

OTROS DATOS

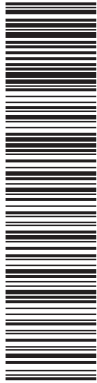
Código para validación: **2FEC5-BRHD3-FUI9C**
 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:33
 Página 1 de 9

FIRMAS

- 1.- Asesor/a Jurídico/a de Contratación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 2.- Concejal de Gobierno de Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 3.- Adjunta a la Jefa de la Oficina Presupuestaria de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 4.- Interventor General de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 5.- Jefa Servicio Área Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO

ESTADO

**FALTA ALGUNA FIRMA
HABILITADA**



Este es una copia impresa del documento electrónico. (Ref: 6705089.2FEC5-BRHD3-FUI9C.1482B0C-FBA1B957C8B96B271037C4EE5894A6A5) de generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está pendiente de firmas adicionales para su aprobación. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



OVIEDO.es
CONTRATACIÓN

Plaza de la Constitución s/n
33009 Oviedo - Asturias
Teléfono 984 08 38 00
seccioncontratacion@oviedo.es

Expediente: CC2017/138
Asunto: CONTRATACION DE GESTION DEL SERVICIO PUBLICO DE COMEDORES ESCOLARES EN CENTROS PUBLICOS EDUCATIVOS
Organo: MESA DE CONTRATACION

ACTA DE LA VALORACIÓN DE LOS ASPECTOS NO CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE DE LAS OFERTAS (SOBRES "C"), DANDO CUENTA DE ELLA EN ACTO PÚBLICO, Y APERTURA DE LOS SOBRES "B" SOBRE LOS ASPECTOS A VALORAR CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE

En la Casa Consistorial de Oviedo, a las **10:09** horas del día **12/06/2018**, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 320 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, R.D. Leg. 3/2011, de 14 de noviembre, en su disposición adicional segunda y en la cláusula vigésima segunda del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares regulador del contrato de referencia, se reúne la Mesa de Contratación del Ayuntamiento de Oviedo para proceder a la valoración de las ofertas presentadas a la licitación de referencia, en relación con los aspectos a valorar no cuantificables automáticamente previstos en la cláusula Vigésima tercera del citado Pliego, así como a la apertura de los sobres "B" sobre los aspectos a valorar cuantificables automáticamente.

Preside la Mesa D. Isidro Iván Álvarez López, Concejal de Gobierno de Interior

Asisten como Vocales: D^a. Patricia Ibaseta Díaz (Abogacía Consistorial), D. José Luis González Díaz (Intervención), D^a. Blanca González Rodríguez (Oficina Presupuestaria) y D^a. Julia María Piñera Álvarez (Servicio de Interior).

Como Secretario y fedatario del acto: D. Fausto Suárez Cobo (Asesor jurídico de Contratación).

Asisten con voz y sin voto:

- D. Diego Valiño Seva (Grupo PSOE)
- D^a. María Ablanado Reyes (Grupo PP)
- D^a. Andrea Álvarez (Grupo SOMOS)
- D. Luis Zaragoza Campoamor (Grupo Ciudadanos)

-|-

En sesión celebrada el día 24/04/2018, la Mesa procedió a la apertura de los sobres "C" de las ofertas de las empresas concurrentes a la licitación de referencia y declaradas admitidas y que son las siguientes:

Indice Presentación	Nombre/Apellidos o Denominación Social
1	COMER BIEN SL
2	COOK GASTRONOMIA INTEGRAL SL
3	ALPRINSA SA
4	UTE ASTURSERVICIOS LA PRODUCTORA SAL-COMEDORES COLECTIVOS DE CELIS, S.L.
5	PRODUCTOS DE COCINA LEONESA S.L
6	MEDITERRANEA DE CATERING SL
7	ENDERMAR S.L
8	GASTRONOMÍA BASCA S.A.U
9	SERUNION S.A
10	SERHS FOOD AREA S.L

OTROS DATOS

Código para validación: 2FEC5-BRHD3-FUI9C

Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:33

Página 2 de 9

FIRMAS

- 1.- Asesor/a Jurídico/a de Contratación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 2.- Concejal de Gobierno de Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 3.- Adjunta a la Jefa de la Oficina Presupuestaria de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 4.- Interventor General de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 5.- Jefa Servicio Área Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO

ESTADO

**FALTA ALGUNA FIRMA
HABILITADA**



De conformidad con lo establecido en la cláusula vigésima segunda del Pliego de Cláusulas Administrativas, las propuestas fueron remitidas al Responsable del contrato para estudio e informe sobre la mayor o menor ventaja de las mismas a tenor de los criterios de valoración no cuantificables automáticamente reseñados en la cláusula Vigésima tercera de dicho Pliego

-II-

Con fecha 06/06/2018, la Responsable del contrato ha emitido informe que se resume en los siguientes elementos, acompañándose éste Acta del Informe completo:

(...) "Por ello, se ha llevado a cabo el análisis de los *criterios no cuantificables automáticamente señalados* en la *cláusula vigésimo tercera del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares*, en los términos siguientes:

1.- Proyecto de organización del servicio: Hasta 20 puntos

(..) Se adjunta valoración del proyecto de organización del servicio según consta en informe emitido por Subinspección de Servicios Médicos y del que resulta la siguiente valoración:

	Proceso de producción (Hasta 6 puntos.)	Controles de calidad (Hasta 4 puntos.)	Plan de limpieza y desinfección (Hasta 2 puntos.)	Plan de evacuación de residuos (Hasta 2 puntos.)	Medios de transporte (Hasta 3 puntos.)	Medios materiales (Hasta 3 puntos.)	TOTAL PUNTOS
COMER BIEN SL	3	2	0,5	1	0,5	0	7
COOK GASTRONOMÍA INTEGRAL	6	3	1	1,5	1,5	2,5	15,5
ALPRINSA SA	EXCLUIDO						
PRODUCTOS COCINA LEONESA SL	3	3	0,5	0	0	0	6,5
MEDITERRÁNEA DE CATERING	5,5	4	1,5	1,5	0,5	1,5	14,5
UTE ASTUR SERVICIOS LA PRODUCTORA SAL	5,5	3	1,5	1,5	0	0	11,5
GASTRONOMÍA BASKA SAU	EXCLUIDO						
SERUNIÓN SA	5,5	4	1,5	1	1,5	2	15,5
SERHS FOOD AREA SL	5,5	3,5	1,5	0,5	0,5	0	11,5
ENDERMAR SL	3,5	2	0,5	1	3	0	10

2.- Propuesta de actividades educativas durante el tiempo anterior y posterior al comedor: Hasta 10 puntos.

Se adjunta valoración del proyecto de actividades educativas durante el tiempo anterior y posterior al comedor según consta en informe emitido por la Técnico responsable de Actividades Educativas Complementarias.



OTROS DATOS

Código para validación: **2FEC5-BRHD3-FUI9C**
 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:33
 Página 3 de 9

FIRMAS

- 1.- Asesor/a Jurídico/a de Contratación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 2.- Concejal de Gobierno de Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 3.- Adjunta a la Jefa de la Oficina Presupuestaria de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 4.- Interventor General de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 5.- Jefa Servicio Área Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO

ESTADO

**FALTA ALGUNA FIRMA
HABILITADA**



Puntuación total criterios no valorables automáticamente:

	Variedad y adecuación de actividades (Hasta 4 puntos)	Actividades encaminadas a la alimentación saludable (Hasta 3 puntos)	Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales (Hasta 3 puntos)	TOTAL PUNTOS
COMER BIEN S.L.	3	2	2	7
COOK GASTRONOMÍA	2	1	1	4
ALPRINSA S.A.	2	2	2	6
PRODUCTOS DE COMIDA LEONESA, S.L	3	1	1	5
MEDITERRÁNEA DE CATERING S.L.	2	3	3	8
UTE ASTURSERVICIOS LA PRODUCTORA SAL-COMEDORES COLECTIVOS	2	2	0	4
GASTRONOMIA BASKA, SAU	2	2	0	4
SERUNIÓN, S.A.	2	2	1	5
SERHS FOOD ÁREA S.L.	2	1	3	6
ENDERMAR, S.L.	2	3	0	5

Puntuación total criterios no valorables automáticamente:

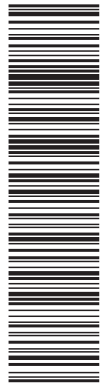
	Proyecto de organización del servicio	Actividades educativas antes y después del comedor	Total Puntuación
COMER BIEN SL	7	7	14
COOK GASTRONOMÍA INTEGRAL	15,5	4	19,5
ALPRINSA SA	EXCLUIDO		
PRODUCTOS COCINA LEONESA SL	6,5	5	11,5
MEDITERRÁNEA DE CATERING	14,5	8	22,5
UTE ASTURSERVICIOS LA PRODUCTORA SAL	11,5	4	15,5
GASTRONOMÍA BASKA SAU	EXCLUIDO		
SERUNIÓN SA	15,5	5	20,5
SERHS FOOD AREA SL	11,5	6	17,5
ENDERMAR SL	10	5	15

Conforme al citado informe, se excluyen las siguientes empresas:

EMPRESA 3 ALPRINSA, SA

"Se procede al análisis del proyecto de organización del servicio del que la lectura del mismo detecta en las páginas 6 y 7, la referencia a un ejemplo de menús incluyendo dentro de los mismos el menú donde todos los componentes son de productos ecológicos (Otoño-invierno), (Primavera-Verano) y a su temporalización por lo que de acuerdo con la cláusula vigésimo del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, punto 2: "No se podrá incluir en el sobre "C" ningún dato que permita el conocimiento de la oferta económica propuesta ni de los aspectos a valorar no dependientes de juicio de valor o cuantificables automáticamente y que conforma la documentación a incluir en el sobre "B"".

Visto la cláusula vigésimo-tercera, apartado A4 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, que establece: "Entendiendo por tal aquél cuyas materias primas sean de producción ecológica en su totalidad: hasta 10 puntos.



- 1.- Asesor/a Jurídico/a de Contratación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 2.- Concejal de Gobierno de Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 3.- Adjunta a la Jefa de la Oficina Presupuestaria de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 4.- Interventor General de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 5.- Jefa Servicio Área Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO

**FALTA ALGUNA FIRMA
HABILITADA**



Se otorgarán las puntuaciones del siguiente modo:

-9 menús al trimestre: 10 puntos

-6 menús al trimestre: 7 puntos

-3 menús al trimestre: 3 puntos

-Resto: 0 puntos"

Por ello se deduce de esta mención específica de los menús, donde todos los componentes son de producción ecológica, en que sentido quedará definida la oferta de dicho adjudicatario en el apartado mencionado, por ello procede la exclusión del licitador citado.

En consecuencia no se continúa con su valoración."

EMPRESA 7, GASTRONOMÍA BASKA SAU

"Se procede al análisis del proyecto de adjudicación de servicio, del que se observa una vez comenzado su análisis que en la página 8 del mismo hace referencia: "Entre nuestros proveedores locales en Asturias contamos con CAPSA(Central Lechera Asturiana) todo un referente en Asturias, con Asturiana de Huevos, Astur Santina, Feito y Toyosa, Peña Valmar, entre otros". A continuación facilitan una relación de sus principales proveedores, mencionando específicamente, los proveedores de frutas, pan y lácteos. De conformidad con la cláusula vigésimo primera apartado 2, de el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, que establece: "**No se podrá incluir en el sobre "C" ningún dato que permita el conocimiento de la oferta económica propuesta ni de los aspectos a valorar no dependientes de juicio de valor o cuantificables automáticamente y que conforma la documentación a incluir en el sobre "B"**".

