

**INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN RESPECTO A LOS CRITERIOS TÉCNICOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIOS DE VALOR, EMITIDO POR LA CONCEJALÍA DE ACCION SOCIAL PARA LA ADJUDICACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO DEL AYUNTAMIENTO DE CIUDAD REAL Y SUS ANEJOS DE LA COVACHUELA, VALVERDE Y LAS CASAS- (Marzo 2022)**

El presente informe recoge la valoración técnica de las tres ofertas presentadas admitidas a licitación por la Mesa de Contratación y que se relacionan a continuación:

- NATURAL FOOD LAB
- AXIAL MEDITERRANEA
- SERUNION

El pliego de cláusulas económico-administrativas por las que el Excmo. Ayuntamiento de Ciudad Real adjudicará la prestación del Servicio de Comida a Domicilio, recoge en la cláusula Decimocuarta apartado B los criterios que servirán de base para la adjudicación del concurso, que transcritos literalmente son los siguientes:

**Criterios cuya cuantificación dependan de un juicio de valor**

Para proceder a la valoración de estos criterios las empresas deberán presentar obligatoriamente toda la documentación encuadrada, con índice, realizar las exposiciones de manera concisa y atendiendo rigurosamente a los epígrafes señalados a continuación y por el mismo orden que se refleja: hasta 45 puntos.

**1.-Programa de Trabajo: Hasta 15 puntos**

1.1. Plan de distribución y reparto, fase de implantación, forma de prestar el servicio, funcionamiento interno, coordinación empresa-Ayuntamiento (Hasta 10 puntos).

1.2. Protocolo de emergencia: Menú de emergencia y otras eventualidades (Hasta 3 puntos)

1.3. Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos dirigida a los usuarios (Hasta 2 puntos).

### **2.-Calidad nutricional y sanitaria de los alimentos: Hasta 15 puntos.**

2.1. Mayor variedad en los tipos de dietas: capacidad de elaboración de dietas personalizadas, en función de las necesidades que presenten los usuarios (hasta un máximo de 3 puntos).

2.2. Rotación de menús que garanticen una diversidad de platos. (Hasta un máximo de 3 puntos).

2.3. Propuestas de elección de menús (Hasta 3 puntos).

2.4. Procesos de selección, conservación y manipulación, controles de calidad (Hasta 3 puntos).

2.4. Manual de dietas, fichas de elaboración y fichas dietéticas y códigos de dieta. (Hasta un máximo de 3 puntos).

### **3.-Controles higiénicos y sanitarios: Hasta 15 puntos.**

3.1. Acciones presentadas por la empresa para garantizar la seguridad alimentaria en la fase de elaboración y transporte de comidas. (Hasta 5 puntos).

3.2. Acciones en el domicilio del usuario para la comprobación de la calidad higiénica sanitaria. (Hasta 5 puntos).

3.3. Acciones presentadas para la realización de controles por empresa externa especializada sobre la calidad higiénico-sanitaria. (Hasta 5 puntos).

## **I. CRITERIOS DE PuntuACION**

### **1.-PROGRAMA DE TRABAJO**

En este apartado se han analizado el desarrollo que hacen las tres empresas concursantes de los tres apartados que componen este epígrafe.

En cuanto al primero, la empresa Natural Food Lab hace una exposición clara del inicio del servicio, prestando atención personalizada a los usuarios, proporcionándole el asesoramiento de un dietista, realizando una encuesta previa para conocer sus gustos en relación a la dieta que tenga establecida.

También le asesorarán en la comprensión de las etiquetas y el uso de las raciones. Hacen entrega de Folleto explicativo del servicio. Con los datos recabados de los usuarios emitirán un informe a los Servicios Sociales. También hace una buena exposición sobre la coordinación con los Servicios Sociales del Ayuntamiento .

La empresa Axial Mediterránea realiza un buen planteamiento en cuanto al plan de distribución del reparto, en la fase de implantación tiene en cuenta las peculiaridades del sector de población a atender. En cuanto a la coordinación con el Ayuntamiento realiza una exposición correcta pero escueta.

La empresa Serunion presenta un planteamiento amplio y teórico referido a la distribución de las comidas y la dotación de personal, como el de directora y coordinadora para la organización y seguimientos con el Ayuntamiento.

En relación al funcionamiento interno del servicio la empresa Natural Food Lab desarrolla de una manera amplia todo el procedimiento de cocinado y envasado, mientras que la empresa Axial Mediterránea y Serunion lo describe de manera somera este apartado.

Todas las empresas mencionan que el personal encargado del reparto irá debidamente uniformado e identificado.

Ninguna de las tres empresas hace mención a cuestiones relacionadas con la facturación ni con las aportaciones económicas de los usuarios

En relación al segundo punto de este apartado, la tres empresas ofrecen Menú de Emergencia, Natural Food Lab y Serunion informa del modo de conservación del menú de emergencia y la caducidad, Axial Mediterránea explica en qué consiste el menú de emergencia, pero no establece el modo ni el periodo de conservación del mismo.

