

Dependencia CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 64.- SPELO		
Documento CONZI0UL	Expediente CON/49/2015	



ACTA DA 1ª REUNIÓN DA MESA DE CONTRATACIÓN

LICITACIÓN: Servizo de comedores escolares no Concello de Santiago de Compostela para os cursos escolares 2015-2016 e 2016-2017.

TIPO DE LICITACIÓN: Almorzo: 1.35 euros máis IVE e Xantar: 4,13 euros máis IVE **PROCEDIMENTO:** Aberto

LUGAR, DATA E HORA: Sección de Contratación, R/Pte.Salvador Allende, 6-8, 18 de setembro de 2015, ás 08:40 Horas.

ASISTENTES:

- Presidente:** D.Manuel Dios Diz
- Vocales:** D. Jorge Duarte Vázquez, representante do grupo CA.
 D.ª María Corral, representante do grupo PP
 D.. Rubén Cela, representante do grupo BNG
 D. José Manuel Rodríguez Abella,
 Dª Inmaculada Viña, Interventora xeral Municipal.
 D. Francisco Javier Castiñeira, Director da asesoría xurídica municipal.
- Secretario:** D. Román Otero Ferreiro, xefe de sección de contratación.

Tamén asisten: D. José Antonio García López, en representación de **PEREA ROJAS, SLU**; D. Francisco Gayoso en representación de **VILLASENIN, S.A. (RUTA JACOBEOA)**; D. Jorge Cid, en representación de **SERUNIÓN**

OFERTAS PRESENTADAS:

NÚMERO DE ORDE	DATA DE PRESENTACIÓN	NÚMERO DE REXISTRO	NOME DO LICITADOR
1	09/09/2015	40.125	VILLASENÍN, S.A. (RUTA JACOBEOA)
2	11/09/2015	40.482	SERUNION S.A. (*)
3	11/09/2015	40.594	JOSE FAJARDO, S.L (*)
4	14/09/2015	40.788	CATERING PEREA ROJAS SLU (*)

**Proposición recibida por correo*

A mesa de contratación procede á verificación da presentación, por parte dos licitadores, da declaración responsable acreditativa do cumprimento das condicións establecidas legalmente para contratar coa administración, resultando que todos aportan a mencionada declaración.

A continuación a Mesa de Contratación procede á apertura pública dos sobres que conteñen os criterios de adjudicación NON avaliados mediante cifras ou porcentaxes dos licitadores admitidos resultando que todos eles aportan a documentación requirida polo prego.

A mesa acorda o traslado desta documentación ós técnicos municipais ós efectos de realizar o informe valorativo e os cálculos das puntuacións correspondentes a cada licitador sobre os devanditos criterios NON avaliados mediante cifras.

Ás 8:55 horas levántase a sesión. Eu, como secretario, dou fe.

Vº E PRACE
O/A PRESIDENTE DA MESA

O/A SECRETARIO/A DA MESA



<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 64.- SPELO		
<i>Documento</i> CONZI0UL	<i>Expediente</i> CON/49/2015	



ACTA DA 2ª REUNIÓN DA MESA DE CONTRATACIÓN

LICITACIÓN: Servizo de comedores escolares no Concello de Santiago de Compostela para os cursos escolares 2015-2016 e 2016-2017.

TIPO DE LICITACIÓN: Almorzo: 1.35 euros máis IVE e Xantar: 4,13 euros máis IVE **PROCEDEMENTO:** Aberto

LUGAR, DATA E HORA: Sección de contratación, R/ Pte.Salvador Allende, 6-8, 20 de outubro de 2015, ás 8:30 horas.

ASISTENTES:

Presidente: D. Manuel Dios Diz

Vocales:
D. Xan Duro, representante do grupo CA.
D. Alejandro Sánchez-Brunete, representante do grupo PP
D. Gonzalo Muiños, representante do grupo PSOE
D. Rubén Cela, representante do grupo BNG
D. José Manuel Rodríguez Abella, xefe departamento educación
Dna. Inmaculada Viña Carregal, interventora xeral municipal.
D. Francisco Javier Castiñeira Izquierdo, director da asesoría xurídica municipal.

Secretario: D. Román Otero Ferreiro, xefe de sección de contratación.

Tamén asiste: Dna. Beatriz Varela, técnico do departamento de educación.

A Mesa de Contratación procede ó exame do informe valorativo realizado polos técnicos municipais sobre os criterios de adxudicación NON avaliábeis mediante cifras ou porcentaxes no que se dá conta das puntuacións acadadas por cada licitador e se poñen de manifesto ós presentes na reunión. Este informe acompáñase á presente acta.

Realizada por parte do técnico redactor unha breve exposición do contido do informe, que xa fora remitido ós membros da mesa xunto coa convocatoria desta reunión, e, polo tanto, previamente analizado por eles, e considerando todos os presentes que supón unha análise detallada e completa das propostas, non se comparten, sen embargo, as conclusións nel recollidas sobre a exclusión das empresas CATERING PEREA ROJAS SLU e JOSE FAJARDO SL.

Aínda tendo presente en todo momento que, efectivamente, nos atopamos ante un contrato no que hai que ter unha vixilancia exquisita para garantir a mellor prestación posible do servizo, entende a mesa que as deficiencias observadas nas propostas de menú destas dúas empresas, non constituén un incumprimento que poida derivar na súa exclusión da licitación, ó non entrar en contradicción expresa con ningunha esixencia ou requerimento do prego técnico de aplicación.

A exclusión dunha empresa dunha licitación debe ser a última opción en calquera circunstancia, dada a definitiva incidencia que supón no procedemento, como así veñen de recordarnos recentes resolucións do tribunal central de recursos contractuais.

Polo tanto, a mesa conclúe que as circunstancias reseñadas e apreciadas nas propostas de menú das devanditas empresas terá o seu reflexo na puntuación quen se lles otorgue vinculada a este concepto, e, especificamente, no criterio de "rotación dos menús", debendo incorporarse esta conclusión no informe valorativo presentado.

Así mesmo, e con respecto ó informe realizado polo departamento municipal de informática sobre o criterio denominado "sistema informático para a xestión e atención de usuarios do servizo", solicítase aclaración sobre a apreciación nel recollida repetidamente de que a puntuación se outorga "sen prexuízo dunha análise máis detallado por quen corresponda deste prototipo e das súas funcionalidades".

Ás 9.15 horas levántase a sesión. Eu, como secretario, dou fe

Vº E PRACE
O/A PRESIDENTE DA MESA



O/A SECRETARIO/A DA MESA

**CONTRATACIÓN DA XESTIÓN DO SERVIZO DE
COMEDORES ESCOLARES PARA OS CEIP DO
CONCELLO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA.
CURSOS ESCOLARES 2015-16 E 2016-17**

**INFORME TÉCNICO RELATIVO AOS
CRITERIOS DE ADXUDICACIÓN NON
AVALIABLES MEDIANTE CIFRAS**

[Handwritten signature]

- Santiago de Compostela, 16 de outubro de 2015 -

[Handwritten signature]

Redáctase o presente informe por solicitude da Mesa de Contratación encargada de valorar as ofertas presentadas para a contratación da xestión do servizo de comedores escolares nos CEIP do concello de Santiago para os cursos escolares 2015-16 e 2016-17.

1.- OFERTAS PRESENTADAS

As ofertas presentadas para a contratación, mediante procedemento aberto, do servizo de comedores escolares para os centros de educación infantil e primaria dependentes do concello de Santiago de Compostela, durante os cursos escolares 2015-16 e 2016-17, son as seguintes:

NOME EMPRESA	ENDEREZO FISCAL	CIF
VILLASENIN S.A. (Grupo Ruta Jacobea)	Lavacolla, 41. 15820 Santiago de Compostela	A15043680
JOSÉ FAJARDO S.L. (Chicolino)	Egipto, 125. 15938 Boiro. A Coruña	B15320187
CATERING PEREA ROJAS, S.L.	Avenida Las Américas, nave 6 y 7. Polígono San Antonio 29130 Alhaurín de la Torre. Málaga	B952414130
SERUNION S.A.	Avda. Josep Tarradellas, 34. 7ª planta. 08029 Barcelona	A59376574

2.- CRITERIOS DE ADXUDICACIÓN NON AVALIABLES MEDIANTE CIFRAS

O presente informe elabórase de acordo cos criterios de adxudicación non avaliados mediante cifras, no que se refire aos apartados: A, B, C e D da cláusula 10.2 do Prego de Condicións Administrativas particulares que rexen esta licitación, posto que o servizo a contratar require considerar outros aspectos, ademais do económico. Para o apartado E, achégase Informe do Xefe do Departamento de Informática do concello de Santiago de Compostela.

Os criterios que serviron de base para o Informe que se subscribe, son os que seguintes:

Letra	Criterios	Puntos
A	Rotación dos menús.	0- 10 puntos
B	Programa de promoción da saúde, promoción de hábitos alimentarios saudables e do desenvolvemento das habilidades persoais do alumnado do comedor, con indicacións dos medios persoais para cada unha das actividades programadas.	0- 17 puntos
C	Formación do persoal.	0-6 puntos
D	Accións en prol do coñecemento do servizo pola comunidade educativa.	0-6 puntos

A) ROTACIÓN DOS MENÚS (0-10 puntos)

Neste apartado valórase a rotación de menús propostos polas empresas; isto é, a cantidade de menús que se servirán, de xeito que ningún deles se repita ata non ser servidos os restantes. Este apartado valórase cun máximo de 10 puntos, dos que 7 son os puntos máximos que se poden conceder ao xantar e 3 puntos para o almorzo.

Consideráronse como variacións no menú do xantar, os cambios que se propoñen nos primeiros e segundos pratos indicados no prego de prescricións técnicas.

Consideráronse como variacións nos menús do almorzo, as combinacións que se propoñen nos tres primeiros grupos recollidos no prego de prescricións técnicas; isto é, lácteos, cereais e froita fresca.

A distribución de puntos, de acordo co prego de cláusulas administrativas que rexe esta licitación, é a seguinte:

XANTAR:

1,5 puntos cando se ofrezan entre 11 e 15 menús diferentes.

3,5 puntos cando se ofrezan entre 16 e 20 menús diferentes.

5 puntos cando se ofrezan entre 21 e 25 menús diferentes.

7 puntos cando se ofrezan máis de 25 menús diferentes.

ALMORZO:

1,5 puntos cando se ofrezan entre 11 e 15 menús diferentes.

3 puntos cando se ofrezan entre 16 e 20 menús diferentes.

EMPRESA VILLASENÍN S.A.

Menús de xantar:

Con respecto ao xantar propoñen 20 menús (con indicación por día e semana, incluíndo propostas para catro semanas completas). Sinalan que polas limitacións de espazo establecidas no prego, respecto dos componentes nutricionais a súa proposta de menús para o xantar refírense aos recollidos na páxina web da Xunta de Galicia, ao manual "Alimentación e nutrición na escola/Menús saudables no comedor escolar", elaborado polo Departamento de Pediatría do Hospital Clínico Universitario-Universidade de Santiago de Compostela, editado pola Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia). Inclúen unha ficha técnica exemplo de dous menús, onde se recollen a composición de nutrientes e enerxía dos mesmos. Así mesmo deixan constancia na súa proposta de menús para o almuerzo e o xantar de que estes axústanse ás prescricións establecidas no prego, no tocante á cantidade, variedade, rotacións e valores nutritivos, polo que a súa proposta procede da guía citada, escollendo unha selección das mellores receitas suxeridas na mesma. Non desenvolve unha proposta de menús especiais para as persoas que padecen algún tipo de intolerancia alimentaria, pero deixamos constancia de que isto é obxecto de obrigado cumprimento de acordo co establecido nos pregos e non é un criterio a valorar no prego administrativo.

De acordo co prego técnico a empresa deberá dispor de, como mínimo, 12 menús de xantar ordinarios, que se servirán de maneira que ningún deles se repita ata non ter servido os 11 restantes e non deben coincidir no mesmo día da semana. A empresa cumpre con este requisito pois propón 20 e non se repiten. A estrutura dos menús propostos tamén se adecúa ao establecido no prego técnico (páxina 3-4 do prego).

Menús de almorzo:

Respecto da rotación dos menús propoñen 20 para o almorzo (con indicación do menú por día e semana -incluíndo proposta para catro semanas completas- e cunha exemplificación dos valores nutricionais de cada alimento nos menús dos tres primeiros días).

No caso dos almorzos, o prego di que a empresa deberá dispor como mínimo de 8 menús ordinarios, que se servirán de xeito que ningún deles se repita ata non ter servido os 7 restantes. Tamén cumpren con este requisito pois ofrecen 20 menús diferentes que respectan a estrutura establecida no prego técnico (páxina 4-5) .

Como información complementaria recollen expresamente que todos os pratos son elaborados nas cociñas centrais de Lavacolla -en Santiago de Compostela - o mesmo día do servizo. Que na elaboración dos menús non se utilizan pratos precociñados; que a auga será mineral e servirase sen límite; que o sal utilizado como condimento é iodado; e que se utilizará exclusivamente aceite de oliva e nos pratos crús, aceite de oliva virxe-extra. Inclúen tamén ración individual de pan fresco.

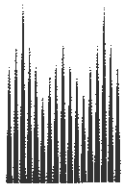
Menús propostos:

Xantar	Puntos empresa Villasenín	Almorzo	Puntos empresa Villasenin	Total Puntos
Entre 16 e 20 menús diferentes	3,5 puntos	Entre 16 e 20 menús	3 puntos	
	3,5 puntos		3 puntos	6,5

JOSÉ FAJARDO S.L. (CHICOLINO)

A proposta de menús desta empresa fai referencia, nun apartado de bibliografía, á guía de "Alimentación e nutrición na escola/Menús saudables no comedor escolar", elaborado polo Departamento de Pediatría do Hospital Clínico Universitario-Universidade de Santiago de Compostela, e editado pola Consellería de Educación e Ordenación Universitaria da Xunta de Galicia), así como outras referencias bibliográficas (páxina 10 da súa proposición).

