

INFORME VALORACIÓN DE LICITACION PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CATERING EN EL ALBERGUE INTURJOVEN CAZORLA, ADSCRITO A LA EMPRESA ANDALUZA DE GESTION DE INSTALACIONES Y TURISMO JUVENIL(INTURJOVEN)

CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN PONDERABLES EN FUNCION DE UN JUICIO DE VALOR. -

Para la valoración de las ofertas como resultado de la aplicación de criterios de adjudicación ponderables en función de un juicio de valor se otorgan 49 puntos que, a su vez, se distribuyen de la siguiente forma:

- Composición de las propuestas presentadas: se repartirán 23 puntos valorándose la variedad de la misma y teniendo en cuenta que la oferta alimentaria de nuestra empresa es, fundamentalmente, en sistema bufé.

La propuesta de la licitadora ha de ser variada tanto en su presentación como en su composición y se prestará especial atención a que los platos propuestos tanto en ingrediente principal como en tipo de elaboración para un servicio, no coincidan con los propuestos para otro servicio del mismo día o para los días consecutivos.

Los 23 puntos se distribuirán en función del tipo de propuesta, de tal forma que se reconocerá un máximo de 11 puntos para las propuestas de bufé; 6 puntos para las propuestas de menú cerrado; 4 puntos para las propuestas de pic-nic y 2 puntos para las propuestas de meriendas.

- Referencias de platos puestos de disposición del contrato: se valorará con una puntuación máxima de 26 puntos. Para ello, se procederá al análisis de las referencias presentadas, las cuales podrán se reclasificadas o eliminadas y el resultado se ponderará en función de la importancia del plato en el menú base, teniendo en cuenta la rotación de cada tipología de plato.

Para ello, la rotación de carnes y pescados tendrá un valor máximo de 8 puntos para cada uno de ellos (de los cuales 2 corresponden a los platos de elaboración mediante fritura); 4 puntos para los platos de guarnición de patatas y se concederá 1 punto para las rotaciones de cada uno de los restantes tipos de platos.

PROPUESTAS DE COMPOSICIÓN

1. Propuesta presentada por **I LEVEL MEDIA, S.L.**:

- a. Composición de menú en sistema bufé (almuerzo y cena) planificado para dos semanas (lunes a domingo ambos incluidos):

Aumenta la oferta, incluyendo un plato de verduras todos los días, lo cual hace que haya servicios en los cuales hay un exceso de verduras. Por ejemplo, en el almuerzo del jueves de la primera semana encontramos menestra de verduras y salteado campestre.

Algunas cenas nos parecen que constan de platos muy contundentes, como alubias o menudo con garbanzos; en cambio hay otros días en los este mismo servicio nos resulta de muy poca consistencia, pues se oferta como plato de pescado pastel de atún; o de carne la oferta son flamenquines.

Existen un exceso de platos cuyo ingrediente principal es el pollo; solo en la primera semana se oferta en seis ocasiones; lo que hace que haya pocos platos con otra variedad de carnes.

En cuanto a los pescados, sin ser tan repetitivo como el caso del pollo, hay muchos platos cuyo ingrediente principal es la merluza,

Hacen un uso elevado de platos elaborados mediante fritura.

Nos parece que se podrían incrementar los platos de pasta.

En cuanto a las ensaladas, algunas las presentan ya preparadas, lo cual impide que los clientes puedan confeccionar la ensalada a su gusto.

Valor: 6 puntos

- b. Composición de dos servicios completos en pic-nic:

Se adapta a lo solicitado en el Pliego

Valor: 4 puntos

- c. Composición de menú cerrado (almuerzo y cena) planificado para una semana (lunes a domingo ambos incluidos):

Nos ofertan la opción Poke Bowl, con cuatro variantes. Si bien podría resultar interesante, realmente no lo es, pues esta opción sustituye tanto el primer plato como el segundo y la guarnición.

Observamos poca variedad en carnes.

Algún servicio, como la cena del miércoles, nos resulta pobre (tortilla y croquetas con guarnición de judías verdes salteadas).

Valor: 2 puntos

- d. Composición de meriendas planificadas para una semana (lunes a domingo ambos incluidos):

Se adapta a los requerimientos del Pliego.

Valor: 2 puntos

2. Propuesta presentada por **RETCARGAN, S.A.**

- a. Composición de menú en sistema bufé (almuerzo y cena) planificado para dos semanas (lunes a domingo ambos incluidos):

El planteamiento de bufé que nos aportan parece están confeccionado para otra organización, dado que, si bien trata de adaptarse en parte a lo requerido en el Pliego en cuanto al numero de platos, no tiene en cuenta la tipología de los mismo. Así por ejemplo plantean tres primeros, entre los que se incluye la

ensalada, que además normalmente es preparada; e incluso hay servicios en los que dos de esos tres primeros platos son también ensaladas. Esto no es lo que habíamos solicitado.

Con independencia de lo anterior, observamos pocos platos de legumbres, un exceso de ensaladas preparadas, pocos platos de pasta y bastante variedad de platos de pescado.

