

## **PREGUNTAS FRECUENTES**

## **ACUERDO MARCO EXP. A/SER-049037/2022**

### **1. ¿Cuántos ciclos de menús deben presentarse? ¿Es necesaria la presentación de ciclos de menús correspondientes a primer ciclo de Educación Infantil?**

A efectos de la baremación de la documentación en la primera fase del Acuerdo Marco se mantiene la necesidad de presentar **3 ciclos de menús de 20 días para la franja de edad de 6-9 años**.

Dado el limitado número de centros que imparten primer ciclo, en este momento del procedimiento no es exigible la presentación de ciclos de menús para alumnos de 0-3 años.

Sin embargo, posteriormente, las empresas adjudicatarias del servicio en centros que impartan el primer ciclo estarán obligadas al cumplimiento de los requisitos nutricionales recogidos en el PPT para dicho nivel de edad.

### **2. ¿Qué criterios se aplican en la valoración del apartado B.2 Composición y variedad de los menús? ¿Por qué en algunos casos no coincide lo reflejado en el Anexo III “Orientaciones prácticas para el desarrollo de los menús del comedor escolar”?**

A efectos de valoración de la documentación presentada por las empresas en el sobre número 3 de la primera fase, en la baremación del apartado “B. Elaboración y composición de los menús”, se utilizarán exclusivamente los criterios recogidos en el **apartado 6 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares**.

Las orientaciones recogidas en el Anexo III del Pliego de Prescripciones Técnicas reflejan las condiciones de ejecución del contrato una vez adjudicado, por lo que serán las que se deben tener en cuenta por ambas partes durante la vigencia del contrato basado.

### **3. ¿A qué se refiere la documentación acreditativa de análisis de sistemas y calibraciones de equipos a la que se hace referencia en los criterios de valoración del apartado A. 1 Controles y estándares de calidad? ¿Y la documentación acreditativa de auditorías internas o externas realizadas en 2021 y 2022?**

El apartado A.1.1 se desglosa del siguiente modo:

#### **A.1.1**

- *Declaración responsable de la existencia de un Modelo General de Plan APPCC, que se personalizará y adaptará para los centros en que se preste servicio.*
- *Documentación acreditativa de auditorías internas o externas realizadas en 2021 y 2022.*
- *Documentación acreditativa de controles analíticos realizados en alimentos, superficies y agua realizados en 2021 y 2022.*
- *Documentación acreditativa de análisis de sistemas y calibraciones de equipos realizados en 2021 y 2022.*

Por un lado (punto 2º), se valorará el hecho de que se hayan llevado a cabo auditorías, tanto internas como externas. La documentación para acreditarlo suele consistir en una o dos páginas finales que recogen los resultados de la auditoría. En este caso también bastaría una declaración responsable que certifique que se ha hecho una de cada en 2021 y 2022.

Al mismo tiempo (punto 3ª) se recuerda que los resultados de las analíticas de la calidad del agua serán necesarios pedirlos al centro donde se preste el servicio.

Por otro lado (punto 4º), se valorará el contenido de las mismas. Concretamente en lo referido a los análisis de los sistemas establecidos que permiten: detectar peligros críticos, prevenirlos y solventarlos. Además, se valorarán los resultados de los análisis de verificación del funcionamiento y calibración de los equipos (cámaras refrigeradoras y congeladoras, hornos de regeneración, mesas calientes, etc.).

**3. ¿Las auditorías y contenido de las mismas tienen que hacer referencia necesariamente a un centro educativo público?**

Sí, salvo que no se haya prestado servicio durante los cursos 2021 y 2022. En cuyo caso se aceptará documentación que acredite el haberlo hecho en otro tipo de entidades.

**4. Para optar a la máxima puntuación cuántas fichas técnicas se deben aportar. ¿Es suficiente con una semana de fichas técnicas de uno de los ciclos?**

Se debe presentar una semana completa de fichas técnicas del primer plato, segundo plato y del postre.

En la página 14 del Pliego de prescripciones técnicas aparecen los puntos a incluir en una ficha técnica, se recomienda elaborar las fichas siguiendo estas recomendaciones.

**5. ¿Qué alimentos se incluyen en la referencia "Alimentos proteicos de origen vegetal"?**

Se refiere a platos cuya base sean alimentos de origen vegetal ricos en proteínas (legumbres y derivados), albóndigas de lentejas, boloñesa de soja, falafel, etc.

**6. ¿Cómo se valorará el perfil lipídico?**

Tal y como figura en la orden de rectificación del PCAP publicada el 20 de febrero 2023 en el Portal de Contratación, si el menú contiene una cantidad igual o inferior al 8% de AGS se valorará con 2 puntos; si es mayor del 8% e inferior o igual al 9% se valorará con 1 punto y si es mayor del 9% con 0 puntos.

El uso de aceites vegetales ricos en AGM se valorará con 1 punto.

**7. ¿Cuál es la puntuación máxima que se puede obtener en apartado B.2 por el subapartado B.2.1, “Frecuencia de los alimentos por grupos”, de la primera fase del Acuerdo Marco?**

Tal y como figura en la orden de rectificación del PCAP publicada el 20 de febrero 2023 en el Portal de contratación la puntuación máxima que se puede obtener en el apartado B.2.1 es de 13 puntos.

**8. Cumplimiento de la oferta de menús para alumnos celíacos, con alergias o intolerancia.**

Será obligatorio presentar y ofertar menú sin gluten, así como también los menús para alérgicos e intolerancias como pueda ser la lactosa.

**9. ¿Qué se entiende por inclusión de nuevas recetas/alimentos?**

Se consideran nuevos aquellos alimentos o recetas que no son típicas de la cultura gastronómica de España o que antes no se habían introducido en los menús (quinoa, cous-cous, boniato, etc.). Puede coincidir con el día de jornada gastronómica.

**10. ¿Cómo se puntuará el aporte energético a la ingesta calórica diaria? ¿La cantidad diaria debe estar comprendida entre 600-700 kcal?**

Efectivamente, los menús ofertados por las empresas deberán cubrir entre el 30-35% de las ingestas diarias recomendadas de energía para el grupo de escolares de 6 a 9 años (2.000 kcal), por lo que los cálculos se realizarán en base a 600-700 kcal diarias. Es decir, estos menús deben ajustarse de forma diaria, no puede ser una media semanal o mensual.

**11. ¿Cómo se puntuará el perfil calórico (12-15% proteínas, 30-35% lípidos, resto %HC)?**

Los menús deben ajustarse de forma diaria, no puede ser el resultado de una media semanal o mensual:

Proteínas: 12-15%

Lípidos: <30-35%

Hidratos de carbono: Resto hasta el 100%