Reproducen diferentes cadros xenéricos extraídos da bibliografía antes citada, uns



**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de Educación



con indicación da fonte documental e outros non: un de necesidades enerxéticas dos nenos e nenas de 4 e 5 anos; dos nenos/as de 6 a 9 anos e dos de 10 a 12 (non incluíndo aos nenos de 3 anos); reproducen outro cadro coas frecuencias de consumo recomendadas nos menús dos centros educativos e outro do tamaño recomendado de racións que dín que utilizarán para a elaboración dos menús. Trátase de reprodución de informacións, achegadas ao texto, que ao noso entender non están debidamente estruturadas para integrar un proxecto de xestión dun servizo de comedores escolares.

Menús de xantar:

A proposta de menús de xantar recolle 30, repartidos en 6 semanas. Apuntan que “detrás de cada plantilla organizativa se indicaría unha tabla específica co aporte calórico e nutritivo exacto de cada menú, sempre dentro das porcentaxes calculadas previamente para os diferentes rangos de idade”. Non se especifica cando e donde se recollería esta información xa que non figura en todo o texto da proposición.

Todos os menús propostos conterán bolo de pan fresco individual e auga mineral sen límite.

De acordo co prego técnico a empresa deberá dispor de, como mínimo, 12 menús de xantar ordinarios, que se servirán de maneira que ningún deles se repita ata non ter servido os 11 restantes e non deben coincidir no mesmo día da semana. A empresa cumpre con este requisito, pois propón 27 e non se repiten. A estrutura dos menús propostos tamén se adecúa ao establecido no prego técnico.

Non obstante hai que dicir, que inclúen froita en almíbar en 5 ocasións, cando no prego técnico apúntase que no apartado de froitas do modelo de menú deberá contar con “1-2 pezas de froita. Os produtos derivados lácteos poden substituír unha das pezas de froita (como máximo dúas veces/semana)”. Entendemos segundo o exposto que a froita en almíbar é unha conserva e polo tanto non se axusta ao modelo de menú do xantar de dieta normal recollida no prego técnico (Táboa I, páxina 4).

Fan referencia a que adaptarán os menús para casos especiais de enfermidades metabólicas, intolerancias, alerxias, extraído do Programa Perseo: Guía de comedores escolares, do Ministerio de Sanidade e Consumo.

Menús de almorzo:

Con respecto ao almorzo propoñen 20 menús repartidos en catro semanas. No prego técnico se establece no apartado B) 3.1. “Froitas frescas: Unha ou dúas pezas de froita fresca) e inclúen compota de mazá en dúas ocasións e un día -o martes da semana 3- “leite con cacao e rebanda de pan con membrillo” (que non é

froita fresca, senon en conserva), incumprindo ao noso entender o recollido no prego de prescricións técnicas que establece que "cada menú de almorzo deberá incluír alomenos, un elemento de cada un dos tres primeiros grupos indicados na relación anterior (a,b, e c)"; isto é froita fresca, lácteos e cereais (pax. 4-5)

Recollen un apartado de menús especiais para as persoas que padecen algún tipo de enfermidade metabólica, incluíndo unha exemplificación da adaptación dun menú semanal para intolerancias ao ovo, gluten, basal e intolerancia ao leite de vaca. Hai que lembrar que os menús especiais de réxime son de obrigado cumprimento de acordo co establecido nos pregos e non son obxecto de valoración neste Informe.

Tendo en conta que o establecido nos pregos é de obrigado cumprimento e que esta empresa no tocante á proposición de menús non cumpre cos requisitos fixados, entendemos que a súa oferta debería quedar excluída do concurso. Non obstante, queda sometida a superior criterio da Mesa de Contratación.

Menús propostos:

Xantar	Puntos empresa J. Fajardo	Almorzo	Puntos empresa J. Fajardo	Total puntos
Máis de 25 menús diferentes	--- puntos	Entre 16 e 20 menús	--- puntos	-----
	---- puntos		---- puntos	Excluída

Catering Perea Rojas

Menús de xantar:

Detallan as características dos menús de xantar previstos, un total de 27. Con indicación das calorías, proteínas, graxas e hidratos de carbono correspondentes, así como a gramaxe dos diferentes ingredientes e o sistema de cociñado dos alimentos.

Non contempla a proposta, un apartado de menús especiais para as persoas que padecen algún tipo de intolerancia alimentaria pero deberá ser obxecto de obrigado cumprimento, de acordo co establecido nos pregos e polo tanto non é obxecto de avaliación neste informe.

De acordo co prego técnico a empresa deberá dispor de, como mínimo, 12 menús de xantar ordinarios, que se servirán de maneira que ningún deles se repita ata non ter servido os 11 restantes e non deben coincidir no mesmo día da semana. A

empresa cumpre con este requisito, pois propón 27 e non se repiten. A estrutura dos menús propostos tamén se adecúa ao establecido no prego técnico.

Menús de almorzo:

Os menús dos almorzos –ata os 16- inclúen a gramaxe, kilocalorías e proteínas, lípidos, glúcidos, fibra,...

No caso dos almorzos, a empresa deberá dispor como mínimo de 8 menús ordinarios, que se servirán de xeito que ningún deles se repita ata non ter servido os 7 restantes (punto 3.2 do prego técnico, páx. 4).

Esta empresa acompaña un cadro coa proposta de menús de almorzo que non están descritos de acordo con sinalado nin no prego administrativo nin no prego técnico.

A saber, aínda que cumpren coa estrutura dos menús de almorzo establecidos no prego técnico, apartado B) 3.1 (páxina 4) onde di:

“a: froitas frescas: unha o dúas pezas de froita fresca.

b: lácteos: iogurt natural, leite quente, queixo ou leite callada.

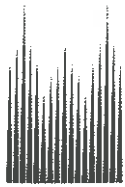
c. cereais: pan fresco do día; copos de trigo, millo, arroz, avea ou galletas tipo María.

d. graxas: aceite de oliva, manteiga ou margarina (no caso de que no grupo dos cereais se ofrezca pan.”

Non describen detalladamente en que consisten ese menús, xa que no apartado a) *froita fresca*, o cadro desta empresa non detalla as variantes de froita (en todos os menús propostos escriben únicamente “Fruta fresca” e analizados os seus elementos nutricionais nos 16 menús propostos, resultan os mesmos en todos os casos), situación que non permite valorar o criterio A) de rotación e variación dos menús. Dato que é imprescindible para esta valoración de acordo co recollido no prego de cláusulas administrativas (páxina 8).

Tamén, de acordo co sinalado anteriormente no prego técnico é un requisito obrigatorio unha rotación de alomenos 8 menús, que non se cumpriría por esta empresa, dado que non se achega información tal e como vimos expoñendo ao longo deste apartado.

Estas cuestións que estamos a analizar son de especial transcendencia para a calidade do servizo de comedores por canto a experiencia da xestión de control e seguimento dos menús de almorzo e xantar, indica que unha das preocupacións das familias ao longo dos anos ten que ver coa rotación dos menús e a existencia de froita e verdura fresca e variada. De aí que se contemple como de obrigado cumprimento no prego técnico.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación



Tendo en conta que o establecido nos pregos é de obrigado cumprimento e que esta empresa no tocante á proposición de menús non cumpre cos requisitos fixados, entendemos que a súa oferta debería quedar excluída do concurso. Non obstante, queda sometida a superior criterio da Mesa de Contratación.

Menús propostos:

Xantar	Puntos empresa Perea Rojas	Almorzo	Puntos empresa Perea Rojas	Total puntos
Máis de 25 menús diferentes	-----puntos	Entre 16 e 20 menús	----- puntos	
	----- puntos		----- puntos	Excluída

SERUNION S.A

Respecto da rotación de menús, esta empresa propón 20 menús para o almorzo e 26 para o xantar.

Os menús están elaborados de acordo coas directrices e recomendacións da OMS sobre porcentaxes de grupos alimentarios, os compromisos da NAOS (Estratexia para a Nutrición, a actividade física e a prevención da obesidade) e o protocolo nutricional da Federación Española de Asociacións dedicadas á restauración social. Os menús son elaborados e supervisados polos dietistas de Serunión segundo un procedemento revisado polo Departamento de Ciencias de Alimentación, Fisioloxía e Toxicoloxía da Universidade de Navarra.

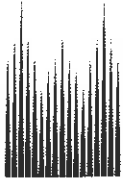
Acompañan un cadro cos menús propostos, con información dos valores nutricionais. Os xantares inclúen pan individual e auga.

Menús de xantar:

De acordo co prego técnico a empresa deberá dispor de, como mínimo, 12 menús de xantar ordinarios, que se servirán de maneira que ningún deles se repita ata non ter servido os 11 restantes e non deben coincidir no mesmo día da semana. A empresa cumpre con este requisito, pois propón 26 e non se repiten. A estrutura dos menús propostos tamén se adecúa ao establecido no prego técnico.

Menús de almorzo:

A empresa deberá dispor como mínimo de 8 menús ordinarios, que se servirán de xeito que ningún deles se repita ata non ter servido os 7 restantes. Tamén cumpren con este requisito pois ofrecen 20 menús diferentes que respectan a estrutura establecida no prego.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación



Relacionan as derivacións que entenden máis comúns respecto dos menús especiais para persoas que padecen algún tipo de intolerancia alimentaria: intolerancia á lactosa, ao gluten, alerxia ás leguminosas, ao ovo, ao peixe ou marisco, exenta de porco e derivados, hipocalórica, diabética, rica en fibra, astrinxente, vexetariana, Halal, Cuaresmal, sen proteínas lácteas e alerxia ás leguminosas, pero sen incluír propostas concretas de menús. A este respecto dicir que non é obrigatorio recollelos na proposta, xa que é un aspecto de obrigado cumprimento de acordo co establecido no prego de prescricións técnicas e non é obxecto de valoración neste informe.

Como información complementaria indican que a elaboración dos pratos realízase nas propias cociñas da empresa, en Bergondo – A Coruña, mediante o sistema de liña quente.

Menús propostos:

Xantar	Puntos empresa Serunion	Almorzo	Puntos empresa Serunion	Total puntos
Máis de 25 menús diferentes	7 puntos	Entre 16 e 20 menús	3 puntos	
	7 puntos		3 puntos	10 puntos

RESUME DE PUNTUACIÓNS DO APARTADO A) DOS CRITERIOS DE ADXUDICACIÓN NON AVALIABLES MEDIANTE CIFRAS:

“ROTACIÓN DOS MENÚS”

NOME EMPRESA	PUNTOS XANTAR	PUNTOS ALMORZO	TOTAL PUNTOS
VILLASENIN S.A. (Grupo Ruta Jacobea)	3,5	3	6,5
JOSÉ FAJARDO S.L. (Chicolino)	-----	-----	excluída
CATERING PEREA ROJAS, S.L.	-----	-----	excluída
SERUNION S.A.	7	3	10

B) PROGRAMA DE PROMOCIÓN DA SAÚDE, PROMOCIÓN DE HÁBITOS ALIMENTARIOS SAUDABLES E DO DESENVOLVEMENTO DAS HABILIDADES PERSOAIS DO ALUMNADO DE COMEDOR, CON INDICACIÓN DOS MEDIOS PERSOAIS PARA CADA UNHA DAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS

De acordo co establecido no prego de cláusulas administrativas que rexen esta licitación:

Valorarase a oferta de actividades educativas que deberán ir dirixidas ás especiais características do servizo de comedor e de madrugadores, en función dos diferentes ciclos educativos que cursan os usuarios do servizo, así como fornecer aos pais/nais ou titores dos usuarios de información sobre o servizo prestado.

Valorarase a calidade, orixinalidade, carácter educativo, lúdico, innovador e continuado do programa de promoción da saúde, promoción de hábitos alimentarios saudables e do desenvolvemento das habilidades persoais, de convivencia e de tolerancia do alumnado do comedor. Ata un máximo de 17 puntos, repartidos do seguinte xeito:

Ata 7 puntos, polo carácter educativo, lúdico, innovador e creativo do programa.

Ata 5 puntos, polo seu carácter continuado e non ocasional ao longo de todo o curso escolar.

Ata 5 puntos, atendendo á cualificación do persoal encargado do desenvolvemento das actividades programadas.

Para a valoración dos programas contemplados neste apartado, as empresas tiñan que incluír, cando menos, os seguintes aspectos:

- *Nome do programa.*
- *Entidade organizadora do programa.*
- *Descrición das actividades que se desenvolven no mesmo.*
- *Programación diaria, semanal e mensual das actividades a desenvolver, especificando o referido ao horario do almorzo e o referido ao horario do xantar, así como idades do alumnado ás que vai dirixida cada unha das propostas.*
- *Descrición do persoal encargado do seu desenvolvemento, con referencia expresa ao número, ao horario de dedicación presencial e á súa cualificación.*
- *Descrición do material que se achegue ao alumnado usuario do comedor para o desenvolvemento do programa.*

EMPRESA VILLASENÍN S.A.

Nome do programa:

O programa proposto por esta empresa leva por título "Comendo e aprendendo" que ten como obxectivo dar a coñecer ás nenas e aos nenos -a través de materiais pedagóxicos, obradoiros, actividades e xogos-, a importancia dunha alimentación sana e equilibrada para adquirir hábitos saudables coa alimentación.

Entidade organizadora do programa: Villasenín S.A. (Ruta Jacobea Colectividades).