A pesar de destacarlos como muy positivo el hecho de que este ubicada en Jaén, no cumple los requerimientos del Pliego

Valor: 0 puntos

- b. Composición de dos servicios completos en pic-nic:

No aporta

Valor: 0 puntos

- c. Composición de menú cerrado (almuerzo y cena) planificado para una semana (lunes a domingo ambos incluidos):

No nos parece muy desacertados, aunque hay días en los que no ofertan guarnición

Valor: 2 puntos

- d. Composición de meriendas planificadas para una semana (lunes a domingo ambos incluidos):

No aporta

Valor: 0 puntos

3. Propuestas presentadas por **Axial Mediterránea, S.L.:**

- a. Composición de menú en sistema bufé (almuerzo y cena) planificado para dos semanas (lunes a domingo ambos incluidos):

Tanto para el bloque de ensaladas, guarniciones de patatas y postres hemos de indicar que mantienen suficientemente la variedad de los alimentos.

Respecto de los primeros y segundos platos, hay alguno que, a pesar de no repetirse en la misma semana, se repiten en la semana siguiente: es el caso de las carrilleras de cerdo con verduras, el pollo en pepitoria y la carne en salsa de hortalizas. También observamos que hay días en los que, si bien la elaboración es distinta, el ingrediente principal se repite en dos servicios seguidos dentro del mismo día. Por ejemplo, se oferta en un almuerzo rape en salsa de piquillos y en la cena del mismo día sopa de rape, también otro día pollo a la bordalesa en el almuerzo y pollo con pimientos en la cena.

Salvando estos dos días, no se observa un menú repetitivo, ya que el resto de los platos son variados no solo en cuanto al ingrediente principal sino también en la elaboración del mismo.

En general nos parece una propuesta aceptable debiendo destacar que plantea un esquema básico de bufé bastante acertado, dejando los platos de legumbres, arroces y pastas para los almuerzos y reservando las sopa, cremas y purés y los platos con base de huevo con diferentes elaboraciones para las cenas.

La variedad de pescados como ingrediente principal (atún, calamares, rape, choco, bacalao, chipirones, salmón y merluza)

Prácticamente ausencia de platos cuya elaboración es la fritura (en 28 servicios, solo cinco platos)

Poca oferta de platos de pasta como ingrediente principal siendo este plato de gran aceptación por parte de nuestros clientes; por el contrario, notamos un exceso de platos de verduras, la cual se incluye en todos los almuerzos.

Valor: 8 puntos

b. Composición de dos servicios completos en pic-nic:

Se adaptan plenamente a lo requerido en pliego, con variedad en los alimentos.

Valor: 4 puntos

c. Composición de menú cerrado (almuerzo y cena) planificado para una semana (lunes a domingo ambos incluidos):

Ofertan todos los días plato de verduras, arroces o pastas como guarnición del plato principal siguiendo las indicaciones del Pliego.

Respecto de las ensaladas, realizan la misma oferta que en el caso de la propuesta para el sistema bufé, lo cual es más de lo requerido.

Resulta una propuesta donde destacamos lo siguiente:

Ausencia total de fritos

Pocos platos de pasta, solo en dos servicios.

Proponen dos cenas cuya composición no se adapta a lo requerido en el pliego, resultando muy pobre en su composición. Son las cenas del martes y del domingo en las cuales la composición de la misma es un plato de sopa o crema, un plato de base de huevo y un plato de verduras.

Si bien en general, alterna carne y pescado, el lunes repite pescado en el almuerzo y en la cena. De igual modo, en la cena del jueves y en el almuerzo del viernes encontramos el mismo ingrediente principal.

Valor: 5 puntos

- d. Composición de meriendas planificadas para una semana (lunes a domingo ambos incluidos):

Se adapta plenamente a lo requerido en pliego, con variedad en los alimentos.

Valor: 2 puntos

4. Propuestas presentadas por **GRANADA SC CATERING PROJETS, S.L.:**

- a. Composición de menú en sistema bufé (almuerzo y cena) planificado para dos semanas (lunes a domingo ambos incluidos):

La propuesta del bufé está incompleta ya que solicitábamos un planteamiento para dos semanas que no cumplen.

Aun así observamos muchas deficiencias en su planteamiento, cometiendo graves errores a la hora de confeccionar el menú y dando la sensación de estar muy improvisado, solucionando carencias de platos con otros, sin tener en cuenta la globalidad de la oferta.

Como muestra reproducimos los platos principales del menú propuesto para el lunes:

Almuerzo:	Ensalada de garbanzos
	Huevos rotos con espinacas
	Pechuga de pollo empanada
	Merluza al horno
Cena:	Pisto manchego
	Huevos rotos con espinacas
	Albóndigas en salsa española con verduras
	Merluza al horno

Esto ocurre con bastante frecuencia, por lo que, a la vista de lo anterior, no entraremos a valorar la tipología de platos, ni de elaboraciones

Valor: 0 puntos

- b. Composición de dos servicios completos en pic-nic:

No aporta nada, solo se limita al copiar el texto del Pliego

Valor: 0 puntos

- c. Composición de menú cerrado (almuerzo y cena) planificado para una semana (lunes a domingo ambos incluidos):