Visto que la cláusula vigésimo-tercera, apartado A2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, establece: "Adquisición de productos de proximidad (de la zona):

Por cercanía de los proveedores de fruta, pan y lácteos se pretende fomentar la adquisición por parte del concesionario de los productos señalados siempre que el centro de producción de los mismos se encuentre en un radio de 120 kilómetros respecto a la ciudad de Oviedo. Lo que se pretende es fomentar la adquisición de estas categorías de productos en el radio mencionado, ya que ello conlleva menos transporte, manipulación y embalaje. El gasto energético en una transporte de larga distancia conlleva mayor emisión de gases, esto conllevaría que la adquisición de estos productos con una limitación kilométrica, permita reducir el consumo energético, sistemas de distribución y almacenamiento complejos, elevado consumo de embalajes y envases para su transporte, así manos será la demanda de petróleo, y el consumo energético y menos el impacto medioambiental.

-Frutas: 4 puntos

-Pan: 4 puntos

-Lácteos: 4 puntos".

Es por ello que se deduce de esta mención específica de los proveedores señalados en que sentido quedará definida la oferta de dicho adjudicatario en el apartado mencionado, por ello procede la exclusión del licitador citado"

- III -

En el presente acto se procede al examen del informe técnico emitido, a la vista de las ofertas presentadas y de los criterios de valoración reseñados, acordando la Mesa, por unanimidad, manifestar su conformidad con el contenido del informe y con las puntuaciones otorgadas en él.

-IV-

En acto público, el Secretario procede a comunicar las puntuaciones otorgadas a las ofertas, invitando a los interesados asistentes a que expongan cuantas dudas se les ofrezcan o pidan las explicaciones que estimen necesarias, con advertencia de que, una vez comenzada la apertura de los sobres "B", no se admitirá observación ni interrupción alguna.

Uno de los asistentes solicita aclaración sobre la causa de exclusión de la oferta de Alprinsa, S.A., dándose lectura por el Secretario del contenido del Informe del Responsable sobre éste aspecto.

Seguidamente, en el mismo acto, por la Presidencia se procede a la apertura de los sobres "B" de las ofertas, por orden de presentación, dándose lectura a las proposiciones según el siguiente detalle:

- 1.- Asesor/a Jurídico/a de Contratación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 2.- Concejal de Gobierno de Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 3.- Adjunta a la Jefa de la Oficina Presupuestaria de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 4.- Interventor General de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 5.- Jefa Servicio Área Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO

**FALTA ALGUNA FIRMA
HABILITADA**



Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6705089-2FEC5-BRHD3-FUI9C-1482B0C-FBA1B957C8B96B271037CA4EE58946A645) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está pendiente de firmas adicionales para su aprobación. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



	Nombre/Apellidos o Denominación Social	Criterios cuantificables automáticamente
1	COMER BIEN	<p>1.- Precios unitarios (IVA excluido): Precio comida usuario habitual/día: 4, 44 € Precio comida usuario esporádico/día: 5,15 € Precio usuario desayuno/día: 2,02 € Precio usuario atención temprana/día: 1, 56 €</p> <p>2.- Propuesta de mejora ratio cuidadores: Educación infantil: 10 alumnos o fracción superior a 8 Educación primaria: 17 alumnos o fracción superior a 15</p> <p>3.- Compromiso de reparto de comidas: Diario</p> <p>4.- Propuesta de menús ecológicos: 9/trimestre</p> <p>5.- Propuesta de productos de proximidad: Todas las frutas, pan y lácteos</p> <p>6.- Propuesta de reducción del número mínimo de comensales: 9 comensales/usuarios</p>
2	COOK GASTRONOMIA INTEGRAL SL	<p>1.- Precios unitarios (IVA excluido): Precio comida usuario habitual/día: 4, 04 € Precio comida usuario esporádico/día: 4,75 € Precio usuario desayuno/día: 1,60 € Precio usuario atención temprana/día: 1,30 €</p> <p>2.- Propuesta de mejora ratio cuidadores: Educación infantil: 14 alumnos o fracción superior a 8 Educación primaria: 19 alumnos o fracción superior a 10</p> <p>3.- Compromiso de reparto de comidas: Diario</p> <p>4.- Propuesta de menús ecológicos: 9/trimestre</p> <p>5.- Propuesta de productos de proximidad: Todas las frutas, pan y lácteos</p> <p>6.- Propuesta de reducción del número mínimo de comensales: 9 comensales/usuarios</p>
4	UTE ASTURSERVICIOS LA PRODUCTORA SAL-COMEDORES COLECTIVOS DE CELIS, S.L.	<p>1.- Precios unitarios (IVA excluido): Precio comida usuario habitual/día: 4, 63 € Precio comida usuario esporádico/día: 5,33 € Precio usuario desayuno/día: 1,96 € Precio usuario atención temprana/día: 1,46 €</p> <p>2.- Propuesta de mejora ratio cuidadores: No presenta mejora</p> <p>3.- Compromiso de reparto de comidas: Tres días a la semana en días alternos</p> <p>4.- Propuesta de menús ecológicos: 6/trimestre</p>

OTROS DATOS

Código para validación: 2FEC5-BRHD3-FUI9C

Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:33

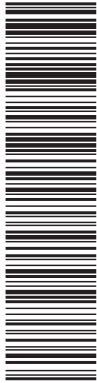
Página 6 de 9

FIRMAS

- 1.- Asesor/a Jurídico/a de Contratación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 2.- Concejales de Gobierno de Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 3.- Adjunta a la Jefa de la Oficina Presupuestaria de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 4.- Interventor General de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 5.- Jefa Servicio Área Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO

ESTADO

**FALTA ALGUNA FIRMA
HABILITADA**



Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6705089-2FEC5-BRHD3-FUI9C-1482B0C-FBA1B957C8B96B271037C4EE58946A5) de generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está pendiente de firmas adicionales para su aprobación. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



		<p>5.- Propuesta de productos de proximidad: Todas las frutas, pan y lácteos</p> <p>6.- Propuesta de reducción del número mínimo de comensales: 9 comensales/usuarios</p>
5	PRODUCTOS DE COCINA LEONESA S.L	<p>1.- Precios unitarios (IVA excluido): Precio comida usuario habitual/día: 4, 50 € Precio comida usuario esporádico/día: 4 ,95 € Precio usuario desayuno/día: 1,70 € Precio usuario atención temprana/día: 1, 40 €</p> <p>2.- Propuesta de mejora ratio cuidadores: Educación infantil: 14 alumnos o fracción superior a 8 Educación primaria: 19 alumnos o fracción superior a 10</p> <p>3.- Compromiso de reparto de comidas: Diario</p> <p>4.- Propuesta de menús ecológicos: 9/trimestre</p> <p>5.- Propuesta de productos de proximidad: Todas las frutas, pan y lácteos</p> <p>6.- Propuesta de reducción del número mínimo de comensales: 9 comensales/usuarios</p>
6	MEDITERRANEA DE CATERING SL	<p>1.- Precios unitarios (IVA excluido): Precio comida usuario habitual/día: 4, 49 € Precio comida usuario esporádico/día: 5,18 € Precio usuario desayuno/día: 2,11 € Precio usuario atención temprana/día: 1, 63 €</p> <p>2.- Propuesta de mejora ratio cuidadores: Educación infantil: 10 alumnos o fracción superior a 8 Educación primaria: 15 alumnos o fracción superior a 10</p> <p>3.- Compromiso de reparto de comidas: Diario</p> <p>4.- Propuesta de menús ecológicos: Mínimo 9/trimestre</p> <p>5.- Propuesta de productos de proximidad: Todas las frutas, pan y lácteos</p> <p>6.- Propuesta de reducción del número mínimo de comensales: 9 comensales/usuarios</p>
7		<p>1.- Precios unitarios (IVA excluido): Precio comida usuario habitual/día: 4, 30 € Precio comida usuario esporádico/día: 4 ,60 €</p>

OTROS DATOS

Código para validación: **2FEC5-BRHD3-FUI9C**
 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:33
 Página 7 de 9

FIRMAS

- 1.- Asesor/a Jurídico/a de Contratación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 2.- Concejal de Gobierno de Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 3.- Adjunta a la Jefa de la Oficina Presupuestaria de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 4.- Interventor General de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 5.- Jefa Servicio Área Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO

ESTADO

**FALTA ALGUNA FIRMA
HABILITADA**



Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6705089-2FEC5-BRHD3-FUI9C-1482B0C-FBA1B957C8B96B271037C4EE58946A5) de serada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está pendiente de firmas adicionales para su aprobación. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



	ENDERMAR S.L	<p>Precio usuario desayuno/día: 1,90 € Precio usuario atención temprana/día: 1, 50 €</p> <p>2.- Propuesta de mejora ratio cuidadores: Educación infantil: 10 alumnos o fracción superior a 8 Educación primaria: 15 alumnos o fracción superior a 15</p> <p>3.- Compromiso de reparto de comidas: Diario</p> <p>4.- Propuesta de menús ecológicos: 9/trimestre</p> <p>5.- Propuesta de productos de proximidad: Todas las frutas, pan y lácteos</p> <p>6.- Propuesta de reducción del número mínimo de comensales: 9 comensales/usuarios</p>
9	SERUNION S.A	<p>1.- Precios unitarios (IVA excluido): Precio comida usuario habitual/día: 4, 27 € Precio comida usuario esporádico/día: 5,10 € Precio usuario desayuno/día: 1,37 € Precio usuario atención temprana/día: 1, 05 €</p> <p>2.- Propuesta de mejora ratio cuidadores: No presenta mejora</p> <p>3.- Compromiso de reparto de comidas: Diario</p> <p>4.- Propuesta de menús ecológicos: 9/trimestre</p> <p>5.- Propuesta de productos de proximidad Todas las frutas, pan y lácteos</p> <p>6.- Propuesta de reducción del número mínimo de comensales: 9 comensales/usuarios</p>
10	SERHS FOOD AREA S.L	<p>1.- Precios unitarios (IVA excluido): Precio comida usuario habitual/día: 3, 78 € Precio comida usuario esporádico/día: 5 ,40 € Precio usuario desayuno/día: 1,61 € Precio usuario atención temprana/día: 1, 25 €</p> <p>2.- Propuesta de mejora ratio cuidadores: Educación infantil: 10 alumnos o fracción superior a 8 Educación primaria: 15 alumnos o fracción superior a 15</p> <p>3.- Compromiso de reparto de comidas: Diario</p> <p>4.- Propuesta de menús ecológicos: 9/trimestre</p>

OTROS DATOS

Código para validación: 2FEC5-BRHD3-FUI9C

Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:33

Página 8 de 9

FIRMAS

- 1.- Asesor/a Jurídico/a de Contratación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 2.- Concejales de Gobierno de Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 3.- Adjunta a la Jefa de la Oficina Presupuestaria de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 4.- Interventor General de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 5.- Jefa Servicio Área Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO

ESTADO

**FALTA ALGUNA FIRMA
HABILITADA**



	<p>5.- Propuesta de productos de proximidad Todas las frutas, pan y lácteos</p>
	<p>6.- Propuesta de reducción del número mínimo de comensales: 9 comensales/usuarios</p>

Por el Secretario se advierte de que, de conformidad con lo previsto en la cláusula segunda del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, por la Sección de Contratación se determinará la existencia o no de bajas desproporcionadas.