Descrición das actividades e programación diaria, semanal e mensual das actividades a desenvolver:

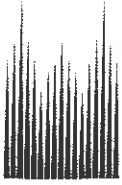
Describe os obxectivos xerais e específicos dos obradoiros, das actividades diarias, dos xogos e actividades dirixidas, os contidos e a avaliación.

O programa propónse para o seu desenvolvemento durante todo o curso escolar, e comprende tres áreas diferenciadas de traballo, con persoal específico para cada unha:

- Actividades diarias de apoio ao alumnado no comedor que desenvolven hábitos de saúde, co obxectivo de favorecer as destrezas propias de cada idade, incorporar as rutinas de hixiene bucal e hixiene no manexo dos alimentos na mesa. Ademais de valorar os alimentos e os novos sabores. Estas actividades serán realizadas polos monitorado adscrito ao programa, dirixido polo responsable de cada comedor.
- Xogos dirixidos para desenvolver habilidades sociais e persoais, actividades manuais, físicas e deportivas. Este conxunto de actividades desenvolverase ao longo do curso cunha frecuencia semanal. As actividades organízanse por tramos de idade (3-6 anos; 6-9 anos; 9-12 anos); por horario (almorzo, xantar, ambos os dous) e por lugar de realización (interior-exterior).

Estas actividades serán desenvolvidas polos monitores do comedor, supervisados polo responsable de cada comedor e a coordinadora.

- Actividades de educación nutricional (obradoiros), con dúas actividades ao trimestre por cada participante, catro xornadas especiais sobre gastronomía galega en cada centro e obradoiros de cociña. Estas actividades serán realizadas pola coordinadora, a responsable do comedor e o monitorado do comedor.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación



Dispoñen de fichas de actividades e obradoiros diferenciadas por idades, polo espazo no que se levan a cabo (interior-exterior), dificultade, e tempo de duración. Nas fichas inclúen os materiais necesarios para a súa realización que serán subministrados pola empresa. Recollen como mostra –polas limitacións de espazo establecidas no prego- unha ficha modelo de actividade dirixida a alumnado de 3-6 anos.

O desenvolvemento do programa realízase de acordo co establecido no prego de cláusulas administrativas, describindo polo miúdo a programación de actividades por horarios no almorzo e no xantar coas súas frecuencias (diaria, semanal, mensual e trimestral) e o lugar de realización.

Persoal encargado do desenvolvemento das actividades, con referencia expresa ao número, ao horario de dedicación presencial e a súa cualificación.

Para o desenvolvemento desta proposta describen unha organización do monitorado constituída por unha coordinadora xeral, un responsable de cada comedor e o monitorado adscrito ao mesmo.

Acompañan un documento denominado “Ficha de distribución de grupos” no que se recolle a planificación de actividades (diarias, xogos dirixidos, obradoiros) que desenvolve cada grupo.

O monitorado organizarase en grupos de traballo segundo o alumnado habitual previsto, asignando un grupo de idades homoxéneas para cada monitora ou monitor.

Detállase o curriculum dos catro coordinadores de actividades que deseñaron o proxecto e que asistirán á rede de comedores supervisando os labores do monitorado no referido ás actividades diarias e, segundo o caso, dando apoio ás actividades dirixidas ou impartindo os obradoiros de educación nutricional. Todos eles teñen descrita a súa formación académica.

Descrición do material para ao alumnado usuario do comedor para o desenvolvemento do programa.

Os materiais serán subministrados por Ruta Jacobea, de acordo co descrito nas páxinas 14-15 do proxecto, donde indican que polas limitacións de espazo establecidas no prego, inclúen só unha ficha modelo dun obradoiro para todas as idades con descrición dos obxectivos, actividades, tamaño do grupo, tempo e materiais que se achegará ao alumnado participante.

	PUNTOS VILLASENIN
<i>Polo carácter educativo, lúdico, innovador e creativo do programa. (ata 7 puntos)</i>	6,00
<i>Polo seu carácter continuado e non ocasional ao longo de todo o curso escolar. (Ata 5 puntos)</i>	4,5
<i>Atendendo á cualificación do persoal encargado do desenvolvemento das actividades programadas. (Ata 5 puntos)</i>	4,5
TOTAL VILLASENIN	15,00

José Fajardo S.L. (Chicolino)

Nome do programa: "Son o que como", un conxunto de actividades, obradoiros e accións educativas para que os nenos aprendan hábitos de alimentación saudable e normas de comportamento social na mesa.

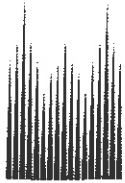
Entidade organizadora do programa: Axóuxere Deporte e Animación S.L.

Descrición das actividades e programación diaria, semanal e mensual das actividades a desenvolver:

O obxectivo principal é favorecer a conciliación da vida familiar, laboral e persoal das familias que participan no programa, ofrecendo unha alternativa de ocio educativo durante a primeira hora da mañá e a comida: servizo de madrugadores e servizo de xantar.

As actividades que propoñén estarán adaptadas á idade e características individuais dos participantes. Indican que as estratexias metodolóxicas que se desenvolverán ao longo do curso escolar serán:

- Lemos contos: lectura e interpretación de contos, que teñan como eixe a importancia dunha alimentación saudable.
- Presentación e asemblea: valorando as achegas dos participantes sobre as distintas actividades, aprendendo a respectar as quendas de espera e o diálogo neste espazo de convivencia.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación



- As miñas aventuras coa comida: anécdotas e historias propias do entorno máis preto relacionadas coa comida.
- Obradoiro de *collage*: elaboración de murais para a decoración do comedor.
- Contando historias co Kamishibai: teatro de papel arredor do respecto polo medio ambiente e historias baseadas na cociña de proximidade.
- Xornadas especiais sobre gastronomía galega, con produtos típicos ao longo do ano.
- Buzón de suxestións para facer partícipes ao alumnado na proposta de actividades.
- Traballo semanal dunha sesión en lingua estranxeira: arredor da alimentación e os hábitos de saúde.
- Cancións e xogos: traballando a expresión corporal e a educación musical.

Presentan unha programación mensual de setembro a xuño en base a temáticas: o grupo, a xenerosidade, a familia, o entroido, entre outros. E semanalmente de setembro a xuño un conxunto de actividades diversas que teñen que ver con datas e celebracións do calendario escolar.

Indican que as actividades serán adaptadas a cada franxa de idade e tamén ao horario de almorzo e de xantar, sen especificar cales.

Trátase do relatorio de celebracións recollidas no calendario escolar da Xunta de Galicia, sen presentar unha estrutura razoable para o apartado.

Persoal encargado do desenvolvemento das actividades, con referencia expresa ao número, ao horario de dedicación presencial e a súa cualificación.

A empresa subrogaría ao persoal do servizo de comedores e contrataría máis persoal se fose necesario. Non desenvolven este apartado, reproduce as funcións que deberá realizar o responsable do comedor, os coordinadores e o persoal monitor, case literal do contemplado no prego de prescricións técnicas (pax. 8-10).

No tocante á cualificación e dedicación presencial tan só recollen o xa contemplado no prego de prescricións técnicas. O número de traballadores será asignado en función dos comensais con que conte cada centro educativo, cunha ratio de 1 monitor/a por cada 15 nenos/as.

Descrición do material para o alumnado usuario do comedor para o desenvolvemento do programa:

A empresa indica que poñerán a disposición do programa, material funxible e non funxible en cantidade e calidade suficiente para o desenvolvemento das actividades adaptado a cada unha das idades, así como material deportivo e de papelería para cada un dos centros escolares.

	PUNTOS JOSÉ FAJARDO
<i>Polo carácter educativo, lúdico, innovador e creativo do programa. (ata 7 puntos)</i>	----
<i>Polo seu carácter continuado e non ocasional ao longo de todo o curso escolar. (Ata 5 puntos)</i>	----
<i>Atendendo á cualificación do persoal encargado do desenvolvemento das actividades programadas. (Ata 5 puntos)</i>	----
TOTAL JOSÉ FAJARDO S.L.	EXCLUÍDO

CATERING PEREA- ROJAS S.L.U.

Nome do programa:

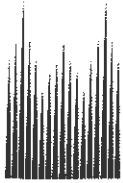
“Programa de promoción de la salud, promoción de hábitos alimentarios saudables y desarrollo de las habilidades personales del alumnado”.

Entidade organizadora do programa: Catering Perea Rojas, SLU

Descrición das actividades e programación diaria, semanal e mensual das actividades a desenvolver:

Propoñen 10 charlas divulgativas, unha vez ao mes e durante o curso escolar, co obxectivo de transmitir coñecementos en materia de nutrición, alimentación saudable, dietética, habilidades persoais e bos hábitos na mesa, habilidades de convivencia, tolerancia e respecto.

Indican que se adaptarán a cada ciclo educativo (infantil, primaria, secundaria) aínda que este último ciclo educativo non é obxecto do servizo que se saca a licitación. Non se indican os destinatarios por idades, nin o espazo donde se van desenvolver, nin o horario de realización dos mesmos. Sinalan os diferentes títulos das charlas a impartir.



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación



Actividades prácticas educativas, de ocio e tempo libre en educación infantil, primaria e secundaria.

Realizaranse no almuerzo e no xantar, co obxectivo de despertar habilidades sociais no alumnado, desenvolvendo valores relacionados co traballo en equipo, a convivencia e o respecto e a tolerancia cara os demais.

Neste apartado inclúen 20 actividades con descrición do título, as idades ás que van dirixidas, os obxectivos e o desenvolvemento da mesma. Combinan os xogos, cos obradoiros, visionado de películas, práctica de deporte libre.

Estas actividades terán unha frecuencia diaria, mediante unha alternancia das mesmas, podendo durar algunhas delas varios días (torneos, realización de murais,...).

De maneira xenérica sinalan que a realización das mesmas será no tempo de comedor e do almuerzo, pero sen ningunha exemplificación horaria.

Actividades temáticas relacionadas coa gastronomía propia de Galicia ou doutros lugares.

Actividades relacionadas coa gastronomía de Galicia e doutros países e comunidades de España co fin de achegar aos alumnos/as á gastronomía, fomentando hábitos de alimentación saudables e a importancia dunha dieta equilibrada.

Describe de maneira xenérica cinco actividades, con indicación do título, obxectivos, tipo de actividade e destinatarios, pero sen indicación do horario de implementación da actividade; isto é, se será no almuerzo e/ou no xantar.

Estas actividades realizaranse cada dous meses, durante o curso escolar.

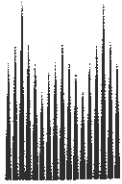
Actividades populares e tradicionais: Actividades a desenvolver todos os días de maneira alternativa coas actividades prácticas educativas (descritas anteriormente) de ocio e tempo libre. Recóllense neste apartado cinco xogos tradicionais (a corda, a mariola, o pañuelo, as catro esquinas, pase misí), cunha descrición das regras do xogo pero sen referencia ás idades dos destinatarios.

A realización desas actividades será durante o tempo anterior e posterior á comida ou o almuerzo.

En xeral, a proposta é moi esquemática, pouco imaxinativa tanto na súa concepción como no seu desenvolvemento, o que dificulta unha análise pedagóxica e unha proxección do proxecto.

Descrición do persoal encargado do desenvolvemento.

De maneira xenérica indícase que o persoal encargado de todas estas actividades



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación



serán o conxunto de monitores-coidadores adscritos ao servizo. O número variará segundo o centro escolar. En cuanto á cualificación do persoal indican que o están en materia de ocio e tempo libre no ámbito escolar pero sen concreción da formación do persoal de que se fala. Bótase en falta un desenvolvemento razoado dun apartado como este que permitiría avaliar as características, o número, o organigrama, o cronograma, a estrutura do grupo de traballo, entre outras cuestións.

Descrición do material para o alumnado usuario do comedor para o desenvolvemento do programa.

A empresa proporcionará en todo momento o material necesario para a realización das actividades anteriormente expostas. De maneira moi xenérica indican que será material funxible, non funxible, carteis divulgativos, xogos de mesa, material lúdico, pero sen concretalo suficientemente.

	PUNTOS PEREA ROJAS SLU
<i>Polo carácter educativo, lúdico, innovador e creativo do programa. (ata 7 puntos)</i>	----
<i>Polo seu carácter continuado e non ocasional ao longo de todo o curso escolar. (Ata 5 puntos)</i>	-----
<i>Atendendo á cualificación do persoal encargado do desenvolvemento das actividades programadas. (Ata 5 puntos)</i>	----
TOTAL PEREA ROJAS SLU	EXCLUÍDO

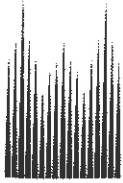
SERUNION, S.A

Nome do programa:

“Programa de promoción de hábitos alimentarios saudables e do desenvolvemento das habilidades persoais do alumnado”.

Entidade organizadora do programa: Serunion Educa.

O programa de actividades educativas presentado pola empresa Serunión inclúe varios apartados:



**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de Educación



1.- Proxecto "Decálogo dos bos hábitos":

O seu obxectivo é que os nenos/as incorporen conductas axeitadas arredor da alimentación, a hixiene corporal, o exercizo físico e a prevención de accidentes. Con tal motivo, crean este proxecto de bos hábitos que consiste na realización, unha vez ao mes, de actividades cun centro de interese didáctico arredor da hixiene das mans e o lavado de dentes.

Para cada actividade estrutúranse obxectivos, periodicidade, monitorado, materiais, duración e características.

2.- Proxecto "Actividades e hábitos relacionados directamente cos alimentos":

Trátase de actividades, de periodicidade mensual, relacionadas con: "Froitas e verduras"; "Do horto ao prato"; "Máscaras de froitas e verduras"; "Alimentos da terra e da tempada" que, como no caso anterior recollen obxectivos, periodicidade, monitorado, materiais, duración e características.