No aporta un menú completo. No puede ser objeto de valoración

Valor: 0 puntos

5. Composición de meriendas planificadas para una semana (lunes a domingo ambos incluidos):

No aporta nada, solo se limita al copiar el texto del Pliego

Valor: 0 puntos

ROTACION DE PLATOS

1. Relación / rotación de platos presentada por **I LEVEL MEDIA, S.L.**:

Tipología de platos	Presentados	Aceptados	Rechazados/ Reclasificados
Carnes	30	28	2
Pescados	30	30	
Patatas	15	15	
Legumbres	10	10	
Verduras	10	10	
Sopas, cremas y purés	15	15	
Base de huevo	10	10	
Arroces	10	10	
Pastas	10	10	

No se tiene en consideración los platos de chorizo a la sidra, ni de morcilla de caldero como plato principal de carne.

Valoración de la rotación:

	Platos aceptados	Rotación	Valor
Plato de carne	28	14,00	3,446
Plato de pescado	30	15,00	5,714
Guarnición patatas	15	7,50	4,000
Legumbres	10	2,50	0,556
Verduras	10	2,50	0,370
Sopa crema y puré	15	3,75	0,517
Huevos	10	2,50	0,526
Arroces	10	2,50	0,833
Pastas	10	2,50	0,714

Valor: 17'111 puntos

2. Relación / rotación de platos presentada por **RESCARGAN, S.A.**

Tipología de platos	Presentados	Aceptados	Rechazados/ Reclasificados
Carnes	43	40	3
Pescados	37	35	2
Patatas	10	10	
Legumbres	10	10	
Verduras	13	13	
Sopas, cremas y purés	16	16	
Base de huevo	7	7	
Arroces	13	12	1
Pastas	14	14	

Contabilizamos como un solo plato aquellos en los que siendo el mismo ingrediente principal, resulta ser una variante por la sustitución de cualquier otro ingrediente, como arroz a la cubana con salchichas y arroz a la cubana con taquitos de york.

Valoración de la rotación:

	Platos aceptados	Rotación	Valor
Plato de carne	40	20	4,923
Plato de pescado	35	17,5	6,667
Guarnición patatas	10	5	2,667
Legumbres	10	2,5	0,556
Verduras	13	3,25	0,481
Sopa crema y pure	16	4	0,552
Huevos	7	1,75	0,368
Arroces	12	3	1,000
Pastas	14	3,5	1,000

Valor: 18'214 puntos

3. Relación / rotación de platos presentada por **Axial Mediterránea, S.L.**:

Tipología de platos	Presentados	Aceptados	Rechazados/ Reclasificados
Carnes	67	65	2
Pescados	43	42	1
Patatas	15	15	
Legumbres	17	18	1
Verduras	27	27	
Sopas, cremas y purés	29	29	
Base de huevo	19	19	
Arroces	10	10	
Pastas	12	12	

Eliminamos el bacon como plato de carne, así como las patatas con chocos, por entender que, este último es un plato de guiso más que plato de pescado

Valoración de la rotación:

	Platos aceptados	Rotación	Valor
Plato de carne	65	32,50	8,000
Plato de pescado	42	21,00	8,000
Guarnicion patatas	15	7,50	4,000
Llegumbres	18	4,50	1,000
Verduras	27	6,75	1,000
Sopa crema y pure	29	7,25	1,000
Huevos	19	4,75	1,000
Arroces	10	2,50	0,833
Pastas	12	3,00	0,857

Valor: 25'690 puntos

4. Relación / rotación de platos presentada por **GRANADA SC CATERING PROJETS, S.L.L:**

Tipología de platos	Presentados	Aceptados	Rechazados/ Reclasificados
Carnes	30	30	
Pescados	30	30	
Patatas	15	15	
Legumbres	10	10	
Verduras	10	10	
Sopas, cremas y purés	19	19	
Base de huevo	10	10	
Arroces	10	10	
Pastas	10	10	

Contabilizamos como un solo plato aquellos en los que siendo el mismo ingrediente principal, resulta ser una variante por la sustitución de cualquier otro ingrediente, como arroz a la cubana con salchichas y arroz a la cubana con taquitos de york.

Valoración de la rotación:

	Platos aceptados	Rotación	Valor
Plato de carne	40	20	4,923
Plato de pescado	35	17,5	6,667
Guarnicion patatas	10	5	2,667
Llegumbres	10	2,5	0,556
Vrduras	13	3,25	0,481
Sopa crema y pure	16	4	0,552
Huevos	7	1,75	0,368
Arroces	12	3	1,000
Pastas	14	3,5	1,000

Valor: 17'062 puntos

La valoración final de las ofertas como resultado de la aplicación de criterios de adjudicación ponderables en función de un juicio de valor es la siguiente:

	I LEVEL MEDIA, S.L.	RETCARGAN	AXIAL MEDITERRANEA	GRANADA SC
Composición:	14	2	19	0
Rotación:	17,111	18,214	25,690	17,062
Total puntos	31,111	20,214	44,690	17,062

Sevilla, 06 de agosto de 2024
Mª José López León
Jefe de Area de Producción