Por otra parte las dos empresas Natural Food Lab y Serunion exponen un protocolo de emergencia que activaría la propia empresa en caso de detectar una emergencia médica, cambio de dieta urgente por problemas de salud y/o alta urgente de un usuario. La empresa Axial Mediterránea, se centra principalmente en las alertas alimentarias.

En el tercer apartado de este punto la empresa Axial Mediterránea explica de manera sencilla unas normas de higiene personal para manipular los alimentos, mientras que Natural Food Lab se centra solo en la manipulación de los alimentos de cara a optimizar las propiedades de estos a la hora de consumirlos.

Serunion expresa de manera muy gráfica sus planteamientos teórico, la manipulación, optimización etc...de la prestación del servicio de Comida a Domicilio.

Todas las empresas hacen referencia a garantizar calidad e higiene en la comida.

<b>1.-PROGRAMA DE TRABAJO</b>			
	<b>AXIAL MEDITERRANEA</b>	<b>NATURAL FOOD LAB</b>	<b>SERUNION</b>
<b>1.1.-</b> Plan de distribución y reparto, fase de implantación, forma de prestar el servicio, funcionamiento interno, coordinación empresa-Ayuntamiento, (hasta 10 puntos)	3,50	5	2,50
<b>1.2.-</b> Protocolo de emergencia: Menú de emergencia y otras eventualidades (Hasta 3 puntos)	0,50	2,5	1,50
<b>1.3.-</b> Guía de prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos dirigida a los usuarios (Hasta 2 puntos).	1,50	1	0,50
<b>PUNTUACIÓN</b> (Hasta 15 puntos)	<b>5,50</b>	<b>8,50</b>	<b>4,50</b>

## **2.-CALIDAD NUTRICIONAL Y SANITARIA DE LOS ALIMENTOS**

En el primer apartado de este epígrafe cabe destacar que la empresa Natural Food Lab y Serunion, tiene infraestructura como para abordar la preparación de los menús adaptados a las dietas de cada usuario, mientras que en el proyecto de Axial Mediterránea se detallan los diferentes tipos de dietas usuales en personas mayores: diabética, hipocalórica, hiposódica,

blanda, fácil masticación..., pero los presenta en documentos adjuntos lo que dificultan su valoración.

Las tres empresas ofertan menús especiales para días especiales: cumpleaños, Navidad.... Natural Food oferta menú especial para las fiestas patronales.

En el siguiente apartado: Rotación de Menús, Natural Food Lad oferta cambiar los menús todos los meses y la empresa Axial Mediterránea tendrá dos tipos de menús dependiendo de la estación del año. Serunion seguirán las frecuencias de tres semanas como recomienda el Pliego, planificada en dos temporadas estacionales.

Con respecto a Propuestas de elección de menús, todos hacen referencia a la elección de los menús basales, no hemos encontrado ninguna oferta extraordinaria por parte de ninguna de las tres empresas.

En cuanto a los procesos de selección, conservación y manipulación, controles de calidad, la empresa Axial Mediterránea, Natural Food Lad y Serunion expone que cuenta con proveedores homologados, así como también que la carne y los pescados son de proveedores locales para garantizar el producto fresco. También describe el sistema de almacenaje y los medios materiales con los que cuenta para garantizar la conservación de los alimentos, así como descripción de las labores de estibaje. Controla la conservación de los alimentos tanto en el traslado (vehículo isoterma) como en el domicilio de los usuarios a través del repartidor que controla la temperatura del frigorífico.

La empresa Axial Mediterránea, Natural Food Lab y Serunion describe el sistema de cámaras con temperaturas controladas para garantizar la conservación de los alimentos. Controla la conservación de los alimentos, tanto en el traslado (vehículo isoterma), como en el domicilio de los usuarios a través del repartidor que controla la temperatura del frigorífico.

En relación al último apartado, la empresa Serunion presenta un amplio y completo dossier con las fichas de elaboración y dietéticas de los menús, mientras que Natural Food Lab solo aporta unos cuantos a modo de ejemplo,

igual que con el etiquetado, y sí cuenta con manual de dietas. Axial Mediterráneo presenta anexos con diferentes menús.

<b>2.-CALIDAD NUTRICIONAL Y SANITARIA DE LOS ALIMENTOS</b>			
<b>EMPRESAS</b>			
	<b>AXIAL MEDITERRANEA</b>	<b>NATURAL FOOD LAB</b>	<b>SERUNION</b>
<b>2.1.-</b> Mayor variedad en los tipos de dieta: capacidad de elaboración de dietas personalizadas, en función de las necesidades que presenten los usuarios (hasta un máximo de 3 puntos).	1	1	1
<b>2.2.-</b> Rotación de menús que garanticen una diversidad de platos. (hasta un máximo de 3 puntos).	0	0	0
<b>2.3.-</b> Propuestas de elección de menús (Hasta 3 puntos).	0	0	0
<b>2.4.-</b> Procesos de selección, conservación y manipulación, controles de calidad (Hasta 3 puntos).	1	2,50	2
<b>2.5.-</b> Manual de dietas, fichas de elaboración y fichas dietéticas y códigos de dieta. (Hasta 3 puntos).	0,25	1,75	7,75
<b>PUNTUACIÓN</b> (Hasta 15 puntos)	<b>2,25</b>	<b>3,25</b>	<b>5,75</b>