3.- Proxecto "Plan de acción para mellorar o nivel de ruído no comedor".

Unha proposta de periodicidade trimestral, no que o monitorado de comedor e de actividades, cunha duración de 30 minutos, procurarán incidir na redución do nivel de ruído no tempo de comedor.

4.- Outras actividades para o tempo de ocio, "Vida activa":

Neste apartado apuntan tres iniciativas que entendemos poden resultar de interese para a cualificación do Programa de promoción de hábitos alimentarios saudables:

4.1- Programa Perseo (programa piloto escolar de referencia para a saúde e a prevención da obesidade). Unha iniciativa dos Ministerios de Sanidade, Servizos Sociais e Igualdade e do Ministerio de Educación e Deporte, en colaboración coas Comunidades Autónomas. Actividade mensual de 30 minutos de duración arredor da promoción de actividades para a saúde.

4.2.- Xornadas gastronómicas. Festa de animación combinando elementos lúdicos, festivos e gastronómicos, cunha duración trimestral de 30 minutos de duración, realizada por monitores de comedor, diferenciando os grupos de infantil e primaria.

4.3.- Programa de xogos de patio. Esta proposta promove a realización de actividades deportivas mediante a realización de xogos aeróbicos e anaeróbicos. Sinala o persoal que adscribe a esta proposta que ten unha periodicidade mensual, a duración e o material.

4.4.- Programa de xogos tradicionais: actividades arredor de xogos da cultura popular de Galicia, cunha periodicidade mensual, diferenciados para grupos de

educación infantil e primaria, cunha duración de vinte minutos e cos materiais dedicados a esta actividade.

4.5.- “Coñece o teu entorno” referido ao descubrimento do entorno próximo, cunhas actividades de periodicidade trimestral, o persoal que as levará a cabo e os materiais.

Como resume deste apartado, a proposta desta empresa recolle un exemplo de calendario de actividades para educación infantil e para educación primaria, con programación diaria dos meses de setembro e outubro. Sinalan que o resto dos meses tamén están axendados aínda que non se inclúe na proposta, entendemos que por razóns de espazo.

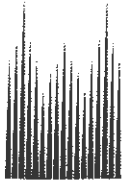
Descrición do persoal encargado do desenvolvemento do programa.

As actividades estarán a cargo dos monitores de comedor. A empresa comprométese a que todo o persoal que se dedica a impartir o proxecto educativo teña a cualificación específica para o correcto desenvolvemento das actividades programadas.

Descrición do material para o alumnado usuario do comedor para o desenvolvemento do programa

Cada actividade leva indicado o material que se vai utilizar: material de papelería e de manualidades, material deportivo,...

	PUNTOS SERUNION
<i>Polo carácter educativo, lúdico, innovador e creativo do programa. (ata 7 puntos)</i>	5
<i>Polo seu carácter continuado e non ocasional ao longo de todo o curso escolar. (Ata 5 puntos)</i>	4
<i>Atendendo á cualificación do persoal encargado do desenvolvemento das actividades programadas. (Ata 5 puntos)</i>	3,5
TOTAL SERUNION	12,50



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación



RESUME DE PUNTUACIÓNS DO CRITERIO DE ADXUDICACIÓN NON AVAILABLE MEDIANTE CIFRAS: APARTADO B)

“PROGRAMA DE PROMOCIÓN DA SAÚDE, PROMOCIÓN DE HÁBITOS ALIMENTARIOS SAUDABLES E DO DESENVOLVEMENTO DAS HABILIDADES PERSOAIS DO ALUMNADO DO COMEDOR, CON INDICACIÓN DOS MEDIOS PERSOAIS PARA CADA UNHA DAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS” (0-17 puntos)

	PUNTOS VILLASENIN	PUNTOS JOSE FAJARDO	PUNTOS PEREA ROJAS	PUNTOS SERUNION
<i>Polo carácter educativo, lúdico, innovador e creativo do programa. (ata 7 puntos)</i>	6	----	-----	5
<i>Polo seu carácter continuado e non ocasional ao longo de todo o curso escolar. (Ata 5 puntos)</i>	4,5	-----	-----	4
<i>Atendendo á cualificación do persoal encargado do desenvolvemento das actividades programadas. (Ata 5 puntos)</i>	4,5	-----	-----	3,5
TOTAL	15	EXCLUÍDO	EXCLUÍDO	12,5

C) FORMACIÓN DO PERSOAL (0-6 puntos)

De acordo co establecido no prego de cláusulas administrativas que rexe esta licitación "valorarase o programa de formación do persoal no que se relacionarán os cursos a impartir cada curso escolar ao persoal que preste os seus servizos no comedor escolar e o número de horas por curso, así como o sistema e organismo de acreditación da realización dos mesmos, especialmente sobre temas como:

- *Alimentación saudable e alerxias alimentarias.*
- *Comportamento na mesa.*
- *A importancia dunha alimentación variada.*
- *Hábitos de hixiene.*
- *Alimentos ecolóxicos.*
- *Ocio e tempo libre.*

EMPRESA VILLASENIN S.A.

Neste apartado, esta empresa achega unha serie de accións formativas a desenvolver durante a vixencia do contrato. Con independencia do plan de formación interno dirixido aos monitores dos comedores escolares, recolle na súa proposta que contrataría á empresa Formación y Consultoría S.L. (FORGAL) para a impartición de 4 cursos dirixidos aos monitores e aos coordinadores de comedor, que representan un total de 245 horas de formación, cos seguintes títulos:

NOME DO CURSO	DURACIÓN	MODALIDADE	ORGANISMO/ACREDITACION
A alimentación escolar	95 horas. 224 páxinas	A distancia	FORGAL
Técnicas e recursos de animación en actividades de tempo libre	90 horas. 192 páxinas	A distancia	FORGAL
Manipulador de alimentos e alergenos	30 horas	On line	FORGAL
Primeiros auxilios en nenos e bebés	30 horas. 145 páxinas	A distancia	FORGAL
Total	245 horas		

En cada acción formativa programada recóllense os contidos, a descrición do curso, a duración do mesmo, o número de páxinas do material didáctico e a modalidade de impartición.

Revisados os contidos dos cursos propostos e contrastados cos temas recollidos no apartado C, dos criterios de valoración do prego administrativo, entendemos que se adecúan aos mesmos.

JOSE FAJARDO S.L. (Chicolino)

A empresa recolle na súa proposta unha serie de accións formativas de carácter presencial e dirixidas ao persoal adscrito ao proxecto. A proposta inclúe sete cursos que representan un total de 128 horas de formación.

NOME DO CURSO	DURACIÓN	MODALIDADE	ORGANISMO/ACREDITACION
Alimentación saudable	16 horas	presencial	Bioambiental
Comportamentos na mesa	12 horas	presencial	Bioambiental
Menús saudables no comedor	20 horas	presencial	Bioambiental
Seguridade alimentaria no sector da restauración. O sistema APPCC	20 horas	presencial	Bioambiental
Nutrición na idade escolar: alerxias alimentarias	20 horas	presencial	Bioambiental
A importancia dunha alimentación variada	24 horas	presencial	Bioambiental
Hábitos de hixiene: o manipulador de alimentos	16 horas	presencial	Bioambiental
	128 horas		

A empresa encargada da formación será Bioambiental, con rexistro na Xunta de Galicia 039/GA, especializada en temas de seguridade alimentaria, alérxenos e alimentación saudable.

Para cada curso recóllense: obxectivos, destinatarios, contidos e duración, aínda

que cómpre deixar constancia que no descriptor de cada curso os destinatarios aos que se dirixen os cursos inclúen outros grupos, non só ao persoal adscrito ao programa.

Así e todo, revisados os contidos dos cursos propostos e contrastados cos temas recollidos no apartado C, dos criterios de valoración do prego administrativo, entendemos que se adecúan aos mesmos.

PEREA ROJAS S.LU.

Na proposta desta empresa inclúese un plan de formación específico para todo o persoal adscrito ao servizo, por conta da empresa Laboratorios Biocheck e Perea Rojas SLU, para o período de execución do contrato. A proposta inclúe oito cursos que representan un total de 170 horas de formación.

NOME DO CURSO	DURACIÓN	MODALIDADE	ORGANISMO/ ACREDITACION
Protocolo nutricional	20 horas	Presencial	Laboratorios Biocheck
Alimentación saludable y hábitos de vida	20 horas	Presencial	Laboratorios Biocheck
Alergias e intolerancias alimentarias	25 horas	Presencial	Laboratorios Biocheck
Preparación y manipulación de menús sin gluten	25 horas	Presencial	Laboratorios Biocheck
La alimentación ecológica	20 horas	Presencial	Laboratorios Biocheck
Buenos hábitos en la mesa y saber estar	20 horas	Presencial	Perea Rojas, SLU
La higiene en el comedor escolar	20 horas	Presencial	Laboratorios Biocheck
Animación y actividades de ocio y tiempo libre para cuidadores escolares	20 horas	Presencial	Perea Rojas, SLU
Total	170 horas		

Para cada curso recóllense: obxectivos, contidos das unidades didácticas, duración e sistema e organismo de acreditación.

Revisados os contidos dos cursos propostos e contrastados cos temas recollidos no apartado C, dos criterios de valoración do prego administrativo, entendemos que se adecúan aos mesmos.

SERUNION S.A

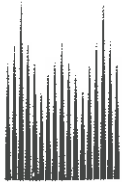
Esta empresa indica que se fará responsable da formación dos seus traballadores adscritos ao comedor escolar, en base a un plan de formación con dúas liñas de actuación: formación segundo as temáticas do prego administrativo e formación complementaria.

O programa de formación correrá por conta da propia empresa e doutras entidades (Eulen, Escuela EFA, Adecco Formación, Diversey e FACE CLM).

No Plan de formación detállase a relación de cursos, con indicación do número de horas, organismo de acreditación e material didáctico.

O número total de horas de formación é de 151, das que 48 son horas de modalidade presencial e 103 de modalidade a distancia.

NOME DO CURSO	DURACIÓN	MODALIDADE	ORGANISMO/ ACREDITACION
Alimentación saludable y alergias alimentarias	13 horas	Presencial e a distancia	Serunion e FACE CLM
Comportamiento en la mesa	2 horas	Presencial	Serunion
A importancia de una alimentación variada	8 horas	Presencial e a distancia	Eulen
Alimentos ecológicos	6 horas	Presencial e a distancia	Serunion
Ocio y tiempo libre	54 horas	Presencial e a distancia	Serunion, Escuela EFA
Prevención de riesgos laborales	22 horas	Presencial e a distancia	Adecco Formación



CONCELLO DE SANTIAGO

Departamento de Educación



Higiene alimentaria (manipulación de alimentos)	25 horas	Presencial e a distancia	Diversey
Primeros auxilios	8 horas	Presencial e a distancia	Eulen
Sistemas de autocontrol APPCC	13 horas	Presencial e a distancia	Diversey
Total	151 horas		

Respecto dos materiais didácticos como recursos de apoio á formación do monitorado, deixan constancia de unidades didácticas deseñadas por Serunion, que desenvolven especificamente conceptos destinados a capacitar ao persoal nas competencias básicas necesarias para o coidado e a atención dos nenos e nenas do programa de comedores e de madrugadores.

Revisados os contidos dos cursos propostos e contrastados cos temas recollidos no apartado C, dos criterios de valoración do prego administrativo, entendemos que se adecúan aos mesmos.

RESUME DE PUNTUACIÓNS DO APARTADO C):

“FORMACIÓN DO PERSOAL”

	Puntos apartado C
Villasenin	6,00
Jose Fajardo S.L.	----
Perea Rojas,	----
Serunion	3,7

APARTADO D). ACCIÓNS EN PROL DO COÑECEMENTO DO SERVIZO POLA COMUNIDADE EDUCATIVA (0-6 puntos)

Valorouse neste apartado que durante cada curso lectivo, a empresa adjudicataria/concesionaria do servizo desenvolva alomenos as seguintes actuacións informativas e divulgativas:

- Colocación de cartelería divulgativa sobre hábitos alimentarios saudables na infancia.
- Celebración de alomenos unha sesión divulgativa por centro escolar, por conta dun

nutricionista dirixida ás nais/pais e titores do alumnado, na que se expliquen as vantaxes do menú saudable.

- *Invitación aos pais, nais e titores, alo menos unha vez ao ano y en coordinación coas ANPAS, a degustar os menús que se sirven aos seus fillos/as no comedor escolar.*
- *Accións formativas sobre boas prácticas medioambientais, xestión de residuos e alimentos ecolóxicos para as familias e os usuarios do servizo.*

EMPRESA VILLASENÍN S.A.

Neste apartado recollen un conxunto de accións a desenvolver ao longo de cada curso lectivo:

1) Cartelería de alimentos saudables (acompaña catro modelos). Imaxes que promoven principalmente o consumo de alimentos vexetais e que reproducen a pirámide alimentaria. Apuntan que contarán con outra cartelería que complementará a descrita e que terán presenza nos diferentes elementos de comunicación que se utilicen no programa co alumnado e as familias, e no sistema informático de atención aos usuarios.

2) Sesións divulgativas: vantaxes dun menú saudable. Divulgación de menús saudables mediante sesións informativas (unha sesión por centro, cunha duración de 2 horas, aproximadamente), para as familias, onde a nutricionista expoñerá aspectos sobre necesidades nutricionais dos escolares, composición dos menús, pautas para a adquisición de hábitos alimentarios saudables, repercusión da alimentación infantil na saúde do adulto. Descríbense así mesmo os obxectivos destas sesións.

