

ADJUDICACIÓN DEL ACUERDO MARCO

PRIMERA FASE: ACUERDO MARCO

Valoración a realizar por la Vicepresidencia, Consejería de Educación y Universidades. Esta fase permite obtener hasta un máximo de **64 puntos**.

SOBRE Nº 2

CRITERIOS CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR

A. ASPECTOS DE LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR: HASTA 3 PUNTOS

A.1. CONTROLES Y ESTÁNDARES DE CALIDAD: HASTA 3 PUNTOS

A.1.1. Procedimientos de verificación del cumplimiento del Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) vigente.	Hasta 2 puntos
A.1.2. Controles oficiales en seguridad alimentaria realizados en 2021 y 2022.	Hasta 1 punto

Crterios de valoración:

Existencia de contenido específico y detallado en la documentación.

En todos los casos **se evitará la entrega del Plan APPCC completo**, siendo necesario únicamente aportar una declaración responsable de la existencia del mismo.

Para la valoración de este apartado se deberá incluir un índice numerado sobre la documentación aportada por secciones y que constará de:

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.

A.1.2

- Documentación acreditativa de controles de seguridad alimentaria realizados en 2021 y 2022 por las autoridades sanitarias, aportando, en su caso registro de las medidas correctoras aplicadas en caso de haberse detectado incidencias.

***La documentación aportada solo se podrá valorar si su contenido es legible**, por lo que debe comprobarse este extremo en el caso de documentos escaneados.

SOBRE Nº 3

CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS

B. ELABORACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS: HASTA 51 PUNTOS

B.1. ASPECTOS BÁSICOS, REQUISITOS NUTRICIONALES: HASTA 20 PUNTOS

B.1.1. Aporte energético a la ingesta calórica diaria (30-35% del total)	Hasta 9 puntos
B.1.2. Perfil calórico (12-15% proteínas; lípidos 30-35%; resto hidratos de carbono)	Hasta 6 puntos
B.1.3. Perfil lipídico-calidad de la grasa (7-8% del total del menú como AGS)	Hasta 3 puntos
B.1.4. Información sobre el contenido de micronutrientes	Hasta 2 puntos

Aplicación de los criterios de valoración:

La adjudicación de la puntuación en cada ítem será conforme al desglose de puntuaciones descritas a continuación:

ASPECTOS BÁSICOS, REQUISITOS NUTRICIONALES (*)	
Aporte calórico	
30 – 35 %	9 puntos
35 – 40 %	7 puntos
40 – 45 %	5 puntos
45 – 50 %	3 puntos
>50% o distribución heterogénea interdía	2 puntos
>60%	0 puntos
<30%	0 puntos
Perfil calórico	
Proteínas	
12-15%	2 puntos
10-12% o 15-18%	1 punto
<10% o >18%	0 puntos
Lípidos	
30-35%	2 puntos
25-30% o 35-38%	1 punto
<25% o >38%	0 puntos
Hidratos de carbono	
50-55%	2 puntos
45-50% o 55-60%	1 punto
<45% o >60%	0 puntos
Perfil lipídico	
AGS 7-8%	2 puntos
AGS 8-9%	1 punto
AGS >9%	0 puntos
Uso de aceites vegetales ricos en AGM	1 punto

Así, por ejemplo, en el subapartado 1.1, si los menús ofertados cubren entre el 30-35 % de las recomendaciones de energía, la empresa obtendrá **9 puntos**. A medida que el aporte se aleje de este porcentaje, la puntuación irá disminuyendo proporcionalmente.

La inclusión de cálculos irreales, en cualquier apartado, serán puntuados como cero, es decir, si los cálculos realizados para la valoración nutricional del menú suman porcentajes que no se asemejan a la realidad o los cálculos para indicar el perfil calórico no son correctos.

B.2. COMPOSICIÓN Y VARIEDAD DE LOS MENÚS: HASTA 31 PUNTOS

B.2.1. Frecuencia de alimentos por grupos	Hasta 13 puntos
B.2.2. Variedad de alimentos de cada grupo	Hasta 10 puntos
B.2.3. Procesos culinarios de cada grupo	Hasta 5 puntos
B.2.4. Variedad de las recetas	Hasta 3 puntos

Criterios de valoración:

La adjudicación de la puntuación será proporcional al ajuste a las recomendaciones indicadas en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Es decir, una adecuada frecuencia y una mayor variedad de alimentos, recetas o procesos culinarios se relacionará con una mayor puntuación. Se valorará positivamente que los menús no se repitan en un plazo de 15 días.