- V -

La Mesa acuerda por unanimidad:

PRIMERO: De conformidad con el Informe de la Responsable del Contrato excluir a las empresas ALPRINSA, SA y GASTRONOMÍA BASKA SAU por los motivos siguientes:

EMPRESA 3 ALPRINSA, SA

"Se procede al análisis del proyecto de organización del servicio del que la lectura del mismo detecta en las páginas 6 y 7, la referencia a un ejemplo de menús incluyendo dentro de los mismos el menú donde todos los componentes son de productos ecológicos(Otoño-invierno), (Primavera-Verano) y a su temporalización por lo que de acuerdo con la cláusula vigésimo del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, punto 2: **"No se podrá incluir en el sobre "C" ningún dato que permita el conocimiento de la oferta económica propuesta ni de los aspectos a valorar no dependientes de juicio de valor o cuantificables automáticamente y que conforma la documentación a incluir en el sobre "B"**".

Visto la cláusula vigésimo-tercera, apartado A4 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, que establece: "Entendiendo por tal aquél cuyas materias primas sean de producción ecológica en su totalidad: hasta 10 puntos.

Se otorgarán las puntuaciones del siguiente modo:

- 9 menús al trimestre: 10 puntos
- 6 menús al trimestre: 7 puntos
- 3 menús al trimestre: 3 puntos
- Resto: 0 puntos"

Por ello se deduce de esta mención específica de los menús, donde todos los componentes son de producción ecológica, en qué sentido quedará definida la oferta de dicho adjudicatario en el apartado mencionado, por ello procede la exclusión del licitador citado. En consecuencia no se continúa con su valoración."

EMPRESA 7, GASTRONOMÍA BASKA SAU

"Se procede al análisis del proyecto de adjudicación de servicio, del que se observa una vez comenzado su análisis que en la página 8 del mismo hace referencia: "Entre nuestros proveedores locales en Asturias contamos con CAPSA(Central Lechera Asturiana) todo un referente en Asturias, con Asturiana de Huevos, Astur Santina, Feito y Toyosa, Peña Valmar, entre otros".

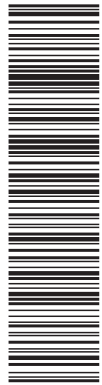
A continuación facilitan una relación de sus principales proveedores, mencionando específicamente, los proveedores de frutas, pan y lácteos. De conformidad con la cláusula vigésimo-primer apartado 2, de el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, que establece: **"No se podrá incluir en el sobre "C" ningún dato que permita el conocimiento de la oferta económica propuesta ni de los aspectos a valorar no dependientes de juicio de valor o cuantificables automáticamente y que conforma la documentación a incluir en el sobre "B"**".

Visto que la cláusula vigésimo-tercera, apartado A2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, establece: "Adquisición de productos de proximidad (de la zona):

Por cercanía de los proveedores de fruta, pan y lácteos se pretende fomentar la adquisición por parte del concesionario de los productos señalados siempre que el centro de producción de los mismos se encuentre en un radio de 120 kilómetros respecto a la ciudad de Oviedo. Lo que se pretende es fomentar la adquisición de estas categorías de productos en el radio mencionado, ya que ello conlleva menos transporte, manipulación y embalaje. El gasto energético en una transporte de larga distancia conlleva mayor emisión de gases, esto conllevaría que la adquisición de estos productos con una limitación kilométrica, permita reducir el consumo energético, sistemas de distribución y almacenamiento complejos, elevado consumo de embalajes y envases para su transporte, así manos será la demanda de petróleo, y el consumo energético y menos el impacto medioambiental.

- Frutas: 4 puntos
- Pan: 4 puntos
- Lácteos: 4 puntos".

Es por ello que se deduce de esta mención específica de los proveedores señalados en qué sentido quedará definida la oferta de dicho adjudicatario en el apartado mencionado, por ello procede la exclusión del licitador citado"



ACTA: CC20170138 MESA 2 ACTA 12 JUNIO DE 2018 (versión 2)

OTROS DATOS

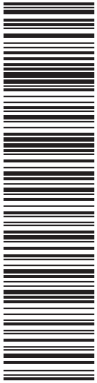
Código para validación: **2FEC5-BRHD3-FUI9C**
 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:33
 Página 9 de 9

FIRMAS

- 1.- Asesor/a Jurídico/a de Contratación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 2.- Concejales de Gobierno de Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 3.- Adjunta a la Jefa de la Oficina Presupuestaria de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 4.- Interventor General de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO
- 5.- Jefa Servicio Área Interior de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO

ESTADO

**FALTA ALGUNA FIRMA
HABILITADA**



Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6705089-2FEC5-BRHD3-FUI9C-1482B0C-FBA1B957C8B96B271037C4EE58946A5) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está pendiente de firmas adicionales para su aprobación. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



A éste respecto, de conformidad con la cláusula de vigésimo primera del PCAP, que ha sido aceptada por los licitadores, que es ley del contrato y que lee, en su apartado segundo:

“No se podrá incluir en el sobre “C” ningún dato que permita el conocimiento de la oferta económica propuesta ni de los aspectos a valorar no dependientes de juicio de valor o cuantificables automáticamente y que conforma la documentación a incluir en el sobre “B”.

Las empresas que incumplan la exigencia anterior o que no presenten separadamente los sobres “B” y “C”, verán desestimadas sus ofertas por la Mesa de Contratación.”

A éste respecto, conforme a la Resolución nº 061/2012 del TACRC, en un supuesto similar establece lo siguiente:

“Así, si se admitieran las documentaciones correspondientes a los licitadores que no hayan cumplido la exigencia de presentar separadamente la documentación exigida, la general, la sujeta a juicio de valor y la evaluable de forma automática, la documentación en este caso a incluir en el sobre C y referida a los plazos de entrega e incremento en el número de ejemplares de las revistas, que se han incluido en el sobre B, haría que los técnicos al realizar su valoración dispusieran de una información que no es conocida respecto de todos los licitadores, sino sólo de aquellos que han incumplido la exigencia reseñada, lo cual supone que su oferta será valorada con conocimiento de un elemento de juicio que falta en las otras, infringiéndose así los principios de igualdad de trato y no discriminación consagrados en el TRLCSP. Ello supone también la infracción del principio de secreto de las proposiciones exigido en el artículo 145.2 de la Ley citada, pues documentación o información que debiera de estar incorporada en el sobre C se conoce con anterioridad a la apertura del mismo.

La situación antes descrita -tratada por la Junta Consultiva de Contratación Administrativa en su informe 68/08 de 2 de diciembre, si bien referida a la Ley 31/2007, de 30 de octubre- hace que la única solución posible sea la inadmisión de las ofertas en las que las documentaciones hayan sido presentadas de manera que incumplan los requisitos establecidos en el pliego con respecto a la forma de presentar las mismas.”

SEGUNDO: Que, de conformidad con lo establecido en la cláusula vigésima segunda del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, la Mesa acuerda que las proposiciones admitidas pasen a la Responsable del contrato para su estudio e informe a tenor de los criterios de valoración cuantificables automáticamente previstos en la cláusula Vigésima tercera del citado Pliego, informe que se remitirá a la Mesa de Contratación para la posterior valoración de las propuestas y formulación de la propuesta de adjudicación.

Leída esta acta, la Presidencia da por terminado el acto a las 10:40 horas. Doy fe. El Secretario.

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 1 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



Expediente: CC 2017/138

Asunto: Informe criterios no valorables automáticamente para la concesión del servicio de comedores escolares en centros públicos educativos.

José Luis Peralta. Subinspector de Salud Pública (valoración del proyecto de organización del servicio)

Informa: Mercedes Fueyo Bros. Técnica responsable de actividades complementarias (valoración del proyecto de actividades educativas)

Departamento: Educación

Conforma: La Jefa de Sección de Educación

INFORME

La Concejalía de Educación tiene previsto llevar a cabo la concesión del contrato del servicio público de comedores escolares en centros públicos educativos. El objeto del contrato es la contratación del servicio de preparación y distribución de desayunos y comidas, y atención del alumnado usuario de dichos servicios en los centros escolares que constan en el Anexo III del pliego de prescripciones técnicas.

Este servicio incluye las siguientes prestaciones en periodos lectivos y no lectivos si bien en caso de estos últimos respecto a aquellos centros escolares determinados por la Concejalía de Educación en la correspondiente convocatoria del periodo no lectivo:

- Servicio de elaboración de desayunos y transporte y distribución de productos para su consumo, así como preparación y distribución de comidas a los usuarios del servicio de comedor. La distribución conlleva el transporte de los menús elaborados hasta los centros escolares.
- Preparación de los recintos dedicados al servicio de comedor y distribución y servicio de los menús a los comensales.
- Tareas de atención y cuidado de alumnado durante los servicios de comedor y desayuno- atención temprana así como durante los tiempos que median entre

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 2 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



la salida de la última clase y su entrada al comedor, y la vuelta a su casa o incorporación a la primera clase vespertina.

- Recogida y limpieza del material empleado y del empleado.

Dicho contrato se prevé llevar a cabo a través de Procedimiento Abierto y Trámite Ordinario.

Aprobados los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y el Pliego de Prescripciones Técnicas elaborado, así como el expediente, y acordado la apertura del procedimiento de adjudicación, presentan sus ofertas las siguientes personas o entidades:

- COMER BIEN S.L.
- COOK GASTRONOMÍA INTEGRAL
- ALPRINSA, SA
- PRODUCTOS DE LA COCINA LEONESA
- MEDITERRÁNEA DE CATERING S.L.
- UTE AUTOSERVICIOS LA PRODUCTORA SAL-COMEDORES COLECTIVOS DE CELIS S.L.
- GASTRONOMÍA BASKA S.A.U.
- SERUNION, S.A.
- SERHS FOOD ÁREA S.L.
- ENDERMAR, S.L.

Por ello, se ha llevado a cabo el análisis de los *criterios no cuantificables automáticamente señalados* en la **cláusula vigésimo tercera** del *Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares*, en los términos siguientes:

1.- Proyecto de organización del servicio: Hasta 20 puntos

- 1.1 Proceso de producción y compra de materias primas, incluido control higiénico-sanitario, recepción en el centro, calentamiento y manipulación: Hasta 6 puntos.
- 1.2 Controles de calidad que contemplen el centro de producción como del centro educativo: Hasta 2 puntos.
- 1.3 Plan de limpieza y desinfección y de control de plagas tanto del centro de producción como del centro educativo: Hasta 2 puntos.

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 3 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



- 1.4 Plan de evacuación de los residuos generados, incluido plan de minimización de residuos: Hasta 2 puntos.
- 1.5 Medios de transporte a utilizar que reduzcan la contaminación ambiental: Hasta 3 puntos.
- 1.6 Medios materiales que contengan elementos que potencien el bajo consumo: Hasta 3 puntos.

La valoración del proyecto de organización del servicio, se realizará conforme a lo dispuesto en las cláusulas vigésimo tercera de Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares, ello en conexión con la cláusula vigésimo primera de los Pliegos cláusulas administrativas particulares, *“El documento tendrá una extensión máxima en soporte papel de 40 hojas a una cara, tamaño DIN A4, letra Arial o similar, cuerpo 10, interlineado sencillo. Las ofertas que en soporte papel excedan del número de hojas máximo reseñado en cada caso no serán valoradas en relación con el contenido de las hojas en exceso”*, según corrección de errores.

B.1 Proyecto de organización del servicio: Hasta 20 puntos

Se procede a analizar y valorar cada una de las propuestas presentadas:

EMPRESA 1 COMER BIEN SL.