3) Tamén propoñen a degustación, unha vez por ano, dos menús servidos no comedor escolar para que sexan coñecidos polas familias, en coordinación coas ANPAS. A frecuencia e número de persoas que participen na degustación establecerase en función da dispoñibilidade de espazo no comedor e do interese que subsците a proposta.

4) Accións formativas sobre boas prácticas medioambientais e xestión de residuos, por conta da responsable de calidade da empresa, dirixidas ás familias e usuarios do servizo. Explicitan os obxectivos, os contidos e a metodoloxía. Completarán esta actividade coa colocación de carteis informativos e potenciarán o uso de alimentos ecolóxicos.

JOSE FAJARDO (CHICOLINO)

1- Colocación nos centros escolares que participan no programa de cartelería divulgativa sobre hábitos saudables na infancia. Neste senso, propoñen a creación dun centro de interese pedagóxico ("Son o que como"), que motivará outras

accións complementarias e deseñarán unha imaxe homoxénea para os centros participantes.

2- Sesións divulgativas nos centros escolares: dúas por cada centro escolar co fin de salientar a importancia dunha alimentación variada e saudable. Trataranse temas como a obesidade infantil, o número de inxestas de alimentos ao longo do día, as comidas fóra do centro escolar, entre outras. Unha xornada formativa realizarase ao principio do curso escolar e outra antes do remate do mesmo, para as familias e o persoal coidador, sendo impartidas pola especialista en dietética e nutrición, que atenderá as consultas sobre temas alimentarios ou sobre elaboración de menús.

3- Xornadas de portas abertas:

As familias, en coordinación coas ANPAS, terán ocasión de degustar os menús do comedor; ocasión para respostar a enquisas de valoración dos alimentos, o proceso de elaboración, así como suxestións en prol da mellora do servizo de comedor.

4- Accións formativas:

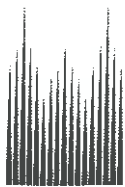
De xeito complementario terán lugar outras accións formativas para as familias e os usuarios do comedor, de periodicidade trimestral, buscando a implicación das familias sobre: boas prácticas medioambientais, xestión de residuos e alimentación ecolóxica.

Ademais das actividades que se reflicten nos pregos, esta empresa propón a realización doutras:

- Obradoiros de cociña infantil, denominados "pequechefs", para que os nenos e as nenas poidan elaborar receitas sinxelas con produtos de uso non habitual, dirixidos por un cociñeiro con experiencia neste tipo de actividades.
- Envío de circulares de seguimento; información accesible na plataforma web; e teléfono de información gratuíta. Estas tres propostas xa son de obrigado cumprimento no prego técnico.

Catering Perea- Rojas, S.L.

1.- Colocación de cartelería divulgativa sobre hábitos alimentarios saudables na infancia. Dende o inicio do curso contarase con esta cartelería que será utilizada en cada comedor escolar. Para facilitar a comprensión dos contidos os coidadores realizarán labores de apoio ao alumnado propoñéndolles exemplos prácticos. A información dos carteis refírese a: normas básicas do comedor; uso axeitado dos



**CONCELLO DE
SANTIAGO**

Departamento de Educación



cubertos; decálogo do patio; pirámide alimentaria; tipos de carnes; verduras e hortalizas; tipos de peixe; froitas e lácteos; normas de reciclaxe.

2.- Celebración dunha charla divulgativa a cargo de dous nutricionistas contratados pola empresa, dirixida aos pais/nais e titores do alumnado, na que se expliquen as vantaxes do menú saudable.

A sesión realizarase en cada centro educativo durante o primeiro trimestre do curso e convocarase mediante a páxina web da empresa, no taboleiro de anuncios de cada centro ou mediante o mail que designen os pais/nais do alumnado usuario. Tamén informarán ás ANPAS e direccións dos centros escolares por escrito ou por correo electrónico. A presentación dos contidos será oral con apoio dunha presentación en *Power Point*. Non se especifica a duración da sesión.

Os contidos versarán sobre alimentación, nutrición, menús saudables, dietas especiais, co obxecto de facer extensivo ao ámbito familiar a sensibilización sobre hábitos saudables de alimentación.

3.- Convite ás familias, alomenos unha vez ao ano e en coordinación coas ANPAS, para degustar os menús servidos no comedor escolar. A convocatoria realizarase mediante carta escrita ou correo electrónico dirixido á ANPA e á dirección do centro, a través da páxina web da empresa, e mediante o mail que designen os pais/nais do alumnado usuario. Serán as ANPAS as encargadas de programar as datas de cada trimestre e de seleccionar aos pais/nais que asistirán.

4.- Accións formativas sobre boas prácticas medioambientais, xestión de residuos e alimentos ecolóxicos.

Realizarán unha charla informativa de 1 hora de duración a cargo dun técnico en Medio Ambiente contratado pola empresa. Esta sesión farase coincidir coa sesión de menú saudable. Aos asistentes se lles repartirá un caderniño que recolle de maneira resumida os temas tratados.

Entendemos respecto deste apartado que non semella idóneo convocar as sesións de menú saudable coas de boas prácticas medioambientais na mesma sesión, xa que serían excesivos os contidos e a duración da mesma, logo da experiencia do servizo de comedores escolares en anos anteriores.

Indican que os usuarios do servizo recibirán tamen formación sobre estes temas que referencian sobre unha guía didáctica-lúdica que ofrece a empresa e que non se acompaña nin se describe neste apartado.

SERUNION S.A

1.- Cartelería divulgativa sobre hábitos alimentarios saudables na infancia.

Ao inicio do curso escolar, recollen a comunicación coas familias mediante carta na que se presentará información xeral sobre a empresa e sobre as características do servizo de comedor.

Tamén indican que trasladarán información sobre as actividades puntuais realizadas no comedor, como por exemplo as xornadas gastronómicas ou as semanas temáticas.

Deixan constancia de que a través do seu web www.serunion-educa.com, difundirán os materiais do programa *Perseo* para as familias. Aquelas que o autoricen tamén o recibirán por correo electrónico.

2.- Celebración de alomenos unha sesión divulgativa por centro escolar, impartida por un nutricionista, para os escolares e as familias respecto das vantaxes do menú saudable, informando sobre as características do servizo e a atención ás dúbidas presentadas. Non desenvolven suficientemente este apartado.

3.- Convite ás familias, alomenos unha vez ano e en coordinación coas ANPAS, para degustar os menús que comen os seus fillos no comedor escolar e para explicarlles as actividades do comedor, as normas, os menús e os materiais educativos de Serunion-Educa.

4.- Accións formativas sobre as boas prácticas medioambientais, xestión de residuos e alimentos ecolóxicos, para as familias e os usuarios do servizo.

Sobre a base de entender o comedor como un ámbito idóneo para desenvolver contidos educativos, propoñen diferentes iniciativas relacionadas con: recollida selectiva de residuos e reciclaxe, aforro enerxético e alimentación ecolóxica.

Citan a realización dunhas xornadas ecolóxicas, pero como simple enunciado, sen concreción que nos permita poder avalialas.

Non describen obxectivos nin contidos, nin temporalización, nin persoal que o levará a cabo para este apartado.

RESUME DE PUNTUACIÓNS DO APARTADO D):

“DIVULGACIÓN DO SERVIZO”

	Puntos apartado D
Villasenin (Ruta Jacobea)	4,75
Jose Fajardo (Chicolino)	-----
Perea Rojas	-----
Serunión Educa	3,00

RESUME DE PUNTUACIÓNS DOS CRITERIOS DE ADXUDICACIÓN NON AVALIABLES MEDIANTE CIFRAS: APARTADOS A, B, C, D

Como resultado da valoración dos criterios de adxudicación A, B, C e D, as puntuacións quedan como segue:

	APARTADO A	APARTADO B	APARTADO C	APARTADO D	TOTAL PUNTOS
VILLASENIN S.A	6,50	15,00	6,00	4,75	32,25
JOSE FAJARDO S.L.	----	---	-----	-----	EXCLUIDO
CATERING PEREA ROJAS S.L.	-----	-----	-----	----	EXCLUIDO
SERUNION S.A.	10,00	12,5	3,7	3,00	29,20

De acordo co exposto neste Informe, **Villasenin S.A (Grupo Ruta Jacobea)** é a empresa con maior puntuación final dos criterios non avaliábeis mediante cifras ou porcentaxes para a licitación, mediante procedemento aberto, da “Xestión do servizo de comedores escolares para os CEIP do concello de Santiago de Compostela, durante para os cursos escolares 2015-16 e 2016-17”. CON/49/2015, como resultado da suma das puntuacións dos apartados A, B, C e D, obxecto deste Informe, cun total de 32,25 puntos.

Santiago de Compostela, 16 de outubro de 2015.

Xosé M. Rodríguez-Abella Gómez
Xefe do Departamento de Educación e Cidadanía

Beatriz Varela Morales
Técnico de Educación e Cidadanía

CON/49/2015

ASUNTO: EXPEDIENTE DE ADXUDICACIÓN DA XESTIÓN DO SERVIZO DE COMEDORES ESCOLARES NO CONCELLO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA PARA OS CURSOS ESCOLARES 2015-2016 E 2016-2017.

INFORME TÉCNICO

Con data 8 de outubro recíbese solicitude do concelleiro delegado de Educación e Cidadanía, de informe para a avaliación das ofertas presentadas con respecto ao apartado E) dos criterios non avaliábeis mediante cifras, que establece o seguinte:

E.- Sistema informático para a xestión e atención de usuarios do servizo (0 a 6 puntos)

Valórase a adecuación dun sistema informático para a xestión do servizo e todo tipo de propostas de atención ao usuario que mellore unha colaboración máis eficiente entre os diferentes axentes implicados na correcta execución do servizo (Dirección do centro, alumnado, familias, coordinadores de comedor e departamento de Educación).

- Presentación dun prototipo mediante dirección web accesible (máximo 4 puntos).
- Calendario de implantación (máximo 1 punto)
 - o Na primeira semana (1 punto)
 - o Nos primeiros 15 días (0,75 puntos)
 - o No primeiro mes (0,25 puntos)
- Bidireccionalidade (máximo 1 punto)
 - o Se ten posibilidade de aviso de non asistencia ou baixa dos servizo (0,50 puntos)
 - o Se conta con alta de incidencia e rexistro de respostas (0,50 puntos)

Achégase ao escrito copia do prego de cláusulas administrativas particulares e do apartado relativo ao sistema informático de catro ofertas:

- Catering Perea Rojas SLU (páxinas 28 a 30)
- Serunion Educa (páxinas 27 a 30)
- Chicolino (páxinas 28 a 31)
- Ruta Jacobea (páxinas 29 a 30)

CONSIDERACIÓNS PREVIAS:

Ao non dispoñer doutra información, realízase este informe a partir da documentación recibida e centrándose unicamente nos apartados sinalados.

No caso de pretender unha valoración subxectiva da adecuación do programa informático de xestión, das posibles propostas de atención ao usuario, ou dos distintos subapartados do criterio E), esta análise correspondería a quen teña establecido os requisitos no momento de desenvolver o prego e/ou teña previsto facer uso ou obter información concreta da aplicación informática, posto que se trata de aspectos puramente funcionais.

Neste senso, ningún dos aspectos mencionados (existencia dun acceso web á aplicación, prazo de implantación e á existencia de funcionalidades concretas) son de carácter técnico.

En todo caso, aínda que o criterio E) está considerado como non avaliabile mediante cifras, presenta unha estrutura en subapartados que facilita a valoración obxectiva a partir da documentación, polo que se informa seguindo este procedemento.

DETALLE DA AVALIACIÓN DAS OFERTAS

De seguido analízanse os tres subapartados do criterio E) do prego:

1. Presentación dun prototipo mediante dirección web accesible (4 puntos)

Todas as ofertas inclúen a utilización dunha aplicación informática para a prestación do servizo. Con respecto á dispoñibilidade actual como prototipo, analízase de seguido cada caso:

- Catering Perea Rojas SLU

O enderezo de acceso é: www.cateringperearojas.es.

Inclúe información e capturas de pantalla da aplicación informática, polo que se considera que xa está desenvolvida e dispoñible.

Por este motivo asígnaselles a máxima puntuación a pesar de que no intento de acceso devolve unha mensaxe de erro, sen prexuízo dunha análise máis detallada por quen corresponda deste prototipo e das súas funcionalidades.

- Serunion Educa:

O enderezo de acceso é: www.serunion-educa.com (apartado de Oficina Virtual)

Inclúe información e capturas de pantalla da aplicación informática, polo que se considera que xa está desenvolta e dispoñible.

Por este motivo asígnaselles a máxima puntuación a pesar de que no intento de acceso á Oficina Virtual devolve unha mensaxe de erro, sen prexuízo dunha análise máis detallada por quen corresponda deste prototipo e das súas funcionalidades.

- Chicolino:

Non dispón neste momento dun prototipo, polo que tería que deseñar unha plataforma específica no caso de resultar adxudicataria. Achega unha especificación de requisitos.

Non recibe polo tanto puntos neste apartado.

- Ruta Jacobea:

O enderezo de acceso é: comendoeaprendendo.es

Inclúese unha descrición da súa aplicación, que din ter implantada nos colexios doutro concello.

Feito un intento de acceso, o enderezo web leva a unha páxina de comedores escolares do Concello de Ferrol.

Por este motivo asígnaselles a máxima puntuación, sen prexuízo dunha análise máis detallada por quen corresponda deste prototipo e das súas funcionalidades.