Por ejemplo, en relación con el subapartado 2.1, si los **tres ciclos mensuales propuestos por la empresa** incluyen la frecuencia recomendada en todos los grupos de alimentos (verduras, pescados, frutas, etc.) la puntuación obtenida será de **11 puntos**. Dicha puntuación irá disminuyendo proporcionalmente cuando el menú muestre menor variedad de alguno de los grupos, llegando a puntuar **0 puntos** cuando la variedad sea insuficiente en más de tres grupos.

COMPOSICIÓN Y VARIEDAD DE LOS MENÚS		
Frecuencia, cantidad, y variedad de los distintos grupos de alimentos <i>Para 1 mes (20 días lectivos). No repetir recetas en 15 días</i>		
Frecuencia de alimentos por grupos		
Grupos de alimentos y alimentos	Frecuencias (Las raciones deben ser adecuadas ala edad de los comensales)	Puntuaciones
Verduras y hortalizas	1 vez/día (de las cuales ≥ 4 veces al mesdeberán ser plato principal)	2 puntos
Patatas, pasta, arroz, maíz, etc.	1 vez/día	1,5 puntos
Legumbres	4-8 raciones/mes	1,5 puntos
Carnes y derivados	5-8 raciones/mes	1,5 puntos
Pescado, moluscos y crustáceos	5-8 raciones/mes	1 punto
Pescado azul	5-8 raciones/mes	1 punto
Huevos	4-7 raciones/mes	1 punto
Fruta fresca	4-5 raciones/semana	2 puntos
Leche	Complemento de la fruta (Opcional)	1 punto
Derivados lácteos	0-1 ración/semana	0,5 puntos
Agua	Diaria	-
Variedad de alimentos de cada grupo		
Alimentos de cada grupo	Recomendada*	Puntuaciones
Verduras y hortalizas	≥ 6 tipos	3 puntos
Patatas, pasta, arroz, maíz, etc.	≥ 3 tipos	1 punto
Legumbres	≥ 3 tipos	1 punto
Carnes y derivados	≥ 3 tipos	1 punto
Pescado blanco, moluscos y crustáceos	> 3 tipos	1 punto
Pescado azul	≥ 3 tipos	1 punto
Fruta fresca	≥ 4 tipos	1 punto
Pan	> 1 tipo	1 punto
Agua	Diaria	-
Procesos culinarios de cada grupo		
Verduras y hortalizas	≥ 3 tipos	1 punto
Patatas, pasta, arroz, legumbres, maíz, etc.	≥ 4 tipos	1 punto

Carnes y derivados	≥2 tipos	1 punto
Pescados, moluscos y crustáceos	≥2 tipos	1 punto
Huevos	≥2 tipos	1 punto
Variedad de las recetas		
No repetir en 2 semanas		3 puntos
Menos variadas o solo cambio de nombre (sin especificar)		1,5 puntos
No variadas		0

**Cuando no se especifique el tipo de ingrediente en el menú, la puntuación será 0. Por ejemplo: "fruta de temporada", "pescado con ensalada"; "crema de verduras"; "estofado de carne con arroz".*

C. MEJORAS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: HASTA 10 PUNTOS

C.1 Utilización de productos integrales (pan, pasta, arroz)	Hasta 4 puntos
C.2. Plan de reducción del desperdicio alimentario	Hasta 3 puntos
C.3. Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado	Hasta 3 puntos

Criterios de valoración:

C.1 UTILIZACIÓN PRODUCTOS INTEGRALES	
C.1.1 INCLUSIÓN PAN INTEGRAL	Hasta 1 punto
Inclusión de pan integral todas las semanas	1 punto
No inclusión de pan integral todas las semanas	0 puntos
C.1.2 INCLUSIÓN OTROS PRODUCTOS INTEGRALES (DISTINTOS DE PAN)	Hasta 3 puntos
Inclusión de otros productos integrales (pasta, arroz, etc.) todas las semanas	3 puntos
Inclusión de otros productos integrales una vez por quincena	1,5 puntos
No inclusión de otros productos integrales	0 puntos
C.2 PLAN DE REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO	
Existencia en la documentación presentada de un plan de reducción del desperdicio alimentario completo, que incluya aspectos como planificación de la compra, adecuación del tamaño de las raciones, elección de métodos culinarios apropiados...	3 puntos
No presentación de plan completo de reducción de desperdicio.	0 puntos
C.3 INTRODUCCIÓN DE NUEVAS RECETAS: Existencia de contenido específico y detallado en la documentación que incluya:	
Introducción quincenal de alguna receta/alimento nuevo	3 puntos
Introducción mensual de alguna receta/alimento nuevo	1,5 puntos