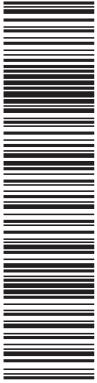
Se procede al análisis del proyecto de adjudicación del servicio del que se observa una mención a productos de proximidad y proveedores de producción ecológica, si bien no se especifica el margen de compromiso a adquirir que queda comprometer el análisis del proyecto.

1.- Proceso de producción y compra de materias primas, incluido control higiénico-sanitario, recepción en el centro, calentamiento y manipulación (Hasta 6 puntos):

La descripción del proceso de producción y compra, es muy genérica y esquemática, tienen un sistema de control propio (APPCC), el control básico es el control de la temperatura de la comida, realizan controles, aleatorios y sin aviso al personal de transporte de la temperatura durante todo el proceso a través de registradores de temperatura (data loggers), sin hacer referencia al servicio de desayuno.

2.- Controles de calidad que contemplen el centro de producción y el centro educativo (Hasta 4 puntos):

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 4 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

Según consta en la proposición se realizan controles según el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) adoptando un Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo a la normas UNE-EN-ISO 22000 (Seguridad alimentaria¹) y UNE-EN-ISO 9001 (Sistemas de gestión de la calidad) certificados por AENOR.

3.- Plan de limpieza y desinfección y de control de plagas tanto en el centro de producción como del centro educativo (Hasta 2 puntos):

Proponen un Plan de limpieza según lo previsto en el PPT, pero es muy genérico si bien desglosa por zonas. No especifica periodicidades ni tratamientos.

El Plan de control de plagas es poco concreto, las medidas activas no se concretan, se realiza el control de los métodos empleados por empresa externa autorizada para el control de plagas.

4.- Plan de evacuación de los residuos generados, incluido plan de minimización de residuos (Hasta 2 puntos):

Hace una clasificación de los residuos que se pueden generar. Especifica claramente la recogida del aceite de fritura y la recogida de productos de origen animal no destinados al consumo humano por empresa autorizada, no se hace referencia al resto de residuos.

Hacen referencia a la existencia de un Plan de reducción de desperdicios y un plan de compostaje en cada centro como plan de minimización de residuos que se valora positivamente.

5.- Medios de transporte a utilizar que reduzcan la contaminación ambiental (Hasta 3 puntos):

Propone la utilización de vehículos frigoríficos que cumplen con la regulación de emisiones EURO 6.

La normativa europea Euro 6 es una normativa de protección medioambiental que entró en vigor en septiembre de 2015. Su propósito es limitar las emisiones de ciertos gases contaminantes que emiten los vehículos de carretera, fabricándose coches y camiones menos contaminantes cumpliendo con los niveles cada vez más exigentes de emisión de partículas y óxidos de nitrógeno (NOx). La Euro 6 es la

¹ La certificación UNE-EN ISO 22000 de Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria que especifica los requisitos de debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo final. Sus objetivos son: reforzar la seguridad alimentaria, fomentar la cooperación entre todas las partes involucradas en la cadena alimentaria, asegurar la protección del consumidor, establecer requisitos de referencia "elementos claves" para los sistemas de gestión alimentaria, mejorar el rendimiento de los costes a lo largo de la cadena de suministro alimentaria.

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 5 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 66620016EWCP-LAD8B-8FQ53) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

normativa más actual y se aplica a todos los vehículos registrados a partir del 1 de septiembre de 2015 (incluido).

La Dirección General de Tráfico ha establecido una clasificación de vehículos con cuatro categorías o etiquetas que va de menos a más contaminantes. Los menos contaminantes serían los de “Cero Emisiones”, en los que, de forma general, entrarían los eléctricos. Después, tendríamos los “ECO”, en los que estarían los híbridos. Luego los “C”, en los que estarían los vehículos que cumplan la normativa EURO 6. Y, finalmente, los “B” que serían los más contaminantes.

6.- Medios materiales que contengan elementos que potencien el bajo consumo (Hasta 3 puntos):

Hacen referencia a Plan de eficiencia energética que incluye una serie de medios, como la sustitución de elementos de uso led en el centro de producción pero no hace referencia a ningún elemento material en el centro de consumo que es donde de verdad revierte en un beneficio para esta Administración. Además hace referencia al uso de barquetas compostables en sustitución

de las de plástico, si bien esto ya viene como obligatorio en el Pliego de prescripciones Técnicas y no redunda, tal como consta, en una potenciación del bajo consumo.

	Proceso de producción (Hasta 6 puntos)	Controles de calidad (Hasta 4 puntos)	Plan de limpieza y desinfección (Hasta 2 puntos)	Plan de evacuación de residuos (Hasta 2 puntos)	Medios de transporte (Hasta 3 puntos)	Medios materiales (Hasta 3 puntos.)	TOTAL PUNTOS
COMER BIEN SL	3	2	0,5	1	0,5	0	7

EMPRESA 2: COOK GASTRONOMÍA INTEGRAL

Se procede al análisis del proyecto de adjudicación del servicio del que se observa una mención a productos de proximidad y proveedores de producción ecológica si bien con carácter general, no especificando en ningún caso el margen de compromiso adquirido que pueda comprometer el análisis del proyecto.

1.- Proceso de producción y compra de materias primas, incluido control higiénico-sanitario, recepción en el centro, calentamiento y manipulación (Hasta 6 puntos):

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 6 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

La descripción del proceso de producción, compra y elaboración es detallada, también se recoge la trazabilidad de los productos desde su producción a su consumo final de manera clara e incluye el servicio de desayuno.

2.- Controles de calidad que contemplen el centro de producción y el centro educativo (Hasta 4 puntos):

Los sistemas de control que se proponen son en aplicación de los certificados ISO 14001 e ISO 22000 tanto en centro de producción como en el centro educativo y de realización de controles según el Sistema de Análisis de Pliegos y Puntos críticos.(APPC).

Tienen un contrato de análisis de muestras por empresa externa CONYCAL.

3.- Plan de limpieza y desinfección y de control de plagas tanto en el centro de producción como del centro educativo (Hasta 2 puntos):

El Programa de limpieza es exhaustivo y cumple el mínimo previsto en el PPT, se diferencian zonas, se recogen frecuencias, se indican productos y mecanismos de control mediante toma de muestras y análisis de superficies.

El control de plagas es muy básico, ya que no se desarrolla, hacen referencia a la contratación de una empresa externa PLAGASTUR, que realizará revisiones periódicas.

4.- Plan de evacuación de los residuos generados, incluido plan de minimización de residuos (Hasta 2 puntos):

Tratamiento selectivo cumpliendo con lo establecido en el PPT, es detallado, siguen el sistema de gestión ISO 14001:2015, se valoran especialmente la limpieza diaria de los contenedores con controles sobre los albaranes de transporte y el sistema de transporte propio a COGERSA

5.- Medios de transporte a utilizar que reduzcan la contaminación ambiental (Hasta 3 puntos):

De la redacción de la propuesta se deduce que actualmente tienen vehículos isotermos, pero no los describen, así que no los podemos valorar. Indican que tendrán un vehículo híbrido, pero no aportan modelo ni ficha técnica del vehículo ni indican para que transporte se utilizará.

6.- Medios materiales que contengan elementos que potencien el bajo consumo (Hasta 3 puntos):

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 7 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

Neveras y hornos clasificación energética A +++, los electrodomésticos A+++ que son los más ecológicos del mercado, ya que son los que menos energía consumen y también menos agua.

Tienen un plan de mantenimiento y prevención de la maquinaria, lo que también potencia el bajo consumo.

	Proceso de producción (Hasta 6 puntos)	Controles de calidad (Hasta 4 puntos)	Plan de limpieza y desinfección (Hasta 2 puntos)	Plan de evacuación de residuos (Hasta 2 puntos)	Medios de transporte (Hasta 3 puntos)	Medios materiales (Hasta 3 puntos.)	TOTAL PUNTOS
COOK GASTRONOMÍA INTEGRAL	6	3	1	1,5	1,5	2,5	15,5

EMPRESA 3 ALPRINSA, SA

Se procede al análisis del proyecto de organización del servicio del que la lectura del mismo detecta en las páginas 6 y 7, la referencia a un ejemplo de menús incluyendo dentro de los mismos el menú donde todos los componentes son de productos ecológicos(Otño-invierno), (Primavera-Verano) y a su temporalización por lo que de

acuerdo con la cláusula vigésimo del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, punto 2: ***"No se podrá incluir en el sobre "C" ningún dato que permita el conocimiento de la oferta económica propuesta ni de los aspectos a valorar no dependientes de juicio de valor o cuantificables automáticamente y que conforma la documentación a incluir en el sobre "B"***.

Visto la cláusula vigésimo-tercera, apartado A4 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, que establece: ***"Entendiendo por tal aquél cuyas materias primas sean de producción ecológica en su totalidad: hasta 10 puntos.***

Se otorgarán las puntuaciones del siguiente modo:

- 9 menús al trimestre: 10 puntos
- 6 menús al trimestre: 7 puntos
- 3 menús al trimestre: 3 puntos
- Resto: 0 puntos"

Por ello se deduce de esta mención específica de los menús, donde todos los componentes son de producción ecológica, en que sentido quedará definida la oferta de dicho adjudicatario en el apartado mencionado, por ello procede la exclusión del licitador citado.

En consecuencia no se continúa con su valoración.

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 8 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

EMPRESA 4 PRODUCTOS DE COCINA LEONESA SL.

1.- Proceso de producción y compra de materias primas, incluido control higiénico-sanitario, recepción en el centro, calentamiento y manipulación (Hasta 6 puntos):

La descripción es muy básica, muy poco desarrollada y poco concreta.

2.- Controles de calidad que contemplen el centro de producción y el centro educativo (Hasta 4 puntos):

Tienen certificado UNE-EN ISO 9001: 2008 AENOR.

Hacen un Control diario por empresa externa AGROVET, lleva a cabo una descripción detallada de cada parte del proceso incluyendo tanto el centro de producción y transporte hasta el centro educativo.

3.- Plan de limpieza y desinfección y de control de plagas tanto en el centro de producción como del centro educativo (Hasta 2 puntos):

El Plan de Limpieza sigue lo establecido en el PPT, pero es muy genérico ya que sólo indican tipo y periodicidad, no hacen referencia a productos ni a responsables, ni a controles

No hacen referencia a control de plagas, no se puede valorar.

4.- Plan de evacuación de los residuos generados, incluido plan de minimización de residuos (Hasta 2 puntos):

No hacen referencia.

5.- Medios de transporte a utilizar que reduzcan la contaminación ambiental (Hasta 3 puntos):

Vehículos frigoríficos clase A, no hacen referencia al tipo de combustible que utilizan ni al tipo de vehículo, no se pueden valorar.

6.- Medios materiales que contengan elementos que potencien el bajo consumo (Hasta 3 puntos):

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 9 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

No hacen referencia.

	Proceso de producción (Hasta 6 puntos)	Controles de calidad (Hasta 4 puntos)	Plan de limpieza y desinfección (Hasta 2 puntos)	Plan de evacuación de residuos (Hasta 2 puntos)	Medios de transporte (Hasta 3 puntos)	Medios materiales (Hasta 3 puntos.)	TOTAL PUNTOS
PRODUCTOS DE COCINA LEONESA SL	3	3	0,5	0	0	0	6,5

EMPRESA 5 MEDITERRANEA DE CATERING SL

1.- Proceso de producción y compra de materias primas, incluido control higiénico-sanitario, recepción en el centro, calentamiento y manipulación (Hasta 6 puntos):

Bien descrito el proceso de compra, producción, homologación de proveedores y preparación, con fichas resumidas, pero en la propuesta no hacen referencia al servicio de desayuno.