### **3.-CONTROLES HIGIENICOS Y SANITARIOS**

En cuanto a las acciones para garantizar la seguridad alimentaria, la empresa Natural Food Lab aplica en todas las fases los protocolos de la ISO 9001 y 14000, realiza análisis bacteriológicos preventivos. Cuentan con manual de APPCC, así como los correspondientes protocolos de control de recepción de mercancías, de las instalaciones de hábitos de manipulación, envasado con equipos de emisión de Ozono (O3) que con sus características fungicidas/bactericidas ayudan a garantizar la caducidad recomendada por

sanidad, sin tener que recurrir a métodos de adicción de químicos o doble cocción, para un mejor almacenamiento y conservación de los alimentos.

La empresa Axial Mediterránea y Serunion cuenta con un protocolo de APPCC para controlar desde la homologación de proveedores hasta la llegada de la comida a los domicilios. También informan que cuentan con un departamento de calidad y aportan protocolo de alérgenos y protocolo de gestión de crisis alimentaria.

Con respecto al transporte todas las empresas cuentan con vehículos isotermos.

En lo que se refiere a las acciones a llevar a cabo en los domicilios de los usuarios para garantizar la seguridad sanitaria, las tres empresas describen parecidas acciones para asegurar el buen estado de los electrodomésticos y el almacenaje de los alimentos y posibilidad de proporcionar un microondas si no lo tuviere. Pero además Natural Food Lab expone controlará el estado de limpieza de la cocina y el comedor así como del menaje de cocina, también la realización de una ficha por usuario al respecto.

Y por último, en relación a los controles por empresa externa especializada, Axial Mediterránea dice cuenta con un laboratorio externo donde mensualmente se analizan los productos a suministrar (solo de los alimentos). Natural Food lab cuenta con un laboratorio autorizado por la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y por el Ministerio de Sanidad y Consumo que se llama BIOFYQ S.L. que de forma periódica (sin previo aviso) realiza muestreo de productos e instalaciones. Serunion cuenta con un plan de muestreo aprobado por la Dirección de Calidad y la periodicidad de esta analíticas serán mensuales, pudiese incrementar en caso necesario para aportar mayor número de evidencias para el correcto funcionamiento.

<b>3. CONTROLES HIGIENICOS Y SANITARIOS</b>			
<b>EMPRESAS</b>			
	<b>AXIAL MEDITERRANEA</b>	<b>NATURAL FOOD LAB</b>	<b>SERUNION</b>
<b>3.1.-</b> Acciones presentadas por la empresa para garantizar la seguridad alimentaria en la fase de elaboración y transporte de comidas. (Hasta 5 puntos).	4	3	2
<b>3.2.-</b> Acciones en el domicilio del usuario para la comprobación de la calidad higiénica sanitaria. ( Hasta 5 puntos)	3	4,50	1
<b>3.3.-</b> Acciones presentadas para la realización de controles por empresa externa especializada sobre la calidad higiénico-sanitaria. (Hasta 5 puntos).	2,25	4,50	2
<b>PUNTUACIÓN</b> (Hasta 15 puntos)	<b>9,25</b>	<b>12</b>	<b>5</b>

## **II. PUNTUACIÓN DE LAS OFERTAS ADMITIDAS**

Aplicados los criterios de puntuación a las ofertas presentadas, el resultado es el siguiente:

### **CUADRO GENERAL DE TODAS LAS EMPRESAS Y CONCEPTOS**

<b>CRITERIOS</b>	<b>EMPRESAS</b>		
	<b>AXIAL MEDITERRANEA</b>	<b>NATURAL FOOD LAB</b>	<b>SERUNION</b>
1. Programa de Trabajo	5,50	8,50	4,50
2. Calidad Nutricional y Sanitaria de los Alimentos	2,25	3,25	5,25
3. Controles Higiénicos y Sanitarios	9,25	12	5
<b>TOTAL PUNTOS</b> (hasta 45)	<b>17</b>	<b>23,75</b>	<b>14,75</b>

### **III.- RESULTADO DE LA PUNTUACIÓN**

De los apartados I y II de este informe, se deduce que tras haber realizado un examen individualizado de las tres ofertas presentadas, la que más puntuación ha obtenido ha sido **Natural Food Lab** con **23,75 puntos**, a tenor de los criterios de valoración reguladores del concurso y ser considerada su oferta como la mejor para cubrir las necesidades del Ayuntamiento de Ciudad Real.

Ciudad Real 1 de Abril de 2022

Jefa de Sección de Trabajo Social