De seguido resúmense as puntuacións obtidas:

- Catering Perea Rojas SLU 4,00 puntos
- Serunion Educa 4,00 puntos
- Chicolino 0,00 puntos
- Ruta Jacobea 4,00 puntos

2. Calendario de implantación (1 punto)

A oferta de Ruta Jacobea non menciona o prazo de implantación polo que non recibe puntos neste apartado. Todas as demais ofertas a implantación na primeira semana, polo que reciben a máxima puntuación:

- Catering Perea Rojas SLU 1,00 punto
- Serunion Educa 1,00 punto
- Chicolino 1,00 punto
- Ruta Jacobea 0,00 puntos

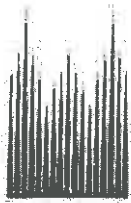
3. Bidireccionalidade (1 punto)

Todas as ofertas excepto a de Chicolino fan mención da posibilidade de aviso de non asistencia ou baixa do servizo polo que reciben a máxima puntuación.

- Catering Perea Rojas SLU 0,50 puntos
- Serunion Educa 0,50 puntos
- Chicolino 0,00 puntos
- Ruta Jacobea 0,50 puntos

Todas as ofertas fan mención da posibilidade de alta e xestión de incidencias. Sen embargo, no caso das ofertas de Serunion-educa, Chicolino e Ruta Jacobea non queda reflectido que dispoñan ademais de rexistro de respostas.

- Catering Perea Rojas SLU 0,50 puntos
- Serunion Educa 0,00 puntos
- Chicolino 0,00 puntos
- Ruta Jacobea 0,00 puntos



PUNTUACIÓN TOTAL DAS OFERTAS PARA ESTE APARTADO

A puntuación final, obtida a partir da suma das puntuacións en cada subapartado, resulta ser de:

- Catering Perea Rojas SLU 6,00 puntos
- Serunion Educa 5,50 puntos
- Chicolino 1,00 punto
- Ruta Jacobea 4,50 puntos

Santiago de Compostela, 13 de outubro de 2015

O XEFE DE INFORMÁTICA

Asdo. Jesús Rodríguez Castro



Dependencia CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 64.- SPELO		
Documento	Expediente	
CONZI0UL	CON/49/2015	



ACTA DA 3ª REUNIÓN DA MESA DE CONTRATACIÓN

LICITACIÓN: Servizo de comedores escolares no Concello de Santiago de Compostela para os cursos escolares 2015-2016 e 2016-2017.

TIPO DE LICITACIÓN: Almorzo: 1.35 euros máis IVE e Xantar: 4,13 euros máis IVE **PROCEDEMENTO:** Aberto

LUGAR, DATA E HORA: Sección de Contratación, R/Pte. Salvador Allende, 6-8, 27 de outubro de 2015, ás 8:45 horas.

ASISTENTES:

Presidente: D. Manuel Dios Diz.

Vocales:

- D. Rafael Peña, representante do grupo CA.
- D. Alejandro Sánchez-Brunete, representante do grupo PP
- D. Gonzalo Muiños, representante do grupo PSOE
- D. Rubén Cela, representante do grupo BNG
- D. José Manuel Rodríguez Abella, xefe departamento educación
- Dna. Inmaculada Viña Carregal, interventora xeral municipal.
- D. Francisco Javier Castiñeira Izquierdo, director da asesoría xurídica municipal.

Secretario: D. Román Otero Ferreiro, xefe de sección de contratación.

Tamén asisten: Beatriz Varela Morales técnico do departamento de educación, D. Francisco Gayoso en representación da empresa VILLASENÍN, S.A. (RUTA JACOBEA) e D. Jorge Cid, en representación da empresa SERUNION S.A.

A Mesa de Contratación procede ó exame do informe valorativo realizado polos técnicos municipais sobre os criterios de adxudicación NON avaliábeis mediante cifras ou porcentaxes, no que se incorporan as conclusións derivadas da última reunión desta mesa, e onde se da conta das puntuacións acadadas por cada licitador e se poñen de manifesto ós presentes na reunión. Este informe acompáñase á presente acta.

Do devandito informe resulta que a empresa JOSE FAJARDO SL non alcanza o umbral mínimo de puntuación fixado no prego de cláusulas de aplicación para pasar a segunda fase da licitación.

A continuación iníciase a fase pública da reunión, dando entrada ós representantes dos licitadores presentes, ós que se lles informa da puntuación obtida na valoración de criterios "subxectivos" das distintas ofertas, procedéndose seguidamente á apertura dos sobres que conteñen a documentación xustificativa dos criterios de adxudicación avaliábeis mediante cifras dos distintos licitadores admitidos a esta fase, que ten como resultado o seguinte:

Nº DE ORDE	NOME DO LICITADOR	PREZO XANTAR (euros IVA excluído)	PREZO ALMORZO (euros IVA excluído)	CANON
1	VILLASENÍN, S.A. (RUTA JACOBEA)	4,12	1,84	1%
2	SERUNION S.A. (*)	4,13	1,84	0,1%
3	CATERING PEREA ROJAS SLU (*)	3,25	1,17	3%

Rematada a apertura de todos os sobres cos criterios obxectivos, a mesa acorda o traslado desta documentación ós técnicos municipais ós efectos de realizar os cálculos das puntuacións correspondentes a cada licitador sobre os devanditos criterios así como a puntuación final acadada por cada un deles en todo o proceso licitatorio.

Ás 9:15 horas levántase a sesión. Eu, como secretario, dou fe.

Vº E PRACE
O/A PRESIDENTE DA MESA




O/A SECRETARIO/A DA MESA





CONTRATACIÓN DA XESTIÓN DO SERVIZO DE COMEDORES ESCOLARES PARA OS CEIP DO CONCELLO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA. CURSOS ESCOLARES 2015-16 E 2016-17

Con data de 20 de outubro de 2015, reuniuse a Mesa de Contratación da licitación "Servizo de comedores escolares no Concello de Santiago de Compostela para os cursos escolares 2015-16 e 2016-17, aos efectos de examinar o informe técnico relativo aos criterios de adxudicación NON avaliábeis mediante cifras ou porcentaxes no que se dá conta das puntuacións acadadas e se poñen de manifesto aos presentes na reunión unha serie de consideracións ao apartado a) Rotación dos menus.

Na acta desta Mesa de Contratación de 20 de outubro, reflíctese o resultado da valoración dos membros da mesma, logo da lectura do Informe técnico e da posterior posta en común das súas opinións, que di:

"Realizada por parte do técnico redactor unha breve exposición do contido do informe, que xa fora remitido ós membros da mesa xunto coa convocatoria desta reunión, e, polo tanto, previamente analizado por eles, e considerando todos os presentes que supón unha análise detallada e completa das propostas, non se comparten, sen embargo, as conclusións nel recollidas sobre a exclusión das empresas CATERING PEREA ROJAS SLU e JOSE FAJARDO SL.

Aínda tendo presente en todo momento que, efectivamente, nos atopamos ante un contrato no que hai que ter unha vixiancia exquisita para garantir a mellor prestación posible do servizo, entende a mesa que as deficiencias observadas nas propostas de menú destas dúas empresas, non constituén un incumprimento que poida derivar na súa exclusión da licitación, ó non entrar en contradicción expresa con ningunha esixencia ou requerimento do prego técnico de aplicación.

A exclusión dunha empresa dunha licitación debe ser a última opción en calquera circunstancia, dada a definitiva incidencia que supón no procedemento, como así veñen de recordarnos recentes resolucións do tribunal central de recursos contractuais.

Polo tanto, a mesa conclúe que as circunstancias reseñadas e apreciadas nas propostas de menú das devanditas empresas derivarán nunha evidente minusvaloración da puntuación que se lles otorgue vinculada a este concepto, e, especificamente, no criterio

de "rotación dos menús", debendo incorporarse e reflectirse esta conclusión no informe valorativo presentado".

De acordo co exposto, procédese a valoración de todos os criterios de adjudicación non avaliados mediante cifras (A,B,C,D), das catro empresas que se presentaron a esta licitación.

En primeiro lugar recóllese a puntuación obtida polas empresas presentadas á licitación que foron excluídas inicialmente da licitación:

CRITERIO A) ROTACIÓN DE MENÚS

JOSE FAJARDO, S.L. (CHICOLINO)

Xantar	Puntos empresa J. Fajardo	Almorzo	Puntos empresa J. Fajardo	Total puntos
Máis de 25 menús diferentes	4 puntos	Entre 16 e 20 menús	0,50 puntos	4,50
	4 puntos		0,50 puntos	

CATERING PEREA ROJAS

Xantar	Puntos empresa Perea Rojas	Almorzo	Puntos empresa Perea Rojas	Total puntos
Máis de 25 menús diferentes	7,00 puntos	Entre 16 e 20 menús	0,00 puntos	7,00
	7,00 puntos		0,00 puntos	

CRITERIO B) PROGRAMA DE PROMOCIÓN DA SAÚDE, PROMOCIÓN DE HÁBITOS ALIMENTARIOS SAUDABLES E DO DESENVOLVEMENTO DAS HABILIDADES PERSOAIS DO ALUMNADO DE COMEDOR, CON INDICACIÓN DOS MEDIOS PERSOAIS PARA CADA UNHA DAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS

	PUNTOS JOSÉ FAJARDO
<i>Polo carácter educativo, lúdico, innovador e creativo do programa. (ata 7 puntos)</i>	3,5
<i>Polo seu carácter continuado e non ocasional ao longo de todo o curso escolar. (Ata 5 puntos)</i>	3,5
<i>Atendendo á cualificación do persoal encargado do desenvolvemento das actividades programadas. (Ata 5 puntos)</i>	2
TOTAL JOSÉ FAJARDO S.L.	9,00

	PUNTOS PEREA ROJAS SLU
<i>Polo carácter educativo, lúdico, innovador e creativo do programa. (ata 7 puntos)</i>	4,50
<i>Polo seu carácter continuado e non ocasional ao longo de todo o curso escolar. (Ata 5 puntos)</i>	4,00
<i>Atendendo á cualificación do persoal encargado do desenvolvemento das actividades programadas. (Ata 5 puntos)</i>	2,00
TOTAL PEREA ROJAS SLU	10,50

CRITERIO C) FORMACIÓN DO PERSOAL

	Puntos apartado C
Jose Fajardo S.L.	3,13

	Puntos apartado C
Perea Rojas,SLU	4,16

**CRITERIO D). ACCIÓNS EN PROL DO COÑECEMENTO DO SERVIZO POLA
COMUNIDADE EDUCATIVA**

	Puntos apartado D
Jose Fajardo (Chicolino)	3,5

	Puntos apartado D
Catering Perea Rojas, SLU	5,00

En segundo lugar acompáñase o cadro resume de puntuacións dos criterios de adjudicación non avaliados mediante cifras (A,B,C e D), das catro empresas que se presentaron a esta licitación, que son os seguintes:

	APARTADO A	APARTADO B	APARTADO C	APARTADO D	TOTAL PUNTOS
VILLASENIN S.A	6,5	15,00	6,00	4,75	32,25
JOSE FAJARDO S.L.	4,50	9,00	3,13	3,50	20,13
CATERING PEREA ROJAS S.L.	7,00	10,50	4,16	5,00	26,66
SERUNION S.A.	10,00	12,50	3,70	3,00	29,20

Puntuación final dos criterios non avaliados mediante cifras ou porcentaxes para a licitación, mediante procedemento aberto, do servizo de “Xestión do servizo de comedores escolares para os CEIP do concello de Santiago de Compostela, durante para os cursos escolares 2015-16 e 2016-17. CON/49/2015, como resultado da suma das puntuacións dos apartados A, B, C, D e E

Aos efectos de valoración do apartado E) que ten que ver co “Sistema informático para a xestión e atención de usuarios do servizo (0 a 6 puntos), o concelleiro de Educación e Cidadanía encargou informe técnico ao Xefe de Informática do concello de Santiago, que con data de 13 de outubro de 2015, achega o informe que consta no expediente.

A puntuación total das ofertas para este apartado, de acordo co Informe citado, resulta a seguinte:

“SISTEMA INFORMÁTICO PARA A ATENCIÓN DE USUARIOS DO SERVIZO”

	Puntos apartado E
Villasenin	4,50
Jose Fajardo S.L. (Chicolino)	1,00
Perea Rojas,	6,00
Serunión	5,50

Na Acta da Mesa de Contratación de data 20 de outubro de 2015, recólle respecto deste informe, o seguinte:

“Así mesmo, e con respecto ó Informe realizado polo departamento municipal de informática sobre o criterio denominado –sistema informático para a xestión e atención de usuarios do servizo, solicítase aclaración sobre a apreciación nel recollida repetidamente de que a puntuación se outorga –sen prexuízo dunha análise máis detallado por quén corresponda deste prototipo e das súas funcionalidades”.

De acordo coa suxestións do servizo de Contratación, logo da consulta deste servizo co servizo de Informática, procedemos tamén a comprobar se os prototipos presentados polas empresas favorecen “unha colaboración máis eficiente entre os diferentes axentes implicados na correcta execución do servizo (Dirección do centro, alumnado, familias, coordinadores de comedor e Departamento de Educación)”

Para isto, visitáronse os enderezos de acceso das empresas que concorren a esta licitación, apreciando o seguinte:

VILLASENIN .S,A.:

O enderezo web presentado por esta empresa xa está en marcha noutro servizo similar de comedor no concello de Ferrol.

Esta páxina inclúe unha parte pública e unha parte privada para acceso dos usuarios.

Na parte pública, recolle os seguintes apartados:

A) Páxina de inicio de presentación (que inclúe acceso para as familias e as tarifas que se aplicarían no xantar e no almorzo).

B) Apartado de descargas que inclúe a ficha de inscrición para peticionarios do servizo e os menus de almorzo, xantar e alerxias e intolerancias.

C) preguntas frecuentes arredor do servizo de comedores.

D) Zona de contacto coa empresa, incluíndo mapa de ubicación dos comedores, telefono de contacto, correos electrónicos e outras informacións complementarias que non podemos visualizar no momento en que realizou este informe.

E) E un apartado de Novas.