2.- Controles de calidad que contemplen el centro de producción y el centro educativo (Hasta 4 puntos):

Aportan fichas muy exhaustivas con tipo de control, periodicidad, medidas y personal controlador, así como el control por empresa externa, por lo que se valora muy positivamente.

3.- Plan de limpieza y desinfección y de control de plagas tanto en el centro de producción como del centro educativo (Hasta 2 puntos):

El Plan de limpieza y desinfección sigue el PPT diferencia zonas, periodicidad, responsable hace referencia al control del mismo, pero no se indican ni los productos ni técnicas a utilizar.

La propuesta de control de plagas, es muy genérica, ya que no concreta ni el tipo de productos que se utilizarán ni tratamientos concretos ni la plaga a controlar, contratan una empresa externa para la aplicación de plaguicidas CASH, la periodicidad a la que hacen referencia se considera excesiva.

4.- Plan de evacuación de los residuos generados, incluido plan de minimización de residuos (Hasta 2 puntos):

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 10 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

La propuesta es muy básica, ya que no hace referencia a transporte de residuos, y si hacen referencia contenedores municipales.

No hacen referencia a plan de minimización de residuos.

5.- Medios de transporte a utilizar que reduzcan la contaminación ambiental (Hasta 3 puntos):

Vehículos IVECO DAYLY RENAULT MASTER EURO 6 adjuntan ficha técnica, cumplen con la regulación de emisiones EURO 6.

La normativa europea Euro 6 es una normativa de protección medioambiental que entró en vigor en septiembre de 2015. Su propósito es limitar las emisiones de ciertos gases contaminantes que emiten los vehículos de carretera, fabricándose coches y camiones menos contaminantes cumpliendo con los niveles cada vez más exigentes de emisión de partículas y óxidos de nitrógeno (NOx). La Euro 6 es la normativa más actual y se aplica a todos los vehículos registrados a partir del 1 de septiembre de 2015 (incluido).

La Dirección General de Tráfico ha establecido una clasificación de vehículos con cuatro categorías o etiquetas que va de menos a más contaminantes. Los menos contaminantes serían los de “Cero Emisiones”, en los que, de forma general, entrarían los eléctricos. Después, tendríamos los “ECO”, en los que estarían los híbridos. Luego los “C”, en los que estarían los vehículos que cumplan la normativa EURO 6. Y, finalmente, los “B” que serían los más contaminantes.

6.- Medios materiales que contengan elementos que potencien el bajo consumo (Hasta 3 puntos):

Hornos de regeneración de bajo consumo y armario refrigerado de bajo consumo, horno convención eléctrico. Según la clasificación energética, serán de tipo A.

Página 41 no se puede valorar, pero no tiene transcendencia a efectos de valoración, ya que es la ficha técnica de un frigorífico.

	Proceso de producción (Hasta 6 puntos)	Control es de calidad (Hasta 4 puntos)	Plan de limpieza y desinfección (Hasta 2 puntos)	Plan de evacuación de residuos (Hasta 2 puntos)	Medios de transporte (Hasta 3 puntos)	Medios materiales (Hasta 3 puntos.)	TOTAL PUNTOS
MEDITERRÁNEA DE CATERING SL	5,5	4	1,5	1,5	0,5	1,5	14,5

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 11 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

EMPRESA 6 UTE COMEDORES COLECTIVOS DECELIS SL- LA PRODUCTORA SAL.

1.- Proceso de producción y compra de materias primas, incluido control higiénico-sanitario, recepción en el centro, calentamiento y manipulación (Hasta 6 puntos):

Sistema de control de todo el proceso detallado, descriptivo y claro se valora positivamente, si bien no hace referencia al desayuno.

2.- Controles de calidad que contemplen el centro de producción y el centro educativo (Hasta 4 puntos):

Describe unos controles de calidad que si bien están presentes en el centro de producción y almacén vienen descritos de forma genérica. Especifica que cuenta con una serie de certificados: Europea de Gestión calidad ISO2001 ambiental ISO14001 y de inocuidad ambiental ISO22000. Hacen referencia a una auditoría interna y a la periodicidad pero no concretan cómo se realizará el control.

3.- Plan de limpieza y desinfección y de control de plagas tanto en el centro de producción como del centro educativo (Hasta 2 puntos):

El Plan de limpieza sigue el PPT, es muy detallado, por zonas, con periodicidad, productos, técnicas de aplicación, dosis y control, se valora muy positivamente.

El Plan de control de plagas no está desarrollado, ya que no concreta ni productos, ni plaga, la periodicidad indicada se considera excesiva, únicamente hacen referencia al control por empresa externa DESLESA, en el centro de almacenamiento el control lo hace AMDIVERSE.

4.- Plan de evacuación de los residuos generados, incluido plan de minimización de residuos (Hasta 2 puntos):

Según UNE-EN ISO 9001/2000 y la certificación de medioambiente UNE-EN ISO 14000/2004 diferencian el tratamiento en el centro de producción y en los centros educativos, clasifican por tipo de residuo y reciclan, empresas gestoras de residuos ECOCYL. La empresa gestora será la encargada de llevar los residuos al punto limpio más cercano, con vehículo y personal específico, se valora muy positivamente.

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 12 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

Sólo hacen referencia al Plan de minimización de residuos en el centro de producción, de forma resumida.

5.- Medios de transporte a utilizar que reduzcan la contaminación ambiental (Hasta 3 puntos):

Vehículos frigoríficos normales, no se valoran.

6.- Medios materiales que contengan elementos que potencien el bajo consumo (Hasta 3 puntos):

Aportan listado de medios, los hornos de convección y armarios conservadores de productos frescos que se utilizan en los centros educativos. En algún caso, expone su bajo consumo, pero sin facilitar los datos adecuados para su valoración.

	Proceso de producción (Hasta 6 puntos)	Controles de calidad (Hasta 4 puntos)	Plan de limpieza y desinfección (Hasta 2 puntos)	Plan de evacuación de residuos (Hasta 2 puntos)	Medios de transporte (Hasta 3 puntos)	Medios materiales (Hasta 3 puntos.)	TOTAL PUNTOS
UTE COMEDORES COLECTIVOS DECILIS	5,5	3	1,5	1,5	0	0	11,5

EMPRESA 7, GASTRONOMÍA BASKA SAU

Se procede al análisis del proyecto de adjudicación de servicio, del que se observa una vez comenzado su análisis que en la página 8 del mismo hace referencia: *“Entre nuestros proveedores locales en Asturias contamos con CAPSA(Central Lechera Asturiana) todo un referente en Asturias, con Asturiana de Huevos, Astur Santina, Feito y Toyosa, Peña Valmar, entre otros”*. A continuación facilitan una relación de sus principales proveedores, mencionando específicamente, los proveedores de frutas, pan y lácteos. De conformidad con la cláusula vigésimo-primera apartado 2, de el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, que establece: **“No se podrá incluir en el sobre “C” ningún dato que permita el conocimiento de la oferta económica propuesta ni de los aspectos a valorar no dependientes de juicio de valor o cuantificables automáticamente y que conforma la documentación a incluir en el sobre “B””**.

Visto que la cláusula vigésimo-tercera, apartado A2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, establece: *“Adquisición de productos de proximidad (de la zona):*

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 13 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 666290116EWCP-LAD8B-8FQ53-F51185BA408E21B4059D210EE3507859A3B91B33) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

Por cercanía de los proveedores de fruta, pan y lácteos se pretende fomentar la adquisición por parte del concesionario de los productos señalados siempre que el centro de producción de los mismos se encuentre en un radio de 120 kilómetros respecto a la ciudad de Oviedo. Lo que se pretende es fomentar la adquisición de estas categorías de productos en el radio mencionado, ya que ello conlleva menos transporte, manipulación y embalaje. El gasto energético en una transporte de larga distancia conlleva mayor emisión de gases, esto conllevaría que la adquisición de estos productos con una limitación kilométrica, permita reducir el consumo energético, sistemas de distribución y almacenamiento complejos, elevado consumo de embalajes y envases para su transporte, así manos será la demanda de petróleo, y el consumo energético y menos el impacto medioambiental.

- Frutas: 4 puntos
- Pan: 4 puntos
- Lácteos: 4 puntos”.

Es por ello que se deduce de esta mención específica de los proveedores señalados en que sentido quedará definida la oferta de dicho adjudicatario en el apartado mencionado, por ello procede la exclusión del licitador citado.

EMPRESA 8 SERUNIÓN SA.

Se procede al análisis del proyecto de adjudicación de servicio, se observa una mención de proveedores, cuyos productos serán suministrados a la cocina para la elaboración de los menús, si bien no menciona entre los proveedores aquellos específicos de pan, lácteos o verduras que permita conocer el mayor compromiso a adquirir en el apartado A2 de la cláusula vigésimo-tercera del Pliego de Cláusulas Administrativas.

Asimismo se observa una mención a la producción ecológica si bien con carácter general no especifica en ningún caso el margen de compromiso a adquirir.

1.- Proceso de producción y compra de materias primas, incluido control higiénico-sanitario, recepción en el centro, calentamiento y manipulación (Hasta 6 puntos):

Bien descrito el proceso de compra, producción, homologación de proveedores y preparación, con fichas resumidas, pero en la propuesta no hacen referencia al servicio de desayuno.

2.- Controles de calidad que contemplen el centro de producción y el centro educativo (Hasta 4 puntos):

El control de calidad es detallado, con fichas en las que se recogen frecuencias, aspectos a controlar, personal controlador, parámetros y muestras, como punto positivo a destacar realizan auditoría del plan de autocontrol, lo que se valora positivamente.

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 14 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

3.- Plan de limpieza y desinfección y de control de plagas tanto en el centro de producción como del centro educativo (Hasta 2 puntos):

El Plan de limpieza sigue el PPT, es detallado con fichas en las que se indican productos, descripción de tratamientos, temperaturas del agua, zonas de aplicación, pero no hacen referencia al control del plan.

El Plan de control de plagas es muy genérico, no se distinguen tratamientos en función de plagas ni tienen instaurado un sistema de control del Plan, se realizará por empresa externa EZSA.

4.- Plan de evacuación de los residuos generados, incluido plan de minimización de residuos (Hasta 2 puntos):

El plan de evacuación es muy básico, siguen el sistema selectivo de los residuos tal y como establecen los PPT, pero el traslado no está claro.

No hacen referencia al plan de minimización de residuos.

5.- Medios de transporte a utilizar que reduzcan la contaminación ambiental (Hasta 3 puntos):

Los camiones para transporte desde cocina central a Oviedo son EURO 6, por tanto, de tipo "C" según la clasificación de la DGT.

También disponen de un Vehículo isotermo IVECO impulsado por Gas Natural Comprimido clasificado como "ECO" por la DGT para el reparto a los colegios. En caso de necesidad, para el reparto, utilizarían otro vehículo isotermo de tipo "C".

La Dirección General de Tráfico ha establecido una clasificación de vehículos con cuatro categorías o etiquetas que va de menos a más contaminantes. Los menos contaminantes serían los de "Cero Emisiones", en los que, de forma general, entrarían los eléctricos. Después, tendríamos los "ECO", en los que estarían los híbridos. Luego los "C", en los que estarían los vehículos que cumplan la normativa EURO 6. Y, finalmente, los "B" que serían los más contaminantes.