SEGUNDA FASE O LICITACIÓN: CONTRATOS BASADOS PARA CADA UNO DE LOS CENTROS EDUCATIVOS INCLUIDOS EN CADA LOTE.

Dado el carácter sensible y la necesidad de proteger y asegurar una alta calidad en la prestación del servicio, únicamente podrán participar en esta fase de contratos basados las empresas que hayan obtenido al menos el 50%, es decir 32 puntos del total de 64 puntos previstos en la primera fase del Acuerdo Marco.

Solo podrán celebrarse contratos basados en el presente acuerdo marco entre los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid y las empresas que hayan resultado adjudicatarias del mismo en cada uno de los lotes. En estos contratos, las partes no podrán en ningún caso, introducir modificaciones sustanciales respecto de los términos establecidos en el Acuerdo Marco.

Los equipos directivos de los centros educativos invitarán, a las empresas adjudicatarias del correspondiente lote del acuerdo marco que estén en condiciones de realizar el objeto del contrato basado conforme al procedimiento establecido en la **cláusula 39 (pte.verificar)** del presente pliego. Cada una de las empresas invitadas a participar lo hará con la puntuación obtenida en la fase de Acuerdo Marco a la que se sumará la puntuación obtenida en la fase de contratos basados. La puntuación máxima que se podrá obtener en esta fase es de 36 puntos.

SOBRE Nº 1

CRITERIOS CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR

1. PROPUESTA DE UN PLAN DE COORDINACIÓN DEL PERSONAL DE LA EMPRESA CON LA DIRECCIÓN DEL CENTRO: HASTA 3 PUNTOS.

1.1. Grado de adecuación del Plan de Coordinación	Hasta 1 punto
1.2. Descripción de indicadores: previsión de reuniones de seguimiento y coordinación entre la empresa y el centro, existencia o previsión de coordinador específico para cada centro por parte de la empresa, protocolos de recogida de información de los distintos tipos de incidencias, liquidación y facturación económica, calendario y entrega de suministros.	Hasta 2 puntos

Aplicación de los criterios de valoración:

Existencia de contenido específico y detallado en la documentación.

2. PROPUESTA DE ACTIVIDADES EN LOS PERIODOS ANTERIOR Y POSTERIOR A LA COMIDA Y APORTACIÓN, EN SU CASO, DE MATERIAL DE APOYO NECESARIO PARA SU DESARROLLO: HASTA 20 PUNTOS

2.1. Propuesta de actividades de recreo, juego y tiempo libre orientadas a la mejora de la convivencia, fomento de hábitos de higiene y preservación del medio ambiente. Se presentará, al menos, una programación básica trimestral.	Hasta 8 puntos
2.2. Calidad, variedad y adecuación de las actividades a las distintas edades y a los alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo.	Hasta 8 puntos
2.3. Aportación de material, en su caso, cuando sea necesario para todas o para algunas de las actividades propuestas. (Se presentará, además en cada ficha o propuesta de actividad, un resumen del material agrupado por su tipología y coste estimado por año)	Hasta 4 puntos

Aplicación de los criterios de valoración:

Existencia de contenido específico y detallado en la documentación, según se indica en cada subapartado.

ACTIVIDADES DE JUEGO, RECREO Y TIEMPO LIBRE	
Evaluación de la programación trimestral de actividades: estructura, presentación, definición de objetivos, viabilidad.	Hasta 6 puntos
Existencia de actividades que promuevan la convivencia.	Hasta 1 punto
Existencia de actividades que promuevan el cuidado medioambiental.	Hasta 1 punto

CALIDAD, VARIEDAD Y ADECUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES	
Evaluación de la calidad de las actividades	Hasta 2 puntos
Adaptación de las actividades a las distintas edades. Indicación de edad recomendada para cada actividad o adaptación de cada actividad según las distintas edades.	Hasta 2 puntos
Variedad de las actividades: deportivas, artísticas, medioambientales... tanto al aire libre como en el interior.	Hasta 2 puntos
Inclusión en las actividades de los alumnos NEE.	Hasta 2 puntos