Entendemos desde o punto de vista da interacción cos usuarios que esta web sería unha ferramenta eficaz de comunicación e xestión cos axentes implicados.



JOSE FAJARDO, S.L.

Non presenta un prototipo ao respecto. No descriptor da proposta indica que haberá unha parte pública e unha parte privada.

Na parte pública incluíriase un apartado de menús, guías de alimentación, actividades complementarias, buzóns de suxestións.

Na parte privada, información xeral respecto dos centros educativos, do persoal coordinador dos comedores, do alumnado e das familias.

Comprende um apartado de consulta para os usuarios, para o concello, para o centro educativo, para o coordinador do comedor e para as familias/titores (incluíndo consulta de facturación).

Ao noso entender a información que recolle a proposta de web podería adecuarse ás necesidades de interacción entre os axentes implicados no servizo de comedor.

PEREA ROJAS SLU

A páxina web proposta é www.cateringperearojas.es, que permite unha relación bidireccional entre pais, directores, responsables de comedor e delegación da empresa e que se poderán realizar as seguintes xestións:

- control de dietas
- control de recibos
- control de presenza
- mensaxería entre todos os axentes
- comunicación de ausencias, altas, baixas, entre outras xestións polas familias.
- Consulta de menús

Indica ademais que todas as incidencias enviadas polas partes implicadas no servizo terán resposta polo Departamento de Atención ao Cliente.

Os usuarios contarán con claves de acceso para acceder aos contidos e información contida na web relativa a este servizo.

A información que recolle a proposta de web podería adecuarse ás necesidades de interacción entre os axentes implicados no servizo de comedor.

SERUNION, S.A.

O enderezo web desta empresa é www.serunion-educa.com

Esta empresa é a actual adxudicataria do servizo, contando cunha web con parte privada e parte pública, con claves de acceso para os usuarios do servizo. Contempla diferentes perfis de usuario: familias, centro escolar e organismo contratante.

Os servizos comuns aos que pode acceder cada centro escolar, familias ou o propio concello, ten que ver con:

- Datos xerais dos usuarios.
- Consulta de asistencia.
- Consulta de facturación.
- Notificación personalizada de incidencias.
- Consulta personalizada de menú mensual.
- Suxestións e propostas de mellora do servizo.

Achega unha captura de pantalla na que se visibilizan a consulta dos datos da oficina virtual.

A información que recolle a proposta de web podería adecuarse ás necesidades de interacción entre os axentes implicados no servizo de comedor.

Para rematar sinalar que estas consideracións pretenden completar o informe do Xefe de Informática co obxecto de dar resposta ás aclaracións suxeridas na acta da Mesa de Contratación. Entendendo en todos os casos que estamos a analizar nalgúns casos prototipos e noutras páxinas web similares que xa están en funcionamento pero que entendemos válidas para o obxecto de información aos diferentes axente implicados na execución do servizo de comedores.

**RESUME FINAL DE PUNTUACIÓN DOS CRITERIOS DE
ADXUDICACIÓN NON AVALIABLES MEDIANTE CIFRAS:
APARTADOS A, B, C, D e E**

Como resultado da valoración dos criterios de adxudicación A, B, C, D e E, as puntuacións, de acordo cos Informes Técnicos correspondentes que constan no expediente, quedan como segue:

	APARTADO A	APARTADO B	APARTADO C	APARTADO D	APARTADO E	TOTAL PUNTOS
VILLASENIN S.A	6,5	15,00	6,00	4,75	4,50	36,75
JOSE FAJARDO S.L.	4,50	9,00	3,13	3,50	1,00	21,13
CATERING PEREA ROJAS S.L.	7,00	10,50	4,16	5,00	6,00	32,66
SERUNION S.A.	10,00	12,50	3,70	3,00	5,50	34,70

De acordo co Prego de cláusulas administrativas particulares o umbral mínimo de puntuación para continuar no proceso selectivo é de 23 puntos; polo que a empresa José Fajardo, S.L. ao obter unha puntuación de 21,13 puntos entendemos que quedaría fóra do proceso.

Resultando que **Villasenín S.A (Grupo Ruta Jacobea)**, é a empresa con maior puntuación final dos criterios non avaliados mediante cifras ou porcentaxes para a licitación, mediante procedemento aberto, do servizo de "Xestión do servizo de comedores escolares para os CEIP do concello de Santiago de Compostela, durante para os cursos escolares 2015-16 e 2016-17. CON/49/2015, como resultado da suma das puntuacións dos apartados A, B, C, D e E, obtendo un total de **36,75 puntos**.

Santiago de Compostela, 23 de outubro de 2015

Xosé M. Rodríguez-Abella Gómez
Xefe do Departamento de Educación
e Cidadanía



Beatriz Varela Morales
Técnico de Educación e Cidadanía



Dependencia CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 64.- SPELO		
Documento CONZI0UL	Expediente CON/49/2015	



ACTA DA 4ª REUNIÓN DA MESA DE CONTRATACIÓN

LICITACIÓN: Servizo de comedores escolares no Concello de Santiago de Compostela para os cursos escolares 2015-2016 e 2016-2017.

TIPO DE LICITACIÓN: Almorzo: 1.35 euros máis IVE e Xantar: 4,13 euros máis IVE **PROCEDEMENTO:** Aberto

LUGAR, DATA E HORA: Sección de Contratación, R/Pte. Salvador Allende, 6-8, 29 de outubro de 2015, ás 8:30 Horas.

ASISTENTES:

Presidente: D. Manuel Dios Diz

Vocales: D. Xan Duro, representante do grupo CA.
D. Alejandro Sánchez-Brunete, representante do grupo PP
D. Gonzalo Muiños, representante do grupo PSOE
D.. Rubén Cela, representante do grupo BNG
D. José Manuel Rodríguez Abella, xefe departamento Educación
Dna. Inmaculada Viña Carregal, interventora xeral municipal.
D. José Ramón Alonso Fernández, en representación da asesoría xurídica municipal.

Secretario: D. Román Otero Ferreiro, xefe de sección de contratación.

Tamén asisten: Beatriz Varela Morales técnico do Departamento de Educación

A mesa de contratación procede á análise do informe valorativo final sobre os diferentes criterios de adxudicación que se recollen no prego de condicións que rexe esta licitación, informe no que se reflicten os cálculos das puntuacións parciais e totais dos distintos licitadores admitidos e que se acompaña á presente acta.

Da análise do referido informe despréndese que quen acadou a máxima puntuación no proceso licitatorio e, consecuentemente, é a oferta economicamente máis vantaxosa das presentadas é o licitador CATERING PEREA ROJAS SLU.

De conformidade cos termos dese informe a mesa de contratación, **ACORDA:**

Trasladar ao concelleiro delegado de contratación o resultado desta licitación, ós efectos de que, dentro das súas competencias, resolva requirir ó licitador **CATERING PEREA ROJAS SLU**, que acadou a máxima puntuación no procedemento e oferta un prezo de **1'17 euros IVE aparte para o almorzo, de 3'25 euros IVE aparte para o xantar e un canon do 3%**, para que dentro do prazo de 10 días hábiles a contar desde o seguinte ó da recepción do requirimento, acredite contar coa esixible solvencia técnica e económica, coa necesaria capacidade de obrar, e xustifique documentalmente estar ó corrente no cumprimento das súas obrigas tributarias e coa Seguridade Social, e proceda ó aboamento da fianza, taxas e timbres municipais correspondentes.

Ás 8.55 horas levántase a sesión. Eu, como secretario, dou fe.

**Vº E PRACE
O/A PRESIDENTE DA MESA**

O/A SECRETARIO/A DA MESA



**CONTRATACIÓN DA XESTIÓN DO SERVIZO DE
COMEDORES ESCOLARES PARA OS CEIP DO
CONCELLO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA.
CURSOS ESCOLARES 2015-16 E 2016-17**

**INFORME TÉCNICO RELATIVO AOS
CRITERIOS DE ADXUDICACIÓN
AVALIABLES MEDIANTE CIFRAS**

- Santiago de Compostela, 27 de outubro de 2015 -

Redáctase o presente informe por solicitude da Mesa de Contratación encargada de valorar as ofertas presentadas para a contratación da xestión do servizo de comedores escolares nos CEIP do concello de Santiago para os cursos escolares 2015-16 e 2016-17.

CRITERIOS DE ADXUDICACIÓN AVALIABLES MEDIANTE CIFRAS

O presente informe elabórase de acordo cos criterios de adxudicación avaliados mediante cifras contemplados no Prego de cláusulas administrativas que rexe esta licitación no que se refire aos apartados:

1.- *Proposición económica que se ofrece: ata 20 puntos*

1.1.- *Prezo máis baixo da oferta*

1.2.- *Canon anual proposto*

2.- *Melloras: ata 30 puntos*

2.1.- *Mellora da dotación de electrodomésticos e menaxe do servizo (0-15 puntos)*

2.2.- *Persoal: 0-8 puntos*

2.3.- *Sistema de control de presenza: 0-7 puntos.*

Reunida a Mesa de Contratación o 27 de outubro de 2015, e logo da apertura pública de sobres con criterios obxectivos, resulta que as empresas obxecto de valoración neste Informe, son as seguintes:

NOME EMPRESA	ENDEREZO FISCAL	CIF
VILLASENIN S.A. (Grupo Ruta Jacobea)	Lavacolla, 41. 15820 Santiago de Compostela	A15043680
CATERING PEREA ROJAS, S.L.	Avenida Las Américas, nave 6 y 7. Polígono San Antonio 29130 Alhaurín de la Torre. Málaga	B952414130
SERUNION S.A.	Avda. Josep Tarradellas, 34. 7ª planta. 08029 Barcelona	A59376574

1.- PROPOSICIÓN ECONÓMICA QUE SE OFRECE: ATA 20 PUNTOS

1.1.- Prezo máis baixo da oferta

As empresas clasificáronse por orde de mellor a peor, segundo o criterio marcado no Prego de cláusulas administrativas de "prezo máis baixo da oferta", outorgando a máxima puntuación -10 puntos- á oferta máis viaza dos prezos propostos e aplicouse ao resto das ofertas a seguinte fórmula para calcular a súa puntuación, quedando como segue:

$$P_n = (P_m \times O_b) / O_n$$

Onde:

P_n : puntuación da oferta

P_m : puntuación máxima posible (10 puntos)

O_b : Importe da oferta máis baixa

O_n : Importe da oferta a puntuar

Ofertas prezo de almuerzo:

EMPRESA	OFERTA PREZO ALMORZO (SEN IVE)	OFERTA PREZO ALMORZO (CON IVE)	APLICACIÓN FÓRMULA	PUNTOS
CATERING PEREA ROJAS, S.L.U.	1,17 €	1,42	Máxima puntuación	10
VILLASENIN S.A (Ruta Jacobea)	1,84 €	2,23	$10 \times 1,17 \text{ €} / 1,84 = 6,36$	6,36
SERUNION	1,84 €	2,23	$10 \times 1,17 \text{ €} / 1,84 = 6,36$	6,36

Ofertas prezo de xantar:

EMPRESA	OFERTA PREZO XANTAR (SEN IVE)	OFERTA PREZO XANTAR (CON IVE)	APLICACIÓN FORMULA	PUNTOS
CATERING PEREA ROJAS, S.L.U.	3,25 €	3,93 €	Máxima puntuación	10
VILLASENIN S.A (Ruta Jacobea)	4,12 €	4,99	$10 \times 3,25 / 4,12 = 7,88$	7,88
SERUNION	4,13 €	5,00	$10 \times 3,25 / 4,13 =$	7,87

1.2.- Canon anual proposto:

Outórgase 10 puntos á mellor porcentaxe do canon ofertado a aboar ao concello. O resto das ofertas valóranse de xeito directamente proporcional.

EMPRESA	OFERTA CANON	PUNTOS
CATERING PEREA ROJAS, S.L.U.	3 %	10
VILLASENIN S.A (Ruta Jacobea)	1%	3,33
SERUNION	0,1 %	0,33

RESUME DE PUNTUACIÓNS APARTADO 1: PROPOSICIÓN ECONÓMICA

EMPRESA	PUNTOS ALMORZO	PUNTOS XANTAR	OFERTA CANON	PUNTOS
CATERING PEREA ROJAS, S.L.U.	10	10	10	30
VILLASENIN S.A (Ruta Jacobea)	6,36	7,88 puntos	3,33	17,57
SERUNION	6,36	7,87 puntos	0,33	14,56

2.- MELLORAS: ATA 30 PUNTOS

2.1.- Mellora da dotación de electrodomésticos e menaxe do servizo (0-15 puntos):

Consistente na dotación de neveira, lavalouzas, microondas e tostadora.

EMPRESA	DOTACION PARA TODOS OS CENTROS
CATERING PEREA ROJAS, S.L.U.	15 PUNTOS
VILLASENIN S.A (Ruta Jacobea)	15 PUNTOS
SERUNION	15 PUNTOS

2.2.- PERSOAL (0-8 PUNTOS)

Valorouse neste apartado a incorporación de monitores/as para atender ao alumnado con necesidades educativas especiais.

De acordo co establecido no Prego "as melloras propostas polos licitadores incorporarán un orzamento detallado, factura pro-forma ou, no seu defecto, unha cifra debidamente xustificada por outro medio. Aquelas melloras que non contén cunha valoración económica serán rexeitadas".

A empresa Serunión non presenta oferta de mellora de persoal e a empresa Villasenín non aporta a valoración económica solicitada.