6.- Medios materiales que contengan elementos que potencien el bajo consumo (Hasta 3 puntos):

Detalla los hornos que utilizarán en los centros escolares. Uno o dos hornos por centro con calificación energética A y cámara frigorífica con calificación A+.



	Proceso de producción (Hasta 6 puntos)	Controles de calidad (Hasta 4 puntos)	Plan de limpieza y desinfección (Hasta 2 puntos)	Plan de evacuación de residuos (Hasta 2 puntos)	Medios de transporte (Hasta 3 puntos)	Medios materiales (Hasta 3 puntos.)	TOTAL PUNTOS
SERUNIÓN SA	5,5	4	1,5	1	1,5	2	15,5

EMPRESA 9 SHERS FOOD HEALTH 39 hojas, declaran como confidenciales el Proyecto de organización del servicio y la propuesta de actividades educativas.

1.- Proceso de producción y compra de materias primas, incluido control higiénico-sanitario, recepción en el centro, calentamiento y manipulación (Hasta 6 puntos):

El proceso esta desarrollado con claridad, se valora especialmente la existencia de un control de roturas y cuerpos extraños, como punto negativo no hacen referencia a desayunos.

Respecto al control higiénico sanitario tienen APPCC.

2.- Controles de calidad que contemplen el centro de producción y el centro educativo (Hasta 4 puntos):

Tienen un buen sistema de control de calidad, están adheridos al sistema ISO 22000, realizan controles internos y también auditorías externas.

3.- Plan de limpieza y desinfección y de control de plagas tanto en el centro de producción como del centro educativo (Hasta 2 puntos):

El Plan de limpieza sigue el mínimo del PPT aportan fichas con operaciones, temperaturas, diferencian por zonas, productos a utilizar, algunas están en catalán, tienen sistema de control del plan de limpieza, auditan las instalaciones al inicio del contrato para adaptarlo a cada centro, lo que se valora positivamente.

El Plan de control de plagas, es muy básico, no está desarrollado ya que solo recoge las plagas a controlar, pero no hacen referencia a productos, tratamientos ni periodicidad, ni concretan como se realizar el seguimiento del plan, se realizará por una empresa homologada.

4.- Plan de evacuación de los residuos generados, incluido plan de minimización de residuos (Hasta 2 puntos):

Plan de evacuación desarrollado para la cocina con tratamiento selectivo indican el gestor y transportista, personas responsables, sistema de seguimiento y control, pero la referencia a los centros educativos es incorrecta, ya que se refieren a las cocinas de las Escuelas Infantiles, que no son objeto de este contrato, además no especifican como se transportan. La gestión del aceite lo hace la empresa FIRMAN

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 16 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

No hay Plan de minimización de residuos, no se puede valorar.

5.- Medios de transporte a utilizar que reduzcan la contaminación ambiental (Hasta 3 puntos):

Vehículos Fiat Ducato Ecojet, motor multijet2, es diésel. Cumplen la normativa EURO 6.

La Dirección General de Tráfico ha establecido una clasificación de vehículos con cuatro categorías o etiquetas que va de menos a más contaminantes. Los menos contaminantes serían los de "Cero Emisiones", en los que, de forma general, entrarían los eléctricos. Después, tendríamos los "ECO", en los que estarían los híbridos. Luego los "C", en los que estarían los vehículos que cumplan la normativa EURO 6. Y, finalmente, los "B" que serían los más contaminantes.

6.- Medios materiales que contengan elementos que potencien el bajo consumo (Hasta 3 puntos):

Hacen referencia a Hornos Evoline de Distform, que según su propuesta reducen el consumo energético, si bien no aportan ficha que permita comprobar su bajo consumo.

	Proceso de producción (Hasta 6 puntos)	Controles de calidad (Hasta 4 puntos)	Plan de limpieza y desinfección (Hasta 2 puntos)	Plan de evacuación de residuos (Hasta 2 puntos)	Medios de transporte (Hasta 3 puntos)	Medios materiales (Hasta 3 puntos.)	TOTAL PUNTOS
SHERS FOOD HEALTH	5,5	3,5	1,5	0,5	0,5	0	11,5

EMPRESA 10: ENDERMAR SL.

1. Proceso de producción y compra de materias primas, incluido control higiénico- sanitario, recepción en el centro, calentamiento y manipulación (Hasta 6 puntos):

La descripción del proceso de producción es muy básica, hacen referencia a un Plan de control de proveedores y materias primas, pero no lo desarrollan.

2. Controles de calidad que contemplen el centro de producción y el centro educativo (Hasta 4 puntos):

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 17 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

El desarrollo de los controles es mínimos, no hacen referencia a toma de muestras por empresa externa.

3. Plan de limpieza y desinfección y de control de plagas tanto en el centro de producción como del centro educativo (Hasta 2 puntos):

El Plan de limpieza sigue el PPT pero esta mínimamente desarrollado, únicamente indican que se hará pero sin concretar productos, ni controles, hacen referencia a un Programa de Limpieza y Desinfección que no aportan.

No hacen referencia al Plan de Control de plagas, no se puede valorar.

4. Plan de evacuación de los residuos generados, incluido plan de minimización de residuos (Hasta 2 puntos):

Siguen lo establecido en el PPT, indican que se harán por tipos, y se contratará a una empresa, únicamente hacen referencia a frecuencias de recogida, es muy básico.

5. Medios de transporte a utilizar que reduzcan la contaminación ambiental (Hasta 3 puntos):

Dos vehículos eléctricos, una furgoneta y un coche, de los que adjuntan ficha técnica. Son de los catalogados como de "Cero Emisiones".

La Dirección General de Tráfico ha establecido una clasificación de vehículos con cuatro categorías o etiquetas que va de menos a más contaminantes. Los menos contaminantes serían los de "Cero Emisiones", en los que, de forma general, entrarían los eléctricos. Después, tendríamos los "ECO", en los que estarían los híbridos. Luego los "C", en los que estarían los vehículos que cumplan la normativa EURO 6. Y, finalmente, los "B" que serían los más contaminantes.

6. Medios materiales que contengan elementos que potencien el bajo consumo (Hasta 3 puntos):

Aportan un listado de materiales a utilizar, pero no hacen referencia a su consumo energético, salvo en el caso de los hornos eléctricos Rational que dicen que son de eficiencia energética. Rational es una marca de hornos industriales que tiene un catálogo extenso de hornos industriales, pero al no concretar el modelo no se puede valorar.

	Proceso de producción	Controles de calidad (Hasta 4 puntos)	Plan de limpieza y desinfección (Hasta 2)	Plan de evacuación de residuos (Hasta 2)	Medios de transporte (Hasta 3 puntos)	Medios materiales (Hasta 3 puntos)	TOTAL PUNTOS



	(Hasta 6 puntos)		puntos)	puntos)			
ENDERMAR	3,5	2	0,5	1	3	0	10

Puntuación total del proyecto organización del servicio

	Proceso de producción (Hasta 6 puntos)	Controles de calidad (Hasta 4 puntos)	Plan de limpieza y desinfección (Hasta 2 puntos)	Plan de evacuación de residuos (Hasta 2 puntos)	Medios de transporte (Hasta 3 puntos)	Medios materiales (Hasta 3 puntos.)	TOTAL PUNTOS
COMER BIEN SL	3	2	0,5	1	0,5	0	7
COOK GASTRONOMÍA INTEGRAL	6	3	1	1,5	1,5	2,5	15,5
ALPRINSA SA	EXCLUIDO						
PRODUCTOS COCINA LEONESA SL	3	3	0,5	0	0	0	6,5
MEDITERRÁNEA DE CATERING	5,5	4	1,5	1,5	0,5	1,5	14,5
UTE AUTOSERVICIOS LA PRODUCTORA SAL	5,5	3	1,5	1,5	0	0	11,5
GASTRONOMÍA BASKA SAU	EXCLUIDO						
SERUNIÓN SA	5,5	4	1,5	1	1,5	2	15,5
SERHS FOOD AREA SL	5,5	3,5	1,5	0,5	0,5	0	11,5
ENDERMAR SL	3,5	2	0,5	1	3	0	10

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 19 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 66629016EWCP-LAD8B-8FQ53-F51185BA09E21B4059D210EE35078E9A3B91B33) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

.- ACLARACIONES DE CERTIFICACIONES:

La certificación UNE-EN ISO 22000 de Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria que especifica los requisitos de debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo final. Sus objetivos son: reforzar la seguridad alimentaria, fomentar la cooperación entre todas las partes involucradas en la cadena alimentaria, asegurar la protección del consumidor, establecer requisitos de referencia “elementos claves” para los sistemas de gestión alimentaria, mejorar el rendimiento de los costes a lo largo de la cadena de suministro alimentaria.

La Norma ISO 9001 establece los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión de la calidad y, en consecuencia, es la que se utiliza para la certificación de dichos sistemas. Se trata de una norma aplicable para cualquier tipo y tamaño de organización, su redacción deja abiertas diferentes formas de enfocar cada requisito.

De esta manera, se especifican los requisitos para toda organización que necesite demostrar su capacidad para proporcionar productos bajo esta norma certificable, que además cumplan los requisitos de sus clientes y reglamentarios que le sean de aplicación.

Puede utilizarse a tres niveles:

Internamente, para mejorar el funcionamiento de la propia organización.
Para la certificación, dado que es la única norma aplicable para conseguir la misma.
Con fines contractuales, como modo de acordar los criterios con el cliente

La norma ISO 14001 es la norma internacional de **sistemas de gestión ambiental (SGA)**, que ayuda a su organización a identificar, priorizar y gestionar los riesgos ambientales, como parte de sus prácticas de negocios habituales.

Sus objetivos son:

Reducir los costes: como la norma ISO 14001 requiere un compromiso con la mejora continua del SGA, el establecimiento de objetivos de mejora ayuda a la organización a un uso más eficiente de las materias primas, ayudando así a reducir los costes

Gestión del cumplimiento de la legislación: la certificación ISO 14001 puede ayudar a reducir el esfuerzo necesario para gestionar el cumplimiento legal y a la gestión de sus riesgos ambientales

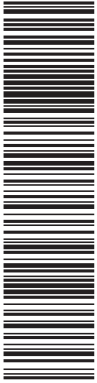
Reducir la duplicación de esfuerzos: su sistema de gestión permite integrar los requisitos de ésta y otras normas de gestión en un único sistema de negocio para reducir la duplicación de esfuerzos y los costes

Gestionar su reputación: la certificación ISO 14001 le ayuda a reducir los riesgos asociados a cualquier coste o daño a su reputación asociada a sanciones, y construye su imagen pública hacia sus clientes, organismos reguladores y principales partes interesadas

Ser el proveedor elegido y aumentar su ventaja competitiva: le permite trabajar con las empresas que valoran las organizaciones que son respetuosas con el medio ambiente.

La Dirección General de Tráfico ha establecido una clasificación de vehículos con cuatro categorías o etiquetas que va de menos a más contaminantes. Los menos contaminantes serían los de “Cero Emisiones”, en los que, de forma general, entrarían los eléctricos. Después, tendríamos los “ECO”, en los que estarían los híbridos. Luego los “C”, en los que estarían los vehículos que cumplan la normativa EURO 6. Y, finalmente, los “B” que serían los más contaminantes.

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 20 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

2.- Propuesta de actividades educativas durante el tiempo anterior y posterior al comedor: Hasta 10 puntos.

