena: 1,28 € sin IVA.
Precio unitario menú día festivo: 1,52 € sin IVA.

Seguidamente se procede por la Mesa, a remitir la documentación económica obrante en los sobres C, a las técnicos responsables del contrato, Dña. Pilar Carcedo Ampudia y Dña. Purificación Muñoz Graña, a fin de que se emita informe de valoración de la referida documentación técnica de conformidad con lo establecido en el apartado K.1 del CCP, criterios de valoración de las ofertas, hasta 70 puntos: Precio unitario por desayuno, hasta 16 puntos. Precio unitario por comida, hasta 16 puntos. Precio unitario por merienda, hasta 16 puntos. Precio unitario por cena, hasta 16 puntos. Precio unitario menú día festivo, hasta 16 puntos. Cuando sea posible se determinará la siguiente reunión para proceder a formular propuesta de adjudicación del contrato. Dicha circunstancia deberá hacerse pública en el perfil del contratante ubicado en la página web del Ayuntamiento de León dado el carácter público de dicha apertura y siendo las 12.40 horas, se levanta la correspondiente Acta, que, leída en voz alta, es refrendada con su firma por la Presidencia de la Mesa y demás

intervinientes, por ante mí la Secretaria de la Mesa, en el lugar y fecha indicados en su encabezamiento, y doy fe, los interesados dispondrán de un plazo de tres días para formular alegaciones a la misma.