EMPRESA	OFERTA INCORPORACION DE 3 MONITORES/AS	OFERTA INCORPORACION DE 2 MONITORES/AS
CATERING PEREA ROJAS, S.L.U.	8	--
VILLASENIN S.A (Ruta Jacobea)	--	Non se cuantifica economicamente
SERUNION	Non presenta oferta	Non presenta oferta

2.3.- SISTEMA DE CONTROL DE PRESENCIA (0-7 PUNTOS)

EMPRESA	SISTEMA	IMPORTE (EN €)	PUNTOS
CATERING PEREA ROJAS, S.L.U.	Ordenador portátil tipo Netbook con conexión Internet 3G	2.350,00 € (non se especifica o IVE)	2,57
VILLASENIN S.A (Ruta Jacobea)	Tablet Netway	2.066,03 € sen IVE <u>433,87 IVE</u> 2.499,90 € (con IVE)	2,26
SERUNION	Ordenador portátil tipo Netbook con conexión Internet 3G	2.520,00 € custe ordenadores <u>3.888,00 € custe liña 3G</u> 6.408,00 € sen IVE <u>1.345,68 € IVE</u> 7.753,68 € (con IVE)	7,00

O cálculo de puntuacións está realizado sobre a base de que o prezo é sen IVE. A empresa Villasenin acredita a mellora cunha factura pro-forma; a empresa Serunion mediante cifra detallada de conceptos e importes. A empresa Perea Rojas indica o prezo da mellora, pero non se especifica no importe se o prezo inclúe o IVE. Acompañan unha ficha técnica dos equipos a implantar pero non queda suficientemente claro se a cifra está debidamente xustificada como se indica no prego de cláusulas polo que se somete á valoración da Mesa de Contratación.

- RESUME DE PUNTUACIÓNS DAS MELLORAS GRATUITAS -

EMPRESA	ELECTROMESTICOS	PERSOAL	CONTROL PRESENCIA	PUNTOS
CATERING PEREA ROJAS, S.L.U.	15,00	8,00	2,57	25,57
VILLASENIN S.A (Ruta Jacobea)	15,00	0,00	2,26	17,26
SERUNION	15,00	0,00	7,00	22,00

**RESUME DE PUNTUACIÓN DOS CRITERIOS DE
ADXUDICACIÓN AVALIABLES MEDIANTE CIFRAS:**

Como resultado da valoración dos criterios de adxudicación: oferta económica e melloras gratúitas no servizo, as puntuacións quedan como segue:

	PROPOSICION ECONOMICA (ALMORZO E XANTAR) E CANON	MELLORAS	TOTAL PUNTOS
VILLASENIN S.A	17,57	17,26	34,83
CATERING PEREA ROJAS S.L.	30	25,57	55,57
SERUNION S.A.	14,56	22,00	36,56

De acordo co exposto neste Informe, **CATERING PEREA ROJAS S.L.** é a empresa con maior puntuación final dos criterios avaliábeis mediante cifras ou porcentaxes para a licitación, mediante procedemento aberto, da "Xestión do servizo de comedores escolares para os CEIP do concello de Santiago de Compostela, durante para os cursos escolares 2015-16 e 2016-17". CON/49/2015, como resultado da suma das puntuacións dos apartados obxecto deste Informe, cun total de 55,57 puntos.

Santiago de Compostela, 27 de outubro de 2015.

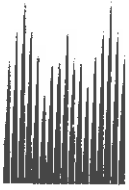
Xosé M. Rodríguez-Abella Gómez

Xefe do Departamento de Educación
e Cidadanía

Beatriz Varela Morales

Técnico de Educación e Cidadanía





**CONCELLO DE
SANTIAGO**

**PUNTUACIÓN FINAIS DOS CRITERIOS DE
ADXUDICACIÓN AVALIABLES E NON
AVALIABLES MEDIANTE CIFRAS**

	CRITERIOS NON AVALIABLES MEDIANTE CIFRAS	CRITERIOS AVALIABLES MEDIANTE CIFRAS	TOTAL PUNTOS
VILLASENIN S.A	36,75	34,83	71,58
CATERING PEREA ROJAS S.L.	32,66	55,57	88,23
SERUNION S.A.	34,70	36,56	71,26



CONCELLO DE SANTIAGO

<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 64.- SPELO		
<i>Documento</i> CONZI0UL	<i>Expediente</i> CON/49/2015	

15078DCONZI0ULa



ACTA DA 5ª REUNIÓN DA MESA DE CONTRATACIÓN

LICITACIÓN: Servizo de comedores escolares no Concello de Santiago de Compostela para os cursos escolares 2015-2016 e 2016-2017.

TIPO DE LICITACIÓN: Almorzo: 1.35 euros máis IVE e Xantar: 4,13 euros máis IVE **PROCEDEMENTO:** Aberto

LUGAR, DATA E HORA: Sección de Contratación, R/Pte.Salvador Allende, 6-8, 10 de novembro de 2015, ás 8:45 Horas.

ASISTENTES:

Presidente: D. Manuel Dios Diz

Vocales:
D. Xan Duro, representante do grupo CA.
D.ª María Corral, representante do grupo PP
D. Alejandro Sánchez-Brunete, representante do grupo PP
D. Gonzalo Muiños, representante do grupo PSOE
D.. Rubén Cela, representante do grupo BNG
D. José Manuel Rodríguez Abella, xefe departamento Educación
Dna. Inmaculada Viña Carregal, interventora xeral municipal.
D. José Ramón Alonso Fernández, en representación da asesoría xurídica municipal.

Secretario: D. Román Otero Ferreiro, xefe de sección de contratación.

Os membros da mesa de contratación, logo de analizar a documentación acreditativa da solvencia económica e técnica así como da capacidade de obrar presentada polo licitador proposto como adxudicatario, **CATERING PEREA ROJAS SLU**, consideran acreditada a mesma, e polo tanto ratifican a proposta de adxudicación acordada na anterior sesión desta mesa de contratación a favor do mencionado licitador.

Ás 9:00 horas levántase a sesión. Eu, como secretario, dou fe.

Vº E PRACE
O/A PRESIDENTE DA MESA

O/A SECRETARIO/A DA MESA



<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 64.- SPELO		
<i>Documento</i> CONZI0UL	<i>Expediente</i> CON/49/2015	



ACTA DA 6ª REUNIÓN DA MESA DE CONTRATACIÓN

LICITACIÓN: Servizo de comedores escolares no Concello de Santiago de Compostela para os cursos escolares 2015-2016 e 2016-2017.

TIPO DE LICITACIÓN: Almorzo: 1,35 euros máis IVE e xantar: 4,13 euros máis IVE **PROCEDIMENTO:** Aberto

LUGAR, DATA E HORA: Sección de Contratación, R/Pte. Salvador Allende, 6-8, 16 de novembro de 2015, ás 9 horas.

ASISTENTES:

Presidente: D. Manuel Dios Diz.

Vocales: D. Alejandro Sánchez-Brunete, representante do grupo PP
D. Gonzalo Muíños, representante do grupo PSOE
D. Rubén Cela, representante do grupo BNG
D. José Manuel Rodríguez Abella, xefe departamento Educación
Dna. Inmaculada Viña Carregal, interventora xeral municipal.
D. Francisco Javier Castiñeira Izquierdo, director da asesoría xurídica municipal.

Secretario: D. Román Otero Ferreiro, xefe de sección de contratación.

Convócase a presente reunión da mesa para dar conta do acordo de xunta de goberno de 13 de novembro pasado de aceptación da retirada da oferta do licitador proposto como adxudicatario desta licitación CATERING PEREA ROJAS SLU, e, subseguintemente, requerir a documentación pertinente ó licitador seguinte polo orden en que quedarán clasificadas as ofertas.

Sin embargo, o secretario da mesa informa que antes do inicio desta reunión, personouse nas dependencias do departamento de contratación un representante da empresa VILLASENÍN SA para facer entrega dun escrito no que, alegando esencialmente problemas de organización empresarial, solicita que se acepte a súa renuncia á adxudicación deste contrato, que inicialmente lle correspondería como empresa valorada en segundo lugar.


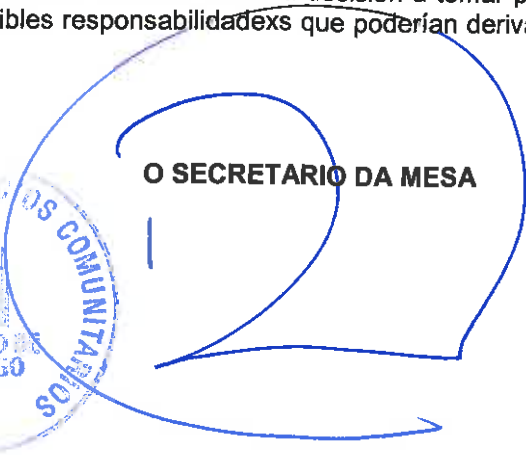
Ante esta situación, a interventora municipal solicita que se emita informe xurídico sobre a decisión a tomar pola mesa como consecuencia desta renuncia e especialmente, sobre as posibles responsabilidades que poderían derivarse para a empresa.

Ás 9:30 horas levántase a sesión. Eu, como secretario, dou fe.

**Vº E PRACE
O PRESIDENTE DA MESA**



O SECRETARIO DA MESA





<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 64.- SPELO		
<i>Documento</i> CONZI0UL	<i>Expediente</i> CON/49/2015	



ACTA DA 7ª REUNIÓN DA MESA DE CONTRATACIÓN

LICITACIÓN: Servizo de comedores escolares no Concello de Santiago de Compostela para os cursos escolares 2015-2016 e 2016-2017.

TIPO DE LICITACIÓN: Almorzo: 1,35 euros máis IVE e xantar: 4,13 euros máis IVE **PROCEDEMENTO:** Aberto

LUGAR, DATA E HORA: Sección de Contratación, R/Pte. Salvador Allende, 6-8, 17 de novembro de 2015, ás 8.30 horas.

ASISTENTES:

Presidente: D. Manuel Dios Diz.

Vocales: D. Alejandro Sánchez-Brunete, representante do grupo PP
 D. Gonzalo Muíños, representante do grupo PSOE
 D. Rubén Cela, representante do grupo BNG
 D. José Manuel Rodríguez Abella, xefe departamento Educación
 Dna. Inmaculada Viña Carregal, interventora xeral municipal.

Secretario: D. Román Otero Ferreiro, xefe de sección de contratación.

Desconvócase a reunión ante a ausencia xustificada e advertida neste mesmo intre do director da asesoría xurídica municipal.

Ás 8.31 horas levántase a sesión. Eu, como secretario, dou fe.

**Vº E PRACE
 OPRESIDENTE DA MESA**

O SECRETARIO DA MESA



<i>Dependencia</i> CON.- Negociado de Contratación de Obras e Servicios 64.- SPELO		
<i>Documento</i> CONZI0UL	<i>Expediente</i> CON/49/2015	



ACTA DA 8ª REUNIÓN DA MESA DE CONTRATACIÓN

LICITACIÓN: Servizo de comedores escolares no Concello de Santiago de Compostela para os cursos escolares 2015-2016 e 2016-2017.

TIPO DE LICITACIÓN: Almorzo: 1,35 euros máis IVE e xantar: 4,13 euros máis IVE **PROCEDIMENTO:** Aberto

LUGAR, DATA E HORA: Sección de Contratación, R/Pte. Salvador Allende, 6-8, 19 de novembro de 2015, ás 9.30 horas.

ASISTENTES:

Presidente: D. Manuel Dios Diz.

Vocales: D. Alejandro Sánchez-Brunete, representante do grupo PP
D. Gonzalo Muíños, representante do grupo PSOE
D. Rubén Cela, representante do grupo BNG
D. José Manuel Rodríguez Abella, xefe departamento Educación
Dna. Inmaculada Viña Carregal, interventora xeral municipal.
D. José Ramón Alonso Fernández, director da asesoría xurídica municipal.

Secretario: D. Román Otero Ferreiro, xefe de sección de contratación.

Celébrase a presente reunión co obxecto de dar conta do informe emitido polos servizos xurídicos municipais e que lles fora requerido na reunión de 16 de novembro.

Así mesmo, para dar conta de xeito efectivo da renuncia da empresa SERUNIÓN que, a través dun escrito presentado con data 17 de novembro, solicita que se teña por retirada a súa oferta, alegando esencialmente problemas de organización empresarial.

Sen embargo, en primeiro término, toma a palabra o representante do grupo municipal popular, D. Alejandro Sánchez Brunete, para deixar constancia do malestar do seu grupo coas manifestacións realizadas polo Sr. Alcalde a través dos medios de comunicación, nas que descargaba nesta mesa a responsabilidade das decisións a tomar neste expediente e no aseguramento do servizo dos comedores, como consecuencia das renuncias presentadas polas empresas licitadoras. Entende que a mesa é un órgano de tramitación con funcións perfectamente definidas, que conclúen nunha proposta de adjudicación ou de deixar deserta a licitación á vista das ofertas presentadas, proposta que deberá ser aceptada e acordada pola xunta de goberno na súa condición de órgano de contratación. Pero que en ningún caso lle corresponde propoñer nada en absoluto sobre as consecuencias ou sobre as decisións a tomar a partir dese momento.

En definitiva, e á vista do informe dos servizos xurídicos municipais de 16 de novembro, a mesa **acorda** propoñer a Xunta de Goberno **deixar deserta a licitación** ante a retirada das ofertas dos tres licitadores admitidos, e asumir as conclusións do antedito informe sobre as consecuencias desta actitude e, en concreto,

"o órgano de contratación debe analizar as circunstancias concorrentes para valorar si se trata dunha retirada indebida na que media dolo, culpa ou negligencia da empresa, en cuxo caso procedería a declaración da prohibición de contratar co Concello de Santiago mediante a tramitación do expediente correspondente".

Ás 9.45 horas levántase a sesión. Eu, como secretario, dou fe.

Vº E PRACE
O PRESIDENTE DA MESA



O SECRETARIO DA MESA