APORTACIÓN DE MATERIAL	
Indicación del material necesario en cada una de las actividades propuestas.	Hasta 1 punto
Compromiso por parte de la empresa de aportación de dicho material.	Hasta 1 punto
Presentación de documentación de la estimación del coste del material.	Hasta 1 punto, según coste
Utilización de materiales sostenibles y ecológicos	Hasta 1 punto

3. MEJORAS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: HASTA 5 PUNTOS

3.1. Oferta de menús singulares por hábitos culturales y/o religiosos	Hasta 2 puntos
3.2. Plan de gestión de residuos sólidos urbanos adaptado a la realidad del centro.	Hasta 2 puntos
3.3. Jornada anual de puertas abiertas para las familias del centro	Hasta 1 punto

Aplicación de los criterios de valoración:

Existencia de contenido específico y detallado en la documentación aportada.

MÁXIMA PUNTUACIÓN QUE PUEDE OBTENER LA EMPRESA ADJUDICATARIA DEL CORRESPONDIENTE LOTE DEL ACUERDO MARCO INVITADA A PARTICIPAR EN ESTA FASE POR EL DIRECTOR/A DEL CENTRO EDUCATIVO, EN CRITERIOS CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR: 28 PUNTOS

SOBRE Nº 2**CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS****4. INCORPORACIÓN EN LOS MENÚS DE PRODUCTOS DE TEMPORADA Y ECOLÓGICOS: HASTA 8 PUNTOS**

4.1. Utilización en la composición de los menús de producto de temporada	Hasta 5 puntos
4.2. Utilización de alimentos orgánicos procedentes de cultivos ecológicos que no utilicen abonos o pesticidas químicos y que sean preferiblemente, frescos.	Hasta 3 puntos

Aplicación de los criterios de valoración:

Existencia de contenido específico y detallado en la documentación aportada. (Se considerará válida la presentación de una declaración responsable de la empresa para la valoración de cualquiera de los apartados.)

Productos de temporada	
Presentes en un porcentaje de los ciclos de menús mayor que el 75% y menor o igual del 100%	5 puntos
Presentes en un porcentaje de los ciclos de menús mayor al 50% y menor o igual que el 75%.	3 puntos
Presentes en un porcentaje de ciclos de menús menor o igual que el 50%.	0 puntos
Productos ecológicos	
Porcentaje mayor del 10% de los alimentos ofertados	3 puntos
Porcentaje mayor del 8% y menor o igual del 10% de los alimentos ofertados	2 puntos
Porcentaje mayor del 6% y menor o igual del 8% de los alimentos ofertados	1 punto
Porcentaje mayor del 4% y menor o igual del 6% de los alimentos ofertados	0,5 puntos
Porcentaje menor o igual del 4% de los alimentos ofertados	0 puntos

MÁXIMA PUNTUACIÓN QUE PUEDE OBTENER LA EMPRESA ADJUDICATARIA DEL CORRESPONDIENTE LOTE DEL ACUERDO MARCO INVITADA A PARTICIPAR EN ESTA FASE POR EL DIRECTOR/A DEL CENTRO EDUCATIVO, CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS: 8 PUNTOS

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR EN LOS SOBRES 1 Y 2:

Los licitadores deberán presentar una declaración responsable, firmada electrónicamente en su nombre o por el representante legal de la empresa, en su caso, de su oferta a los requisitos que se exigen en cada subcriterio de adjudicación, así como cualquier otra documentación que consideren conveniente.

Para la valoración de los criterios evaluables de forma automática, **se considerará válida la presentación de una declaración responsable de la empresa para la valoración de cualquiera de los apartados**

PUNTUACIÓN TOTAL MÁXIMA DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS BASADOS EN EL ACUERDO MARCO (SUMA DE LA PUNTUACIÓN OBTENIDA EN LOS CRITERIOS CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR + PUNTUACIÓN OBTENIDA EN LA VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS): 36 PUNTOS

**DIRECTOR GENERAL DE EDUCACIÓN INFANTIL,
PRIMARIA Y ESPECIAL**

Firmado digitalmente por: MARTIN BLASCO JOSE IGNACIO
Fecha: 2023.01.19 12:32