

INFORME SOBRE LA VALORACIÓ DE LES EMPRESES CANDIDATES A PORTAR EL SERVEI DE CUINA DE L'ESCOLA ELS XIPRERS. 22/05/18

Introducció

En general les quatre empreses candidates compleixen o manifesten la intenció de complir els requisits que se'ls ha demanat.

Hem detectat a tres de les empreses una certa divergència entre el que es demana i el contingut dels menús que s'han presentat, que hem atribuït a la manca de temps per preparar adequadament la presentació.

Les quatre són molt paregudes en quant a l'oferta de producte ecològic i de proximitat, en quant a les facilitats per l'adaptació del menú i la voluntat de col·laborar amb l'escola, i segueixen les directrius que s'han demanat en quant a la composició dels menús.

Punts forts i febles

Campos Estela

És l'empresa que fins ara s'havia encarregat del servei, i pertant que ha originat la insatisfacció i desconfiança. Encara que s'ha intentat valorar la seua proposta de la manera més imparcial possible aquest fet ha condicionat la valoració de la seua proposta.

El tipus de proveïdor (un intermediari o majorista), la utilització d'elaborats i/o precuinats com a base del menú vegetarià, o el tipus d'iniciatives de responsabilitat social (més aviat enfocades a la caritat) divergeixen prou del que seria la filosofia de l'escola i l'AFA.

9Natural Cuina

És una empresa gran, amb àmplia experiència en el sector i un tarannà més proper al de l'escola.

Malgrat que el menú vegetarià no resulta ideal, és qui té una oferta més àmplia de carn i peix ecològic.

Actualització 4/06/18: Mantenen les dues treballadores de la cuina; poden venir a fer la formació a l'escola.

Punts forts i febles

Dovella

Ha presentat uns continguts molt afins al pensar de l'escola, i es tracta d'una empresa petita, tal i com es demanava. És l'única que no ha presentat elaborats i/o precuinats com a base del menú vegetarià i ha donat la sensació d'estar molt predisposada a la col·laboració i el diàleg.

Per contra no té experiència fora de la seua escola, amb un equip de monitors/es extern. Aquest fet probablement també va condicionar la valoració de la seua presentació, ja que aquesta inexperiència es va notar molt. A més a més no garanteixen la inclusió dels menús dels monitors al preu ofertat, motiu pel qual aquests potser s'haurien de repercutir al rebut de l'AFA.

Actualització 4/06/18: Tenen previs mantenir les dues treballadores de la cuina; els menús dels monitors no es garanteix que queden inclosos al preu, encara que estan oberts a ajustar alguna altra cosa per fer-ho; confirmen que el pollastre i porc no són ecològics; utilitzen iogurts de la Fageda, però es podrien combinar una setmana fageda i una eco; Poden assumir econòmicament el canvi de dos electrodomèstics simultaniament a cada escola.

Ecoataula

De totes les empreses és la que menys ha seguit el plec de condicions a l'hora de presentar la seua proposta; si bé som conscients de la manca de temps per elaborar un projecte a mida, la resta d'empreses sembla que s'han pres una mica més la molèstia de contestar el que se'ls preguntava.

De nou el menú vegetarià es basa en elaborats i/o precuinats, i a més la persona que va fer la presentació (cuinera) no semblà massa dialogant a l'hora de valorar altres alternatives.