

**LICITACION PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CATERINGEN DIFERENTES ALBERGUES DE LA RED ANDALUZA GESTIONADOS POR LA EMPRESA ANDALUZA DE GESTION DE INSTALACIONES Y TURISMO JUVENIL, S.A. (INTURJOVEN)**

**CRITERIOS DE ADJUDICACION 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 distribuirán 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 la propuesta de bufé; 6 puntos para la propuesta de menú cerrado; 4 puntos para las propuestas de pic nic y 2 puntos para las propuestas de meriendas.

- Referencias de platos puestos a disposición de Inturjoven: se valorará con una puntuación máxima de 26 puntos. Para ello, se procederá al análisis de las referencias presentadas, las cuales podrán ser 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 platos de carnes y pescados se valorará con un máximo de 8 puntos cada uno; la rotación de los platos de patatas se valorará con un máximo de 4 puntos y se reconocerá 1 punto para las rotaciones de cada uno de los restantes tipos de platos

Propuestas presentadas por la única licitadora Axial Mediterránea, S.L.

- A) Propuesta de menú bufé (almuerzo y cena) para dos semanas (lunes a domingos 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:



Lunes primera semana: Almuerzo: Rape en salsa de piquillos

Cena: Sopa de rape

Jueves primera semana: Almuerzo: Pollo a la bordalesa

Cena: Pollo con pimientos

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:

- 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 catorce días, solo cinco platos)
- Propone el consumo de legumbres en los almuerzos dejando las sopas, cremas y purés para las cenas.
- Todas las cenas incluyen un plato de huevo en diferentes elaboraciones.
- 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.

El esquema básico de la oferta bufé, eliminando las ensaladas, guarniciones y postres es el siguiente:

Almuerzos: Legumbres

Verdura

Carne

Pescado

Cenas: Sopas, cremas o purés

Plato de base huevo

Carne

Pescado

Valor:

8 puntos



B) Propuesta de dos servicios completos en picnic:

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

Valor: 4 puntos

C) Propuesta de menú cerrado para siete días:

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

Resulta una propuesta donde destacamos lo siguiente:

- Ausencia total de fritos
- Pocos platos de pasta, solo en dos servicios (almuerzos del lunes y del sábado)
- 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 (bacalao pil pil) y en la cena (merluza a la marinera). De igual modo, en la cena del jueves (merluza a la vasca) y en el almuerzo del viernes (merluza a la mostaza) encontramos el mismo ingrediente principal.

Valor: 3 puntos

D) Propuesta de meriendas para siete días:

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

Valor: 2 puntos

Referencias presentadas por la única licitadora Axial Mediterránea, S.L.

| Tipología de platos   | Presentados | Aceptados | Rechazados | Observaciones |
|-----------------------|-------------|-----------|------------|---------------|
| Carnes                | 66          | 59        | 7          | Muy similares |
| Pescados              | 44          | 44        | ---        |               |
| Patatas               | 15          | 15        | ---        | Repetido      |
| Legumbres             | 17          | 16        | 1          |               |
| Verduras              | 27          | 27        | ---        |               |
| Sopas, cremas y purés | 29          | 29        | ---        |               |
| Base de huevo         | 19          | 19        | ---        |               |
| Arroces               | 10          | 10        | ---        |               |
| Pastas                | 10          | 10        | ---        |               |



De la clasificación de las referencias presentadas solo se han rechazado siete platos de carne por tratarse del mismo ingrediente principal y la misma elaboración aunque de distinta parte del animal; por ejemplo: muslo de pollo al ajillo y pechuga de pollo al ajillo, en estos casos se ha eliminado solo una de las referencias.

En el caso de las legumbres se trataba de un mismo plato que figuraba dos veces en la relación de referencias.

Resultado del análisis de la rotación de los mismos.

| Tipología de platos   | Aceptados | Rotación | Valor |
|-----------------------|-----------|----------|-------|
| Carnes                | 59        | 29'5     | 8     |
| Pescados              | 44        | 22       | 8     |
| Patatas               | 15        | 3'75     | 4     |
| Legumbres             | 16        | 25'5     | 1     |
| Verduras              | 27        | 40'5     | 1     |
| Sopas, cremas y purés | 29        | 43'5     | 1     |
| Base de huevo         | 19        | 28'5     | 1     |
| Arroces               | 10        | 15       | 1     |
| Pastas                | 10        | 15       | 1     |

Valor: 26 puntos

El resultado total de las ofertas como resultado de la aplicación de criterios de adjudicación ponderables en función de un juicio de valor es el siguiente:

Composición de las propuestas presentadas: 17 puntos

Referencias de platos puestos a disposición de Inturjovent: 26 puntos

**Total: 43 puntos**

Sevilla, 05 de junio de 2022

  
M<sup>a</sup> José López León

Area de Producción Hotelera