- 2.1 Variedad y adecuación de las actividades a las distintas edades: Hasta 4 puntos.
- 2.2 Actividades encaminadas a la creación de hábitos de alimentación saludable, educación ambiental e higiene: Hasta 3 puntos.
- 2.3 Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales, nacionales o internacionales, así como al conocimiento de la producción ecológica y de los productos del comercio justo: Hasta 3 puntos.

Se procede a la valoración del proyecto de actividades educativas durante el tiempo anterior y posterior al comedor, conforme a lo dispuesto en la cláusula vigésima-tercera de los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares, ello en conexión con la cláusula vigésimo primera de los Pliegos cláusulas administrativas particulares, *“El documento tendrá una extensión máxima en soporte papel de 10 hojas a una cara, tamaño DIN A4, letra Arial o similar, cuerpo 10, interlineado sencillo. Las ofertas que en soporte papel excedan del número de hojas máximo reseñado en cada caso no serán valoradas en relación con el contenido de las hojas en exceso”.*

EMPRESA 1 ENDERMAR S.L C.I.F B-60936549

1.- Variedad y adecuación de las actividades a las distintas edades (Hasta 4 puntos):

Se enumera una extensa y variada serie de actividades de forma clara, para realizar antes y después del servicio del comedor como pueden ser *carreras de pelotas y cucharas, relevo de zapatillas, futbol sin balón, juegos dirigidos como verdad o mentira*Especificando el planteamiento y el desarrollo de las mismas; en cuanto a las actividades de estudio, considerando dentro de ellas las de animación a la lectura tan solo se valora lo que se debe trabajar y títulos de cuento que se proponen y por último en los talleres que se pretenden realizar tan solo se enumeran, faltando por tanto un desarrollo de los mismos; en qué consisten, los materiales, la metodología a utilizar....

2.- Actividades encaminadas al conocimiento de hábitos de alimentación saludable, educación ambiental e higiene (Hasta 3 puntos):

Tan solo en el inicio del proyecto se mencionan las prácticas antes y después del servicio de comedor: hábitos y rutinas, higiene personal y autonomía, alimentación saludable y orden calma y respeto. El apartado de educación ambiental está bien estructurado pues se propone como se puede proteger el medio ambiente. Se

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 21 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

proponen diferentes actividades: como reducir la basura, ahorro de agua y energía y reciclado de papel.

3.- Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales, nacionales o internacionales, así como al conocimiento de la producción ecológica y de los productos del comercio justo (Hasta 3 puntos):

No existe mención a los puntos que se señalan en el epígrafe.

ENDEMAR S.L C.I.F B-60936549	Variedad y adecuación de actividades (Hasta 4 puntos)	Actividades encaminadas a la alimentación saludable (Hasta 3 puntos)	Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales (Hasta 3 puntos)	TOTAL PUNTOS
EMPRESA 1	2	3	0	5

EMPRESA 2 SERUNION S.A, C.I.F A-59376574

1.- Variedad y adecuación de las actividades a las distintas edades (Hasta 4 puntos):

No se enumeran actividades, para el periodo lectivo, simplemente se incluye una un cuadro con las temáticas del proyecto Educativo: como *Gust-oh*, Educando en sostenibilidad, nos gusta convivir, nos gusta conocer,..... y se proponen actividades una por cada trimestre, que se mencionan más adelante, relacionadas con los sentidos y título de alguna de las actividades a realizar, faltando el desarrollo de las mismas . Mencionan también las actividades a realizar en el periodo no lectivo que son diferentes y de carácter lúdicas aunque, sin especificar para que etapas van dirigidas, excepto (*juegos de feria*, en la que se propone una alternativa para Infantil). Los objetivos, metodología, temporalización figuran de manera general no para cada una de las actividades propuestas en particular.

2.- Actividades encaminadas al conocimiento de hábitos de alimentación saludable, educación ambiental e higiene (Hasta 3 puntos):

Se mencionan actividades relacionadas con los sentidos a desarrollar una por cada mes. Como eje transversal se propone un proyecto de Educación Ambiental, entre las que figuran temas de *biodiversidad, ecología y reciclaje*, Otro de los apartados se dedica a los *hábitos saludables de higiene y comportamiento*, bien estructurados con objetivos, metodología, materiales y mención de actividades a realizar pero sin desarrollar.

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 22 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

3.- Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales, nacionales o internacionales, así como al conocimiento de la producción ecológica y de los productos del comercio justo (Hasta 3 puntos):

Se menciona por alto estos tres apartados, sin apenas desarrollar. *Un mural por regiones, una jornada de comercio justo y una visita al centro de un frutero, pescadero....* Dependiendo del trimestre y cartelera de jornadas gastronómicas, sin desarrollar.

SERUNION S.A C.I.F A-59376574	Variedad y adecuación de actividades (Hasta 4 puntos)	Actividades encaminadas a la alimentación saludable (Hasta 3 puntos)	Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales (Hasta 3 puntos)	TOTAL PUNTOS
EMPRESA 2	2	2	1	5

EMPRESA 3 GASTRONOMA BASKA S.A.U, C.I.F A-48145288

1.- Variedad y adecuación de las actividades a las distintas edades (Hasta 4 puntos):

En principio se presenta el proyecto con un carácter lúdico y educativo, con descripción del programa, metodología, actividades a realizar para antes, durante y después de la comida, proponiendo un esquema de programas a realizar por edades. En el primer apartado y para realizar antes de entrar al comedor se enumeran 8 tipos de actividades: *como cajas de juegos, manualidades, juegos de patio, contar cuentos, cantar y bailar, pintar, voluntariado y reciclaje*, pero falta el desarrollo, la metodología... Para después del comedor figuran igualmente otra serie de actividades que se incorporarían **en el apartado número 2**. Por su temática y variedad son interesantes.

2.- Actividades encaminadas al conocimiento de hábitos de alimentación saludable, educación ambiental e higiene (Hasta 3 puntos):

En este segundo apartado incluyen 8 actividades relacionadas con los hábitos de alimentación saludable: *pirámide de los alimentos, comer fruta, merienda saludable, desayuno saludable, el día del pan, el mercado de temporada, visita de la cocina, charlas sobre nutrición y conociendo el barrio*. Temas todos ellos de gran interés e importancia, pero a los que les faltaría desarrollarlos individualmente. La *descripción del programa y metodología, figuran en la introducción*, Posteriormente se desarrolla muy por encima un programa de comportamientos en la mesa, sin señalar objetivos, metodología y desarrollo de los mismos.

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 23 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

3.- Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales, nacionales o internacionales, así como al conocimiento de la producción ecológica y de los productos del comercio justo (Hasta 3 puntos):

Tan solo figura una cartelería con los rótulos haciendo referencia a la ecología al conocimiento y al entorno.

GASTRONOMIA BASKA S.A.U C.I.F A-48145288	Variedad y adecuación de actividades (Hasta 4 puntos)	Actividades encaminadas a la alimentación saludable (Hasta 3 puntos)	Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales (Hasta 3 puntos)	TOTAL PUNTOS
EMPRESA 3	2	2	0	4

EMPRESA 4 UTE AUTOSERVICIOS LA PRODUCTORA SAL-C.I.F A-33912445 COMEDORES COLECTIVOS DE CELIS S.L C.I.F B-24200081

1.- Variedad y adecuación de las actividades a las distintas edades (Hasta 4 puntos):

Objetivos y contenidos aparecen al principio del programa de forma general. Se enumeran juegos para cada uno de los trimestres, son juegos variados sin especificar en qué consiste cada uno. Se establecen por trimestres, y se indica que serán adaptados a las edades de los/las participantes: *actividades pre deportivas como red ciega, losa caza balones, pase 10.....y , deportivas como baloncesto, futbol, tenis, deportes tradicionales*, así como actividades de *animación a la lectura con una relación de títulos de cuentos y actividades de expresión corporal : como los sabios, las profesiones, el director de cine... y juegos cooperativos como orden en el banco, soplar la pluma , el paraguas volador y juegos relacionados con canciones populares, recreativos*; faltaría explicar en qué consiste cada uno y el método a utilizar

2.- Actividades encaminadas al conocimiento de hábitos de alimentación saludable, educación ambiental e higiene (Hasta 3 puntos):

Se mencionan tipos de actividades encaminadas al conocimiento de hábitos saludables, la pirámide de los alimentos, productos de proximidad, las normas de comedor.... explicando en que consiste ligeramente y proponiendo fichas para trabajar y materiales y se desarrollan unas propuestas dependiendo de los ciclos sobre *medio ambiente, reciclaje y productos ecológicos*. Faltará especificar objetivos, metodología, contenidos...

3.- Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales, nacionales o internacionales, así como al conocimiento de la producción ecológica y de los productos del comercio justo (Hasta 3 puntos):

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 24 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

Se mencionan de pasada que se realizará fichas relacionadas con comercio justo, Sin más desarrollo.

UTE AUTOSERVICIOS LA PRODUCTORA SAL-COMEDORES COLECTIVOS DE CELIS S.L	Variedad y adecuación de actividades (Hasta 4 puntos)	Actividades encaminadas a la alimentación saludable (Hasta 3 puntos)	Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales (Hasta 3 puntos)	TOTAL PUNTOS
EMPRESA 4	2	2	0	4

EMPRESA 5 MEDITERRANEA DE CATERING S.L, C.I.F B-30145775

1.- Variedad y adecuación de las actividades a las distintas edades (Hasta 4 puntos):

Enumeran una variedad de actividades diferentes y adaptadas a las edades que abarcan distintos campos relacionados con *música, el teatro, deportes, talleres, alimentación saludable, hábitos y autonomía, actividades escénicas y de expresión, talleres plásticos juegos de mesa, actividad física, actividades libres y huerto..* Faltaría una descripción de las actividades a realizar, pues figuran en un apartado denominado tipología, pero tan solo se desarrollan aquellas relacionadas con hábitos de alimentación y educación ambiental e higiene que sí que lo hacen y que corresponderían **al apartado nº2.**

2.- Actividades encaminadas al conocimiento de hábitos de alimentación saludable, educación ambiental e higiene (Hasta 3 puntos):

Es proyecto interesante, ya que en la introducción se establece un plan pedagógico basado en tres áreas de trabajo: *autonomía y adquisición de hábitos saludables e higiene, alimentación sana, equilibrada y ecológica y convivencia y concienciación con el medio ambiente.* Este apartado es muy completo pues se establecen una serie de actividades bien definidas y estructuradas de forma clara y concisa, marcando objetivos, procedimientos, destinatarios y material.

3.- Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales, nacionales o internacionales, así como al conocimiento de la producción ecológica y de los productos del comercio justo (Hasta 3 puntos):

Al igual que los anteriores figuran una serie de actividades encaminadas a las buenas prácticas medioambientales: *uso del agua, productos de la huerta y taller de cocina relacionado con el comercio justo.* Y conocimiento de *otros productos de diferentes países.*

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 25 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



MEDITERRANEA DE CATERING S.L C.I.F B-30145775	Variedad y adecuación de actividades (Hasta 4 puntos)	Actividades encaminadas a la alimentación saludable (Hasta 3 puntos)	Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales (Hasta 3 puntos)	TOTAL PUNTOS
EMPRESA 5	2	3	3	8

EMPRESA 6 PRODUCTOS DE COCINA LEONESA S.L, C.I.F B-24473779

1.- Variedad y adecuación de las actividades a las distintas edades (Hasta 4 puntos):

Presenta un apartado muy bien estructurado y claro en su descripción. Las actividades variadas, estableciéndolas por etapas educativas, a desarrollar en el aula y en el patio. Como *talleres de plástica, taller de cine, globos, cuentacuentos, trabajos manuales con rollos de papel...esto para los más pequeños y para el alumnado de primaria: talleres de plástica, de cine, actividades al aire libre, juegos de mímica o de anuncios.... partidos de fútbol....* Se explican brevemente, pero se detalla en cada una de ella, la organización, metodología, recursos (tanto humanos como materiales) y una evaluación de las mismas.

2.- Actividades encaminadas al conocimiento de hábitos de alimentación saludable, educación ambiental e higiene (Hasta 3 puntos):

Salvo las pautas que se indican y los objetivos al principio del proyecto, establecen actividades para fomentar el *hábito de higiene y comportamiento*, y en uno de sus apartados figuran una *serie de talleres enfocados a la alimentación saludable*: y al reciclaje (*aprovechar mejor los alimentos, no desperdiciar comida, trucos para aprovechar y no desperdiciar,, preparar batidos con fruta muy madura.....* Pero faltaría metodología, descripción, objetivos.....

3.- Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales, nacionales o internacionales, así como al conocimiento de la producción ecológica y de los productos del comercio justo (Hasta 3 puntos):

Menciona que se realizarán talleres para conocer productos diferentes de la geografía española, pero no los desarrolla, faltando metodología, descripción, objetivos....Por alto también enumera un taller que servirá para dar a conocer alimentos internacionales y no se hace referencia al tema de comercio justo.

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 26 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

PRODUCTOS DE COCINA LEONESA S.L C.I.F B-24473779	Variedad y adecuación de actividades (Hasta 4 puntos)	Actividades encaminadas a la alimentación saludable (Hasta 3 puntos)	Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales (Hasta 3 puntos)	TOTAL PUNTOS
EMPRESA 6	3	1	1	5

EMPRESA 7 ALPRINSA S.A, A-33091182

1.- Variedad y adecuación de las actividades a las distintas edades (Hasta 4 puntos):

Presenta un apartado bien estructurado, ya que a modo de cronograma figuran horarios, espacios, edades y actividades a realizar que son variadas y adaptadas a los diferentes ciclos de los/las participantes y dependiendo de la edad serán de mayor o menor duración,.... No se menciona en que consiste cada una y tampoco existe un desarrollo de las mismas.

2.- Actividades encaminadas al conocimiento de hábitos de alimentación saludable, educación ambiental e higiene (Hasta 3 puntos):

En el apartado de hábitos de alimentación saludable, figuran una serie de actividades variadas relacionadas con *la salud, el tiempo libre y la convivencia*. Bien especificado de forma clara, aunque falte el desarrollo de cada una de ellas y las etapas a las que va dirigida, así como el desarrollo, metodología....

3.- Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales, nacionales o internacionales, así como al conocimiento de la producción ecológica y de los productos del comercio justo (Hasta 3 puntos):

Se detallan actividades concretas encaminadas al *conocimiento de productos regionales, nacionales e internacionales a través de jornadas, charlas y talleres relacionados con temas de ecología, comercio justo y desarrollo*, bien detallada de forma clara, faltando las etapas a las que va dirigida.

ALPRINSA S.A C.I.F A-33091182	Variedad y adecuación de actividades (Hasta 4 puntos)	Actividades encaminadas a la alimentación saludable (Hasta 3 puntos)	Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales (Hasta 3 puntos)	TOTAL PUNTOS
EMPRESA 7	2	2	2	6

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 27 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

EMPRESA 8 COOK GASTRONOMIA INTEGRAL S.L, C.I.F B-33122953

1.- Variedad y adecuación de las actividades a las distintas edades (Hasta 4 puntos):

Presenta dos cronogramas de modelos de actividades para la etapa de Educación infantil y otros dos cronogramas de modelos de actividades para la etapa de Primaria, que son interesantes puesto que establece una diferencia entre las que se realizan en el periodo previo al comedor que serían de carácter más dinámico y otras actividades a desarrollar tras el periodo de comedor que serían de carácter más relajado y a realizar en el aula, pero faltaría el desarrollo de las mismas, la descripción, objetivos.....

2.- Actividades encaminadas al conocimiento de hábitos de alimentación saludable, educación ambiental e higiene (Hasta 3 puntos):

Desde el punto de vista de las actividades que se mencionan en el cuadro, son correctas, pero no figura la descripción de las mismas, objetivos, desarrollo, metodología.....

3.- Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales, nacionales o internacionales, así como al conocimiento de la producción ecológica y de los productos del comercio justo (Hasta 3 puntos):

Igual que el apartado anterior, son correctas todas las actividades que se proponen pero falta descripción de las mismas, objetivos.....

COOK GASTRONOMIA INTEGRAL S.L C.I.F B-33122953	Variedad y adecuación de actividades (Hasta 4 puntos)	Actividades encaminadas a la alimentación saludable (Hasta 3 puntos)	Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales (Hasta 3 puntos)	TOTAL PUNTOS
EMPRESA 8	2	1	1	4

EMPRESA 9 COMER BIEN S.L, C.I.F B-50469584

1.- Variedad y adecuación de las actividades a las distintas edades (Hasta 4 puntos):

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 28 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

Presentan un proyecto basado en tres bloques de contenidos.: *alimentación sostenible, higiene y ocio y tiempo libre*. En este primer apartado figura una enumeración que considero interesante, de actividades diversas por etapas a realizar en el aula y en el exterior: *elaboración de carteles, canciones, audiciones de música, juegos orales, juegos representativos, narración de cuentos, actividades plásticas, juegos por rincones,, creación de coreografías, juegos populares, actividades de relajación* , aunque se plantea unos objetivos generales en los juegos y actividad física al principio del proyecto, faltaría una descripción más detallada, con objetivos, desarrollo de las mismas.....

2.- Actividades encaminadas al conocimiento de hábitos de alimentación saludable, educación ambiental e higiene (Hasta 3 puntos):

A través de dos cuadros se proponen talleres a realizar con la temática de *alimentación saludable y otro sobre alimentos ecológicos y buenos hábitos en la mesa y en la higiene personal*. De forma esquemática y clara plantea las etapas a las que va dirigida, describiéndose objetivos, el desarrollo, material y evaluación.

3.- Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales, nacionales o internacionales, así como al conocimiento de la producción ecológica y de los productos del comercio justo (Hasta 3 puntos):

Igual que el apartado anterior se propone talleres sobre alimentación ecológica y sostenible, consumo responsable, comercio justo y de forma esquemática y clara figuran etapas a las que va dirigida, objetivos específicos, desarrollo muy bien estructurado, materia y evaluación. Faltaría desarrollar algún punto relacionado con conocimiento de productos nacionales e internacionales.

COMER BIEN S.L C.I.F B-50469584	Variedad y adecuación de actividades (Hasta 4 puntos)	Actividades encaminadas a la alimentación saludable (Hasta 3 puntos)	Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales (Hasta 3 puntos)	TOTAL PUNTOS
EMPRESA 9	3	2	2	7

EMPRESA 10 SERHS FOOD ÁREA S.L, B-9803825

1.- Variedad y adecuación de las actividades a las distintas edades (Hasta 4 puntos):

El planteamiento educativo presenta una serie de consideraciones pedagógicas que se ajustan a la realidad de los centros, planteando aspectos educativos, y objetivos de distinto tipo bien definidas.

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 29 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

En este primer apartado se propone un cronograma por semana con actividades, estructuradas por etapas. Parte de ellas, *son juegos libres*. Otras están pautadas: *relajación, talleres diversos, cuentacuentos, juegos dirigidos, juegos de mesa*, pero falta una metodología, desarrollo, objetivos concretos de cada actividad propuesta.

2.- Actividades encaminadas al conocimiento de hábitos de alimentación saludable, educación ambiental e higiene (Hasta 3 puntos):

En cuanto hábitos e higiene, no se proponen actividades, tan solo se plantean los objetivos educativos y generales, aspectos educativos al inicio del proyecto. Si se desarrolla una unidad didáctica sobre la importancia de los alimentos ecológicos en, nuestra dieta pero no desarrolla la actividad.

3.- Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales, nacionales o internacionales, así como al conocimiento de la producción ecológica y de los productos del comercio justo (Hasta 3 puntos):

Se presenta algunos apartados bien estructurados con objetivos bien definidos que se pretende conseguir con *actividades como alimentos ecológicos en la dieta, y actividades en el huerto; comercio justo y producción ecológica y descubriendo el mundo*. Sobre todo destaca la creación del huerto por su extensión, puesto que parte de la creación del proyecto hasta la recogida de los frutos. Faltaría desarrollar el apartado de actividades encaminadas al conocimiento de productos nacionales e internacionales. Menciona días especiales en Asturias y más concretamente en Oviedo (martes de campo, fiestas de San Mateo...)

SERHS FOOD ÁREA S.L C.I.F B-9803825	Variedad y adecuación de actividades (Hasta 4 puntos)	Actividades encaminadas a la alimentación saludable (Hasta 3 puntos)	Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales (Hasta 3 puntos)	TOTAL PUNTOS
EMPRESA 10	2	1	3	6

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 30 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



OVIEDO.es
EDUCACIÓN

EMPRESAS	Variedad y adecuación de actividades (Hasta 4 puntos)	Actividades encaminadas a la alimentación saludable (Hasta 3 puntos)	Actividades encaminadas al conocimiento de productos regionales (Hasta 3 puntos)	TOTAL PUNTOS
ENDERMAR S.L / C.I.F B-60936549	2	3	0	5
SERUNIÓN S.A / C.I.F A-59376574	2	2	1	5
GASTRONOMIA BASKA S.A.U C.I.F A-48145288	2	2	0	4
UTE AUTOSERVICIOS LA PRODUCTORA SAL- COMEDORES COLECTIVOS DE CELIS S.L	2	2	0	4
MEDITERRANEA DE CATERING S.L / C.I.F B-30145775	2	3	3	8
PRODUCTOS DE COMIDA LEONESA S.L/ C.I.F B-24473779	3	1	1	5
ALPRINSA S.A / C.I.F A-33091182	2	2	2	6
COOK GASTRONOMIA INTEGRAL S.L/ C.I.F B-33122953	2	1	1	4
COMER BIEN S.L/ C.I.F B-50469584	3	2	2	7
SERHS FOOD ÁREA S.L C.I.F B-9803825	2	1	3	6

DOCUMENTO INFORME: Informe comedores resumEN 9 (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6EWCP-LAD8B-8FQ53 Fecha de emisión: 15 de junio de 2018 a las 13:25:35 Página 31 de 31	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Subinspector/a de Salud Pública de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 2.- Técnico Responsable de Actividades Educativas de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO 3.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO FIRMADO



Puntuación total criterios no valorables automáticamente:

	Proyecto de organización del servicio	Actividades educativas antes y después del comedor	Total Puntuación
COMER BIEN SL	7	7	14
COOK GASTRONOMÍA INTEGRAL	15,5	4	19,5
ALPRINSA SA	EXCLUIDO		
PRODUCTOS COCINA LEONESA SL	6,5	5	11,5
MEDITERRÁNEA DE CATERING	14,5	8	22,5
UTE AUTOSERVICIOS LA PRODUCTORA SAL	11,5	4	15,5
GASTRONOMÍA BASKA SAU	EXCLUIDO		
SERUNIÓN SA	15,5	5	20,5
SERHS FOOD AREA SL	11,5	6	17,5
ENDERMAR SL	10	5	15